



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

VOODOO JÜRGENS & ANSA PANIER

+ SPECIAL GUEST



FREITAG, 22. DEZ 2023

TICKETS AN DER REZEPTION

VVK 29,00€ pro Karte

Als Übernachtungsarrangement (inkl. Eintrittskarte und Übernachtung)
110,-€ pro Person im Einzelzimmer // 82,50 pro Person im Doppelzimmer



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

2ND HOME CULINARY EVENTS 2023

Freitag, 10. November 2023

ANDARE . TRATTORIA

Wir verwandeln das einzigartige Ambiente des 2ND HOME HOTELS
in eine moderne italienische TRATTORIA.
Da gibt´s originelle italienische Landküche und leckere Weine direkt auf den Tisch. Wir kochen
nicht wie unsere Freunde in Italien, aber so, wie wir uns italienische TRATTORIA-Küche
vorstellen: lecker, hausgemacht und frisch!
Vielleicht noch ein paar gute Freunde – aber wirklich mehr braucht´s wirklich nicht
für einen Abend voller „dolce far niente“!

4-Gänge-Menü inkl. Aperitif und Weine 69,- pro Person

Vom 27. November bis zum 01. Dezember 2023

5 JAHRE 2ND HOME HOTEL ...und wir feiern die ganze Woche!

Wir servieren unser Signature 4-Gänge-Menü zum Special Preis.
Obendrauf gibt es für jeden, der mit uns anstoßen möchte, ein Glas Champagner.

4-Gänge-Menü inkl. 1 Glas Champagner 75,- pro Person

Sämtliche Preise verstehen sich in EUR und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

Dienstag, 26. Dezember 2023 (2ter Weihnachtsfeiertag)
von 9:00 bis 14:00 Uhr

WEIHNACHTS-BRUNCH @ 2ND HOME HOTEL

Bio-Tee & Bio-Kaffeespezialitäten aus unserer Self-Service Kaffeemaschine am Buffet
Ausgewählte Zutaten für individuelles Bio-Müsli, vollwertiges Brot
Croissants & frisches Gebäck aus der örtlichen Bäckerei, hausgemachte Kuchen
Wurstspezialitäten vom regionalen Metzger; Bio-Käse- und Rohmilchkäsespezialitäten
gebeizter oder geräucherter Lachs, Rührei, Frühstücksbacon, Nürnbergerle vom Grill
Bio-Milchprodukte von der Molkerei Berchtesgadener Land
Marmeladen von den Bio-Beerenbauern und Bio-Honig von Bienen Betz aus Auhausen
Bio-Nuss-Nougatcreme, Bio-Butter & Bio-Margarine
frische Früchte und Gemüse aus regionalem Anbau
Multivitamin-, Johannisbeer- und Orangensaft
Tafelwasser still & spritzig, Prosecco & Sekt alkoholfrei

Warme Komponenten:

Thai-Kokos-Currysuppe
Sousvide/medium gegarte Rinderbrust am Buffet tranchiert, Pfeffersoße
Französische Maispoulardenbrust aus dem Ofen, Morchelsoße
Gebratene Filettranchen vom Zander in Schnittlauchnage
Buntes Gemüse, hausgemachte Nudeln und Rosmarinkartoffeln
Süße Kleinigkeiten aus unserer Patisserie

Preis pro Person: 59,- pro Person (ab 14 Jahren)

An unserem Frühstücksbuffet bieten wir eine breite Auswahl an Allergiker freundlichen Produkten an. Darunter auch gluten- und laktosefreie sowie vegane und vegetarische Lebensmittel. Ca. 80% der Produkte unseres Frühstücksbuffets sind in Bio-Qualität.

Sämtliche Preise verstehen sich in EUR und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

Sonntag, 31. Dezember 2023
ab 18:30 Uhr

SILVESTER @ 2ND HOME HOTEL

Silvester-Menü

18:30 Uhr bis 23:00 Uhr
4-Gänge Menü inkl. 1 Glas Prosecco
Preis pro Person: 99,-

Menü & Party – Arrangement

4-Gänge-Menü inkl. 1 Glas Prosecco
Feuerwerk
Eintritt zur Lounge-Party mit DJ von 23:30 Uhr bis 3:00 Uhr
Preis pro Person: 119,-

