

MENU

Willkommen bei Nova –
dem neuen kulinarischen Feuer im Herzen von Bad Homburg.

Unser Team bringt Menschen von hier und von überall zusammen. Diese Vielfalt spiegelt sich in unserer Küche wider: **modern, offen, ehrlich.**

Wir kochen mit Feuer, mit frischen Zutaten
– am liebsten regional –
und mit echter Neugier.

Von Mittwoch bis Freitag bieten wir einen wechselnden Mittagstisch an.
Natürlich können Sie auch à la carte wählen.

Zwischen Mittag- und Abendservice lädt unser Lokal zum Verweilen ein -
bei einer Tasse Kaffee, einem Glas Wein oder einem Stück hausgemachten Kuchens.

Sprechen Sie gerne mit uns – über aktuelle Empfehlungen,
besondere Produkte zum Mitnehmen oder bevorstehende Events. Wenn Sie möchten,
lassen Sie uns Ihre E-Mail-Adresse da –
wir halten Sie gerne auf dem Laufenden.

Nova ist mehr als ein Restaurant.
Es ist ein Ort, an dem in Bad Homburg eine neue Küche mit Erlebnissen beginnt.
Gemeinsam.

NOVA RESTAURANT

Aperitif

Hugo	9,50 €
Lillet Wild Berry	9,50 €
Reichspost Lemon	9,50 €
Reichspost Orange	9,50 €
Apérol	9,50 €
Schloss Vaux Träubchen 0,0	8,50 €

Sparkling

Schloss Vaux Grand Cuvée Brut	0,1 9,00 € Fl. 36,00 €
Schloss Vaux Grand Rosé Brut	0,1 9,50 € Fl. 38,00 €
Perrier Jouet Grand Brut Champagne	Fl. 75,00 €
Perrier Jouet Blason Rose Champagne	Fl. 95,00 €

SPEISEN

NOVA
RESTAURANT

SNACKS & APERITIFS

- Gilda Nova**
Sardelle • Olive • Piparra • Chiliöl 6,50 €
- Obazda Whipped Dip**
Miso • Bretzel Crunch • Gegrilltes Brot^{2,9,10} 7,50 €
- Jamón-Kimchi-Krokette**
Rauchige Paprika-Mayo^{2,5,8,6} 9,50 €
- Padrón Peppers**
Nuss-Butter • Zitrone^{2,4,9,11} 8,50 €
- Mini Ćevapi**
Ajvar • Knoblauchjoghurt • Fladenbrot^{8,2,9,5,7,11} 10,50 €
- Kräuter Focaccia**
Tomate Tatemado • Gerösteter Knoblauch • Basilikumöl^{3,4,9,10} 7,50 €

VEGETABLE SHARING

- Gegrillter Mais**
Chili-Butter • Pecorino 8,50 €
- Karotten vom Grill**
Grüne Chatni (Scharf) • Joghurt • Haselnuss^{2,9,10} 9,50 €
- Fenchel vom Grill**
Orange • Dill • Mandel^{2,5,8,6} 9,50 €
- Gebratene Pilze**
Miso-Butter • Kräuter^{2,4,9,11} 10,50 €

KALT MARINIERT ROH

- Gegrillter Romana**
Paprika • Getrocknete Tomaten • Kalamata-Oliven • Rote Zwiebel 11,50 €
- Doraden Tiradito**
Yuzu Leche de Tigre • Gurke • Dill-Emulsion 15,50 €
- Jakobsmuschel Ceviche**
Grüner Apfel • Piquillo-Emulsion • Panko-Jamón Crunch^{8,9,6,10} 18,50 €
- Rinder Tatar**
Geräucherte Eigelbcreme • Senf • Geröstetes Sauerteigbrot^{6,9,10} 16,50 €
- Wassermelonen Carpaccio**
Feta • Chili • Minze • Limette 10,50 €

Unsere Philosophie

Wir kochen saisonal, mit frischen Produkten von kleinen, regionalen Erzeugern. Qualität, Herkunft und Geschmack stehen für uns an erster Stelle.

Für unsere Sommerkarte setzen wir auf kleine Gerichte zum Teilen und Probieren. So können Sie verschiedene Aromen entdecken, Neues testen und gemeinsam genießen.

Unsere Karte verändert sich regelmäßig mit den Jahreszeiten. Deshalb kann es vorkommen, dass einzelne Gerichte zeitweise nicht verfügbar sind – immer im Sinne von Frische und Qualität.

