

AÇAI BOWL (V) 9

Açai Pulver, gefrorene Himbeeren, Banane, Bio Reis-Kokosmilch, frische Früchte, hausgemachtes Mandel-Granola, Kokosraspel, Bio Chia Samen (a2, e1)

BIRCHER MÜSLI (V) 9

Bio Kokosjoghurt, Overnight Oats, hausgemachtes Mandel-Granola, frische Früchte, Bio Kakao Nibs (a2, e1)

FRENCH TOAST 11

Fluffige French Toast aus Brioche von der Bäckerei Feuerstein, Lebkuchengewürz, Mascarponecreme, selbst gemachtes Zwetschgenkompott (a1, a2, b, d)

PANCAKES (V) 9

Vier vegane Pancakes, frische Früchte & Ahornsirup (a1)

PANCAKES MIT BACON & EI 12

Vier vegane Pancakes mit Bio Speck vom Heimentaler Biohof, Freiland Spiegelei & Ahornsirup (a1, b)

NOMAD'S BLT 12

Feuerstein's Landhausbrot, Kräuter- Mandel Pesto, knuspriger Bio Speck vom Heimentaler Biohof, zwei Freiland Spiegeleier, frische Tomaten, Romanasalatherzen, Kasundi Mayo, Sprossen (a1, b, e1)

GRILLED CHEESE SANDWICH 12

Feuerstein's Landhausbrot, Bio Speck vom Heimentaler Biohof, Parmesan & Gruyere Käse, Handschuhsheimer Tomate, frische Kräuter (a1)

SCHICK CHICK (V) 8

Getoastetes Brot von der Handwerksbäckerei Feuerstein mit Kichererbsen, Sellerie, roten Zwiebeln, frischen Kräutern, Wildkräutersalat & Tomaten (a1, g)
+ Freiland Ei (Spiegelei oder pochiert) + 1.5

YOU ARE SO BEAUTIFUL (V) 8

Brot von der Handwerksbäckerei Feuerstein mit hausgemachtem Spread aus gegrillter Spitzpaprika und Aubergine, Granatsapfelkerne, Walnüsse, Sprossen & Za'tar Öl
+ Freiland Ei (Spiegelei oder pochiert) + 1.5

EGGS BENEDICT 14

Zwei getoastete English Muffins, Wildkräutersalat, gegrillter wilder Brokkoli, zwei pochierte Freiland Eier, Bio Speck vom Heimentaler Biohof, hausgemachte Sauce Hollandaise (a1, a2, b, d)

EGGS FLORENTINE 11

Zwei getoastete English Muffins, Wildkräutersalat, gegrillter wilder Brokkoli, zwei pochierte Freiland Eier, hausgemachte Sauce Hollandaise (a1, a2, b, d)

NOMAD BRUNCH Montag bis Freitag bis 14:30Uhr Wochenende & Feiertage bis 15Uhr

LUNCH (MO-FR 11:30 - 14:30)

CHANA MASALA 12

Chana Masala Curry mit Kichererbsen & Tomaten, Wildreis, frischem Koriander & Joghurt (d)
(Vegan = ohne Joghurt)
+ Wildkräuter Beilagensalat + 4

PIFFERLINGE 14

Pfifferlingsragout, Polentaschnitten & Wildkräuter Beilagensalat (a2, d)

PIFFERLINGE & KRUSTENBRATEN 17

Pfifferlingsragout, Polentaschnitten, Bio Krustenbraten vom Heimentaler Biohof & Salat Bouquet (a2, d)
+ Beilagensalat statt Bouquet + 2.5

BUNTER SALAT (V) 9.5

Wildkräutersalat, glasierte bunte Karotten, karamellisierte Walnüsse, Feigen, weiße Bohnen Dressing & Feuerstein's Landhausbrot (a1, e2)
+ Freiland Ei (Spiegelei oder pochiert) + 1.5
+ Bio Speck vom Heimentaler Biohof + 3
+ Bio Krustenbraten vom Heimentaler Biohof + 5

