



new- in -town
home

WEINLOUNGE · PASTABAR

feel @home

Speisen & Getränke



feel @home

Willkommen @home



Unsere Weinlounge und Pastabar ist der richtige Ort für all' diejenigen, die einfach mehr erwarten, die gerne Kontakte knüpfen, die vielleicht neu in der Stadt sind und für die, die Entspannung und Ruhe suchen. Wir möchten, dass Sie sich bei uns @home fühlen.

Das Ambiente von new-in-town home kombiniert modernes, klares Design mit dem gewissen Wohlfühlfaktor. Ruhe und Unterhaltung, Schnelligkeit und gesundes Essen – das schließt sich bei „**new-in-town home**“ nicht aus. Am großen Holztisch im Herzen der Lounge treffen sich Menschen, zu allen Tageszeiten, ganz ungezwungen zum gemütlichen Talk.

Die unterschiedlichsten Veranstaltungen rund um die Themen Wein, Essen und Geselligkeit gehören zum gastronomischen Konzept dazu und bieten die Möglichkeit Neues zu erfahren und nette Menschen kennen zu lernen. „**new-in-town home**“ ist entstanden als „Offline-Location“ der 1999 gegründeten Internetplattform new-in-town.de, die sich als bundesweiter Treffpunkt für Menschen etabliert hat, die neu in der Stadt sind.



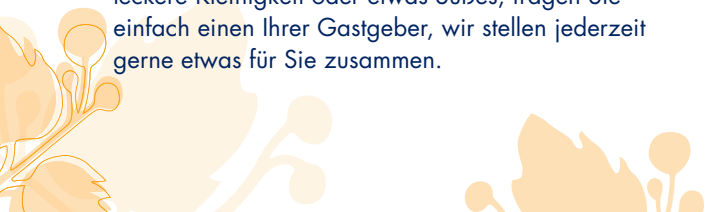


Der Weinkeller – **Ehrliche Weine, ehrlich kalkuliert**

Wir haben für Sie ein wahres Schatzkästlein zusammengestellt. Genießen Sie individuelle Weine, weit entfernt vom alltäglichen Einerlei. Weine, die mit viel Liebe ausgewählt wurden und die man gerne seinen Freunden anbietet. Unsere we(i)nigen Lieferanten kennen die Winzer oft persönlich und so ist eine Weinauswahl entstanden, die Sie gerne auch einmal zu Hause genießen sollten. Wir bieten alle unsere Weine glasweise an, so dass Sie sich Ihren absoluten Favoriten aus der Vielzahl der Tropfen küren können.

Die Küche – **Gesund, frisch und individuell**

Gesunde, ausgewogene Speisen, die den Körper wenig belasten stehen im Mittelpunkt unserer Karte. Sie können sich handgemachte Nudeln mit frischen Saucen oder Pesto individuell zusammenstellen, oder einen unserer Klassiker probieren. Mehr Lust auf eine leckere Kleinigkeit oder etwas Süßes, fragen Sie einfach einen Ihrer Gastgeber, wir stellen jederzeit gerne etwas für Sie zusammen.



Das Wohnzimmer – Feiern wie zu Hause

Mit Freunden entspannt auf unseren Sofas sitzen und quatschen oder spielen. Wenn es mal wieder ein paar mehr werden, auch nicht schlimm; denn in diesem „zu Hause“ müssen Sie weder einkaufen noch aufräumen.

@home können Sie

die kleinen und großen Anlässe

in Ihrem Leben

zu fairen Preisen feiern.

Fragen Sie uns,

wir helfen gerne

bei der Organisation

Ihrer Veranstaltung.

**Mehr Details hier in der Lounge oder per E-Mail:
home@new-in-town.de**



Leckereien zum Wein

Kräuter Oliven

kleine Schale

2,90

Pepper Balls

süß/scharfe Pfefferonen
mit pikantem Frischkäse

2,90

Teufli

scharfe Pfefferonen gefüllt mit Fetakäse

2,90

Gemüsesticks

frische Gurke und Karotte
mit leckerem Joghurt-Dipp

3,50

Käsewürfel¹ mit Brezelchen

3,50

Spundekäs¹ mit Brezelchen

3,50

Bunter Teller

Salamisticks^{1/2}, Käsewürfel¹, Pepper Balls,
Teufli, Oliven, Gemüsesticks, Joghurt-Dipp

9,50

Brot oder Brötchen

0,35

Pasta – hausgemacht

Pasta „Pattaya“ 8,80

(Everybody's Darling)

gebratene Hähnchenbruststreifen in
Curcumasoße mit Karottenblumen,
Lauchzwiebeln und geröstetem Sesam

Vegetarisch 6,90

Pasta „Veracruz“ 8,80

(Ist es zu scharf – bist Du zu schwach)

scharf angebratene Hähnchenbruststreifen
in einer Rosmarin-Arrabiatasoße, mit
schwarzen Oliven

