

## bowls

Schwarzer Reis   Teriyaki-Tofu   Pak Choi   Edamame   Algen   Ingwer (VG)	19
Grüner Thai Papaya-Salat   Krevette im Kataifi-Mantel   Limetten- & Palmzucker-Dressing 🌶️	19
Burrata   Feigen   Rucola   Croutons   Balsamico-Dressing (V)	24
Mexican-Salat   Avocado   gebratener Zuckermais   Bohnen   Buchweizen   Chipotle-Dressing (VG) 🌶️	18
Gebratener Blumenkohl   Lamm-Kofta   Bulgur   Tahini-Dressing   Joghurt-Minz-Sauce	21

## crus

Thunfisch-Tatar   Avocado   Tapioka-Chips   Sesam-Dressing	24
Yukoe Rinds-Tatar   Birne   Pinienkerne   Eigelb	28
Jakobsmuschel-Tiradito   Süsskartoffel   Chili   Soja   Zitrus-Sauce	19
Graved Lachs-Tatar   Randen   Gurke   Fischrogen   Orangen-Dressing	17
Calamari SV 65°1h   Olivenöl   Yuzu-Kaviar   Kräuter	24

## crossovers

Crab-Cake   Ananas-Salsa   Creolen-Sauce	21
Kokosnuss Tempura-Krevetten   eingelegte Gurke   Honig-Senfsauce	22
Gedämpfte Dumplings (Krevette oder Poulet oder Gemüse)   Kimchi-Salat   Sichuan-Sauce	5 Stk 16
Gedämpfte Dumplings assortiert   Kimchi-Salat   Sichuan-Sauce	9 Stk 26

## grilled & co.


jedes Fisch- oder Fleischgericht wird mit einer Beilage gereicht

Miso-Lachs   Basilikum-Sauce	33
Grillierter Schwertfisch   Sofrito-Sauce   Fava Bohnen   Schwertmuschel	43
Fish n Chips   Tartar-Sauce	33
Oktopus vom Grill   Oliven   Safran-Fenchel   Chili-Vinaigrette 🌶️	34
Grünes Krevetten Curry   Wasserkastanien   Paprika   Bambussprossen 🌶️	35
Poulet 'crapaudine' nach Peruanischer Art   Jalapeno-Sauce	36
Lammkoteletts   Pfefferminz-Jus	41
Grillierte Rinds-Picanha   Farofa   Maniok   Tomatensalsa   Cachaça-Jus	48
Rib Eye Steak vom Black Angus Rind   Chimichurri-Sauce 250g	55
Gemüse-Korma   Cashew-Kerne   Kreuzkümmel-Reis   Papadum-Crackers (VG)	28

## sides

Süßkartoffel-Püree   geräucherte Paprika (V)	Sautierter frischer Spinat (V)
Pommes frites Pont-Neuf (V)	Erbsen-Masala (VG)
Röstkarotten   Ahornsirup   Estragon (VG)	Gedämpfter Reis (VG)

## Crossover Menü für 4 Gäste oder mehr

instagrammable #noumibern 

Entdecken Sie die Noumi-Gerichte in all ihren Facetten  
 vom Küchenchef zusammengestellt | in vier Gängen serviert

pro Person 78