

2ND HOME EVENTS 2024



Freitag, 09. Februar 2024

WITCHES & MAGICIANS - Faschingsparty mit DJ Christof Öhm

Tickets an der Rezeption erhältlich

Aschermittwoch, 14. Februar 2024

VALENTINSTAGS-MENÜ MIT ANTSCHO AM GRAND PIANO

Romantischer Abend am Valentinstag mit 4-Gänge-Menü und musikalischem Rahmen mit ANTSCHO an unserem Grand Piano
Beginn 19:00 Uhr

4-Gänge-Menü 89,- pro Person

Freitag, 15. März 2024

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, Weine & Wasser 99,- pro Person



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

APÉRITIF MIT ALKOHOL

LUSTAU SHERRY 5 cl	7,20
Medium Fino	
MARTINI 5cl	6,20
Bianco auf Eis	
CHURCHILL PORTWEIN 5cl	7,90
10 Jahre	
PERNOD 4cl	7,20
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	9,00
Gerard Bertrandt Brut	0,75l	62,-
Champagner	0,1l	14,-
Nominé-Renards Brut	0,75l	89,-

APÉRITIF OHNE ALKOHOL

SEKT 0,1l	4,90
Alkoholfrei	
VAN NAHMEN 0,2l	9,90
Frucht Secco BIO alkoholfrei Apfel-Quitte	
HUGO	7,40
Holunder, Minze, alkoholfreier Sekt	
SPRIZZ	7,40
Bittersirup, alkoholfreier Sekt, Soda, Orange	
GIN TONIC	9,80
alkoholfrei-Windspiel Gin	



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

SPRIZZES & LONGDRINKS

APÉROL-SPRIZZ	7,40
Frizzante, Aperol, Soda, Orange	
RHARBARBER SPRIZZ	7,40
Martini Bianco, Rharbarber, Tonic Water	
HUGO	7,40
Holunder, Minze, Frizzante, Soda	
LILLET-BERRY	7,40
Lillet, Wild Berry, Beeren	
SELECT SPRIZZ	7,40
Select Aperitivo, Sekt, Soda, Olive	
PAMPELLE SPRIZZ	8,40
Pampelle, Frizzante, Soda, Grapefruit	
LIMONCELLO SPRIZZ	8,40
Limoncello, Soda, Prosecco	
ROSÈ VERMOUTH	8,90
Belsazar, Tonic Water, Holundersirup	
PIMMS GARDEN	8,90
Ginger Ale, Pimms, Botanicals	
DARK & STORMY	9,90
Spiced Rum, Spicy Ginger, Limette	
DoRies MULE	9,90
Fahnenbauer Gin“ Der Rote“, Ginger Ale, Limette	
MOSCOW MULE	9,90
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limette	
CUBA LIBRE	10,40
Havana 3 Jahre, Limette, Cola	

SHOTS

B52	5,20
Sambuca, Baileys, Kahlúa	
Vodka-Limetten Shot	5,20
Vodka, Limette	



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

VORSPEISEN

STARTERS

Kleiner Salat mit Bio-Blattsalaten

Nuss Crunch / French Dressing / Granatapfelkerne / geschälte Bio-Hanfsamen
Gurke / Paprika / hausgebackene Focaccia 10,-

