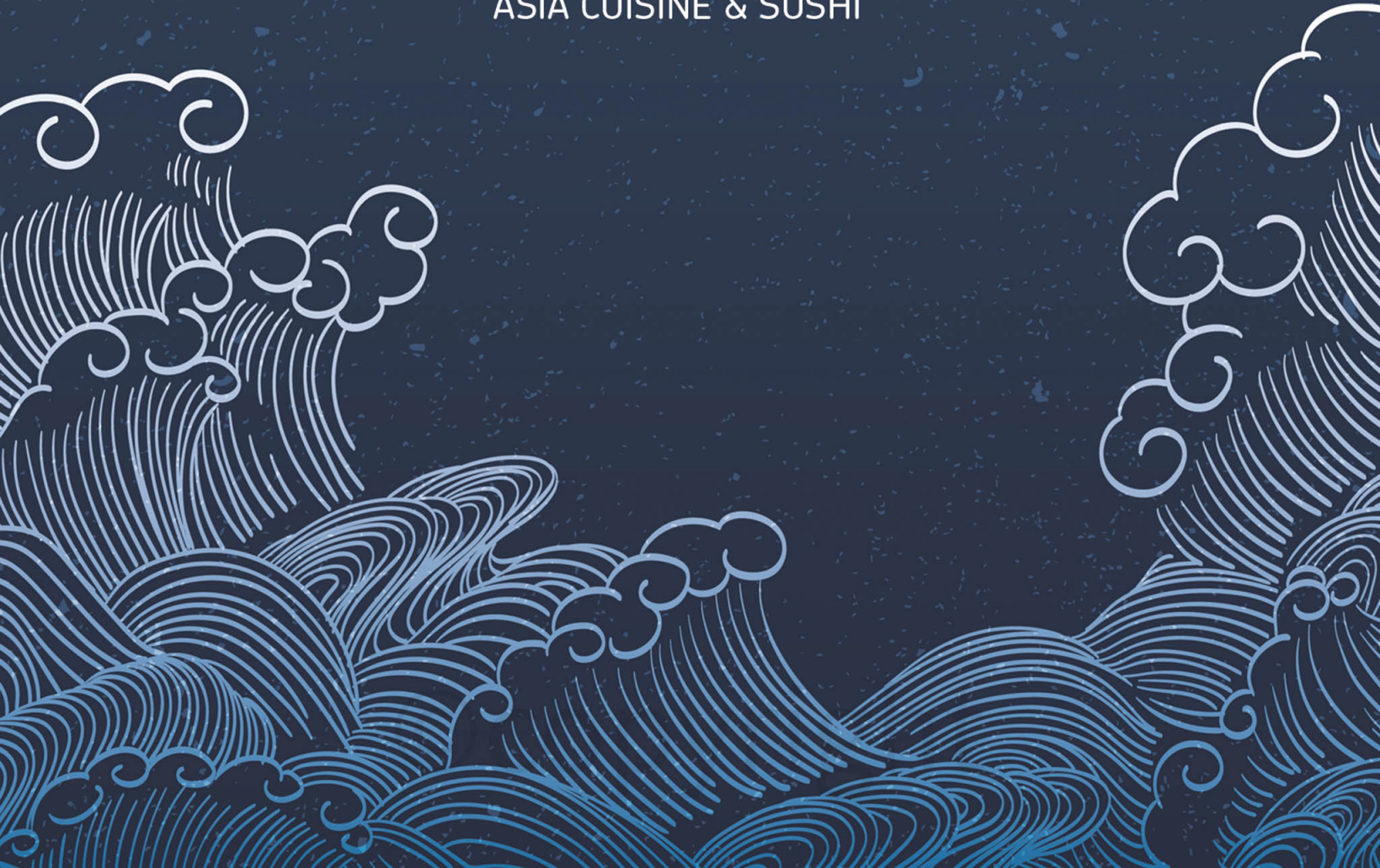




HōMI

ASIA CUISINE & SUSHI





Willkommen bei Homi!

wo asiatische Kulinarik auf moderne Eleganz trifft.

HOMI steht für eine moderne Interpretation der asiatischen Küche, bei der Tradition und Innovation aufeinander treffen. Unsere Speisen vereinen authentische Aromen mit kreativen Nuancen und werden stets frisch und mit den besten Zutaten zubereitet.

Ob kunstvoll zubereitetes Sushi, würzige Wok-Gerichte oder duftende Currys – bei HOMI finden Sie eine abwechslungsreiche Auswahl, die sowohl Klassiker als auch moderne Interpretationen bietet. Jedes Gericht erzählt eine eigene Geschichte und lädt Sie dazu ein, Asien auf ganz besondere Weise zu entdecken.

HOMI – mehr als ein Restaurant, ein Geschmackserlebnis.
Lassen Sie sich verwöhnen und fühlen Sie sich bei uns wie zu Hause.

