

bowls

Vietnamesische Reismudeln Sojasprossen Tofu Karotten Kräuter Hoisin-Dressing (VG)	19
Thai grüner Papayasalat Kataifi-Krevetten Limette-Palmzucker Dressing Erdnüsse (auch V/VG) 🍷	20
Burrata Specie Rara - Tomaten Olivenstreusel Kombu-Tomatensugo (V)	24
Randen-Borani Linsen Pistazien Bulgur Dukkah Rucola pochiertes Ei rote Essigzwiebel (V)	19
Fajita-Salat Avocado gerösteter Mais grilliertes Pouletfleisch Achiote-Reis Tortillas Kümmel-Limettendressing (auch V/VG)	21

crus

Thunfisch-Tartar Avocado Tapioca-Chips Sesam-Dressing	24
Libanesische Kibbeh Rindstatar Bulgur Pinienkerne Minze Labneh Fladenbrot	28
Zucchini-Carpaccio Basilikumpesto getrocknete Tomaten Oliventapenade Rosmarin-Focaccia (VG)	17
Jakobsmuscheln gebläht Foie gras geräuchert Granny Smith - Apfel Grapefruit-Emulsion	24

crossovers

Kalmar 65° Olivenöl Yuzu-Kaviar Dill	24
Tempura-Krevetten Kokosnuss Essiggurken-Salat 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

Yakitori-Lachs Pak choi grilliert Sesam Nori-Algenblätter	33
Schwertfisch grilliert Sofrito-Sauce Fava-Bohnen Schwertmuscheln	45
Fish n Chips Tartar-Sauce	34
Oktopus vom Grill Oliven Safran-Fenchel Chili-Vinaigrette 🍷	35
Marinierte Riesenkrevetten vom Grill Wasserkressen-Salat Bergamotten-Sauce	51
Hähnchen vom Grill nach Peruanischer Art Green-Sauce 🍷	36
Lammkeule langsam gegart Harissa-Jus grillierte Frühlingszwiebeln	46
Black Angus - Entrecote (250g) fermentierte Beeren - BBQ Sauce	55
Aubergine mit Miso glasiert Rettich Orange Soba-Nudeln (VG)	29
Indisches Dal-Khichdi Mungbohnen Reis Sesamkörner Spinat Papadam Broccoli (VG)	27

sides

Süßkartoffel-Stampf Peperoni geräuchert (V)	Sautierter Spinat getrocknete Tomaten Schalotten (V)
Pommes frites Pont-Neuf (V)	Rucola-Salat Birne Parmesan Kürbiskerne Vincotto (V)
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

(V) Vegetarisch (VG) Vegan

bowls

Vietnamese rice noodles bean sprouts crispy tofu carrots garden herbs hoisin dressing (VG)	19
Thai green papaya salad kataifi shrimp lime - palm sugar dressing peanuts (also as V/VG) 🌶️	20
Burrata heirloom tomato olive streusel kombu tomato sugo (V)	24
Beetroot borani lentils pistachio bulgur Dukkah rocket poached egg pickled red onion (V)	19
Fajita salad avocado roasted corn grilled chicken achiote rice tortilla bread cumin - lime dressing (also as V/VG)	21

crus

Red tuna tartare avocado crispy tapioca sesame dressing	24
Lebanese Kibbeh beef tartar bulgur pine nuts mint labneh flatbread	28
Zucchini carpaccio basil pesto sundried tomato olive tapenade rosemary focaccia (VG)	17
Torched scallops smoked shaved foie gras granny smith apple grapefruit emulsion	24

crossovers

Calamari 65° olive oil yuzu caviar dill	24
Coconut shrimp tempura pickled cucumber salad honey mustard sauce	22
Steamed dumplings (shrimp or chicken or vegetable) kimchi salad Sichuan sauce	5pcs 16
Assorted steamed dumplings kimchi salad Sichuan sauce	9pcs 26

grilled & co.

each fish or meat dish includes one side

Yakitori salmon grilled pak choi sesame nori seaweed	33
Grilled swordfish sofrito sauce fava beans razor clams	45
Fish n Chips tartar sauce	34
Grilled octopus olives saffron fennel chili vinaigrette 🌶️	35
Marinated grilled king prawns watercress salad bergamot sauce	51
Grilled corn-fed chicken Peruvian style spicy green sauce 🌶️	36
Slow-cooked lamb shank harissa jus grilled spring onion	46
Sirloin steak of Black Angus beef (250g) lacto-fermented red berry BBQ sauce	55
Miso-glazed grilled eggplant radish orange soba noodles (VG)	29
Indian dal khichdi moong lentils rice sesame seeds spinach papadum broccoli (VG)	27

sides

Sweet potato mash smoked paprika (V)	Sautéed spinach sundried tomato fried shallots (V)
Skin-on pont-neuf potatoes (V)	Rocket salad pear parmesan pumpkin seeds Vincotto (V)
Steamed Ying Yang rice (VG)	

crossover menu for 4 diners or more

Instagrammable #noumibern



The many flavours of Noumi to share | chef's choice | served in four flights

per person 78

(V) Vegetarian (VG) Vegan