

Passions

Speisekarte



-lich
willkommen

Vorweg & zum Anstoßen

Prosecco
Ca' Bolani 4,90 / 29,00

Champagner
Ruinart "R de Ruinart" Brut
0,375L (perfekt für zwei) 59,00

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda | Orange 7,40
alkoholfrei 5,90

Sarti Lemon Spritz
Sarti Rosa | Prosecco | Bitter Lemon | Soda | Zitrone 7,40
alkoholfrei 5,90

Lillet Wildberry
Lillet Blanc | Wild Raspberry | gefrorene Beeren 7,40
alkoholfrei 5,90

Gin & Tonic
Tanqueray Gin | Thomas Henry Tonic | Zitrone 9,50

Offene Weißweine

Gutsriesling (2021)
Weingut Bassermann-Jordan - Pfalz 5,90 / 23,00

Grauburgunder (2021)
Weingut Heinrich Gies - Pfalz 5,90 / 23,00

Lugana (2021)
Weingut Ca dei Frati - Lombardei, Italien 7,90 / 29,00

Offene Rotweine

Primitivo (2021)
Weingut Masseria Altemura - Apulien, Italien 7,90 / 29,00

Merlot (2022)
Weingut Domaine de Belle Mare - Frankreich 5,90 / 23,00

weitere Weine finden Sie auf unserer gesonderten Weinkarte. Sprechen Sie uns gerne an!

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Kürbis-Ingwer Suppe
mit Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen (V) 8,90
mit Kürbiskernöl & gebratenen Garnelen 11,90

Kleiner Feldsalat (V)
mit Pinienkernen und Parmesanraspeln 8,90

U.S. Rindercarpaccio
mit frischen Champignons, Rucola, Parmesan und Olivenöl 16,50

Avocadotatar
mit Räucherlachs 14,90

Handkäse Tatar (V)
Birkenstock Handkäse mit Essig, Öl, dreierlei Zwiebeln, und Kümmel 8,50

Bruschetta (V)
vier Scheiben geröstetes Brot mit fein gehackten Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch 9,90

Garnelen in Kräuter-Weißweinsauce
gebraten mit Knoblauch und frischen Kräutern in Weißweinsauce, serviert mit Brot 16,90

Crispy Shrimps
fünf knusprig panierte Shrimps mit Aioli Dip und Salatgarnitur 10,90

Gemischter Vorspeisenteller (ab 2 Personen)
Serrano Schinken, Tomate Mozzarella, Oliven, Parmesan, gegrillte Auberginen & Artischocken
12,90 pro Person

Salate

Hähnchen & Gemüse
gebratene Hähnchenstreifen und buntes gegrilltes Gemüse auf gemischtem Salat 15,90

Crunchy Chicken & Parmesan
knusprig panierte Hähnchenbrust und Parmesanraspeln auf gemischtem Salat 16,90

Garnele & Avocado
gebratene Garnelen und frische Avocadoscheiben auf gemischtem Salat 17,90

Rucola Salat mit Ziegenkäse & Pinienkernen (V)
drei Ziegenkäsescheiben auf geröstetem Brot, mit Pinienkernen auf Rucolasalat 15,50

Kalbsleber & Parmesan
gebratene Kalbsleber auf gemischtem Salat mit Parmesanraspeln 18,90

alle Salate werden mit unserem hausgemachten Balsamico Dressing angemacht und mit Brot serviert.

Fisch

Lachsfilet
mit vielen Kräutern und buntem gebratenen Gemüse 22,90

Zanderfilet
mit Zitronensauce und buntem gebratenen Gemüse 23,90

Backfisch
panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und Remoulade 14,90

Pasta

Tagliolini al Tartufo (V)
mit gehobeltem schwarzem Trüffel in Trüffelrahm
als Vorspeise 19,90 | als Hauptgang 24,90

Spaghetti Aglio e Olio & Garnelen
mit Knoblauch, Chili und Olivenöl 17,90

Tagliatelle Lachs
Bandnudeln mit Lachs in cremiger Spinatrahmsauce 15,90

Spaghetti Garnelen & Shrimps
in fruchtiger Tomaten-Sahnesauce 17,90

Spaghetti Arrabiata (V)
in pikanter Tomatensauce 11,50

Penne Gemüse al Forno (V)
Penne mit Gemüse in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken 13,90

Indische Spezialitäten

Garlic Naan (V)
indisches Fladenbrot mit Mango- und Minzchutney 6,50

Lammcurry
pikantes Curry mit zartem Lammfleisch, dazu Basmatireis und Raita Dip 21,90

Hähnchencurry
pikantes Curry mit Hähnchenfleisch, dazu Basmatireis und Raita Dip 16,90

Vegetarisches Curry (V)
pikantes Curry mit buntem Gemüse, dazu Basmatireis und Raita Dip 14,90

Fleischgerichte

Frankfurter Schnitzel

Schweineschnitzel mit Frankfurter Grüne Soße und Bratkartoffeln 15,90

Pfeffer Schnitzel

Schweineschnitzel mit grüner Pfeffersauce und Bratkartoffeln 16,90

Jäger Schnitzel

Schweineschnitzel mit Pilzrahmsauce und Bratkartoffeln 17,50

Wiener Schnitzel

dünne Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln 26,90

Kalbsleber

mit Butter-Salbei Sauce und Bratkartoffeln 21,90

Saltimbocca alla Romana

unpanierte Kalbsschnitzel mit Schinken, Salbei und Weißweinsauce, dazu Bratkartoffeln 28,50

