



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

**APÉRITIF MIT
ALKOHOL**

GLAS PROSECCO ^{0,1l}	4,80 €
CREMANT ^{0,1l} <i>Gerard Bertrand Brut</i>	8,50 €
CHAMPAGNE ^{0,1l} <i>Nominé-Renard Brut ^{0,75l}</i>	13,00 € 69,00 €
LUSTAU SHERRY ^{5cl} <i>Medium/ Fino</i>	6,90 €
MARTINI ^{5cl} <i>Bianco auf Eis</i>	5,90 €
CHURCHILL PORTWEIN ^{5cl} <i>10 Jahre</i>	7,90 €

**APÉRITIF OHNE
ALKOHOL**

SEKT ^{0,1l} <i>alkoholfrei</i>	4,80 €
VAN NAHMEN ^{0,2l} <i>Frucht Secco BIO alkoholfrei Apfel-Quitte</i>	9,90 €
HUGO <i>Holunder, Minze, alkoholfreier Sekt</i>	6,90 €
SPRIZZ <i>Bittersirup, alkoholfreier Sekt, Soda, Orange</i>	6,90 €
GIN TONIC <i>alkoholfrei-Windspiel Gin</i>	9,80 €

**SPRIZZES &
LONGDRINK
& CLASSICS**

APÉROL-SPRIZZ <i>Frizzante, Aperol, Soda</i>	7,20 €
HUGO <i>Holunder, Minze, Frizzante, Soda</i>	6,90 €
LILLET BERRY <i>Lillet, Schweppes Wild Berry</i>	6,90 €
SELECT SPRIZZ <i>Select Aperitivo, Sekt, Soda, Olive</i>	7,20 €
PAMPELLE SPRIZZ <i>Pampelle, Frizzante, Soda, Grapefruit</i>	8,20 €
LIMONCELLO SPRIZZ <i>Limoncello, Soda, Prosecco</i>	8,20 €
PIMMS GARDEN <i>Ginger Ale, Botanicals</i>	8,50 €
ROSÈ VERMOUTH <i>Belsazar, Tonic Water, Holundersirup</i>	8,90 €
DARK & STORMY <i>Spiced Rum, Spicy Ginger, Limette</i>	9,90 €
DoRies MULE <i>Fahnenbauer Gin "Der Rote", Ginger Ale, Limette</i>	8,90 €
WHISKEY SOUR <i>Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Orange</i>	9,90 €
AMARETTO SOUR <i>Amaretto, Zitronen, Orangensaft, Zuckersirup</i>	9,90 €
NEGRONI <i>Gin, Campari, Select Bitter, Zitrone</i>	9,90 €



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

VORSPEISEN

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

BEEF TATAR, TRUFFLES-MAYONNAISE, HERBS

16 €

Kleiner Salat mit Bio-Blattsalaten*

French Dressing, hausgebackene Focaccia

SMALL ORGANIC SALAD, FRENCH DRESSING

8 €

Gebratene Entenstopfleber mit karemellisierten Äpfeln & Schmorzwiebeln

FOIE GRAS OF DUCK, APPLES, BRAISED ONIONS

17 €

Beef Tea – doppelte Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzfleisch, Wurzelgemüse, Schnittlauch

BEEF TEA, COOKED BEEF MEAT, ROOT VEGETABLES & CHIVES

9 €

Asiatischer Salat mit gebratener Jakobsmuschel

Teriaki Soße

ASIA SALAD WITH FRIED SCALLOP, TERIAKI SAUCE

9 €

*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

ROASTBEEF SWABIAN STYLE WITH ONIONS AND HOMEMADE SWABIAN NOODLES

28 €

Tranche von schottischem Lachs & Kabeljau
Portweinzwiebeln, Fregola Sarda, Safranschaum

SALMON, PIKEPERCH & COD, PORT WINE ONIONS, FREGOLA SARDA

32 €

Rückensteak vom DUROC-Schwein

Jus, Bayerisch Kraut & BIO-Röstkartoffeln*

STEAK OF DUROC PORK, BAVARIAN GABBAGE, ROASTED ORGANIC POTATOES

24 €

Gratinierte Lammkrone – medium gebraten
Jus, Paprika Auberginengemüse, Tortelloni mit Ricotta Spinatfüllung

LAMB CROWN, RATATOUILLE; JUS, PANZEROTTI FILLED WITH RICOTTA SPINACHI

34 €

Hirschrücken – gratiniert mit frischen Kräutern
Jus & Meerrettichschaum, glacierte Zwetschgen, Selleriepüree

DEER LOIN, JUS, GLACED PLUMS, CELLERY MOUSSELINE

34 €

Filetsteak 200g vom Weiderind
Pfeffersoße, Rahmwirsing, hausgemachte Kürbis-Brokkoli-Ravioli

FILETSTEAK, PEPPERJUS, CREAM GABBAGE & HOMEMADE PUMPKIN RAVIOLI

39 €

VEGETARISCH

Panzerotti mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter mit eingelegten Pfifferlingen
glacierten Erbsen & Grana Padano