Pasta „Sezschuan“ 8,60

(Die perfekte Mischung)

gebratene Pilze und Frühlingszwiebeln
in einer Tomatensoße, mit Cashewnüssen

Pasta „Perugia“ 8,70

(Hmm lecker – unser Klassiker)

gerösteter Salbei und Thymian in Sahne-
Crème-Fraîch mit spanischem Schinken^{1/2}
und Parmesan

Pasta „Mykonos“ 7,90

(Der Geheimtipp – frisch, saftig, sonnig)
gebratene Auberginenstreifen mit Cardamon,
Zimt und frischer Minze in einer Tomatenpesto

Pasta „Corleone“ 7,90

(Ein altes „Familien“ Rezept)
knackiges Zucchini Gemüse und Cocktail-
tomaten mit Basilikumpesto und Parmesan

Pasta „Malmö“ 8,90

*(Shout: We are yellow – we are blue –
we are Swedish who are you?)*
Flusskrebsschwänze (aus dem blauen Meer)
mit Frühlingszwiebeln in „sonnengelber“
Citruspesto

extra Brot, Brötchen oder Parmesan 0,35



Sagen Sie uns worauf Sie Lust haben –
gemeinsam stellen wir Ihr Gericht zusammen.

Zur Wahl stehen verschiedene Nudelsorten:

natur oder saisonal

wählen Sie dazu ...

Unsere Pesto

Basilikum

Tomate

Citrus

Unsere Soßen

Crème Fraîch

Tomatensoße (ohne Knoblauch)

Arrabiatasoße (mit Speck¹)

Nudeln mit Pesto oder Soße

5,80

Wahlweise dazu:

Spanischer Schinken^{1/2}

2,90

Frisches Pfannengemüse

3,20

Hähnchenbruststreifen

3,50

Flusskrebsschwänze

3,90





Grüße an die Süße ...

Frankfurt

(aus Oma's Rezeptheft)

**Caramelisierte Nudeln mit gerösteten
Mandelhobeln und Apfelkompott**

6,80

*oder wie wäre es mit einem
unserer beliebten kleinen ...*

Desserts im Glas

(Bitte aktuelles Angebot erfragen)

ab 3,50



Weine

Gerne können Sie unsere Weine auch Flaschenweise mitnehmen, dazu berechnen wir lediglich die Endkundenpreise unserer Lieferanten, d.h. minus 10,00 Euro je Flasche auf den Flaschenpreis.

DEUTSCHLAND – RHEINHESSEN

- | | | |
|------|--|-------------------|
| 0,1l | 5 dot 1
<i>(Rheinhessen Five)</i>
So soll ein Wein heute schmecken.
Cuvée aus Riesling, Silvaner und Weißburgunder. Frisch, saftig, jung mit Säurekick und schöner Frucht. | 3,28 19,00 |
|------|--|-------------------|

DEUTSCHLAND – MOSEL SAAR RUWER

- | | | |
|------|--|-------------------|
| 0,1l | „Vom Schiefer“ Riesling QbA trocken
<i>(Weingut Clüsserath)</i>
Ein symphatischer Wein – mit feiner Spritzigkeit. | 3,33 19,00 |
| 0,1l | Weißburgunder QbA trocken
<i>(Weingut Clüsserath)</i>
Ein fruchtiger Wein – mit leichter Säure und viel Kraft. | 3,48 19,00 |

DEUTSCHLAND – PFALZ

- 0,1l **Pas de deux (rot)** **3,97** 22,00
(Weingut Gaul)
Ein genussvoller Tanz zwischen Cabernet Sauvignon und Dornfelder. Beeindruckt mit einem kräftigen und voluminösen Körper, verwöhnt den Gaumen weich und samtig. Dezente Holznote durch 24 monatige Reifung im Barrique.
- 0,1l **Pas de deux (weiss)** **3,97** 22,00
(Weingut Gaul)
Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder. Trocken, sehr gehaltvoll – Fruchtaalarm!



DEUTSCHLAND – RHEINGAU

- | | | | |
|------|---|-------------|-------|
| 0,1l | Riesling trocken QbA
<i>(Weingut Jakob Jung)</i>
Eine wunderschöne elegante Frucht mit reifer Säure. Ein unkompliziertes Trinkvergnügen. | 2,34 | 17,50 |
| 0,1l | Riesling feinherb QbA
<i>(Weingut Jakob Jung)</i>
Wunderschöner Duft nach Weinbergspfirsich, ganz feine Fruchtsüße – er macht einfach Lust auf mehr! | 2,47 | 17,50 |


SPANIEN – V.T. CASTILLA Y LEÓN

- 0,1l **„Alaia“** **3,77** 19,00
50 % Prieto Picudo, 45 % Tempranillo,
5 % Merlot und 89 Punkte bei Parker
unbedingt probieren!

SPANIEN – RIOJA

- 0,1l **Valserrano Crianza D.O.C** **4,36** 24,50
Ein Rioja der Spitzenklasse!
Kleiner Familienbetrieb, der nur eigene
Trauben verwendet. Tempranillo und
Mazuelo machen diese Crianza zu einem
harmonischen Trinkgenuss.