SPEISEN

NOVA
RESTAURANT

SIGNATURES NOVA CREATIONS

-  **Cremige Tortilla**
Trüffel • Comté • Schnittlauch **13,50 €**
-  **Gegrillter Pfirsich**
Burrata • Pistazie • Shichimi Togarashi **12,50 €**
- Tuna Tataki**
Schwarzer Knoblauch • Yuzu • Geröstetes Sonnenblumenkern-Pulver **18,50 €**
- Knuspriges Hähnchen**
Chili-Honig • Rauchige Ananas • Eingelegte rote Zwiebeln **13,50 €**

Nova Classics

- Rumpsteak vom Grill (ca. 275 g)**
Zitrone Kräuterbutter • Bratkartoffeln **29,50 €**
8,11,9,7,2
- Wiener Schnitzel vom Kalb**
Wildpreiselbeeren • Pommes Frites^{2,5,8} **24,50 €**
- Japanisches Wagyu A5**
(ca. 250 g, nur auf Vorbestellung)
Grüner Spargel • Geröstete Piquillo-Paprika
• Peruanische Salsa Crioll^{2,5,8,9} **120,00 €**

FEUER GRILL ROBATA

-  **Gefüllte Spitzpaprika vom Grill**
Feta • Kräuter • Zitrone^{8,10,7,9,1} **11,50 €**
- Sepia vom Grill**
Yuzu-Knoblauch-Butter • Petersilie^{2,5,6,8,1} **15,50 €**
- Yakitori vom Iberico**
Zitronen-Miso • Sesam^{4,9} **13,50 €**
- Enten-Flatbread**
Joghurt • Eingelegte Zwiebeln • Kräuter^{2,9,7} **14,50 €**
- Flap Steak vom Grill**
Rauchige Whisky-Glace • Kräuter^{5,2,9,11,7,1} **18,50 €**
- Lammkoteletts vom Grill**
Salsa Verde • Chili **19,50 €**

Dessert

- Sobet Variation** **9,50 €**
- Vanilleeis mit heißer Himbeersauce oder Schokosoße** **9,50 €**

NOVA

RESTAURANT

Bier

Benediktiner Helles von Fass	0,3l 4,00€
	0,5l 5,50€
Benediktiner Weizen	0,5l 5,50€
Benediktiner Weizen 0,0%	0,5l 5,50€
Alkoholfreies Bier	0,3l 4,00€

Alkoholisch

Espresso Martini	10,50 €
Gin Tonic	10,50 €
Sea Breeze	10,50 €
Kalte Auszeit	10,50 €
Baileys	2cl 4,50 €
Grünesoße Schnaps	2cl 5,50 €
Tequila blanco / reposado	2cl 6,50 €
Marillenbrand	2cl 4,50 €
ReichPost Bitter	2cl 4,50 €
Haselnusslikör	2cl 4,50 €
Williams Birne	2cl 4,50 €
Rum	2cl 5,50 €

Heißgetränke

Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Cappuccino	4,50 €
Kaffee schwarz	4,00 €
Tee	3,50 €

Alkoholfrei

Taunusquelle Wasser Still / Sprudel	0,25l 2,80 €
	0,7l 7,00 €
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,2l 3,00€
Fanta / Sprite	0,4l 4,50€
Rapps Grapefruitschorle	
Rapps Traubenschorle	0,2l 3,50€
Rapps Apfelschorle	0,4l 4,50€
Rapps Johannisbeerenschorle	
Tonic Water	
Ginger Beer	0,2l 3,50€
Bitter Lemon	

WEIN

NOVA
RESTAURANT

Weißweine	Glas 0,2	Flasche
Spier Signature „Chenin Blanc“ (Südafrika) Ananas, Orange und weiße Blüten im Duft, fruchtig-knackig und wunderbar geschmeidig im Geschmack.	8,50 €	28,50 €
Manz „Welcome Back“ (Rheinhessen) Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis. Eine schöne Cuvée aus Scheurebe, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Silvaner.	7,50 €	26,00 €
Flichman Misterio „Chardonnay“ (Argentinien) Der Wein Misterio Chardonnay ist ein Weißwein mit zitronengelber Farbe und goldenen Noten. Vorherrschende Noten von grünen Äpfeln und Lindenblüten sowie weißen Früchten.	8,50 €	28,50 €
Trenz Sonneck „Riesling“ (Rheingau) Birne, Quitte, Weißer Pfirsich, Maracuja. Ein weicher Riesling mit gutem Säurespiel.	7,50 €	26,00 €
Wolke „Blanc de Noir“ Tattoo Edition (Baden) Duft und Geschmack beinhalten köstlich fruchtige Noten von Zitrusfrüchten, Himbeeren und Erdbeeren, diese werden durch eine angenehme Säure und ein frisches Aroma ergänzt.	8,00 €	27,00 €
Elena Walch Selezione „Pinot Bianco“ Alto Adige D.O.C. (Italien) Der Pinot Bianco präsentiert sich mit klarem, leuchtendem Strohgelb, mit fruchtigen Aromen, frischen Apfelnoten und einem Hauch von Kräutern im Bukett. Im Gaumen überrascht der Wein durch elegante, mineralische Fülle, lebendige Säure und frischen Abgang. Ein einladender Aperitif-Wein und ein idealer Begleiter zu leichten Gerichten.		35,50 €
Schreckbichl Altkirch „Chardonnay“ Alto Adige D.O.C. (Italien) Einem reinsortigen Chardonnay. Schöne Nase mit Melone, Birne, Aprikose und Grapefruit. Fruchtig und saftig am Gaumen, mit feinem Schmelz und einem langen Nachhall.		32,00 €
Casa Silva „Chardonnay“ Gran Terroir de los Andes Angostura Single Vineyard (Chile) Es vereint die Aromen von Bananen, Cantaloupe-Melonen, ausgekratzten Vanilleschoten und auch Mandelöl. Ein Bouquet zum Verlieben, das auch noch leicht nachhallt, wenn der Weisswein auf der Zunge seinen weichen, runden Geschmack entfaltet. Ideal passt der Wein zu Gerichten mit Rindfleisch, Schwein oder auch Wild.		38,00 €
Can Axartell „Blanco“ I.G.P. BIO (ABCERT:DE-ÖKO-006) (Mallorca) Die Kernobst (Birne, Apfel) stechen grundlegend hervor, begleitet von Zitrusnoten und einem Hintergrund aus weißen Blüten. Es ist ein sehr frischer Wein mit einer Säure, die ihn während seiner Reise begleitet und eine große Haltbarkeit im Mund und Ausdauer bietet. Die beiden Sorten (Malvasía de Banyalbufar und Premsal) spiegeln in perfekter Harmonie die Einzigartigkeit und Freundlichkeit des mediterranen Charakters wieder.		34,00 €
Vinuva „Pinot Grigio“ Terre Siciliane (Italien) Strohgelb mit Sonnenreflexen im Kern, volle Tropennase, Litschi und saftiger Pfirsich, am Gaumen saftig.		29,00 €