**Menü & Party – Arrangement
mit Übernachtung**

inkl. 4-Gänge-Menü & 1 Glas Prosecco
Feuerwerk
Eintritt zur Lounge-Party mit DJ von 23:30 Uhr bis 3:00 Uhr
Preis pro Person:
(inkl. Übernachtung & Frühstück)
im Doppelzimmer 186,50
im Einzelzimmer 199,-

Party Ticket

23:30 Uhr bis 3:00 Uhr
Eintritt zur Lounge-Party mit DJ Christoph Öhm
Feuerwerk inkl. 1 Glas Prosecco um Mitternacht
Preis pro Person: 25,-

Sämtliche Preise verstehen sich in EUR und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

APÉRITIF MIT ALKOHOL

LUSTAU SHERRY 5 cl	6,90
Medium Fino	
MARTINI 5cl	5,90
Bianco auf Eis	
CHURCHILL PORTWEIN 5cl	7,90
10 Jahre	
PERNOD 4cl	6,90
Mit Karaffe Eiswasser	

PROSECCO, SEKT & CHAMPAGNER

PROSECCO DOC, Veneto Organic	0,1l	5,50
PROSECCO Rosé DOC, Veneto Organic	0,1l	5,50
	0,75l	38,-
CREMANT	0,1l	8,50
Gerard Bertrandt Brut	0,75l	59,-
Champagner	0,1l	13,-
Nominé-Renards Brut	0,75l	69,-

APÉRITIF OHNE ALKOHOL

SEKT 0,1l	4,80
Alkoholfrei	
VAN NAHMEN 0,2l	9,90
Frucht Secco BIO alkoholfrei Apfel-Quitte	
HUGO	6,90
Holunder, Minze, alkoholfreier Sekt	
SPRIZZ	6,90
Bittersirup, alkoholfreier Sekt, Soda, Orange	
GIN TONIC	9,80
alkoholfrei-Windspiel Gin	



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

SPRIZZES & LONGDRINKS

APÉROL-SPRIZZ	7,20
Frizzante, Aperol, Soda, Orange	
RHARBARBER SPRIZZ	6,90
Martini Bianco, Rharbarber, Tonic Water	
HUGO	6,90
Holunder, Minze, Frizzante, Soda	
LILLET-BERRY	6,90
Lillet, Wild Berry, Beeren	
SELECT SPRIZZ	7,20
Select Aperitivo, Sekt, Soda, Olive	
PAMPELLE SPRIZZ	8,20
Pampelle, Frizzante, Soda, Grapefruit	
LIMONCELLO SPRIZZ	8,20
Limoncello, Soda, Prosecco	
ROSÈ VERMOUTH	8,90
Belsazar, Tonic Water, Holundersirup	
PIMMS GARDEN	8,50
Ginger Ale, Pimms, Botanicals	
DARK & STORMY	9,90
Spiced Rum, Spicy Ginger, Limette	
DoRies MULE	8,90
Fahnenbauer Gin“ Der Rote“, Ginger Ale, Limette	
MOSCOW MULE	9,90
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	
CUBA LIBRE	9,90
Havana 3 Jahre, Limette, Cola	

SHOTS

B52	4,80
Sambuca, Baileys, Kahlúa	
Vodka-Limetten Shot	4,80
Vodka, Limette	



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Herbstsalat mit Bio-Blattsalaten
Nuss Crunch / French Dressing / Gurke / Paprika / eingelegter Hokkaido Kürbis
Granatapfelkerne / hausgebackene Focaccia 8,-

SMALL ORGANIC SALAD / CARAMELIZED NUTS / FRENCH DRESSING / FRESH BAKED BREAD

Dreierlei Süsspchen / 3 verschiedene kleine Süsspchen
Kürbiscremesuppe / Hummerbisque/ Blumenkohl / gebratene Garnele 12,-

PUMPKIN / LOBSTER BISQUE / CAULI FLOWER / PRAWN

2ND HOME „BEEF TATAR“ aus Filet vom deutschen Weiderind
mit Trüffelmayonnaise / Spiegelei 16,-