HOMI Team

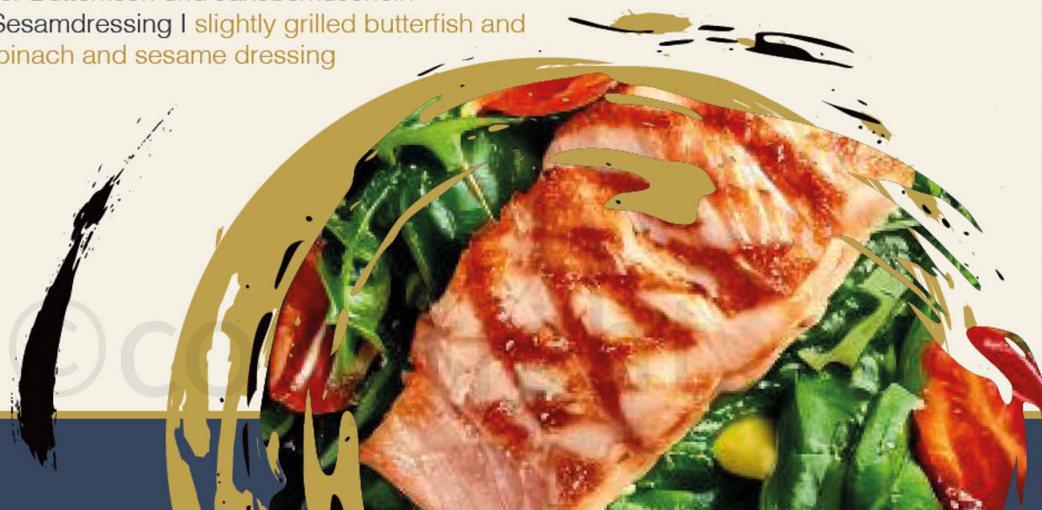
©copyright

VORSPEISE APPERTIZERS

- | | | |
|-----|--|------|
| 1. | EDAMAME ⁶
Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz <i>steamed soya beans with sea salt</i> | 6,00 |
| 2. | YAKITORI
Japanische Hähnchenspieße <i>japanese chicken skewers</i> | 6,50 |
| 3. | HA CAO ^{1,2}
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen <i>steamed dumplings filled with prawns</i> | 7,00 |
| 4. | NEM RAN ⁴
Frühlingsrollen mit Schweine-Hackfleisch, Morcheln, Kohlrabi und Karotten, serviert mit Limetten-Fisch-Sauce <i>spring rolls with minced pork, wood ear, kohlrabi and carrots, served with lime and fish sauce</i> | 6,50 |
| 5. | TOM CHIEN COM ^{1,2}
Garnelen, Reisflocken, Unagisoße <i>prawns, rice flakes, unagi sauce</i> | 7,00 |
| 6. | GYOZA ¹
Gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Hühnchen und Gemüse
<i>fried dumplings filled with chicken and vegetables</i> | 7,00 |
| 7. | VEGGIE GYOZA ¹¹ 
Gedämpfte Reismehl-Dumplings mit Gemüse und Teriyaki-Mayonnaise-Soße
<i>steamed rice flour dumplings with vegetables and teriyaki sesame sauce</i> | 7,00 |
| 8. | NEM CHAY ¹ 
Gebackene Teigrolle mit Gemüse <i>fried springrolls with vegetables</i> | 5,00 |
| 16. | GOI CUON TOM ²
2 Stk. Sommerrollen mit Garnelen, Kräuter, Reismudeln, Reispapier
<i>2 pcs. summer rolls with prawns, herbs, rice noodles, rice paper</i> | 7,00 |
| 17. | GOI CUON BO
2 Stk. Sommerrollen mit Rindfleisch, Kräuter, Reismudeln, Reispapier
<i>2 pcs. summer rolls with beef, herbs, rice noodles, rice paper</i> | 6,00 |
| 18. | GOI CUON DAU ⁶ 
2 Stk. Sommerrollen mit Tofu, Kräuter, Reismudeln, Reispapier
<i>2 pcs. summer rolls with tofu, herbs, rice noodles, rice paper</i> | 5,00 |

SALAT SALADS

- | | | |
|-----|--|-------|
| 21. | GOMA WAKAME ¹¹ | 5,50 |
| | Algensalat mit Sesam seaweed salads with sesame | |
| 22. | AVOCADO SALAT ¹¹ | 8,50 |
| | Gemischter Salat mit Avocado & Sesamdressing seaweed salads with sesame dressing | |
| 23. | NOM TOM ^{2,4,5} | 14,90 |
| | Knackiger Salat aus Papaya, Karotten, Paprika, Mango, Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander mit Garnelen crunchy salads with papaya, carrots, peppers, mango, onion, peanuts, coriander and prawns | |
| 24. | NOM VIT ^{4,5} | 14,00 |
| | Knackiger Salat aus Papaya, Karotten, Paprika, Mango, Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander mit Ente crunchy salads with papaya, carrots, peppers, mango, onion, peanuts, coriander and duck | |
| 25. | SALMON SPINAT ^{4,11} | 14,50 |
| | Leicht gegrillter Lachs auf Spinat & Sesamdressing slightly grilled salmon on spinach and sesame dressing | |
| 26. | TUNA SPINAT ^{4,11} | 14,50 |
| | Leicht gegrillter Thunfisch auf Spinat & Sesamdressing slightly grilled tuna on spinach and sesame dressing | |
| 27. | HOMI SALAT ^{2,11} | 16,00 |
| | Leicht gegrillter Butterfisch und Jakobsmuscheln auf Spinat & Sesamdressing slightly grilled butterfish and scallops on spinach and sesame dressing | |




