

NOMMOS

Lang & luftig
Zebra im Garten
Zylinder
Taco

Nordsee-Brot

Samosa
Thunfisch | Umami | Wasabi | Limette

Spring Fever*
Adlerfisch | Spinat | Plankton | Eigelb

Mac & Sea**
Trüffel | Hummer

Mediterranean
Lamm | Chorizo | Paprika | schwarzer Knoblauch

Pine & Apple
Pinienkern | Vanille | Apfel | Karamell

Käse statt Dessert +10

Chef's menu

3-Gänge 65
4-Gänge 75*
5-Gänge 85**

Ergänzung der Käseauswahl (in- und ausländisch): +17.5

Hast du eine Allergie oder spezielle Ernährungsbedürfnisse? Dann teile uns dies bitte im Voraus mit. Wir werden dies im Rahmen unserer Möglichkeiten berücksichtigen.

Aperitif

Boschendal Brut	7		35
Appalina Sparkling 0.0	6.85		36.5
Castelnaud Brut Reserve	15.5		95
Babylone Sprankel	12.75		80

Wein-Arrangement

Pro Glas	9.5
3-Gänge	28.5
4-Gänge	38
5-Gänge	47.5

Halb

Halbes Glas	4.75
3-Gänge	14.25
4-Gänge	19
5-Gänge	23.75

Wasser pro Flasche

Made Blue Still	5.5
Made Blue Sprudelnd	5.5

Port und Sherry im Glas

Port LBV	9
Sherry PX	9

Kaffee-Digestif

Friandises	4.5
Kaffee mit Likör und Sahne	9.5

NOMMOS

Kinderkarte

Vorspeise 7.5

Bubble Melon
Melone mit Schinken

Löwensuppe & Käsemähne
Frisch zubereitete Tomatensuppe mit
einem Plätzchen aus Blätterteig und Käse

Hauptspeise 12.5

Jungle Burger
Hausgemachter Rindfleisch-Burger mit frischen Pommes frites

Riesiger Safari-Pfannkuchen
Frisch gebackener Pfannkuchen mit Beilagen

Serengeti Spaghetti
Frisch zubereitete Spaghetti mit echter italienischer Tomatensauce

Kippie
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Oma-Apfelmus

Nachspeise 7.5

Eispalast
Sortiment an verschiedenen Eissorten

Alle Gerichte auf der Kinderkarte sind hausgemacht, werden aus reinen Zutaten zubereitet und sind frei von künstlichen Farb-, Geruchs- und Geschmacksstoffen.

Hast du eine Allergie oder spezielle Ernährungsbedürfnisse? Dann teile uns dies bitte im Voraus mit. Wir werden dies im Rahmen unserer Möglichkeiten berücksichtigen.