

NOMAD'S MENÜVORSCHLÄGE

*Festideen gibt's genug, Gründe dafür auch. Aber es gibt nur einen Ort, wo beides
Hand in Hand geht.*

*Ab 13 Personen benötigen wir die Menü Auswahl im Voraus.
Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe.*

TRAVELLERS MENÜ 78 TO SHARE

*Alle Gerichte werden im "Tavolata Stil" in die Mitte des Tisches gestellt zum Teilen.
Stell dir pro Gang je 3 Gerichte zusammen.*

STARTERS

*Süsskartoffeln-Kokos und Fivespices
Suppe mit Schnittlauch-Öl*

*Butternusskürbis,
Pistazien-Petersilien- Pesto,
Granatapfel & Feta*

Gyozas Rind/Schwein mit Shoju

*Pulpo-Miso Salat, Kombu, Bamboo
Sprossen, gepickelte Chilis &
rote Zwiebeln*

*Pastrami, Waldorf Salat mit
Whiskey BBQ*

MAINS

Fregola Sarda à la Norma (vegan)

*Paneer-Butter Masala, Grünkohl &
Zwiebel (vegi)*

*Lachsforellenfilet, Nussbutter-
Bearnaise, cremiger Wirsing,
gepickelte Trauben & Estragon*

*Koreanischer Poulet-Eintopf,
Gochujang, Honig, Kartoffeln &
Karotten*

*Niedergegarte Rindskopfbacken,
Zimt-Jus & Gersotto*

SWEETS

*Baba au Rum mit karamellisiertem
Apfel & Zimt*

Zitrusfrüchte-Opera Cake

*Weisse Schokolade-Sauerrahm
Mousse mit Waldbeeren*

*Im Ahornsirup karamellierte
Ananas, Ananas Sorbet mit Granola
(vegan)*

Beilagen:

*Pastinaken mit Thymian-Honig
Duftreis*

RANCH STEAK

(120 g p/p)

Chimichuri

& Quinoa-Beluga Linsen Salat

+ 22 pro Person

NOMAD
BRUNNGÄSSLEIN 8, CH-4052 BASEL
+41 61 690 91 60, INFO@NOMAD.CH
WWW.NOMAD.CH

*Lust auf dieses upgrade?
Gönn dir das Ranch Steak & zwei der
oben aufgelisteten Mains Gerichte.*