SUPPE SOUP

37. **SUP NUOC DUA GA** 6,00
Huhn, Kokosmilch, Zitronengras, Zitronenblätter,
Champignons, Koriander | chicken, coconut,
lemongrass, lemon leaves, mushrooms, coriander
38. **CANH CHUA** ⁴ 7,00
Süß-Sauer Suppe mit Lachs, Karotten,
Zucchini, Bohnen und Pilzen | sweet and sour soup,
with salmon carrots, zucchini, beans and mushrooms
39. **MISO TOFU** ⁶ 5,50
Misosuppe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln
miso soup with tofu, seaweeds and spring onions
40. **MISO GARNELEN** ² 6,50
Misosuppe mit Garnelen, Seetang und Frühlingszwiebeln
miso soup with prawns, seaweeds and spring onions




HAUPTSPEISE MAIN DISHES

PHO VIETNAMESE NOODLE SOUP

- | | | |
|-----|---|-------|
| 51. | PHO TOFU ⁶  with tofu | 15,00 |
| 52. | PHO GA with chicken | 16,00 |
| 53. | PHO BO with beef | 18,00 |

PHO TRON ^{5,6} VIETNAMESE NOODLE SALAD

Lauwarme gebratene Reisbandnudeln mit Sojasprossen, Karotte, Pak Choi, gerösteten Erdnüssen, Koriander, Süß-Sauer Soße | fried rice noodles with bean sprouts, carrot, pak choi cabbage, roasted peanuts, coriander, sweet and sour sauce

- | | | |
|-----|---|-------|
| 54. | TOFU ⁶  | 15,00 |
| 55. | HUHN chicken | 16,00 |
| 56. | RINDFLEISCH beef | 18,00 |
| 57. | ENTE duck | 19,00 |
| 58. | GARNELEN ² prawns | 20,00 |



BUN VIETNAMESE NOODLES


61. **BUN GA** ^{4,5,6} 16,00
Lauwarme Reisnudelschale mit Hühnerbrustfilet, Salat, Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln, serviert mit Limetten-Fischsoße | *rice noodle bowl with chicken breast fillet, lettuce, bean sprouts, fresh herbs, roasted peanuts and onion, served with lime fish sauce*
62. **BUN DAU** ^{4,5,6}  15,00
Lauwarme Reisnudelschale mit Tofu, Salat, Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln, serviert mit Limetten-Fischsoße | *rice noodle bowl with tofu, lettuce, bean sprouts, fresh herbs, roasted peanuts and onion, served with lime fish sauce*
63. **BUN NEM** ^{4,5,6} 16,00
Lauwarme Reisnudelschale mit Frühlingsrollen, Salat, Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln, serviert mit Limetten-Fischsoße | *rice noodle bowl with spring rolls, lettuce, bean sprouts, fresh herbs, roasted peanuts and onion, served with lime fish sauce*
64. **BUN BO** ^{4,5,6} 18,00
Lauwarme Reisnudelschale mit Rindfleisch, Salat, Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln, serviert mit Limetten-Fischsoße | *rice noodle bowl with beef, lettuce, bean sprouts, fresh herbs, roasted peanuts and onion, served with lime fish sauce*
65. **BUN TOM** ^{2,4,5,6} 20,00
Lauwarme Reisnudelschale mit Garnellen, Salat, Sojasprossen, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln, serviert mit Limetten-Fischsoße | *rice noodle bowl with prawns, lettuce, bean sprouts, fresh herbs, roasted peanuts and onion, served with lime fish sauce*



REISGERICHTE RICE DISHES

WOK SPECIAL

Mit Zitronengras, Chili, verschiedenem Gemüse und Reis
with lemongrass, chili, different vegetables and rice

- | | |
|---|-------|
| 71. TOFU ⁶  | 15,00 |
| 72. HÄHNCHENBRUSTFILET ¹ chicken breast filet | 16,00 |
| 73. RINDFLEISCH ¹ beef | 18,00 |
| 74. KNUSPRIGE ENTE ¹ crispy duck | 19,00 |
| 75. GARNELEN ² prawns | 20,00 |
| 76. LACHS ⁴ salmon | 22,00 |
| 77. JACOBMUSCHELN ¹⁴ scallops | 23,00 |

CURRY SAUCE


Kokos-Curry mit Chili, Basilikum und Gemüse, leicht scharf
coconut curry with chili, basil and vegetables, slightly spicy

- | | |
|---|-------|
| 81. TOFU ⁶  | 15,00 |
| 82. HÄHNCHENBRUSTFILET ¹ / chicken breast filet | 16,00 |
| 83. RINDFLEISCH ¹ beef | 18,00 |
| 84. KNUSPRIGE ENTE ¹ crispy duck | 19,00 |
| 85. GARNELEN ² prawns | 20,00 |
| 86. LACHS ⁴ salmon | 22,00 |