BEEF TATAR / TRUFFLES-MAYONNAISE / HERBS

Rote Bete Carpaccio mit gebratener Jakobsmuschel 14,-

BEETROOT CARPACCIO WITH ROASTED SCALLOP

*Unsere Gemüse & Kartoffeln stammen aus dem Ries, genauer: vom Bioland-Hof Schwarz & Schartel in Maihingen, von der DEMETER Gärtnerei Wokert in Löpsingen, von der Fürstlichen Hofgärtnerei in Wallerstein oder aus unserem Hotelgarten. Ökologisch angebaut – ohne Einsatz von Spritzmitteln und Kunstdünger! Sämtliche verwendeten Mehlsorten aus zertifizierter Bio-Landwirtschaft: Mehl von der Bio-Genossenschaftsmühle OBEG aus Schrozberg – Hohenlohe



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

HAUPTGERICHTE
MAIN COURSES

Schwäbischer Rostbraten vom deutschen Weiderind
mit Schmor- und Röstzwiebeln
Jus / hausgemachte Spätzle 29,-

ROASTBEEF SWABIAN STYLE WITH BRAISED & BAKED ONIONS / JUS / HOMEMADE SWABIAN NOODLES

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
Preiselbeeren / Bratkartoffeln 28,-

SCHNITZEL OF VEAL VIENNA STYLE / ROASTED POTATOES / CRANBERRIES

Gebratene Tranche vom Zander
Risotto Romana / Grünkohl / Kürbisschaum 29,-

FILET OF PIKE PERCH / RISOTTO ROMANA / GREEN CABBAGE / PUMPKIN FOAM

Französische Entenbrust aus dem Ofen
Orangensoße / Rotkraut / Kartoffelknödel 32,-

FRENCH DUCK BREAST / ORANGE SAUCE / RED CABBAGE / POTATO DUMPLINGS

Geschmorte Kalbsbacke
Rotwein-Schmorsoße / gebratene Mini-Austern- und Kräuterseitlinge
Kartoffelmousseline 29,-

BAISED VEAL CHEEK / RED WINE SAUCE / FRIED OYSTER AND HERB MUSHROOMS / POTATO MOUSSELINE

Lammrücken unter der Kräuterkruste
Jus / glacierte grüne Bohnen / Thymian-Würfelkartoffeln 36,-

RUMP OF LAMB / JUS / GLACED GREEN BEANS / THYME DICED POTATOES

Großer 2ND HOME Herbst-Salat
Frische BIO Blattsalate

mit 5 gebratenen Rotschwanz-Wildfanggarnelen
Gurke / Paprika / Kürbis-Pickles / Granatapfelkerne
Nuss Crunch / French Dressing / hausgemachte Focaccia 25,-

SALAD PLATE / 5 WILD CAUGHT PRAWNS / FRENCH DRESSING / HOMEMADE BREAD

VEGETARISCH

Hausgemachte Grantortelloni gefüllt mit Ricotta & Spinat
karamelisierter Radicchio, Parmesanschaum 19,-

HOMEMADE GRANTORTELLONI STUFFED WITH RICOTTA SPINACH / RADICCHIO / PARMESAN FOAM



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

NACHSPEISEN

Affogato

Espresso mit Vanilleeis 4,90

ESPRESSO / VANILLA ICE CREAM

Flying Dessert

mit kleinen, fein portionierten Süßigkeiten vom Silbertablett

Preis pro süße Kleinigkeit 3,90

WITH SMALL FINE SWEETS FROM THE DINNER TRAY
PRICE PER SMALL SWEET

Herrengedeck

Crème Brûlée / Espresso / Remy Martin (2 cl) 12,-

CRÈME BRÛLÉE / ESPRESSO / REMY MARTIN (2 cl)

Dessertvariation

Süßes Überraschungsdessert aus unser Patisserie 12,-

SWEET SURPRISE FROM OUR KITCHEN

EIS/ SORBET

Vanilleeis – Schokoladeneis- Kokoseis- Walnusseis

VANILLA ICE CREAM – COCONUT ICE CREAM – CHOCOLATE ICE CREAM

pro Kugel 2,20

Mango Sorbet – Himbeersorbet – Limonensorbet - Ananassorbet

MANGO SORBET – RASBERRY SORBET – LEMON SORBET

pro Kugel 3,50

Sorbet nach Wahl – aufgefüllt mit Cremant 7,90

KAFFEE DRINKS

Espresso Martini

Vodka / Kahlúa / Zuckersirup / Espresso 7,90

VODKA / KAHLÚA / SUGAR SYRUP / ESPRESSO



2ND HOME HOTEL NÖRDLINGEN

Wir stehen mit unserem Restaurant für eine ehrliche, nachhaltige und transparente Küche und doch lässt es sich nicht immer vermeiden, dass bestimmte Zusatzstoffe in geringen Mengen von uns oder unseren Lieferanten verwendet werden.

