

crus & bowls

Thunfisch-Tartar Yuzu Ingwer Sesam	26
Libanesisches Rinds-Tartar Bulgur Pinienkerne Minze Labneh Fladenbrot	28
Graved Lax Rande Erbsen-Minz-Kaltschale Perlgerste (auch VG)	22
Schwertfisch Ceviche Limette Mango Koriander Rote Zwiebeln Chili	25
Jakobsmuschel Tiradito Vanille Petersilien Püree Speck Apfel	24
Thai Papaya Salat Koriander Kohle-Panko-Krevetten Limetten-Palmzucker Dressing (auch VG) 🌶️	24
Burrata Ananas Chutney Granola Minzpesto Rucola (V)	24
Entensalat Reismudeln Rotkraut Wombok Gartenkräuter Sweet-Chilli-Vinaigrette (auch VG) 🌶️	22
Komprimierte Wassermelone Feta Lattich Sonnenblumenkerne Zitrus-Vinaigrette	19

streetfood

Cajun Fisch Taco Avocado Mais Tomaten-Salsa Habanero Cream (auch V)	18
Maiskolben Miso-Butter Furikake (V)	14
Poulet Satay Erdnuss-Kokosnuss-Sauce	24
Indisches Panipuri Minz-Chutney Tamarinde Schwarze Kichererbsen Kartoffel (VG)	22
Gemüse Baozi Shitakepilze Mais Yamsbohnen Bambus Erdnüsse Hoisin-Sauce (V)	18
Gedämpfte Dumplings (Krevette oder Poulet oder Gemüse) Kimchi-Salat Black-Vinegar-Sauce	5 Stk 16
Gedämpfte Dumplings assortiert Kimchi-Salat Black-Vinegar-Sauce	9 Stk 26

grilled & co.

jedes Fisch- oder Fleischgericht wird mit einer Beilage gereicht

Kabeljau im Bananenblatt grilliert Chili-Limetten-Sauce	44
Marokkanischer Grill-Oktopus Tomate Kichererbsen Koriander Couscous	36
Lachs in der Kräuterkruste Mangold Fisch- Velouté Tobiko	35
Tequila-Limetten-Riesenkrevetten vom Grill Palmherzen & Brunnenkresse Salat Mais-Relish	52
Maispoullarden Supreme grilliert Amarant gepufft Pastinaken Spinat Knoblauch	37
Char Siu Schweinskotlett Pak Choi Sesam	41
Black Angus Entrecote (250g) fermentierte Beeren - BBQ Sauce	55
Känguru-Lende Zitronenmyrte Coleslaw Salat Hibiskus-Jus Macadamia	41
Wafu-Selleriesteak nach japanischer Art Asia-Nudeln Edamame (VG)	29
Chilli sin Carne Tofu grillierter Portobello Mushroom Koriander (VG)	28

sides

Hasselback Kartoffel Zitrone und Thymian (VG)	Sautierter Spinat getrocknete Tomaten Schalotten (V)
Süßkartoffel Fries Rosmarinsalz (VG)	Zucchini Schwarze Oliven Kerne (VG)
Gedämpfter Ying Yang 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