

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

Vorspeisen

-  **Tomates Tatemados**
Über offener Flamme gegrillte Kirsch Tomaten mit Mandel-Knoblauch-Creme und Basilikumöl^{8,10} **13,50 €**
-  **Aubergine Robatayaki**
Geröstete Aubergine mit rauchigem Aroma, auf cremigem Yuzu-Joghurt, fruchtig-pikanter Creme aus gelber peruanischer Chili und geröstetem Paprikaöl^{8,2,9,10} **14,50 €**
-  **Knusprige Maiswürfel**
Gefüllte, knusprige Maiswürfel mit cremigem Kern aus geröstetem Mais und geschmolzenem Käse, serviert mit Kalamata-Mayo und Frühlingszwiebel-creme^{2,5,8,6} **13,50 €**
- Kohlröllchen mit Mandu-Füllung**
Zarte Kohlröllchen gefüllt mit koreanischer Mandu-Füllung aus Hähnchen und Garnele, glasiert mit süß-scharfer Gochujang-Sauce und serviert mit eingelegten roten Zwiebeln.^{2,4,9,11} **16,00 €**
- Brioche mit asiatisch geschmorte Ochsebackchen**
Brioche, knusprig gebraten, gefüllt mit langsam asiatisch geschmorter Rinderbacke, serviert mit kräftiger Reduktion und eingelegten Radieschen.^{8,2,9,5,7,11} **18,00 €**
- Gegrillter Oktopus-Ceviche**
Gegrillter Oktopus in japanisch inspirierter Miso-Tiger-Milch mit Wasabi-Erdnuss-Crunch, fein eingelegtem Kohlrabi und Zuckermiscreme^{3,4,9,10} **21,00 €**

Salate

-  **Wildkräutersalat**
Wildkräutersalat, Radieschen, Karotten, geröstete Kerne & Nüsse, Apfel-essig-Honig-Dressing^{9,6,10} **kl. 9,00 €
gr. 14,50 €**
- Garnitur:**
-  Ziegenkäse vom Grill^{8,9,6,10} **+ 4,50 €**
-  Gegrillte Grüner Spargel^{6,9,10} **+ 5,00 €**
- Hähnchenschenkel vom Grill^{3,6,9,10} **+ 6,50 €**
- Zarte Rinderstreifen^{6,9,10} **+ 6,00 €**

Unsere Philosophie

Jedes Gericht beginnt mit einer Idee – und mit dem Respekt vor dem Produkt. Wir arbeiten mit kleinen, regionalen Produzenten, die mit derselben Hingabe handeln, mit der wir kochen. Frische, Herkunft und Qualität bestimmen unseren Rhythmus.

Alle drei Monate gestalten wir unsere Karte neu, um im Einklang mit der Saison zu kochen und die Vielfalt der Natur auf den Teller zu bringen.

Manchmal bedeutet das auch, dass ein Gericht nicht verfügbar ist – aus Respekt vor Qualität und Herkunft. So entsteht eine Küche, die sich stetig wandelt, aber immer ehrlich bleibt.



SPEISEN

NOVA
RESTAURANT

Fusion

 **Gerösteter Blumenkohl**
Geröstete Blumenkohl-Steaks mit würzig-umamiger Doenjang-Glasur, serviert auf mediterraner Tomatencreme mit geröstetem Pistacho und Balsamico-Reduktion^{8,10,7,9,1} **19,50 €**

 **Primavera Burger**
Hausgemachter Gemüse-Patty im Kartoffelbrötchen mit Avocado-Koriander-Creme, Wildkräutersalat und knusprigem Gemüse^{2,5,6,8,1} **23,50 €**

Miso-zuke Forelle aus dem Taunus
Gegrillte Forelle aus dem Forellengut Herzberger mit Miso-zuke lackiert, Bärlauchöl, yuzu-mariniertem Gurken-Radieschen-Relish und frischen Wildkräutern^{4,9} **28,50 €**

Gegrilltes Secreto Ibérico
Saftig gegrilltes Secreto Ibérico mit aromatischer Anticuchera aus mildem peruanischem Panca-Chili, sautiertem wildem Brokkoli und frischem Limettengel^{2,9,7} **30,50 €**

Gochujang-Orangen Maishähnchenbrust
Sous-vide gegarte Maishähnchenbrust mit Gochujang-Orangen-Glasur, gegrilltem grünem Spargel und leichter Sesam-Tahini-Creme.^{5,2,9,11,7,1} **27,50 €**

Hauptspeise

Rumpsteak vom Grill (ca. 275 g)
mit hausgemachter Kräuterbutter wahlweise mit Spätzle, Pommes^{8,11,9,7,2} **32,50 €**

Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Pommes, Erbsencreme, glasierten jungen Karotten und hellem Kalbsjus^{11,9,7,5,2} **30,00 €**