SPANIEN – MALLORCA

- 0,1l **Hereus de Ribas Negre** **5,24** 26,50
Urlaubsträume! 57 Prozent
Manto Negro, beheimatet auf Mallorca.
Cabernet Sauvignon, Syrah und
Merlot 6 Monate im Barrique laden
zum träumen ein.
- 

ITALIEN – VENETIEN

- 0,1l **Rosso Passo I.G.T** **2,82** 18,00
Bitte? Fruchtig in der Nase, volle Frucht auf der Zunge, dann der kräftige, weinige Geschmack im Mund mit einem weichem Abgang der mit zunehmender Zeit intensiver wird – Danke!
- 0,1l **Monte Garbi – Valpolicella D.O.C** **4,73** 25,50
Der Edle – weich, einnehmend, von großer Annehmlichkeit und mit würzigem Nachgeschmack, mit einem Duft nach roter Frucht und Kirsche – hmm schmatzig!

ITALIEN – PIEMONT


- 0,1l **Monchiero – Roero Arneis D.O.C** **3,89** 22,50
Dieser gut gebaute Weisse kitzelt in der Nase mit Aromen von Äpfeln und Akazienblüten – im Mund lässt er die Muskeln spielen.



GRIECHENLAND – MEGARA (ATTIKA)

Eines der ältesten Weinanbaugebiete

NEU für Sie entdeckt.

- | | | | |
|------|---|-------------|-------|
| 0,1l | Ilaros (weiss)
Grüngelb, kristallklar und aromatisch.
50 % Savatiano und 50 % Roditis –
probieren lohnt sich. | 2,81 | 18,00 |
| 0,1l | Ilaros (rot)
Rubinroter, praller und runder Wein.
90 % Agiorgitiko und 10 % Grenache | 3,26 | 19,00 |
- 

Sekt und Prosecco

- 0,1l **Prosecco frizzante „Liga“ IGT** **2,96** 18,00
Frisch in der Nase und im Mund Frucht pur! Wunderbar leicht und bekömmlich mit feiner erfrischender Perlage.
- 0,1l **Winzer/Sommelier Sekttraum D-Sekt (trocken)** **6,55** 35,00
Der „D-Sekt“ wird aktuell zu festlichen Anlässen im Bundespräsidialamt, Schloss Bellevue, ausgeschenkt. 9 Sommeliers, 3 Rebsorten und 1 Winzer haben hier etwas ganz großes geschaffen.

*Fragen Sie nach unseren besonderen Schätzen,
die wir Flaschenweise für Sie bereithalten.*

Softs

0,25 l	Bio Apfelsaft – naturtrüb Apfelsaftschorle	2,10
0,5 l	Bio Apfelsaft – naturtrüb Apfelsaftschorle	3,10
0,2 l	Winzer Traubensaft	2,30
0,3 l	Traubensaftschorle	2,70
0,2 l	Coca Cola ^{1/4/5}	2,00
0,2 l	Coca Cola light ^{1/3/4/5}	2,00
0,33 l	BIONADE <i>(Holunder, Litschi, Kräuter, Ingwer-Orange)</i>	2,50

Mineralwasser

1 l	PINEO Medium	6,50
0,25 l	PINEO Medium	2,00
0,25 l	PINEO plan natural	2,00

Biere

0,33 l	Hoepfner – Pils	2,90
0,33 l	Hoepfner – Weizen	2,90
0,33 l	Hoepfner – Grape^{2/3}	2,90
0,33 l	Alkoholfreies Bier	2,90

Apfelwein

0,25 l	Apfelwein pur	2,20
0,5 l	Apfelwein pur	3,20
0,25 l	Apfelwein gespritzt	2,20
0,5 l	Apfelwein gespritzt	3,20

Spirituosen

2 cl	Vodka aus Trauben	6,00
2 cl	Cognac Frapin VSOP	7,50
2 cl	Trester/Grappa	4,50

Warme Getränke

Cafe Crema 1,80

Espresso 1,80

Espresso macchiato 2,00

Doppelter Espresso 2,50

Latte Macchiato 2,50

Cappuccino 2,30

Milchkaffee 2,30

Chococino
(heiße Schokolade mit Espresso) 2,50

Heiße Schokolade
(aus Milch und echter Schokolade) 2,50



Tee 2,30

*(wechselndes Angebot –
wir beraten Sie gerne!)*



Alle Preise in Euro sich inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: ¹ Konservierungsstoffe ...

² Antioxidationsmittel ... ³ künstliche Süßstoffe ... ⁴ Farbstoff ...

⁵ koffeinhaltig.



Niddastraße 101
60329 Frankfurt am Main
Tel. 069 256.227.99
E-Mail home@new-in-town.de
www.home.new-in-town.de


new- in -town
home

WEINLOUNGE · PASTABAR

feel @home

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. bis Fr. 11 bis 23 Uhr

Sa. und So. nur bei Veranstaltungen
und Reservierung geöffnet.