

NOMAD'S FOOD MENU

Eatery & Bar

Das Rauschen des Meeres, die aufgehende Sonne über Berggipfeln oder Begegnungen mit fremden Kulturen. Darum geht es bei uns in der Nomad Eatery. Um Reiseerinnerungen unserer Mitarbeiter und unserer Gäste, welche untrennbar mit Gerüchen, Geschmäckern und kulinarischen Erlebnissen verwoben sind. Diese Reiseerinnerungen werden von Henrik, Lukas und ihrem Team mit regionalen, frischen Produkten für euch gekocht. Und dies alle 2 Monate komplett neu ausgedacht und entwickelt. Und wenn ihr euch nicht entscheiden könnt: Nehmt einzelne Gerichte, stellt sie in die Mitte der Tische und teilt. Denn Erlebnisse und Erinnerungen geteilt sind doppelt schön. Und in diesem Sinne wünschen wir euch eine wunderbare Reise bei uns in der Eatery.

STARTERS

NOMAD PLATTE 44

Ab 18 Uhr

Rote Bete Hummus, Salsiz, Greyerzer, Sardinen, gepickeltes Gemüse, Linsensalat, Kürbis-Currycreme & Zimtfladenbrot

MEZZE JE 8.50

Kürbis-Currycreme, Rote Bete Hummus & Linsensalat

GRÜNER SALAT „NOMAD“ JE 9.50

ab 2 Portionen in grosser Schüssel mit Hausdressing

MAZZE 22

Rote Bete Hummus, marinierte Feigen mit Ziegenkäse & Pinienkernen, Honig & Linsensalat mit Sardinen oder Salsiz +8

SAMOSAS 16

Ricotta, Rosinen, Majoran, Minze & Ananas-Currydip

SCHEIBEN VON DER REHKEULE 19

in Gewürzkruste mit Balsamico-Linsen, Feigen & kleine Salate

SOUPS

KÜRBISCREMESUPPE 12

mit Kardamom

ESSENZ VON GERÖSTETEM BLUMENKOHL 14

mit Mandeln & Birne

„LIKE ALL GREAT TRAVELLERS I HAVE SEEN MORE THAN I REMEMBER AND REMEMBER MORE THAN I HAVE SEEN.“

Benjamin Disraeli

BURGER & CO

CURRYWURST NOMAD 21

Basler Kalbsbratwurst, Currysaucen, Sweet-Potato Fries „spezial“ & gepickelte Gurke

NOMAD BURGER 26

Angus Beef Patty, Sesam Bun, Cole Slaw, Bar B Q Sauce, Café de Paris Butter & Spiegelei

SPECIAL BURGER

Ask for our regularly changing special burger, price upon request

SIDE DISHES

JE 5.50

OFENGENMÜSE / FLADENBROT / MEMTAUAME (ARABISCHE KNOBLAUCH KORIANDER KARTOFFELN) FRENCH FRIES / mit Trüffelsalz +4 / KARTOFFELESPUMA / SAFRAN COUS COUS

SPECIAL DRINKS

INGE 13.50

erfrischend – aromatisch
Nomad's Ingwersirup, Limetten, Gurke, Orange, Bio-Prosecco & Soda

ELEPHANT G&T 20

London Dry Gin mit Fever Tree Tonic & frischem Apfel

CAVA BRUT GRAN RESERVA

JUVÉ Y CAMPS

0.1 / 0.75 11.80/71

DESSERT

BASLER BANANENSPLIT 16

Schoggimousse, Schoggisaucen, Brownie, karamalisierte Banane & Bananeneis

BIRNENTARTE NOMAD 16

geschmorte Birne, Haselnusscrumble & Haselnusseis

HAUSGEMACHTE SORBETS UND GLACE 4.50

pro Kugel

mit Schlagrahm +1.50

ESPRESSO NOMAD 8.50

KÄSETELLER MIT KÄSE VON SERDAR

AUS DER MARKTHALLE BASEL 

mit saisonalem Senf

& hausgebackenem Nomad Fruchtbrot

Klein (3 St) 10.50

Gross (5 St) 16

NOMAD MENU TO SHARE

AB 2 PERSONEN AB 18 UHR

62 P.P.

Eine Reise durch die Welt!

MAINS

WÄHLE DEINE SIDE DISHES DAZU!

BLACK RICE NOODLE BOWL 24

Schwarze Reisnudeln, eingelegter Kürbis, Shiitake Pilze, Winterspinat, geräucherter Tofu & Sesam
Wahlweise mit Poulet oder Crevetten +8

RINDFLEISCHTAJINE 32

Honig, Koriander, Limone, Chili, Zimt, Aprikosen, Pflaumen, Cashewnüsse & Safran Cous Cous

SANFT GESCHMORTE LAMMHAXE 34

Lammjus, Dhal, Labne & Koriander

GEBRATENER REHRÜCKEN 42

Rehjus, Selleriecreme, Rosenkohlblätter, glasierte Maronen & La Ratte Kartoffel-Espuma

KABELJAURÜCKEN 36

mit Bouchot-Muscheln-Sud & wilder Brokkoli

„If you really want to do it, you do it. There are no excuses.“

Bruce Nauman