WEIN

NOVA
RESTAURANT

	Glas 0,2	Flasche
Roséwein		
Manz „Cuvée Rosé“ (Rheinhessen) Frisch, fruchtiger Terrassenwein, im Aroma Erdbeere und Himbeere mit einer feinen Süße abgestimmt, feinmineralisch	7,50 €	26,00 €
Rotweine	Glas 0,2	Flasche
Botter Primitivo Puglia I.G.T. (Italien) Intensiver Wein, trocken und weich mit schöner Länge und weichem Tannin. Großartiger Wein zu gebratenem und gegrilltem Gemüse, rotem Fleisch sowie zu Wildgerichten und reifem Hartkäse.	7,50 €	26,00 €
Spier Signature „Pinotage“ (Südafrika) Der Ausbau erfolgt teilweise im französischen Eichenfass, was dem Wein samtene Tannine und eine feste Struktur verleiht. An der Nase zeigt sich der dunkelrote Wein mit opulenten Aromen von Waldbeeren und Kirsche sowie feinen Gewürznoten. Am Gaumen kräftig und rund, ist dies ein idealer Begleiter kräftiger Fleischgerichte.	8,00 €	27,50 €
Flichman Misterio „Malbec“ (Argentinien) Finca Flichman Estate Malbec Rot ist ein violetter Wein mit Noten von Marmelade aus schwarzen Früchten und Veilchenblüten. Er ist frisch, weich und ausgewogen.	8,50 €	29,00 €
Lan „Reserva Rioja“ D.O.C. (Spanien) Der Lan Reserva Rioja vereint Tempranillo, Mazuelo und Garnacha zu einem kirschroten, aromareichen Wein mit Noten von Schwarzkirsche, roten Beeren, Vanille und feinem Holz. Am Gaumen harmonisch, kraftvoll und mit weichen Tanninen.		35,00 €
Casa Silva Microterroir „Carménère“ (Chile) Wenn Sie das Glas in Schwingung versetzen, drängen Cassis-, Schwarzkirsch-, Schokoladen- und Kokosdüfte mit Macht nach draußen. Im Mund entwickelt dieser Tropfen aus der Einzellage Los Lingues dermaßen viel dynamische Beerigkeit, schmelzige Wucht und philosophische Tiefe, dass es Sie sinnensatt in die Sofaecke drückt.		69,00 €
Plansel Selecta C.S „Tinta Barroca“ (Portugal) Aromen von Herzkirsche, etwas Bitterschokolade und Zedernholz. Am Gaumen intensiv fruchtbetont, vielschichtig und edel. Außerordentlich vollmundig mit langem Abgang und mit wiederkehrender süßer Frucht.		42,00 €
Flichman Gran Reserva „Malbec“ (Argentinien) Ein Wein aus 70 % Malbec aus Tupungato und 30 % Malbec aus Barrancas. Er zeigt ein intensives Rot mit violetten Reflexen, duftet nach Pflaume und Veilchen mit einer feinen Note von Eiche und Gewürzen. Am Gaumen ist er weich und ausgewogen, mit würzigen Noten und einem fruchtigen, langen und runden Abgang.		45,00 €
Emile Beyer „Pinot Noir“ (Alsace) Sauerkirschen und Himbeeren mit einem Hauch von erdigen Noten – lebendig und erfrischend. Dieser Wein kann leicht gekühlt serviert werden. Pinot Noir ist die einzige zugelassene Rotweinsorte in der geschützten Herkunftsbezeichnung Alsace AOP und bringt einen nervigen, belebenden Stil hervor.		39,00 €