MANGO SAUCE

Das gelbe Mango-Curry wird mit saisonalem Gemüse, serviert mit Jasminreis
yellow mango curry served with seasonal vegetables and jasmine rice

- | | |
|---|-------|
| 91. TOFU ⁶  | 15,00 |
| 92. HÄHNCHENBRUSTFILET chicken breast filet | 16,00 |
| 93. KNUSPRIGE ENTE ¹ crispy duck | 19,00 |
| 94. GARNELEN ² prawns | 20,00 |
| 95. LACHS ⁴ salmon | 22,00 |

ERDNUSS SAUCE ⁵ PEANUT SAUCE

Das Kokos-Erdnuss-Sauce wird mit saisonalem Gemüse, serviert mit Jasminreis
peanut coconut sauce, served with seasonal vegetables and jasmine rice

- | | |
|--|-------|
| 111. TOFU ⁶  | 15,00 |
| 112. HÄHNCHENBRUSTFILET chicken breast filet | 16,00 |
| 113. RINDFLEISCH beef | 18,00 |
| 114. KNUSPRIGE ENTE ¹ crispy duck | 19,00 |



UDON CURRY ¹

Japanisch Weizennudeln mit Gemüse der Saison, Koriander in roter Currysauce, wahlweise mit:

japanese wheat noodles with seasonal vegetables,
coriander in red curry sauce, optional with:

- | | |
|--|-------|
| 121. TOFU ⁶  | 15,00 |
| 122. HÄHNCHENBRUSTFILET ¹ chicken filet | 16,00 |
| 123. RINDFLEISCH ¹ beef | 18,00 |
| 124. KNUSPRIGE ENTE ¹ crispy duck | 19,00 |
| 125. GARNELEN ² prawn | 20,00 |

GEBRATENER REIS

Gebratener Eierreis mit Gemüse und | fried egg rice with vegetables and

- | | |
|--|-------|
| 131. TOFU ⁶  | 14,00 |
| 132. HÄHNCHENBRUSTFILET ¹ chicken filet | 15,00 |
| 133. RINDFLEISCH ¹ beef | 16,00 |
| 134. KNUSPRIGE ENTE ¹ crispy duck | 18,00 |
| 135. GARNELEN ² prawn | 19,00 |

EXTRA

- | | | | |
|-----------------------------|------|-------------------|------|
| 801. REIS ¹ rice | 2,00 | 804. KRABBENCHIPS | 3,50 |
| 802. SÜSS-SAUER-SOSSE | 2,00 | crab chips | |
| sweet sour sauce | | 805. POMMES | 4,00 |
| 803. TERIYAKI-SOSSE | 2,00 | 806. INGWER | 1,00 |
| teriyaki sauce | | ginger | |



©copyright

A top-down view of a sushi menu. The background is a dark blue, textured surface. In the center, a black rectangular tray contains a variety of sushi: salmon nigiri, salmon and avocado rolls, and rolls with pink rice. To the left, another black tray holds rolls with sesame seeds and gyoza. To the right, a red square plate features a salmon nigiri and a roll with pink rice. A small white bowl of soy sauce is on the left, and a bowl of white sesame seeds is at the bottom right. A piece of ginger is on the right, and chopsticks are scattered around. The text "SUSHI MENU" is centered in a white serif font within a thin gold border.

SUSHI MENU

SUSHI

MAKI

201.	KAPPA MAKI Gurke <i>cucumber</i>	5,00
202.	AVOCADO MAKI Avocado <i>avocado</i>	5,00
203.	OSHINKO MAKI Rettich <i>radish</i>	5,00
204.	TAMAGO MAKI ³ Japan. Omelette <i>japanese omelette</i>	5,00
206.	SAKE MAKI ⁴ Lachs <i>salmon</i>	6,00
207.	SAKE AVOCADO ⁴ Lachs & Avocado <i>salmon & avocado</i>	6,00
208.	TUNA MAKI ⁴ Thunfisch <i>tuna</i>	6,00
209.	TEKKA AVOCADO ⁴ Thunfisch & Avocado <i>tuna & avocado</i>	6,00
210.	CALIFORNIA MAKI ² Surimi & Avocado	5,50
211.	EBI MAKI ² Gekochte Garnelen <i>cooked shrimps</i>	6,00
212.	UNAGI MAKI ⁴ Gegrillter Aal <i>grilled eel</i>	6,50

NIGIRI (2 STK.)

221.	SAKE ⁴ Lachs <i>salmon</i>	6,00
222.	MAGURO ⁴ Thunfisch <i>tuna</i>	6,00
223.	EBI ² Garnelen <i>shrimps</i>	6,00
224.	UNAGI ⁴ Gegrillter Aal <i>grilled eel</i>	6,50
225.	KANI ² Krebsfleischimitat <i>surimi</i>	5,50
226.	MUTSU ⁴ Butterfisch <i>butterfish</i>	6,00
227.	HOTATEGAI ¹⁴ Jakobsmuschel <i>scallops</i>	6,00
228.	TAMAGO ³ Japanisches Omelett <i>japanese omelette</i>	5,00



©copy

SUSHI

TAPAS

231. **SALMON ROSE** ⁴ 7,00
Flambierter Lachs mit Lachstartar
flambéed salmon with salmon tartare
232. **TUNA ROSE** ⁴ 7,00
Flambierter Thunfisch mit Thunfisch-
Tartar | flambéed tuna with tuna tartare
233. **CRAYFISH ROSE** ² 7,00
Flusskrebstartar mit Gurken
crayfish tartare with cucumber
234. **TOBIKO** 7,00
235. **SCALLOP** ^{4,14} 8,00
Flambierter Lachs mit Jakobsmuscheln
flambéed salmon with scallops

TATAKI (6 STK.)