Geschmortes Frühlingslamm
in hellem Weißweinsud mit Frühlingsgemüse und Kräuter-Spätzle^{8,11,9,7} **29,50 €**

Wiener Schnitzel vom Kalb
In Butter ausbacken mit Preiselbeeren und Zitrone und Petersilien Kartoffeln^{2,5,8} **27,50 €**

Japanisches Wagyu A5
(ca. 250 g, nur auf Vorbestellung)
Blue oder Rare gegrillt, mit gegrilltem grünem Spargel und geröstetem Piquillo-Paprika^{2,5,8,9} **120,00 €**

Beilagen

Hausgemachte Kräuter-Spätzle in Nussbutter^{2,5,8} **8,50 €**

Pommes frites⁹ **6,50 €**
+ Trüffel-Mayonnaise ⁹ **8,50 €**

Kartoffel-Crunch **6,50 €**

Grillgemüse der Saison^{9,1} **7,50 €**



NOVA

RESTAURANT

Dessert



Erdbeer Variation

Cremige -Erdbeercreme mit frischen Beeren, luftigem Biskuit und fruchtigem Coulis^{2,5,8,9}

11,50 €



Vanilleeis mit heißer Himbeersauce oder Schokoladensoße

Klassisch und warm serviert^{8,5}

9,00 €



Sorbet Variation

Drei ausgewählte Sorbets nach Saison mit knusprigem Crunch^{2,5,10,9}

9,50 €



Rhabarber - Olivenöl-Biskuit

Intensiver Rhabarber mit zartem Olivenöl-Biskuit und leichter Joghurtcreme^{2,5,8,9}

10,50 €

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



NOVA

RESTAURANT

Bier

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

Unsere Weinauswahl ist international, lebendig und im stetigen Wandel – von eleganten deutschen Rieslingen bis zu charaktervollen Tropfen aus Italien, Frankreich oder kleinen Boutique-Weingütern weltweit. Jeder Wein wird sorgfältig gewählt, um unsere saisonale Küche harmonisch zu begleiten und neue Geschmacksmomente zu schaffen.

Neben Wein bieten wir handwerklich gebraute Biere, hausgemachte Aperitifs, feine Spirituosen und alkoholfreie Kreationen mit Charakter.

Für Veranstaltungen gestalten wir individuelle Menüs und Getränkebegleitungen – ganz nach Anlass und Wunsch. Ob private Feier, Firmenabend oder elegantes Dinner: Wir schaffen kulinarische Erlebnisse, die verbinden.

Im Nova steht Genuss für mehr als Geschmack – er erzählt Geschichten von Handwerk, Herkunft und Leidenschaft.



WEIN

NOVA
RESTAURANT

Weißweine

Spier Signature „Chenin Blanc“ (Südafrika)

Ananas, Orange und weiße Blüten im Duft, fruchtig-knackig und wunderbar geschmeidig im Geschmack.

Glas 0,2

Flasche

9,00 €

30,50 €

Manz „Welcome Back“ (Rheinhessen)

Ein frischer, fruchtiger Begleiter mit einer feinen Note nach Stachelbeeren, Kiwi und Cassis.

Eine schöner 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.

9,50 €

31,50 €

Trenz Sonneck „Riesling“ (Rheingau)

Birne, Quitte, Weißer Pfirsich, Maracuja. Ein weicher Riesling mit gutem Säurespiel.

8,50 €

29,00 €

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, le-

bendige 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.

31,00 €

Casa Silva „Sauvignon Blanc“ Cool Coast (Chile)

Frischer, lebendiger Sauvignon Blanc aus der kühlen Küstenregion Chiles. In der Nase intensive Aromen von Zitrus-

früchten, Limette und Grapefruit, begleitet von Noten von grünem Apfel und einem Hauch frischer Kräuter. Am

Gaumen knackig und mineralisch mit animierender Säure und klarem, erfrischendem Finish.

Ein idealer Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Salaten oder als Aperitif

44,00 €

WEIN

NOVA
RESTAURANT

Roséwein

Manz „Cuvée Rosé“ (Rheinhessen)

Frisch, fruchtiger Terrassenwein, im Aroma Erdbeere und Himbeere mit einer feinen Süße abgestimmt, feinmineralisch

Glas 0,2

Flasche

8,50 €

29,00 €

Manz Rosé EMotion (Rheinhessen)

Lachsart gekeltert, im großen Holzfass vergoren und „Sur Lie“ gelagert. Elegantes und komplexes Aroma purer roter Beerenfrüchte und Frühlingsblumen, im Geschmack erwarten Sie feinste, tiefgründige Mineralität des Kalksteins sowie ein Hauch schwarze Johannesbeere. Es erwartet Sie ein Rosé der Extraklasse!

35,50 €

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.

8,00 €

28,00 €

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.

9,50 €

32,50 €

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.

48,00 €

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 €