HAUSGEMACHTE KUCHEN

(auch vegan & glutenfrei)

Wechselnde Kuchensorten 3.5 - 4.5

Banana Bread (V) (a1, e2) 3

Croissant (a1, d) 1.5

Schoko-Croissant (a1, d) 1.7

Veganes schwarzes Croissant (a1, c, e2) 2



NOMAD

NOMAD BRUNCH
Montag bis Freitag bis 14:30Uhr
Wochenende & Feiertage bis 15Uhr

SUMMER FAVORITES

ICED CAPPUCCINO 4.9

Cremig geschäumte kalte Milch (Kuh- oder Hafermilch),
Eiswürfel, doppelter Shot Espresso

COLD BREW 3.5

Kalt extrahierter Filterkaffee (fruchtig)

HEIßGETRÄNKE

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Rösterei Neues Schwarz aus Dortmund. Die Rösterei arbeitet im direkten Kontakt mit den Kaffeefarmern zusammen. Auf diesem Weg können die Farmer den bestmöglichen Preis für ihre Kaffeebohnen erzielen.

Der Preis, der im direkten Handel gezahlt wird, ist in der Regel höher als bei Fair Trade oder Bio Kaffee.

Wir verwenden ausschließlich BIO Kuhmilch. Hafermilch, Kokos- Reis-Milch, laktosefreie Milch ohne Aufpreis.

Espresso / Espresso Doppio	2.- / 3.2
Americano	3.2
Cappuccino	3.5
Cappuccino grande	4.2
Flat White	3.9
Latte Macchiato	3.9
Cortado	3.9
Milchkaffee	4.2
Prana Chai Café Latte	4.5
Mokka	4.5
Prana Chai Latte	4.2
Heiße Schokolade	3.9

Aktueller Espresso im Ausschank: CRUZEIRO
Herkunft: Brasilien / Prozess: Pulped Natural
Geschmacksnoten: Schokolade, Nougat, Trockenfrucht
Geerntet von der Familie Carlos auf der Fazenda Cruzeiro

BIO TEE VON SCHLÜRF (lose) 0.4l 3.5

HAUKE - Ceylon & Darjeeling
JELLA - Kräuter Lemongras & Eisenkraut
TORALF - Mate, Pu Erh, & Zitrus
ALBERT - Ingwer & Apfel
GREETE - Grüntee (Nebeltee)
HILDE - Beeren Früchtete

FRISCHER Ingwer-Minz-Tee mit Limette 3.9

HEIßE ZITRONE 3.9

FRISCHER Orange-Ingwer Tee 3.9

HAUSGEMACHTE LIMONADE 0.4l 4.9

Brombeer-Holunder oder Pfirsich-Maracuja

SCHORLEN & WASSER

Wasser leise/laut 0.33l / 0.75l 2.8 / 5.2

Saftschorle 0.2l / 0.4l 3 / 4.9

Apfel / Maracuja / Johannisbeere

FRISCH GEPRESSTE SÄFTE 0.2l / 0.4l 3.9 / 6.5

Detox

(Birne, Apfel, Gurke, Zitrone)

Immun Booster

(Ingwer, Zitrone, Ananas, Orange,
frischer Kurkuma, Cayenne Pfeffer)

Karotte - Apfel - Ingwer

Ananas - Apfel - Orange

Orangensaft

INGWER SHOTS 6 cl/12cl 2.5 / 5

Ingwer - Apfel - Zitrone

(V) VEGAN (GF) GLUTENFREI

Allergene: a1 = Gluten (Weizen) a2 = Gluten (Hafer) a3 = Gluten (Roggen) b = Eier c = Soja d = Laktose (Milch, Sahne, Joghurt) e1 = Mandeln e2 = Walnüsse e3 = Cashewnüsse e4 = Erdnüsse f = Sellerie g = Senf h = Sesam i = Fische k = Farbstoff m = Konservierungsstoff

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.



NOMAD