Bitte fragen Sie jederzeit unseren Service oder sagen Sie uns einfach was Sie nicht vertragen und wir kümmern uns darum.

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

- 1 MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN
- 2 MIT FARBSTOFF
- 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTELN
- 4 MIT NITRITPÖKELSALZ UND NITRAT
- 5 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
- 6 GESCHWEFELT
- 7 GESCHWÄRZT
- 8 GEWACHST
- 9 MIT SÜSSUNGSMITTELN
- 10 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
- 11 MIT PHOSPHAT
- 12 KOFFEINHALTIG
- 13 ALKOHOLHALTIG

ALLERGENE

- A GLUTENHALTIGE GETREIDE UND GETREIDEERZEUGNISSE (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- B KREBSTIERE UND KREBSTIERERZEUGNISSE
- C EIER UND EIERERZEUGNISSE
- D FISCH UND FISCHERZEUGNISSE
- E ERDNÜSSE UND ERDNUSSEERZEUGNISSE
- F SOJA UND SOJAERZEUGNISSE
- G MILCH UND MILCHERZEUGNISSE (einschließlich Laktose)
- H SCHALENFRÜCHTE UND SCHALENFRUCHTERZEUGNISSE
(Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Queenslandnuss, Pistazie, Pinienkerne)
- I SELLERIE UND SELLERIEERZEUGNISSE
- J SENF UND SENFERZEUGNISSE
- K SESAM UND SESAMERZEUGNISSE
- L SCHWEFELDIOXID UND SULFIDE in einer Konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂
- M WEICHTIERE (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern)
- N LUPINE UND LUPINENERZEUGNISSE

Hier nun die aktuellen Gerichte aus unserer Speisekarte

- Blattsalate A, C, G, H
- Rindertatar M, G, H
- Zucchini-, Hummerbisque, Rinderbrühe 9,13, B, I, G, H, M
- Lauwarme Pfifferlinge, Jakobsmuscheln 13, D, G, I
- Zwiebelrostbraten 13, A, G, I
- Kalbschnitzel A, G, C, I, 13
- Dorade D, I, C, 13
- Perlhuhnbrust 13, A, C, G, I
- Rumpsteak 13, G
- Lammrücken 13, G
- Salat Garnele, A, C, D, G, H
- Clubsandwich 13, A, C, G, I
- Grantortelloni 13, A, C, G
- Affogato 9, 12, 13, A, C, E, G, H
- Flying Desserts 1, 2, 8, 9, 12, 13, A, C, E, F, G, H, K

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend.

Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

Wegen der frischen Produktion kann es zu Kreuzkontamination kommen.

Alle unsere Preise verstehen sich in EURO inkl. der gültigen gesetzl. Mehrwertsteuer.



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

OFFENE WEISSWEINE

GRAUER BURGUNDER	0,2l	8,50
<i>Weingut Klundt - Pfalz trocken</i>	0,75l	29,-
<i>Geschmeidig und frisch, Aromen von Aprikose und Melone</i>		
SAUVIGNON BLANC	0,2l	8,50
<i>Weingut Klundt - Pfalz trocken</i>	0,75l	29,-
<i>Exotisches Fruchtspiel von Stachelbeere und Cassis</i>		
WEISSBURGUNDER	0,2l	6,90
<i>Weingut Diehl, Pfalz</i>		
<i>Bouquet mit vollen weißen Blüten, Stachelberere und einem Hauch von Pampelmuse</i>		
GELBER MUSKATELLER	0,2l	8,50
<i>Weingut Klundt - Pfalz trocken</i>	0,75l	29,-
<i>Lebendige intensive Fruchtaromen, wundervoller Exote</i>		
LISON- TOCAI FRIULANO (HAUSWEIN) BIO	0,2l	6,90
<i>Dissegna Francesco, DOCG, Classico -Veneto</i>	0,75l	25,-
<i>Limetten und Lindenblütenaromen, weisser Pfeffer, leicht mineralisches Finale</i>		
RIESLING	0,2l	6,90
<i>Untertürkheim, Baden-Württemberg, trocken</i>		
<i>Feinfruchtig, säurebetont</i>		
WEISSWEINSCHORLE	0,2l	5,90



