

# NOMAD'S HOME SWEET HOME

Eatery & Bar

Vom 12. bis 22. September findet die erste Genusswoche Basel statt – und wir machen mit! Es ist die Gelegenheit für das Nomad, nach Hause zurückzukehren und euch diese Woche Geschmäcker & Gerichte aus der Schweiz anzubieten. Lukas und sein Team stellen unsere täglichen Partner ins Rampenlicht, unter anderem Louise vom Nusshof für Obst & Gemüse, Jenzer für das Fleisch, Mylk für den Käse... Die Produkte kommen entweder aus der Region Basel oder aus der schönen Schweiz. Entdecke die Schweiz durch die Augen des Nomad und lass dich kulinarisch überraschen mit unserer speziellen Genusswochen-Karte!

## VORSPEISEN

SALAT

**SALAT NOMAD 9.50**

mit Trauben & bunten Karotten

SUPPE

**KARTOFFEL-LAUCH**

**SUPPE 12**

FISCH

**SAIBLING AUS SATTELN**

**BEI ZUG, ROGEN,**

**KAROTTEN & KERBEL 16**

Saiblingsfilet & sein Rogen «Brüggli»,  
Karotten-Variation & Kerbelöl

FLEISCH

**MÖRSCHWILER ENTE, GERSTE,**

**MALZ, ROTKOHL 22**

Zweierlei von der Ente auf  
Gerste-Rotkohl Salat & geröstetes  
Gerstenmalz

VEGI

**NUSSHOFER KNOLLESELLERIE,**

**BIRNE, BAUMNÜSSE,**

**SENSAAT 15**

Variation vom Knollensellerie mit  
einem Birnen-Knödel, Baumnüsse  
& gequellte Senfsaat

## HAUPTGÄNGE

FISCH

**ZANDER AUS DEM LAGO  
MAGGIORE, KÜRBIS, MAIS,  
HASELNUSS 34**

Sautiertes Zanderfilet  
mit Kürbis-Püreeschaum,  
Maisgries-Schnitte  
& Haselnuss-Crunch

FLEISCH

**NORD-WESTSCHWEIZER RIND,  
BODENKOHLRABI, STRAUCH-  
BOHNEN, KÜMMEL 36**

Zweierlei vom Rind (flaches Filet  
& geschmorter Schulterspitz)  
mit Variation vom Bodenkohlrabi,  
Strauchbohnen & Kümmeljus

VEGI

**„GEISSEN GRÜSEL“  
KÄSE VON MYLK AUS  
ZIEGENMILCH VOM HOF  
KLOSTERFIECHTEN, NUSHOFER  
RANDE, HIMBEEREN, ROTE  
ZWIEBELN 32**

Zweierlei des Geissen Grüsels  
mit Randenflan, -Scheiben & Chips,  
konfierte rote Zwiebeln  
& Himbeerchutney

## BURGER

**BASEL BURGER  
MIT RHYFÖRSTER KÄSE 26**

Schweizer Angus Rind,  
Brioche Brötli vom Beck,  
Speck-Mayonnaise,  
Eisbergsalat, BBQ Sauce  
mit Honig & Whiskey,  
karamellisierte Zwiebeln,  
gepickelte Gurke & French Fries  
mit Coleslaw +3

## DESSERT

**ZWETSCHGE,  
SCHOKOLADE 13**

Zwetschgenparfait auf Schokoladen  
Biscuit, Schokoladen-Zimt Sorbet  
& Schokoladenschwamm

**APFEL-TARTE 12**

Pochierter Apfel mit Karamell  
& Nelke auf Mürbeteigboden,  
Doppelrahm-Mousse  
& Karamellsauce

# BEER & CIDER

## OFFEN

Aus der hauseigenen Brauerei Volta Bräu

**LAGER 0.3/0.5 BASEL 5.20/8.20**

Unser Spritziges helles, Untergärig, 4.8%

**RED ALE 0.3/0.5 BASEL 5.50/8.50**

Unser malzige Red Ale, Obergärig 5.5%

**SAISONBIER 0.3/0.5 BASEL 5.80/8.80**

Frag unser Team nach der Sorte!

## FLASCHE

**AYINGER BRÄUWEISSE 0.5 DE 8.50**

Weizenbier mit unverwechselbarem

Bananenaroma

**BUDDLESHIP A 0.33 DE 7.20**

Schwarzbier mit Röstnoten und einer Prise Bitterkeit

**FEHÉR NYÚL 0.33 HUN 8.60**

Sour IPA

**WESTMALLE TRIPEL 0.33 DE 7.20**

Fruchtiges, kräftiges Trappistenbier

**WHITE FRONTIER, LOG-OUT & LIVE 0.33 SUI 7.20**

American Pale Ale

**LEERMOND 0.33 SUI 5.50**

Dunkelblondes, leichtes Bier, alkoholfrei

**LOLA BIER 0.33 SUI 6.50**

Alkoholfreies IPA

**BACKSTABBER, FINEST CIDER CLASSIC 0.33 SUI 6**

# BUBBLY

|  |          |
|--|----------|
|  | 0.1/0.75 |
| <b>PROSECCO BIO STEFANY / CANTINA PIZZOLATO ITA 10.50/63</b> |          |
| <b>CAVA BRUT GRAN RESERVA / JUVÉ Y CAMPS ESP 11.80/71</b>    |          |

