

# NOMAD'S LUNCH MENU

Eatery & Bar

Neu haben wir für euch immer mehr als nur ein Menu zur Auswahl zum Lunch – wir haben euch eine ganze Lunch Karte zusammengestellt, die wöchentlich wechselt. Ob Lieblingsessen 5 mal in der Woche oder täglich etwas anderes – die Wahl liegt bei dir!

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

Benjamin Disraeli

## NOMAD CLASSICS

**GRÜNER SALAT „NOMAD“ JE 9.50**

ab 2 Portionen in grosser Schüssel mit Hausdressing

**POKÉ BOWL VEGAN 18**  
mit Bio Black Tiger Prawns +8  
mit Poulet oder mariniertem Feta +6

**MAZZE 22**  
Gebackene Süsskartoffel mit Sour Cream, Salad Arabi, Hummus, dazu Garlic Naan mit Salametti vom Rind oder Sardinen +4

**NOMAD BURGER 26**  
Angus Burger, Burger Bun, Café de Paris, mit Spiegelei, Coleslaw, Tahina & French Fries

**ARTISCHOCKE 16**  
an Nomad Vinaigrette

Frag nach unseren Mezze!

## LUNCH SPECIALS

**SALAT ODER SUPPE INKLUSIVE**

**FLEISCH TONKOTSU-RAMEN 25**  
aus Knochen hausgemachte Tonkotsu-Brühe mit Glas-Nudeln, Chashu (Pork Belly), Shii-Take Pilzen & Frühlingszwiebeln

**FISCH GEBRATNER DORSCH 24**  
mit Orangensauce, Tabouleh, Dörrfrüchten & Gemüse

**VEGI WEISSE BADISCHE SPARGELN 22**  
mit Kartoffeln, Hollandaise Schaum & Brunnenkresse

**PASTA PENNE 19**  
mit Basilikumspesto & Confierten Tomaten

## NOMAD SPECIAL

**GEBRATENES ENTRECOTE 42**  
mit Shiitake-Kruste, Portwein-Jus, Frühlingsgemüse & Süsskartoffelpüree

## DESSERT

**ETON MESS 9.50**  
mit Rhabarber-Erbeerkompott

**ESPRESSO NOMAD 8.50**

Oder frag unser Team, was wir diese Woche Feines zum Kaffee anbieten.

# BEER

## OFFEN

Aus der hauseigenen Brauerei Volta Bräu

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

Unser Spritziges helles, Untergärig, 4.8%

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

Unser malziges Brown Ale, Obergärig, 6.1%

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

Frage unser Team nach der Sorte!