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

OFFENE ROTWEINE

MERLOT	0,2l	8,90
<i>Andeluna Cellars 1300, Mendoza-Argentinien</i>	0,75l	35,-
<i>Angenehme weiche Tannine, schön ausbalanciert</i>		
REFOSCO- (Hauswein) BIO	0,2l	6,90
<i>Dissegna Francesco, -IGT Veneto</i>	0,75l	25,-
<i>Strukturiert, kräftig mit deutlichen Tanninen und nachhaltigem Abgang</i>		
SANGIOVESE	0,2l	8,50
<i>Luccarelli- Italien-Apulien IGT</i>	0,75l	27,-
<i>Bemerkenswert fruchtig mit milden Tanninen, schöne Balance, am Gaumen saftig</i>		
TEMPRANILLO	0,2l	8,90
<i>El Meson, Rioja- Crianza</i>	0,75l	35,-
<i>Intensive Aromen von Brombeeren, voluminiös und geschmeidig</i>		
FORNETTO – Cuvée aus Merlot, Syrah und Tai Rosso	0,2l	9,90
<i>Weingut CAVAZZA- Veneto 6 Monate im Barrique gereift</i>	0,75l	36,-
<i>Tolle Aromenvielfalt von gepaart mit feiner Pfefferwürze</i>		
<i>Intensiver Duft nach roten Früchten, im Geschmack voll, gute Struktur, lang anhaltend</i>		
BORDEAUX Supérieur Cuvée	0,2l	9,90
<i>Château Floréal Laguens, Gironde</i>	0,75l	36,-
<i>Bukett von roten Beeren, fruchtige Aromen</i>		
<i>Kräftige Tannine, ausgewogen, schwer rund und geschmackvoll</i>		
ROTWEINSCHORLE	0,2l	5,90

OFFENER ROSÉWEIN

CABERNET SAUVIGNON	0,2l	9,90
<i>MIGUEL Torres, Chile, halbtrocken</i>	0,75l	36,-
ROSÉSCHORLE	0,2l	5,90



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

WASSER

WASSER 0,2l / 0,4l	2,50 / 3,90
<i>STILL / SPRITZIG</i>	
KARAFFE WASSER 1,0l	5,90
<i>STILL / SPRITZIG</i>	
MINERALWASSER 0,33l / 0,75l	3,50/6,50
<i>STILL/MEDIUM BIO KRISTALL-Neumarkter Lammsbräu</i>	

**SÄFTE, NEKTRARE
& SCHORLEN**

SÄFTE 0,2 / 0,4l	2,90 / 4,50
<i>Apfel / Orange / Maracuja</i>	
SAFTSCHORLEN 0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<i>Apfel / Orange / Johannisbeere / Maracuja</i>	

LIMO

COLA 0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
COLA MIX 0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
LIMONADE 0,2l / 0,4l	2,90 / 4,50
<i>Orange / Zitrone</i>	

**NEUMARKTER
LAMMSBRÄU**

FRESH LEMON 0,33l Flasche	3,90
<i>NOW Bio Limonade</i>	
GRAPEFRUIT 0,33l Flasche	3,90
<i>NOW Bio Limonade</i>	
RHABARBER 0,33l Flasche	3,90
<i>NOW Bio Limonade</i>	

**HAUSGEMACHTE
LIMONADE**

MINZE, LIMETTE & ZITRONE 0,4l	4,50
ROSMARIN & ORANGE 0,4l	4,50



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

BIERE VOM FASS

FÜRSTEN HELL ORIGINAL	0,25l	2,60
<i>Fürst Wallerstein</i>	0,5l	4,50
HEFEWEIZEN HELL	0,3l	3,50
<i>Fürst Wallerstein</i>	0,5l	4,50
NEUMARKTER LAMMSBRÄU PILS	0,3l	3,80
RADLER	0,25l	2,60
	0,5l	4,50
RUSS	0,5l	4,50
COLA-WEIZEN	0,5l	4,50