# APERITIFS

|  |  |
|--|--|
| <b>FEDERICA CON CAVA FEINHERB - FRUCHTIG 14</b>                  |  |
| Federica, Granatapfelkerne, Cava JYC, Soda                       |  |
| <b>LILLET VIVE SPRITZIG - FRISCH 12.50</b>                       |  |
| Lillet weiss, Basilikum, Gurke, Tonic Water                      |  |
| <b>NOMAD SPRITZ SÄUERLICH - PRICKELND 10.50</b>                  |  |
| Weisswein, St. Germain, Apfel, Minze, Soda                       |  |
| <b>INGE 13.50</b>  |  |
| ERFRISCHEND - AROMATISCH   |  |
| Nomad's Ingwersirup, Limetten, Gurke, Orange, Bio-Prosecco, Soda |  |

**NOMAD EATERY & BAR**  
BRUNNGÄSSLEIN 8, CH-4052 BASEL  
+41 61 690 91 60, INFO@NOMAD.CH  
WWW.NOMAD.CH/EATERY

**DIE KÜCHE HAT DURCHGEHEND BIS 23 UHR GEÖFFNET.**  
EATERY@NOMAD.CH / 061 690 91 60  
ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST

WIFI #NOMADBASEL  
SHARE YOUR SPIRIT #NOMADBASEL



„MY ONLY  
REGRET IN  
LIFE IS THAT  
I DID NOT  
DRINK MORE  
WINE.“

Ernest Hemingway

# WHITE & RED WINES

Wirf einen Blick auf unsere  
Offenweinkarte vor Ort.

# ROSÉ WINES

|   |          |
|---|----------|
|   | 0.1/0.75 |
| <b>VÉNUS ROSÉ / PINCHINAT BIO FRA 7.10/49</b>               |          |
| <b>GRENACHE NOIR, SYRAH, CINSULT 2018 6.50</b>              |          |
| Fruchtige Aromen, Leichtigkeit des Sommers in Südfrankreich |          |

# SOFT DRINKS

|  |  |
|--|--|
| <b>LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO 5.20</b>   |  |
| <b>ALMDUDLER 5.20</b>                    |  |
| <b>COCA COLA, ZERO 4.50</b>              |  |
| <b>MICHEL ORANGE FAIR TRADE 0.2 4.90</b> |  |
| <b>MICHEL BODYGUARD, ANANAS, 4.90</b>    |  |
| PINK GRAPEFRUIT 0.2                      |  |
| <b>MARACUJA NEKTAR 0.2 4.90</b>          |  |
| <b>FEVER TREE GINGER ALE 5.20</b>        |  |
| <b>FEVER TREE GINGER BEER 5.20</b>       |  |
| <b>FEVER TREE BITTER LEMON 5.20</b>      |  |
| <b>FEVER TREE TONIC WATER 5.20</b>       |  |
| <b>GENTS SWISS ROOTS TONIC 5.20</b>      |  |
| <b>SÜSSMOST VOM NUSSHOF 0.3 4.50</b>     |  |
| <b>ELMER CITRO 0.3 4.50</b>              |  |
| <b>SAN BITTER 5.20</b>                   |  |
| <b>GRANINI TOMATE 0.3 5.80</b>           |  |
| <b>FRITZ MELONE 5.20</b>                 |  |
| <b>FRITZ RHABARBER 5.20</b>              |  |
| <b>FRITZ ORANGE 5.20</b>                 |  |

# WATER

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| OFFEN                               | 0.3/0.5/1L |
| <b>BASLER WASSER 3.90/5.90/8.50</b> |            |

|  |     |
|--|-----|
| FLASCHEN                                       | 0.5 |
| <b>Goba Appenzeller Wasser Laut/Still 7.20</b> |     |

# HOMEMADE

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
|                                      | 0.3L/0.5L/1L |
| <b>NOMAD ICE TEA 4.50/6.50/8.50</b>  |              |
| <b>NOMAD LIMONADE 4.50/6.50/8.50</b> |              |
| <b>NOMAD SIRUP 3.90/5.90/8.50</b>    |              |
| mit Basler Wasser                    |              |

# HOT DRINKS

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>LATTE MACCHIATO 5.80</b>    |  |
| <b>CAFÉ CRÈME 4.50</b>         |  |
| <b>ESPRESSO MACCHIATO 3.90</b> |  |
| <b>ESPRESSO DOPPIO 5.80</b>    |  |
| <b>CAPPUCCINO 5.30</b>         |  |
| <b>ICED AMERICANO 4.80</b>     |  |
| <b>LATTE FREDDO 5.80</b>       |  |
| <b>SCHOGGI, OVO 5.10</b>       |  |
| <b>CHAI LATTE 5.80</b>         |  |

|  |  |
|--|--|
| <b>TEE „TEEGARTEN MINIATURES“ 4.50/10.50</b> |  |
| PORTION/KANNE                                |  |
| Darjeeling/Earl Grey/Assam                   |  |
| Pai Mu Tan/Jasmin/Maté                       |  |
| Verveine/Minze                               |  |
| Roiboos Vanille/Roiboos Lemon Ginger         |  |
| Chai/Rote Clara/Eisbär/Kräuter               |  |