## FLASCHE

**AYINGER BRÄUWEISSE 0.5 DE 8.50**

Weizenbier mit unverwechselbarem

Bananenaroma

**KEHRWIEDER PROTOTYP 0.33 DE 7.20**

Fruchtiges Pale Ale

**KÜHNES BLONDES 0.33 DE 7.20**

Fein würziges Helles

**HARVIESTOUN OLD ENGINE OIL 0.33 SCO 7.20**

Süss bitteres Black Ale

**WESTMALLE TRIPEL 0.33 BEL 7.20**

Fruchtiges, kräftiges Trappistenbier

**LEERMOND ALKOHOLFREI 0.33 SUI 5**

Dunkelblondes, leichtes Bier

# BUBBLY

**PROSECCO BIO STEFANY / 0.1/0.75 10.50/63**

CANTINA PIZZOLATO ITA

**CAVA BRUT GRAN RESERVA / 11.80/71**

JUVÉ Y CAMPS ESP

# APERITIFS

**FEDERICA CON CAVA 12.50**

FEINHERB - FRUCHTIG

Federica, Granatapfelkerne, Cava JYC, Soda

**LILLET VIVE 12.50**

SPRITZIG - FRISCH

Lillet weiss, Basilikum, Gurke, Tonic Water

**NOMAD SPRITZ 10.50**

SÄUERLICH - PRICKELND

Weisswein, St. Germain, Apfel, Minze, Soda

**INGE 13.50**

ERFRISCHEND - AROMATISCH

Nomad's Ingwersirup, Limetten, Gurke, Orange,

Bio-Prosecco, Soda

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

Ernest Hemingway

# WHITE WINES

**ESPORAO RESERVA / ESPORAO 2016 POR 0.1/0.75 7.40/51**

frisch, schöne Säure, unkompliziert

**RIESLING / SCHMIDTGES 2016 GER 8.20/55**

feinfruchtig, elegante Säure, mineralisch

**TERRA D'UVA / 7.20**

**BENITO FERRARA 2016 ITA 8.90/57**

mittelkräftig, frisch, mineralisch

**PINOT NOIR / SIEBEDUPF 2016 SUI 9.60/62**

fruchtig, körperreich, langanhaltend

# ROSÉ WINES

**VENUS PINCHINAT FRA 0.1/0.75 7.10/53**

# RED WINES

**CHATEAU MUSAR JEUNE / 0.1/0.75 7.60/53**

CHATEAU MUSAR 2013 LIB

pikant, beerig, aromatisch

**IL SANGIOVESE / 8.30/55**

TENUTA PANDOLFI 2016 ITA

leicht, floral, unkompliziert

**CRASTO SUPERIOR / 9.10/57**

QUINTA DO CRASTO 2015 POR

fruchtig, abgerundet, ausgewogen

**COCODRILO / VINA COBOS 2015 ARG 12.50/86**

intensiv, kräftig, ausgeprägte Tannine

# SOFT DRINKS

**LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO 5.20**

**LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA 5.20**

**ALMDUDLER 5.20**

**COCA COLA, ZERO 4.50**

**MICHEL ORANGE FAIR TRADE 0.2 4.90**

**MICHEL BODYGUARD, ANANAS, 4.90**

**PINK GRAPEFRUIT 0.2 4.90**

**MARACUJA NEKTAR 0.2 4.90**

**OPALINE BIRNEN-EISENKRAUTSAFT 5.20**

**OPALINE APRIKOSE 5.20**

**WOSTOCK TANNENWALD 5.20**

**CHARITEA „RED“ 5.20**

**SEEZÜNGLE TRÄUBLE 5.20**

**FEVER TREE GINGER ALE 5.20**

**FEVER TREE GINGER BEER 5.20**

**FEVER TREE BITTER LEMON 5.20**

**FEVER TREE TONIC WATER 5.20**

**GENTS SWISS ROOTS TONIC 5.20**

**SÜSSMOST VOM NUSSHOF 0.3 4.50**

**ELMER CITRO 0.3 4.50**

**SAN BITTER 5.20**

**GRANINI TOMATE 0.3 5.80**

**FRITZ MELONE 5.20**

**FRITZ RHABARBER 5.20**

# WATER

**OFFEN 0.3/0.5/1L**

**BASLER WASSER 3.90/5.90/8.50**

**FLASCHE 0.5**

**GOBA APPENZELLER WASSER LAUT/STILL 7.20**

# HOT DRINKS

**LATTE MACCHIATO 5.80**

**CAFÉ CRÈME 4.50**

**ESPRESSO 3.90**

**ESPRESSO DOPPIO 5.80**

**CAPPUCCINO 5.30**

**ICED AMERICANO 4.80**

**LATTE FREDDO 5.80**

**SCHOGGI, OVO 5.10**

**CHAI LATTE 5.80**

**TEE „TEEGARTEN MINIATURES“ 4.50/10.50**

PORTION/KANNE

Darjeeling/Earl Grey/Assam

Pai Mu Tan/Jasmin/Maté

Verveine/Minze/Kamille

Roiboos Vanille/Roiboos Lemon Ginger

Sunset Früchte/Chai/Nomad