FLASCHENBIERE FÜRST WALLERSTEIN

ZWICKEL KELLERBIER	0,5l	4,40
LANDSKNECHT KELLERBIER	0,5l	4,40

BIERE ALKOHOLFREI

HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5l	4,40
<i>Fürst Wallerstein</i>		
DUNKLE WEISSE ALKOHOLFREI	0,5l	4,50
<i>Neumarkter Lammsbräu Bio</i>		
SCHANKBIER ALKOHOLFREI	0,3l	3,60
<i>Neumarkter Lammsbräu Bio</i>		



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

2ND HOME PREMIUM ICE TEA BIO & VEGAN

PREMIUM-TEEMIX AUS SAMOVA BIO-KRÄUTERTEE SERVIERT
IN DER
< TEAJAY ON THE ROCKS > SYSTEM KARAFFE

Baby Junior

feat. Maybe Baby Früchtetee mit Ananas & Erdbeeren

0,8l 10,90

Mojito Spirit

feat. Team Spirit Grüntee mit Ginkgo & Minze

0,8l 10,90





2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

**BIO -
KAFFEESPEZIALITÄTE
N AUS DEM HAUSE
HEIMBS**

TASSE KAFFEE CREME	3,40
ESPRESSO	3,20
ESPRESSO DOPPIO	4,60
ESPRESSO MACCHIATO	3,00
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM	4,20
LATTE MACCHIATO	4,20
MILCHKAFFEE	4,20
HEISSE SCHOKOLADE	3,90
POP CHOC	4,90
<i>heiße Schokolade, Popcornsirup, Popcorn</i>	
LATTE MARSHMALLOW	4,90
<i>mit Popcornsirup</i>	
ESPRESSO CORRETTO	4,90
<i>wahlweise mit einem Schuß Grappa oder Sambuca</i>	
BAILEYS MACCHIATO	6,40
LACTOSEFREI/SOJAMILCH	+1,00

Sämtliche Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auch gerne koffeinfrei

2ND HOME bezieht seinen leckeren Kaffee exklusiv vom Hause Heimbs, dessen hochwertige Produkte strengsten Fairtrade & BIO Standards unterliegen.

**FRISCH &
GESUND**

Frischer Minztee im Sommer	4,20
<i>frisch gepflückt aus dem Garten</i>	
Frischer Ingwertee	

TEE VON SAMOVA

Hier wurde mit aller Liebe, Sorgfalt und Kreativität eine neue, moderne Bio-Teekultur in Premiumqualität geschaffen.

Genießen Sie samova Tee.

KANNE 0,4l 4,40

High Darjeeling****

Bio - Darjeeling Schwarztee

Lazy Daze****

Bio - Schwarztee Earl Grey mit natürlichem Bergamott-Öl & Zitronenschale

Maybe Baby

Bio - Früchtetee- Komposition mit Ananas und Erdbeeren

Istanbul Nights

(der osmanische Frischekick)

Bio - Schwarztee Ceylon & Darjeeling mit Minze & Orientalischen Gewürzen

Speak French

Bio - Verveine aus kontrolliert biologischem Aufbau

Space Cookie

Bio - Gewürze & Kräuter

Low Rider

Bio - Grüntee aus China, aus kontrolliert biologischem Anbau

Master Mint

Reine Bio - Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau

Gin Soul

Bio - Kräutertee(alkoholfrei) inspiriert von der „Seele“ des GIN SUL



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

SAMOVA MODERNE TEEKULTUR MADE IN GERMANY

samova – das liest sich wie eine Insel, auf der noch nie ein Sturm wütete. Wo sich die Bewohner ständig in den Arm nehmen, und Kinder an Lianen ziehen, anstatt gegenseitig an den Haaren. Genau dieses harmonische Bild zieht sich durch die gesamte samova Produktwelt: Hier wurde mit aller Liebe, Sorgfalt und Kreativität eine neue, moderne Bio-Teekultur in Premiumqualität erschaffen. Weltoffenheit, Kreativität und Nachhaltigkeit bilden auch die Säulen, auf die samova aufgebaut ist. Bei der Namensfindung der Marke inspirierte der traditionelle Heißwasser Bereiter >Samowar>

der Wärme spendet und im Mittelpunkt des Raumes zu friedlichen Gesprächsrunden einlädt.

Die <samova Blume< steht gestalterisch für unterschiedlichste Kulturen und auch die Zubereitung der Teesorten setzt der Kreativität keine Grenzen.