Serviert mit Rettich, Tobiko und Ponzu Soße | *ser-
ved with radish, tobiko and ponzu sauce*

236. **SALMON TATAKI** ⁴ 13,50
Flambierte Lachsscheiben
flambéed salmon slices
237. **TUNA TATAKI** ⁴ 13,50
Flambierte Thunfischscheiben
flambéed tuna slices
238. **BUTTERFISCH TATAKI** ⁴ 13,50
Flambierte Butterfischscheiben
flambéed butterfish slices
239. **HOTATEGAI TATAKI** ¹⁴ 15,50
Flambierte Jakobsmuscheln
flambéed with scallops

right





INSIDE OUT ROLLS (8 STK.)

- | | | | | | |
|------|--|--------------|------|---|--------------|
| 241. | ALASKA ROLL ^{4,7,11} | 9,90 | 248. | SPICY SALMON ⁴ | 10,90 |
| | Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko & Sesam salmon, avocado, cucumber, cream cheese, tobiko & sesame | | | Gehackter Lachs und Koriander
chopped salmon and coriander | |
| 242. | LACHS RUCOLA ^{4,7} | 9,90 | 249. | SPICY TUNA ^{4,11} | 10,90 |
| | Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse & Rucola salmon, avocado, cucumber, cream cheese & rockets | | | Thunfisch-Tartar, Gurke, Sesam & Tobiko
tuna tartare, cucumber, sesame & tobiko | |
| 243. | ASUPARA TEMPURA ^{1,7} | 8,90 | 250. | CRAYFISH ROLL ² | 10,90 |
| | Tempura Spargel mit Frischkäse
tempura asparagus with fresh cheese | | | Flusskrebs-Tartar und Tobiko
crayfish tartare and tobiko | |
| 244. | UNAGI ROLL ^{4,11} | 9,90 | 251. | PHILADEL ROLL ⁷ | 8,90 |
| | Aal, Avocado, Gurke und Sesam
eel, avocado, cucumber and sesame seeds | | | Avocado, Gurke, Frischkäse
avocado, cucumber, cream cheese | |
| 245. | CALIFORNIA ROLL ^{2,7,11} | 8,90 | 252. | VEGGIE ROLL ⁷  | 8,90 |
| | Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko & Sesam surimi, avocado, cream cheese, tobiko & sesame | | | Vegetarische Füllung mit Frischkäse
vegetarian filling with cream cheese | |
| 246. | CHICKEN ROLL ^{7,11} | 8,90 | | | |
| | Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse & Sesam chicken, avocado, cucumber, cream cheese & sesame seeds | | | | |
| 247. | EBI TEMPURA ^{1,2,11} | 10,00 | | | |
| | Ebi Tempura, Avocado, Tobiko & Sesam ebi tempura, avocado, tobiko & sesame seeds | | | | |



SUSHI EXTREME (8 STK.)

261. **SALMON ROLL** ^{4,7} 15,50
Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse umwickelt mit Lachs | *salmon, avocado, cucumber & cream cheese, wrapped with salmon*
262. **DRAGON ROLL** ^{1,2,7} 15,50
Ebi Tempura, Gurke und Frischkäse umwickelt mit Avocado | *ebi tempura, cucumber and cream cheese wrapped with avocado*
263. **RAINBOW ROLL** ^{2,4} 17,00
Flusskrebs-Tartar & Spargel umwickelt mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch | *crayfish tartare & asparagus wrapped with salmon, tuna, butterfish*
264. **SALMON FIRE** ^{1,4,7} 16,50
Ebi Tempura, Mango, Frischkäse und flambierter Lachs | *ebi tempura, mango, cream cheese and flambéed salmon*
265. **TUNA FIRE** ^{1,2,7} 16,50
Ebi Tempura, Mango, Frischkäse und flambierter Thunfisch | *ebi tempura, mango, cream cheese and flambéed tuna*
266. **TUNA ROLLS** ^{4,7} 15,50
Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Thunfisch | *tuna, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with tuna*
267. **SALMON VEGGIE ROLL** ^{1,4,7}  15,50
Gemüse Tempura, Frischkäse umwickelt mit Lachs | *vegetable tempura, cream cheese, wrapped with salmon*
268. **BUDDHA ROLL** ^{1,7}  14,50
Gemüse Tempura, Frischkäse umwickelt mit Avocado | *vegetable tempura, cream cheese wrapped with avocado*
270. **VOLCANO ROLL** ^{1,2,4} 17,00
Surimi, Avocado, Gurken obendrauf mit Lachs-Tartar und Thunfisch Tartar | *surimi, avocado, cucumber on top with salmon tartare and tuna tartare*
271. **WHITE ROLL** ^{2,4} 17,00
Flusskrebs-Tartar, Rettich, Avocado und flambiert mit Butterfisch | *crayfish tartare, radish, avocado and flambéed with butterfish*
272. **TAMAGO ROLL** ^{3,4,7} 16,00
Lachs, Avocado, Aal und Frischkäse umwickelt mit Omelette | *salmon, avocado, eel and cream cheese wrapped in omelette*
273. **OCHIDEE ROLL** ^{4,14} 18,50
Thunfisch-Tartar und Spargel umwickelt mit Jakobsmuscheln | *tuna tartare and asparagus wrapped with scallops*
274. **TIGER ROLL** ^{4,7} 16,00
Avocado, Gurke, Frischkäse umwickelt mit Aal | *avocado, cucumber, cream cheese wrapped with eel*
275. **INARI ROLL** ^{6,7} 14,50
Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse umwickelt mit Tofu | *avocado, cucumber, mango, cream cheese wrapped in tofu*

