HOMEI

Your Ultimate Gyoza Experience

Hausgemachte Gyoza – vom Teig bis zur Füllung

Eigenkreationen – mit Fleisch oder Vegan

Ohne Aroma- und Farbstoffe

Ohne Konservierungsstoffe

Ohne Geschmacksverstärker

PLATZ 3
BONN GEHT
Mein Gastroführer
ESSEN
NEUERÖFFNUNGEN
2020

Bist Du das erste Mal hier?

Ja

Nein

Wie funktioniert die Speisenauswahl?

- **Alle Hauptgerichte sind vegan** – Fleischauswahl nur bei den Gyoza
- **Wähle eine Speise** und beachte die Auswahloption unter jeder Speise
- **Pflichtauswahlen** sind mit „**+**“ beginnend gekennzeichnet
- Wähle bei „**+**“ Deine **Gyoza-Sorte** und ggf. Deine **Sauce** aus… :

Dann geht es weiter zur Speisenauswahl

GYOZA-SORTEN zur Auswahl

A Himmlisches Huhn
Hähnchenfleisch | Shiitake-Pilze | Lauch

B Rockiges Rind
Rindfleisch | Zitronengras | Kaffirlimettenblätter

C Göttliche Garnele
Garnelen | Wasserkastanien | Limette | Ingwer

D Epische Erdnuss (ehemals Koriander)
Erdnüsse | Glasnudeln | Koriander | Seitan | Minze

VEGAN

E Spicy Samosa
Süßkartoffel | Erbsen | Brokkoli | Indische Gewürze

VEGAN

F Jecke Jackfrucht
Jackfrucht | Perlgraupen | Tomaten | Karotte

VEGAN

G Vegan-Mix
2x Erdnuss, 2x Samosa, 2x Jackfrucht

VEGAN

H Fleisch-Mix
2x Huhn, 2x Rind, 2x Garnele

Empfehlung für das erste Mal! Und ist auch eine Sorte ☺!

HAUSGEMACHTE SAUCEN zur Auswahl

1 Tomate-Shiitake-Sauce (pikant)
Tomate | Shiitake | Chili | Knoblauch | Reisessig

2 Miso-Ingwer-Sauce
Misopaste | Ingwer | Dill | Frühlingszwiebel

3 Erdnuss-Sauce
Erdnüsse | Knoblauch | Reisessig | Sesamöl

4 Koriander-Sauce
Koriander | Knoblauch | Ingwer | Limetten

5 Meerrettich-Kokos-Sauce
Meerrettich | Kokosghurt | Senf

GLUTEN VEGAN


KORIANDER-SAUCE


TOMATE-SHIITAKE-SAUCE


MISO-INGWER-SAUCE



Alles auch TO GO – auch mit dem Mehrweg-Pfandsystem VYTAL!

Alle unsere Speisen kannst Du auch gerne zum Mitnehmen bestellen!
Ruf vorher gerne an oder bestelle online über unsere Website!
Nutze auch gerne das Mehrweg-Pfandsystem VYTAL und schütze die Umwelt

HAUPTSPEISEN – WARM BIS KALT

Tipp: Pimp Deine Bowl – siehe unten!

HOMEI Bowl_14,10
Frischer gemischter Salat | Sushireis
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza
+ 1 Sauce

Gyoza Omelette Bowl_17,50 (Extra Bio-Ei je +2,50)
2 Bio-Eier-Omelett | Gyoza eingebettet | frischer gemischter Salat | Sushireis
+ eine Sorte 6 gebratene Gyoza
+ 1 Sauce
Omelett wird frisch gemacht – kann etwas länger dauern, aber es lohnt sich! ☺

HOMEI Curry_14,90
Cremiges Erdnuss-Kokos-Curry | Süßkartoffel | Weißkohl | Sushireis
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Salatbowl mit Edamame Bohnen_13,90
Frischer gemischter Salat | gedämpfte Edamame-Bohnen
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza
+ 1 Sauce

Lauwarme Kartoffelbowl mit Mango-Senfsauce_14,50
Knusprige Kartoffelwürfel | Kidney-Bohnen | Kichererbsen | Tomaten | Gurken
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Smokehouse Kichererbsen Bowl_15,90
Geräucherte Bio-Jackfrucht | Kichererbsen | Spinat | frischer Salat | Cherrytomaten | Zwiebeln | Sushireis | Miso-Ingwer-Sauce

GLUTEN

„Pimp your Bowl“

Extra geschälte Edamame-Bohnen_+2,50
Gedämpfte Sojabohnen

GLUTEN VEGAN

Anbraten von Gyoza_+1,50
Knuspriges Anbraten der Gyoza auf der Bodenseite

Geräucherte Jackfrucht_+3,50
Bio-Jackfrucht | Kichererbsen | Tomaten | Zwiebeln

GLUTEN VEGAN

„Tausendjähriges Ei“_+3,90
Fermentierte Enteneier: eine chinesische Delikatesse!

