



# NOMAD Café

## Getränke alkoholfrei

Bissap (afrikanisches Hibiskusgetränk)	5.--
Jus de Gingembre (Ingwerdrink aus dem Sahel)	5.--
Tages-Smoothie (frisch und saisonal, Sa&So)	6.--

## Wein, Bier & Co.

Monats-Bier, 33cl	6.—
Rotwein, 1dl (frag die Crew, immer bio-/dynamisch)	8.—
Prosecco, 1dl	8.—
Apéro-Variationen, mit und ohne (frag an der Bar)	9.-/7.-

## Café-Variationen

Espresso puro oder macchiato	4.—
Café latte (Kuh oder Hafer)	4.50
Iced coffee (black, Kuh oder Hafer)	5.—

## Tea Specials

Indian Chai vegan (mit Gewürzen und Milch aufgekocht)	5.—
Cumin Tea	4.—
Hot Ginger & Lemon (freshly brewed)	4.—
Wüstentee (Grüntee, marokkanische Minze, Birkenzucker)	5.--

## Zmorge & Zwischendurch

Brot oder Zopf selbst geschnitten mit Confi	2.—
Homemade Granola, fruit & yoghurt (Kuh oder Kokos)	7.—
Sonntags: Ayurvedisches Frühstück (warme Früchte mit Gewürzen, Getreidebrei, Joghurt mit Zimt & Kardamom, Nusstopping)	klein 9.— gross 14.—

## Amuses Bouches (Salate & kalte Mezze aus nah und fern)

Klein und fein nach Wahl	9.—
Nomad Teller (de todo un poco) (als Social Plate zum Teilen)	15.— 20.—
Ami*e de l'apéro (Oliven, Nüsse & co.)	3.—

## Süsse Verführung

Nada Sugarfree Kuchen	4.—
Bacio siciliano (Vanilleglace mit Fleur de Sel & feinstem Olivenöl)	4.—

Wir freuen uns, Euch zu verwöhnen!

Maja & Roland