Die Zutaten der Mischungen stammen aus den unterschiedlichsten Teilen der Erde-und harmonieren stets respektvoll miteinander.



Teetrinken ist die Rückkehr zur ursprünglichsten Form des Getränks: Wasser-angereichert mit Informationen aus der Natur. Viel Spaß beim Genießen wünscht Ihnen das 2ND HOME HOTEL.



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

GINSPIRATION

4 cl Gin serviert mit dem passenden Tonic Water (wird separat berechnet)

Krater Noster Gin <i>Schaible Bräu, Alerheim</i>	7,90
Raetia <i>Kirchheim am Ries</i>	9,90
Fahnenbauer" Der Rote " <i>Schwaben</i>	6,50
STURZFLUG Gin <i>Familie Bauer, Rosenberg</i>	7,90
Windspiel, Premium Dry Gin <i>Berlingen</i>	8,-
Monkey 47 Dry Gin <i>Schwarzwald</i>	9,50
Gretchen <i>Schwarzwald</i>	6,90
Gin Sul <i>Hamburg</i>	8,50
Ginstr <i>Stuttgart</i>	9,50
Bombay Sapphire <i>England</i>	7,50
Tanqueray London Dry Gin <i>England</i>	7,50
Brockmans Gin <i>England</i>	8,50
The London Gin No. 1 <i>England</i>	9,20
Hendrick's Gin <i>Schottland</i>	9,-
The Botanist Gin <i>Schottland</i>	8,90
Luz Gin Lemon <i>Italien</i>	9,50
Gin Mare <i>Spanien</i>	9,50
The Illusionist <i>Spanien</i>	9,50
Gin Gold 999.9 <i>Spanien</i>	9,50
Roku Gin <i>Japan</i>	7,90



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

TONIC'S

- Thomas Henry Tonic Water** FI 0,2 l 3,40
Hoher Chinin Gehalt, klassisch trockener Abgang, dezent perlende Kohlensäure, frische Zitrusfrucht-Aromen.
Unsere Empfehlung: passt zu allen klassischen Dry Gins mit deutlicher Wacholdernote.
- Thomas Henry Spicy Ginger** FI 0,2 l 3,40
Die Schärfe von Ingwer und Chili trifft auf würzige Zitrusaromen. Dieser Premium Filler glänzt durch perfekte Harmonie von Süße und Schärfe. Die perfekte Ingwerlimonade für den exzellenten Dark 'n Stormy und Moscow Mule. Die Kraft des Spicy Ginger ist eine geschmacksintensive Bereicherung für jede Bar.
- Fever Tree Indian Tonic Water** FI 0,2 l 3,90
Besonders feiner Geschmack durch hochwertige Inhaltsstoffe. Natürliches und besonders reines Chinin aus Ruanda sorgt für sanfte Bitterkeit. Bitterorangen aus Tansania verleihen eine feine Zitrusnote. Dezent er Rohrzucker und viel feinperlige Kohlensäure runden den Geschmack ab.
Unsere Empfehlung: passt perfekt zu allen Gins.
- Fever Tree mediterranean Tonic Water** FI 0,2 l 3,90
Natürliche Zutaten, Mediterrane Kräuter wie Thymian und Rosmarin. Weiches Quellwasser aus Staffordshire. Starke Zitrusnoten. Bitternoten sind nur fein im Hintergrund wahrzunehmen.
Unsere Empfehlung: passt zu hochwertigen Gins, den Sie primär schmecken möchten - die kräutrigen dezenten Noten eignen sich auch um Eigenarten des Gins weiter hervorzuheben.



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

- EIN BISSCHEN HEIMAT -

Spirituosen aus dem Ries

FÜRST WALLERSTEIN Kräuterlikör	2 cl	3,50
KRATER FEUER, ALERHEIM	2 cl	3,50

VITZTHUM, Nördlingen

RIESER TROPFEN KRÄUTERLIKÖR	2 cl	3,50
WILLIAMS-CHRISTBRAND	2 cl	3,90
SCHLEHENGEIST	2 cl	3,60
OBSTBRAND	2 cl	3,60
ZWETSCHGENBRAND, HOLZFASS GELAGERT	2 cl	6,90
OBSTBRAND, HOLZFASS GELAGERT	2 cl	6,90
WALNUSS LIKÖR	2 cl	6,90
BEERENGEIST	2 cl	6,90