Argentinisches Rumpsteak (240g)

mit grüner Pfeffersauce und Bratkartoffeln 29,90

zusätzliche Beilagen

Pommes | Bunt Gemüse | Beilagensalat | Blattspinat 5,50

Homemade Burger

Classic Beef Burger

mit Käse und Classic Burger Sauce 14,90

Jalapeños & Guacamole Burger

mit Käse, feurigen Jalapeños und Guacamole 15,90

BBQ Burger

mit knusprigem Bacon, gebratenen Zwiebeln und BBQ Sauce 15,90

Veggie Burger (V)

alle unsere Burger sind auch mit einem Moving Mountain Patty erhältlich
(bestehend aus pflanzlichem Protein aus Pilzen)

Crunchy Chicken Burger

knusprig panierte Hähnchenbrust mit Mayonnaise 15,90

Unsere Beef Patties bestehen aus **220g frischem Rinderhackfleisch** und werden medium gebraten.
Alle unsere Burger werden mit **Fry'n Dip Pommes**, Ketchup & Mayonnaise serviert.
Schon drauf: Salat, Tomate, Gewürzgurken und Zwiebeln.

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
mit Schokoladensauce 7,90

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis 7,50

Warmes Schokoladenküchlein
mit einer Kugel Vanilleeis 7,90

Süße Tortilla
frittierte Tortillaröllchen gefüllt mit Schokolade, dazu eine Kugel Vanilleeis 9,90

Heiße Liebe
eine Kugel Vanilleeis auf heißen Himbeeren 8,90

Eis
Vanille, Erdbeere, Mango, Haselnuss 2,90 / Kugel

mit Schokoladensauce + 0,50

mit Sahne + 1,00

Heiße Getränke

Kaffee

Espresso 2,50

Espresso Doppio 4,50

Espresso Macchiato 2,80

Café Crème 3,00

Cappuccino 3,20

Milchkaffee 3,90

Latte Macchiato 3,90

auch koffeinfrei möglich

Tee (BIO)

Arabian Mint / Black Darjeeling / Clean Green / Wild Fruit / Red Rooibos
Beutel | 3,50

Süßes

Heiße Schokolade 3,90

mit Sahne +1,00 / mit 2cl Rum +3,90

Wasser

Medium oder Still
0,25l | 3,00 / 0,75l | 6,50

Softdrinks

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna, Bluna Zitrone
0,2l | 3,00 / 0,4l | 4,80

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water
0,2l | 3,50

Lemonaid - Limette oder Maracuja
0,33l | 4,20

ChariTea Red - Rooibus mit Passionsfrucht
0,33l | 4,20

Saftschorle

naturtrüber Apfel, Orange, Johannisbeere, Grapefruit
0,2l | 3,00 / 0,4l | 4,80

Spirituosen 2cl

Grappa
Roner La Gold | 4,90
Berta Tre Soli Tre | 12,50

Obstbrand
von The Mosel Distillers
Williams | 5,50
Marille | 5,50
Kirsche | 5,50
Zwetschge | 5,50
Himbeere | 5,50
Haselnuss | 5,50

Wagner Mispelchen | 5,50

Likör 4cl

Campari | 6,20
Limoncello | 4,50
Baileys | 4,50

Ramazotti | 5,80
Averna | 5,80
Fernet Branca | 5,80
Branca Menta | 5,80

Bier

Pils vom Fass
0,3l | 3,30 / 0,5l | 4,80

Hefeweizen und Hefeweizen alkoholfrei
0,5l | 4,80

Alkoholfreies Pils
0,33l | 3,30

Spirituosen 4cl

Vodka
Kettle One | 6,50
Belvedere | 8,00

Gin
Tanqueray | 6,50
Hendricks | 8,50
Monkey 47 | 9,50
Ursel | 7,50

Gin Mare | 10,00
dazu Thomas Henry Indian Tonic Water 0,2l | 3,50

Rum
Ron Zacapa 23 | 8,90
Havana Club 3 Anos | 5,80
Havana Club 7 Anos | 6,80

Whisky
Johnnie Walker Black Label | 7,90
Slyrs Single Malt | 9,90

Cognac
Hennessy | 7,90

Apfelwein

Apfelwein pur, sauer, süß
0,25l | 3,00 / 0,5l | 4,80

Apfelwein alkoholfrei pur, sauer, süß
0,25l | 3,00 / 0,5l | 4,80

Passions Restaurant & Catering

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag von 12:00 - 22:00 Uhr (Küche 12 bis 21 Uhr)
An Feiertagen auch Montags geöffnet.

Private Dining

Unser gemütliches Kaminzimmer bietet ein privates
Esserlebnis für bis zu 26 Personen.
Perfekt für besondere Anlässe oder geschäftliche Treffen.

Catering außer Haus

Wir bieten Catering für Gruppen von 50 bis 150 Personen an.
Unser erfahrenes Catering-Team stellt sicher, dass jedes Detail
Ihres Events perfekt ist.

Gutscheine

Unsere Gutscheine sind das perfekte Geschenk
für Freunde, Familie oder Kollegen,
die ein besonderes Esserlebnis genießen möchten.

Gruppen/Große Tische

Um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei uns reibungslos verläuft
können wir für Tische ab 10 Personen nur noch eine
eingeschränkte Menüauswahl anbieten.

Wir möchten sicherstellen, dass alle unsere Gäste die Möglichkeit
haben, bei uns eine angenehme Zeit zu haben.

Zu Stoßzeiten vergeben wir Tische deshalb generell nach
2 Stunden an neue Gäste. Sie möchten länger bleiben?

Kein Problem!

Sagen Sie uns einfach bescheid wenn Sie den Tisch reservieren.

Reservierungen & Anfragen

info@passions-1899.de
Telefon 06172 / 7328727
Whatsapp : 0151 / 41644383

Adresse

An der Karlsbrücke 10
61350 Bad Homburg
Navi Adresse: Saalburgchaussee 2A

Links

www.passions-1899.de
Instagram: passions.homburg