

# 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 Lukas und unserem Küchenteam 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.

„A HOUSE IS NOT A HOME UNLESS IT CONTAINS FOOD AND FIRE FOR THE MIND AS WELL AS THE BODY.“

Benjamin Franklin

## BURGER & CO.

### CURRYWURST NOMAD 21

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

### THE BIG NOMAD 26

Angus Beef, Brioche Bun, Speck-Mayonnaise, Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey, karamalisierte Zwiebeln, gepickelte Gurke & French Fries mit Cheddar Käse +3 / mit Coleslaw +3

## SIDE DISHES

JE 5.50

SAISONGEMÜSE / GEBRATENE  
BABYKARTOFFELN / DUFTREIS /  
FRENCH FRIES

## SPECIAL DRINKS

### LILLET VIVE 12.50

Spritzig – frisch

Lillet Blanc, Tonic Water, Basil, Cucumber

### TASMANISCHER TEUFEL 16

würzig – belebend

Bickens London Dry Gin, St. Germain, Lime juice,  
tasmanian Pepper, Rosemary, Tonic water

### CAVA BRUT GRAN RESERVA

### JUVÉ Y CAMPS

0.1 / 0.75 11.80/71

## NOMAD MENU TO SHARE

AB 2 PERSONEN AB 18 UHR 62 P.P.

Eine Reise durch die Welt!

## STARTERS

### NOMAD PLATTE 44

Ab 18 Uhr

Weisse Bohnen-Hummus, Baba Ghanoush,  
roter Reissalat, mariniertes Halloumi, Sardinen,  
Gepickeltes Gemüse & Pastrami

### MEZZE JE 8.50

Weisse Bohnen-Hummus, Baba Ghanoush, Roter Reissalat,  
Marinierter Halloumi & Gepickeltes Gemüse

### MAZZE 22

Weisse Bohnen-Hummus, Roter Reissalat,  
Geröstete Spitzpaprika & Granatapfel

### SALAT NOMAD JE 9.50

ab 2 Portionen in grosser Schüssel  
mit Hausdressing

### CRUDE DE LUCIOPERCA 19

Crude de lucioperca con salsa macha e lentejas rojas  
Roh mariniertes Zander mit Salsa Macha & roten Linsen

### WACHTELBRUST 21

mit Erbsen Püree, Minze, Knochenmark  
& karamellisiertem Apfel

### „HELLO SPRING!“-BOWL 22

mit rotem Reis & grünem Spargel

## SOUPS

### SUIMONO 12

Klare Fischsuppe mit Zander,  
Wakame & Pilzen

### WEISSE SPARGELSUPPE 14

mit Traubenkernöl

## MAINS

WÄHLE DEINE SIDE DISHES DAZU!

### KONFIERTE KALBSBRUST 38

mit Mole, Topinamburpüree  
& Mais

### HANGING TENDER STEAK

### „BUTCHER'S CUT“ 46

mit Ananas-Salsa  
& Coleslaw

### GEBRATENER STEINBUTT AUS

### AQUAKULTUR 42

mit Mönchsbart  
& Holunderblüte

### QĪNGZHÈNG YÚ 42

Ganze gedämpfte Dorade mit Ingwer,  
Frühlingslauch, Limette & Chili

Dieses Gericht benötigt mindestens 20 Minuten Garzeit –  
das Warten lohnt sich!

### BIBIMBAP 26

Koreanisches Reisgericht mit Lattich,  
Mungobohnensprossen, bunten Karotten,  
Ei & Chilipaste  
mit Bio Riesencrevetten +8

### GEMÜSECURRY 24

mit violetten Süsskartoffeln

### BADISCHE SPARGELN

### VOM HOF ZIEREISEN 32

mit schaumiger Hollandaise & jungen Kartoffeln  
mit Rohschinken +8

## DESSERT

### HOMEMADE SORBET & ICE CREAM 4.50

pro Kugel 4.50

mit Schlagrahm +1.50

### ESPRESSO NOMAD 8.50

### DEKONSTRUIERTES TIRAMISU 14

mit Rhabarber & Limoncello

### MINI DESSERT JE 7.50

Natilla de café, mexikanische gebrannte Crème mit Kaffee /  
Chiasamenpudding mit Matcha, Honig und kandiertem  
Ingwer / Schokomousse

### KÄSEPLATTE MIT KÄSE VON SERDAR AUS DER NEUEN ALTEN MARKTHALLE BASEL

Feigensenf & Nomad Früchtebrot

Klein (3 St) 10.50

Gross (5 St) 16

## LIVE MUSIK- BRUNCH

JEDEN SONNTAG

mit live Musik vom YAYA Duo