SMALL ORGANIC SALAD / CARAMELIZED NUTS / POMEGRANATE SEEDS / HULLED HEMP SEEDS / FRENCH DRESSING / FRESH BAKED BREAD

Dreierlei Süsschen / 3 verschiedene kleine Süsschen

Zucchini-suppe / Blumenkohl-suppe mit Croutons

Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel / gebratene Garnele 16,-

COURGETTE SOUP / CAULIFLOWER SOUP WITH CROUTONS / BEEF-TEA / RED TIGER PRAWN

2ND HOME „BEEF TATAR“ aus Filet vom deutschen Weiderind

Kapern / Schwarzbrotchips / Kresse 19,-

BEEF TATAR / CAPERS / CRESS / BROWN BREAD CHIP

Zwei gratinierte Jakobsmuscheln / karamellierter Chicorée / Weißweinschaum 19,-

GRATINATED SCALLOPS / CARAMELISED CHICORY / WHITE WINE FOAM

VEGAN

Tatar von getrockneten Tomaten

eingelegte Pilze / Kresse / Zitronenemulsion 16,-

DRIED TOMATO TATAR / CRESS / MUSHROOMES / LEMON

*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 33,-

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

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken

Preiselbeeren / frittierte Kapern / Bratkartoffeln 32,-

SCHNITZEL OF VEAL VIENNA STYLE / ROASTED POTATOES / CRANBERRIES / FRIED CAPERS

Französische Maispoularde aus dem Ofen

Waldpilzconfit / hausgemachte Tagliarini / Ofentomate 29,-

FRENCH CORN POLARDE / MUSHROOM CONFIT / NOODLES / OVEN TOMATO

Lammcarée im Ganzen rosa gebraten

Jus / glacierte grüne Bohnen / Thymian-Würfelkartoffeln 39,-

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

Backerl vom Kalb

Kartoffenmousseline / Portweinzwiebel / Jus 34,-

VEAL PATTIES / POTATO MOUSSELINE / PORT WINE ONION / JUS

Gebratene Filettranche vom Rotbarsch

Estragonsoße / Wirsinggemüse / risolierte Kartoffeln 34,-

ROASTED TRANCHE OF REDFISH/ ESTRAGON SAUCE / SAVOY CABBAGE / BUTTERED POTATOES

Filetsteak 200 g vom deutschen Weiderind

Pfeffersoße / Artischocken - Erbsengemüse / hausgemachte Tagliarini 46,-

STEAK OF BEEF TENDERLOIN / PEPPER SAUCE / HOMEMADE TAGLIARINI/ ARTICHOKE PEAS VEGETABLES

Großer 2ND HOME Salat

FrISCHE BIO Blattsalate – SURF & TURF

mit gebratenen Rotschwanz-Wildfanggarnelen

und gebratenen Rindfleischstreifen

Gurke / Paprika / Granatapfelkerne

Nuss Crunch / French Dressing / hausgemachte Focaccia 27,-

SALAD PLATE / WILD CAUGHT PRAWNS / BEEF STRIPS / FRENCH DRESSING / HOMEMADE BREAD

VEGETARISCH

Hausgemachte knusprige Falafel mit Cous -Cous

Tomatensugo / gebackene Aubergine / frISCHE Minze / geröstete Mandelblättchen 25,-

HOMEMADE FALAFEL WITH COUS COUS / BAKED AUBERGINE / MINT / TOASTED FLAKES ALMONDS / TOMATOES



2ND HOME HOTEL
NÖRDLINGEN

NACHSPEISEN

Affogato

Espresso mit Vanilleeis 5,20

ESPRESSO / VANILLA ICE CREAM

Flying Dessert

mit kleinen, fein portionierten Süßigkeiten vom Silbertablett

Preis pro süße Kleinigkeit 4,50

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

Herrengedeck

Crème Brûlée / Espresso / Remy Martin (2 cl) 14,-

CRÈME BRÛLÉE / ESPRESSO / REMY MARTIN (2 cl)

Dessertvariation

Süßes Überraschungsdessert aus unser Patisserie 15,-

SWEET SURPRISE FROM OUR KITCHEN

EIS/ SORBET

Vanilleeis – Schokoladeneis- Kokoseis- Walnusseis

VANILLA ICE CREAM – COCONUT ICE CREAM – CHOCOLATE ICE CREAM

pro Kugel 2,50

Mango Sorbet – Himbeersorbet – Limonensorbet - Ananassorbet

MANGO SORBET – RASBERRY SORBET – LEMON SORBET

pro Kugel 4,50

Sorbet nach Wahl – aufgefüllt mit Cremant 9,00

KAFFEE DRINKS

Espresso Martini

Vodka / Kahlúa / Zuckersirup / Espresso 9,90

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, 9,
- Tomatentatar M, G, 9
- Jakobsmuscheln 13, B, G, H, I
- Blumenkohlsuppe, Thai Kokos Curry, Rinderbrühe 9, 13, B, I, G, H, M
- Zwiebelrostbraten 13, A, G, I
- Kalbschnitzel A, G, C, I, 13
- Rotbarsch D, I, C, 13
- Entenbrust 13, A, C, G, I
- Filetsteak 13, G
- Lammcarée 13, A, G
- Panzerotti 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.



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>		
Malbec	0,2l	8,50
<i>Andeluna Cellars 1300, mendoza-Argentinien</i>	0,75l	27,-
<i>Intensive Aromen von Brombeeren, voluminiös, würzig mit viel Frucht</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
STILL / SPRITZIG	
KARAFFE WASSER 1,0l	5,90
STILL / SPRITZIG	
MINERALWASSER 0,33l / 0,75l	3,50/6,50
STILL/MEDIUM BIO KRISTALL-Neumarkter Lammsbräu	

**SÄFTE, NEKTRARE
& SCHORLEN**

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

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
Orange / Zitrone	

**NEUMARKTER
LAMMSBRÄU**

FRESH LEMON 0,33l Flasche	3,90
NOW Bio Limonade	
GRAPEFRUIT 0,33l Flasche	3,90
NOW Bio Limonade	
RHABARBER 0,33l Flasche	3,90
NOW Bio Limonade	

**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 -
KAFFEE SPEZIALITÄTE
N AUS DEM HAUSE
HEIMBS**

TASSE KAFFEE CREME	3,80
ESPRESSO	3,40
ESPRESSO DOPPIO	4,90
ESPRESSO MACCHIATO	3,40
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM	4,50
LATTE MACCHIATO	4,70
MILCHKAFFEE	4,50
HEISSE SCHOKOLADE	4,50
POP CHOC	5,20
<i>heiße Schokolade, Popcornsirup, Popcorn</i>	
ESPRESSO CORRETTO	5,20
<i>wahlweise mit einem Schuß Grappa oder Sambuca</i>	
BAILEYS MACCHIATO	8,50
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 <small>0,4l</small>	4,40
High Darjeeling****	
<i>Bio - Darjeeling Schwarztee</i>	
Lazy Daze****	
<i>Bio - Schwarztee Earl Grey mit natürlichem Bergamott-Öl & Zitronenschale</i>	
Maybe Baby	
<i>Bio - Früchtetee- Komposition mit Ananas und Erdbeeren</i>	
Istanbul Nights	
<i>(der osmanische Frischekick)</i>	
<i>Bio - Schwarztee Ceylon & Darjeeling mit Minze & Orientalischen Gewürzen</i>	
Speak French	
<i>Bio - Verveine aus kontrolliert biologischem Aufbau</i>	
Space Cookie	
<i>Bio - Gewürze & Kräuter</i>	
Low Rider	
<i>Bio - Grüntee aus China, aus kontrolliert biologischem Anbau</i>	
Master Mint	
<i>Reine Bio - Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau</i>	
Gin Soul	
<i>Bio - Kräutertee(alkoholfrei) inspiriert von der „Seele“ des GIN SUL</i>	

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-angereicht 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 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
WALNUS 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