CRUNCHY

281. **SALMON CRUNCHY** ^{1,4,7} 16,00
Panierte Rollen mit Lachs, Avocado und Schmelzkäsescheiben | **breaded rolls with salmon, avocado and slices of melted cheese**
282. **TUNA CRUNCHY** ^{1,4,7} 16,00
Panierte Rollen mit Thunfisch, Avocado und Schmelzkäsescheiben | **breaded rolls with tuna, avocado, slices of melted cheese**
283. **CHICKEN CRUNCHY** ^{1,7} 15,00
Panierte Rollen mit Hähnchen, Surimi, Avocado und Schmelzkäsescheiben | **breaded rolls with chicken, surimi, avocado and slices of melted cheese**
284. **CRAYFISH CRUNCHY** ^{1,2} 16,00
Panierte Rollen mit Flusskrebbs-Tartar | **breaded rolls with crayfish tartare**
285. **DUCK CRUNCHY** ^{1,7} 16,00
Panierte Rollen mit Ente, Avocado, Mango und Schmelzkäsescheiben | **breaded rolls with duck, avocado, mango & slices of melted cheese**
286. **VEGGIE CRUNCHY** ^{1,7}  15,00
Panierte Rollen mit vegetarischer Füllung und Schmelzkäsescheiben | **breaded rolls with vegetarian filling and slices of melted cheese**

SPEZIAL MINI CRUNCHY

287. **SAKURA** ⁴ 16,00
Frittierter Lachs Maki überdeckt mit Lachs-Tartar und Tobiko | **fried salmon maki topped with salmon tartare and tobiko**
288. **THE MOUNTAINS** ^{2,4} 16,50
Frittierter Vegie Maki überdeckt mit Lachs-Tartar, Thunfisch-Tartar und Krebsfluss-Tartar und Tobiko | **fried vegie maki topped with salmon tartare, tuna tartare and crayfish tartare and tobiko**
289. **OCEAN** ⁴ 16,00
Frittierter Thunfisch Maki überdeckt mit Thunfisch-Tartar und Tobiko | **fried tuna maki topped with tuna tartare and tobiko**
290. **TROPICA** ^{2,7,11} 16,00
Frittierte California Maki überdeckt mit Flusskrebbs-Tartar und Tobiko | **fried california maki topped with crayfish tartare and tobiko**

SASHIMI

291. **SAKE & MAGURO & BUTTERFISCH** ⁴ (8 STK.) 22,00
292. **SAKE** ⁴ (8 STK.) 21,00
293. **MAGURO** ⁴ (8 STK.) 21,00
294. **MIX SASHIMI** ⁴ (16 STK.) 41,00



SUSHI SET MENÜ

- 301. SAKE MIX** ^{2,7,11} **25,00**
6 Sake Maki, 4 Salmon Rolls, 4 Alaska Rolls, 2 Sake Nigiri und 3 Stk. Sashimi
- 302. TUNA MIX** ⁴ **25,00**
6 Tekka Maki, 4 Tuna Rolls, 4 Tuna Inside Out, 2 Tuna Nigiri, 3 Tuna Sashimi
- 303. HIRO** ^{4,7,11} **23,00**
8 California Rolls, 2 Nigiri, 2 Sake Sashimi und 2 Maguro Sashimi
- 304. TOKYO** ^{4,7,11} **20,00**
6 Gurke Maki, 6 Sake Maki, 8 Alaska Rolls und 2 Nigiri
- 305. SAPPORO** ⁴ **23,00**
8 Special Rolls, 6 Nigiri
- 306. NAGANO (VEGETARISCH)** **19,00**
6 Maki, 8 Inside Out Rolls und 2 Nigiri
- 307. FANTASTICO** ^{4,7,11} **38,00**
4 Alaska Rolls, 4 Spezial Rolls, 8 Ebi Tempura, 12 Maki und 4 Sashimi