BRÄNDE

LANTENHAMMER ROTER WILLIAMS	2 cl	6,90
LANTENHAMMER HASELNUSS	2 cl	6,90
LANTENHAMMER SCHLEHENGEIST	2 cl	6,90
LANTENHAMMER WALD HIMBEERGEIST	2 cl	6,90
LANTENHAMMER VOGELBEERE	2 cl	7,90
LANTENHAMMER MARILLE	2 cl	6,90

GRAPPA

GRAPPA DELICATA, Roner	2 cl	4,50
GRAPPA PROSECCO, Andrea da Ponte	2 cl	4,60
NONINO GRAPPA MERLOT 41 % Vol.	2 cl	6,90
NONINO GRAPPA CHARDONNAY 41 % Vol.	2 cl	6,90
GRAPPA BAROLO, Luigi Francoli 41,5 %Vol.	2 cl	7,90



2ND HOME HOTEL NÖRDLINGEN

RUM

Gerne servieren wir den Rum Ihrer Wahl auch als Sour für pauschal 2,- Aufpreis.

RON BOTUCAL RESERVA	4 cl	7,50
GOSLING'S BLACK SEAL RUM, Bermudas 40% Vol.	4 cl	5,00
DON PAPA, Philippinen	4 cl	8,90
BACARDI	4 cl	6,90
HAVANA CLUB 3 Y	4 cl	6,90
HAVANA CLUB 7 Y	4 cl	8,90

KRÄUTERBITTER

FERNET BRANCA, Italien, 39% Vol.	2 cl	3,50
JÄGERMEISTER, Deutschland, 35% Vol.	2 cl	3,50
RAMAZZOTTI, Italien, 30% Vol.	4 cl	4,90
AVERNA, Italien, 29% Vol.	4 cl	4,90
CYNAR, Italien, 16,5% Vol.	4 cl	4,90

AQUAVITS

AQUAVIT MALTESER 40 % Vol.	2 cl	4,50
AQUAVIT LINIE 41,5 % Vol.	2 cl	4,90

VODKA

VODKA Three Syxty	2 cl	3,90
VODKA BELVEDERE, Polen	2 cl	4,90
ABSOLUT VODKA, Schweden	2 cl	3,90



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

LIKÖRE

BAILEY'S IRISH CREAM 17 % Vol	4 cl	4,90
AMARETTO DISARONNO 40 % Vol	2 cl	3,50
SAMBUCA MOLINARI 40 % Vol.	2 cl	3,50
COINTREAU 40 % Vol	2 cl	3,50
GRAND MARNIER	2 cl	3,50
PIRSICHLIKÖR	2 cl	3,50
OUZO	2 cl	3,50
PFEFFERMINZLIKÖR	2 cl	3,50

WHISKEY & WHISKY

Scotch Single Malts

HIGHLAND PARK 12 Jahre	4 cl	9,80
TALISKER 10 Jahre	4 cl	8,90
DALMORE 12 Jahre	4 cl	8,90
GLENFARCLAS 15 Jahre	4 cl	8,50
GLENMORANGIE 10 Jahre	4 cl	8,50
MACALLAN 12 Jahre	4 cl	9,50
THE BALVENIE 12 Jahre	4 cl	9,90

Islay Single Malts

LAPHROAIG 10 Jahre	4 cl	9,80
BUNNAHABHAIN	4 cl	8,90
LAGAVULIN 16 Jahre	4 cl	12,80



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

Irish

PADDY	4 cl	6,50
BUSHMILLS MALT 10 Jahre	4 cl	8,90
TULLAMORE DEW	4 cl	6,50

Bourbon

JACK DANIEL´S	4 cl	6,90
WOODFORD Reserve	4 cl	8,90

Blended

DIMPLE 15 Jahre	4 cl	9,50
CHIVAS REGAL 12 Jahre	4 cl	8,80

Deutscher Whiskey

SLYRS Bavarian Single Malt 12 Jahre	4 cl	9,80
-------------------------------------	------	------

WEINBRAND / COGNAC / BRANDY

ASBACH URALT 38 % Vol.	4 cl	4,90
CARD. MENDOZA, Gran Reserva 42 % Vol.	4 cl	8,90
REMY MARTIN VSOP 40% Vol.	4 cl	7,90
HENNESSY VS	4 cl	7,90