PANZEROTTI FILLED WITH PORCINI, ROASTED CHANTERELLES, GLACED PEAS, GRANA PADANO

19 €



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

NACHSPEISEN

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

ESPRESSO/VANILLA ICE CREAM

4,90 €

Flying Dessert

mit kleinen, fein portionierten Süßigkeiten vom Silbertablett

Preis pro süße Kleinigkeit

WITH SMALL FINE SWEETS FROM THE DINNER TRAY

PRICE PER SMALL SWEET

3,90 €

EIS

Vanilleeis – Schokoladeneis- Kokoseis

VANILLA ICE CREAM – COCONUT ICE CREAM – CHOCOLATE ICE CREAM

pro Kugel 2,20 €

SORBET

Mango Sorbet – Himbeersorbet – Zitronensorbet – Maracujasorbet

MANGO SORBET – RASBERRY SORBET – LEMON SORBET

pro Kugel 3,50 €

Sorbet nach Wahl – aufgefüllt mit Cremant

7,90 €



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 KONSERVIERUNGSMITTELN
- 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,
- Rindertatar M, G, H
- Cannelloni G, I
- Zwiebelrostbraten 13, A, G, I
- Kalb A, G, C, I, 13
- Dorade D, I, C, I, 13
- Rumpsteak 13, A, C, G, I
- Rinderfilet 13, A, C, G, I
- 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



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

OFFENE WEISSWEINE

GRAUER BURGUNDER	0,2l	8,50 €
<i>Weingut Klundt - Pfalz trocken</i>	0,75l	29,00 €
<i>Geschmeidig und frisch, Aromen von Aprikose und Melone</i>		
SAUVIGNON BLANC	0,2l	8,50 €
<i>Weingut Klundt - Pfalz trocken</i>	0,75l	29,00 €
<i>Exotisches Fruchtspiel von Stachelbeere und Cassis</i>		
GELBER MUSKATELLER	0,2l	8,50 €
<i>Weingut Klundt - Pfalz trocken</i>	0,75l	29,00 €
<i>Lebendige intensive Fruchtaromen, wundervoller Exote</i>		
CHARDONNAY	0,2l	9,90 €
<i>Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken</i>	0,75l	36,00 €
<i>Saftig, würzige Noten</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	9,90 €
<i>Markus Pfaffmann, Pfalz, trocken</i>	0,75l	36,00 €
<i>Angenehme weiche Tannine, halbtrocken</i>		
SANGIOVESE	0,2l	8,50 €
<i>Luccarelli- Italien-Apulien IGT</i>	0,75l	27,00 €
<i>Bemerkenswert fruchtig mit milden Tanninen, schöne Balance, am Gaumen saftig</i>		
Malbec	0,2l	9,90 €
<i>Andeluna Cellars 1300- Mendoza- Argentinien</i>	0,75l	36,00 €
<i>Intensive Aromen von Brombeeren, voluminiös und geschmeidig schöne Würze und gut eingebundene Tannine</i>		
Zinfandel	0,2l	11,20 €
<i>Ravenswood Vintners Blend Old Wine</i>	0,75l	39,00 €
<i>Bukett von roten Beeren, fruchtige Aromen 14 Monate Franz. Eiche, sehr rund und saftig, kräftig mit guter Struktur</i>		
ROTWEINSCHORLE	0,2l	5,90 €

OFFENER ROSÉWEIN

MERLOT ROSÉ	0,2l	9,90 €
<i>Markus Pfaffmann, Pfalz, halbtrocken</i>	0,75l	36,00 €
ROSÉSCHORLE	0,2l	5,90 €



2ND HOME HOTEL NÖRDLINGEN

WASSER

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

NEUMARKTER LAMMSBRÄU

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

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

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

HAUSGEMACHTE LIMONADE

MINZE, LIMETTE & ZITRONE <small>0,4l</small>	4,50 €
ROSMARIN & ORANGE <small>0,4l</small>	4,50 €

LIMO

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

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 €
--------------------	------	--------

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

BIO - KAFFEE SPEZIALITÄTE 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 €
<i>Sämtliche Kaffeespezialitäten servieren wir Ihnen auch gerne koffeinfrei</i>	

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

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 Schwarzttee

Lazy Daze****

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

Maybe Baby

Bio - Früchtetee- Komposition mit Ananas und Erdbeeren

Team Spirit****

Bio Grüntee mit Ginkgo & Minze

Istanbul Nights****

(der osmanische Frischekick)

Bio - Schwarzttee Ceylon & Darjeeling mit Minze & Orientalischen Gewürzen

Orange Safari

Bio-Rooibos, Vanille-Orange, natürliche Aromen

Speak French

Bio - Verveine aus kontrolliert biologischem Aufbau

Heidi's Delight

Bio - Alpenkräuter mit Minze & Apfel

Space Cookie

Bio - Gewürze & Kräuter



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

Low Rider****

Bio - Grüntee aus China, aus kontrolliert biologischem Anbau

Master Mint

Reine Bio - Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau

Smooth Operator

Reine Bio - Kamillenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau

Gardenparty

Bio - Fruchtemischung mit Apfel, Mango, Goji und Blüten

Gin Soul

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

Green Chill

Bio – Griechische Bergkräuter, Verveine, Zitronenmelisse, aus kontrolliert biologischem Anbau

FRISCH & GESUND

Frischer Minztee 4,20 €

frisch gepflückt aus dem Garten

Frischer Ingwertee 4,20 €





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 Armen 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 harmonisieren 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.