- 
- 308. MENÜ FÜR 2** **58,00**
6 Maki, 8 Special Rolls, 4 Nigiri, 4 Rose, 1 Mini Crunchy, 4 Sashimi
- 309. MENÜ FÜR 3** **87,00**
6 Maki, 8 Special Rolls, 8 Inside Out Rolls, 6 Nigiri, 6 Rose, 2 Mini Crunchy, 6 Sashimi
- 310. MENÜ FÜR 4** **116,00**
12 Maki, 12 Special Rolls, 8 Inside Out Rolls, 8 Nigiri, 8 Rose, 3 Crunchy, 8 Sashimi

NACHSPEISE DESSERTS

- 401. MOCHI EIS** ^B **5,50**
Japanischer Reiskuchen
japanese rice cake
- 402. MATCHA** ^{3,7,B} **4,50**
Grüntee Eis | matcha ice cream
- 403. XOI XOAI** **6,50**
Klebreis mit Kokosmilch und Mango | sticky rice with coconut milk and mango

right



GETRÄNKE

APERITIF



601.	PROSECCO	4,00
602.	PROSECCO MARACURA 10 CL	4,00
603.	PROSECCO APEROL 10 CL	4,00
604.	HUGO	7,50
605.	APEROL SPRITZ	8,00
606.	ROSATO TONIC Ramazzotti Rosato, Limette und Tonic	8,00
607.	KOYO St. Germain, Limetten & Japan. Kirschblüten Likör, Minze, Prosecco	9,00
608.	WARME SAKE	6,00
609.	FLAUMENWEIN	5,00

HOMEMADE DRINKS



610.	GUAVA PASSION ^B Guava, Passionsfrucht, Limette, Braun- zucker, Soda, Kokossirup guava, passion- fruit, lime, brown sugar, soda, coconut syrup	6,50
612.	LIMETTEN SODA ^B Limette, Braunzucker, Minze, Soda lime, brown sugar, mint, soda	6,50
613.	FRESH GARDEN ^B Minze, Ingwer, Gurke, Limetten, Braun- zucker, Ginger Ale mint, ginger, brown sugar, cucumber, lime, ginger ale	6,50
614.	STRAWBERRY SODA Erdbeerpüree, Braunzucker, Limette, Soda strawberry puree, brown sugar lime, soda	6,50
615.	TAMARIND GINGER Ananassaft, Ingwer, Tamarinde und Soda pineapple juice, ginger, tamarind and soda	6,50
616.	MANGO LASSI Mangopüree, Kokosmilch und Joghurt mango purée, coconut milk and yogurt	6,50

BIER BEER (0,5L FLASCHE)



620.	HELLES KÖNIG LUDWIG	4,60
621.	WARSTEINER Alkoholfrei	4,60
622.	WARSTEINER RADLER	4,60
623.	HEFEWEISSBIER KÖNIG LUDWIG	4,80
624.	HEFEWEISSBIER KÖNIG LUDWIG Alkoholfrei	4,80
625.	HEFEWEISSBIER KÖNIG LUDWIG Dunkel	4,80
626.	HEFEWEISSBIER KÖNIG LUDWIG Leicht	4,80
627.	RUSSEN	4,80
628.	ASAHI	4,80
629.	SAIGON	4,80

HEISSGETRÄNKE HOT DRINKS



630.	KAFFEE ^F coffee	3,50
631.	ESPRESSO ^F	3,00
632.	GRÜNER TEE green tea	4,50
634.	JASMIN TEE jasmine tea	4,50
635.	INGWER TEE ginger tea	3,00
636.	MINZE TEE peppermint tea	3,00
637.	CAPPUCCINO	4,50
639.	LATTE MACCHIATO	4,50

SOFT DRINKS



640.	MINERALWASSER EL PURO	0,25L	3,20	0,75L	6,20
641.	STILLES WASSER EL PURO	0,25L	3,20	0,75L	6,20
642.	COCA COLA ^{A,G,H}			0,3L	4,00
643.	COCA COLA ZERO ^{A,G,H}			0,3L	4,00
644.	FANTA ^{A,H} / SPEZI ^{A,G,H}			0,3L	4,00
645.	SPRITE ^A			0,3L	4,00
646.	GINGER ALE			0,3L	4,00
647.	TONIC WATER			0,3L	4,00
648.	HIMBEER-HOLUNDER			0,3L	4,00

SAFT & NEKTAR JUICE (0,3L)



650.	PFIRSICH EISTEE ^B	peach ice tea	4,50
651.	APFELSAFT ^B	apple	4,50
652.	MARACUJASAFT ^B	passion fruit	4,50
653.	RHABARBERSAFT ^B	rhubarb	4,50
654.	GUAVENSAFT ^B	guava	4,50
655.	LYCHEESAFT ^B	lychee	4,50
656.	MANGOSAFT ^B	mango	4,50
657.	ANANASSAFT ^B	pineapple	4,50
658.	JOHANNISBEERSAFT ^B	blackcurrant juice	4,50
659.	ERDBEERSAFT ^B	strawberry juice	4,50
660.	CRANBERRYSAFT ^B	cranberry juice	4,50
661.	SAFTSCHORLE	juice spritzer	4,00