MITTAGSANGEBOT (Mo.-Fr. 12:00-15:00)

HOMEI Bowl & ein hausgemachtes Getränk (s. letzte Seite)_12,90
Zur Bowl noch: 1 Gyoza Sorte & 1 Sauce auswählen

Quick Lunch_9,00
Kokos-Erdnuss-Curry mit Reis und Edamame



Mittagsangebot gilt nicht an Feiertagen

EINFACH NUR GYOZA GEBRATEN

Gyoza Snack 6 Stück_7,50
Angebratene Gyoza
+ eine Sorte 6 Gyoza
+ 1 Sauce

Gyoza Deluxe 12 Stück_12,90
Angebratene Gyoza
+ zwei Sorten 12 Gyoza
+ 1 Sauce

SUPPEN

Jetzt wird Supp' jejessen!

Vegane Miso-Suppe_13,50
Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Misopaste
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza

Vegane Udon Nudelsuppe_15,10
Hausgemachte HOMEI Gemüsebrühe | Udon Nudeln
+ eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza



Winterspecial

Vegane Zucchini-Senf-Suppe_6,50
Zucchini | süßer Senf | Kartoffeln | Hafercreme
Optional: eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza für 7,40€ Aufpreis
Optional: 5 handgemachte frittierte Bio-Jackfrucht Bällchen für 6,00€ Aufpreis

Vegane Kürbis-Kokos-Suppe_6,50
Hokkaido Kürbis | Kokosmilch | Kartoffel | Chili
Optional: eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza für 7,40€ Aufpreis
Optional: 5 handgemachte frittierte Bio-Jackfrucht Bällchen für 6,00€ Aufpreis



Vegane Tomaten-Curry-Suppe_6,50
Tomaten | gelbes Curry | Knoblauch | Olivenöl
Optional: eine Sorte 6 gedämpfte Gyoza für 7,40€ Aufpreis
Optional: 5 handgemachte frittierte Bio-Jackfrucht Bällchen für 6,00€ Aufpreis



NEU: Plant-a-Tree Gericht

Pro Gericht wird ein Baum gepflanzt!

HOMEI Baumgericht_14,90

5 Handgemachte Bio-Jackfrucht Bällchen “vegane Meatballs” | Salat | Reis
+ 1 Sauce nach Wahl

GLUTEN VEGAN

In Zusammenarbeit mit **Click a Tree** wird auf den Philippinen **pro Baumgericht ein Mangrovenbaum** zum Schutz der Meere und deren Bewohner gepflanzt, sowie **1kg Plastik aus dem Meer gesammelt.**

Folgt uns auf Instagram! Dort erfahrt Ihr mehr und wie groß unser Fortschritt ist ☺.

Was ist Jackfrucht?

Jackfrucht ist die größte Baumfrucht der Welt, aber nicht zu verwechseln mit der „Stinkfrucht“ Durian! Jackfrucht ist eine Superfrucht mit hochwertigen Ballast-stoffen mit wenig Kalorien, Zucker und Fette. Wir beziehen unsere Bio-Jackfrucht vom nachhaltigen Startup JACKY F.



TAKE HOME(I) GYOZA

12 Stück_8,90
Sorten sind frei wählbar | 1 Sauce inklusive

18 Stück_12,50
Sorten sind frei wählbar | 2 Saucen inklusive



HOMEI Gyoza zum SELBSTKOCHEN – für Deine Gyoza-Eskalation zu Hause!

Perfekt als Mittags-, Abend-, Mitternachtssnack oder als einfache Beilage. Wähle Deine Take Home(I) Gyoza frei aus. Die einen haben Reis und die anderen haben Kartoffel als Vorrat daheim… wie wäre es mit einem Gyoza Vorrat – ohne Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffe sowie Geschmacksverstärker? Sie sind schnell und unkompliziert zubereitet! Für Deinen Gyoza-Genuss, wenn unsere Köche schlafen!

Zubereitung:

Etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die tiefgekühlten Gyoza auf der Bodenseite anbraten bis sie braun sind. Anschließend ca. 100ml Wasser hinzufügen und die Pfanne zudecken und solange garen bis das Wasser durch die Gyoza aufgenommen ist.

