



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