WEISSWEIN white wine

0,2L

0,75L

670.	PINOT GRIGIO La Trigi IGT, trocken	6,00	19,90
671.	GRÜNER VELTLINER Sommelier Exclusiv, Q.W., trocken	6,00	21,90
672.	STEFAN WINTER Grauburgunder „Hillview“, QbA. trocken	6,90	24,90
673.	FRESCOBALDI Sauvignon Blanc „Attems“, DOC trocken	8,90	34,90

ROTWEIN red wine

680.	PRIMITIVO Luccarelli Te Stelle IGT, fruchtig-trocken	6,50	22,90
681.	MELOT La Trigi IGT, trocken	6,00	19,90
682.	CECILIA BERETTA Soraie, IGT, fruchtig-trocken	8,90	32,90
683.	BODEGA VOLVER Tempranillo „4 Meses“, VDT, trocken	6,50	29,90
684.	BARON EDMOND de Rothschild Château des Laurets AOP-Bordeaux, trocken		49,90

PROSECCO

685.	MIONETTO PROSECCO DOC Treviso Brut		34,90
------	---	--	--------------

ROSÉ rosé

690.	ZWEIGELT ROSÉ Sommelier Exclusiv, Q.W., trocken	6,50	21,90
------	--	-------------	--------------

LONG DRINKS

730.	GIN TONIC		6,00
731.	WODKA REDBULL		6,00
732.	RUM COLA		6,00
733.	WHISKEY COLA		6,00

©copyright

GETRÄNK DRINKS

SPIRITUOSEN SPRIT



740.	NEP MOI	5,00
741.	BAMBUSSCHNAPS	6,00
742.	JACK DANIEL'S	5,00
743.	JOHNNIE WALKER	6,00
744.	VODKA ABSOLUT	5,00
745.	CHIVAS REGAL (12)	7,00
746.	ROKU GIN	7,00

COCKTAIL



750.	MOJITO	8,50
	Weiß Rum, Limetten, Minze und Soda <i>white rum, lime, mint and soda</i>	
751.	CAIPIRINHA	8,50
	Cachaca, Limetten und brauner Zucker <i>cachaca, lime and brown sugar</i>	
752.	YUZU LEMONGRASS FIZZ	9,50
	Roku Gin, Yuzu Marmelade, Limette, Zitronengras und Soda <i>roku gin, yuzu marmalade, lime, lemongrass and soda</i>	
753.	COSMOPOLITAN	8,50
	Vodka, Cointreau, Zitronensaft, Limettensaft und Cranberrysaft <i>vodka, cointreau, lemon juice, lime juice, cranberry juice</i>	

COCKTAIL



754.	PINA COLADA	8,50
	Weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft und Kokosmilch <i>white rum, coconut syrup, pineapple juice and coconut milk</i>	
755.	MAI TAI	9,50
	Brauner Rum, Weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limette, Orzata <i>brown rum, white rum, rum 73%, apricot brandy, lemon juice, lime, orzata</i>	
756.	VIET REISSCHNAPS	9,50
	Vietnamesischer Reisschnaps mit Pandan, Limettensaft und Ananassaft <i>vietnamese rice schnapps with pandan, lime juice and pineapple juice</i>	

©copyright

INFOS ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFE

1	Enthält glutenhaltige/s Getreide/- Erzeugnisse	A	Mit Süßungsmittel(n)
		B	Mit Zucker(n) und Süßungsmittel(n)
1a.	Weizen	C	Enthält Aspartam (eine Phenylalaninquelle)
1b.	Gerste	D	Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
2	Enthält Krebstiere/-Erzeugnisse	E	Enthält Süßholz
3	Enthält Ei/-Erzeugnisse	F	Erhöhter Koffeingehalt. Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen
4	Enthält Fisch/-Erzeugnisse	G	Enthält Koffein. Für Kinder und schwangere Frauen nicht empfohlen
5	Enthält Erdnüsse/-Erzeugnisse	H	Mit Farbstoff
6	Enthält Sojabohnen/-Erzeugnisse	I	Mit Konservierungsstoff
7	Enthält Milch/-Erzeugnisse (laktosehaltig)	J	Mit Nitritpökelsalz
8	Enthält Schalenfrüchte/Nüsse bzw. Nusserzeugnisse	K	Mit Nitrat
9	Enthält Sellerie/-Erzeugnisse	L	Mit Nitritpökelsalz und Nitrat
10	Enthält Senf/-Erzeugnisse	M	Mit Antioxidationsmittel
11	Enthält Sesamsamen/-Erzeugnisse	N	Mit Geschmacksverstärker
12	Enthält Schwefeloxid/Sulfite	O	Geschwärzt
13	Enthält Lupine/-nerzeugnisse	P	Gewachst
14	Enthält Weichtiere/-Erzeugnisse	Q	Mit Phosphat
		S	Chininhaltig
		T	Säuerungsmittel
		U	Stabilisatoren

©copyright



ASIA CUISINE & SUSHI

Krokusstraße 8

82110 Germering

Tel.: 089 37067938

www.homi-restaurant.de



Homi - Asia Cuisine & Sushi



[homi.asia.sushi](https://www.instagram.com/homi.asia.sushi)

©copyright