BEILAGEN & SNACKS

Glasnudelsalat_5,90 (scharf)
Glasnudeln | Koriander | Schwarzessig | Chili | Sesam | Erdnüsse

VEGAN

Edamame-Bohnen_5,90
Gedämpfte Sojabohnen | grobes Salz | Pfeffer | Chilifäden

GLUTEN VEGAN

Kleine Misosuppe_4,90
Misopaste | hausgemachte Gemüsebrühe | Spinat

GLUTEN VEGAN

Frittierte Kartoffelwürfel_4,90
+ 1 Sauce nach Wahl

GLUTEN VEGAN

Schale Reis_2,00

GLUTEN VEGAN

DESSERTS

Matcha Cheesecake_5,50
Grüntee-Matcha | Cheesecake-Sachen | Mango-Ingwer-Sauce

GLUTEN

Schwarztee Panna Cotta_4,90
Schwarzer Tee | Sahne | Mango-Ingwer-Sauce

GLUTEN

Mandelmilchreis_5,50
Milchreis | Mandelmilch | hausgemachter Obstkompott

GLUTEN VEGAN

GETRÄNKE

Alkoholfreie Bio-Kaltgetränke

Proviant Apfelschorle	0,33l	3,60€
Proviant Kirsch-Granatapfelschorle	0,33l	3,60€
Proviant Orange-Maracuja-Schorle	0,33l	3,60€
Proviant Zitrone-Ingwer-Limonade	0,33l	3,60€
Proviant Rhabarber-Limonade	0,33l	3,60€
Djahé Ingwer-Maracuja-Limonade	0,33l	3,90€
MA-TEA Matcha-Limette *(Koffeinhaltig)*	0,33l	3,90€
AI-TEA Coldbrew Pfirsich Eistee	0,33l	3,90€
Tönissteiner Mineralwasser	0,25l	2,90€
Tönissteiner Stilles Wasser	0,25l	2,90€

Biere 0,33l

Ginger Ninja Craftbeer	3,90€
Honey Ale Craftbeer	3,90€
Gaffel Kölsch	3,20€
Benediktiner Weizenbier	3,20€
Benediktiner Weizenbier Alk.-frei	3,20€

Weine 0,1l – Weingut Brogsitter

Grauburgunder	3,50€
Blanc de Noir Spätburgunder	3,50€
Spätburgunder	3,50€

Heiße Getränke

Grüner Tee	3,20€
Frischer Minztee mit Ingwer	3,50€
Buchweizentee	3,20€

Tipp: Pimp Dein Drink mit einem 2cl Schuss!

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

Alkoholfreie Kaltgetränke

Zitrone-Minz-Limonade	0,25l	3,20€
Ginger-Maple-Limonade	0,25l	3,20€
Bratapfel-Limonade	0,25l	3,20€

Heiße Getränke 0,2l (ohne Alkohol)

Hot Lemon Twist with Mint	3,50€
Warm Winterhug with Ginger	3,50€
Spiced Apple Kiss	3,50€

Winterspecials



Bratapfelpunsch-Tralala	0,20l	4,90€
Rudolph‘s Red Hot Nose mit Zimt (ohne Alk. aber pimpbar)	0,20l	4,90€

„PIMP YOUR DRINK“

Rum	2cl	+2,50€	Whiskey	2cl	+2,50€
Calvados	2cl	+2,50€	Orangen-Likör Cointreau	2cl	+2,50€
Gin	2cl	+2,50€	Amaretto	2cl	+2,50€

Das HOMEI-Versprechen

HOMEI ist das chinesisch-kantonesische Wort für „wohlschmeckend“ oder einfach „lecker“. Doch guter Geschmack allein reicht uns nicht! Wir wollen, dass unser Essen natürlich ist. Wir setzen auf den ursprünglichen, unverfälschten Geschmack der verwendeten Lebensmittel. Darum findet Ihr bei uns keine Aroma-, Farb- und Konservierungsstoffe sowie keine Geschmacksverstärker. Auch Hefeextrakt als Geschmacksverstärker-Ersatz hat bei uns keinen Platz.

Bei all unseren Gyoza (jap. Teigtaschen) und Saucen handelt es sich um hausgemachte Eigenkreationen. Sie werden liebevoll und frisch vom Teig bis zur Füllung in unserer hauseigenen Produktion hergestellt. Soweit es geht, beziehen wir unsere saisonalen Zutaten von regionalen Lieferanten – der Umwelt und der Frische zuliebe!

WIR STEHEN FÜR FRISCHES NATURBELASSENES ESSEN.