

NØRDIS

LUNCH DINNER DRINKS



NØRDIS

LUNCH DINNER DRINKS



Zum Wein

Butter me up

Hausgemachte aufgeschlagene Butter mit ourwe Sauerteigbrot, Rotweinsalz und Olivenöl (A,G)

6,5

Nordis Mediterrane Platte

Oliven, Schafskäse, gefüllte Kirschpaprika, Peperoni mit Tsatsiki-Dip und ourwe Sauerteigbrot (A,G,H,L)

12,9

ab 14 Uhr ist...

snack time

NØRDIS

LUNCH DINNER DRINKS



Vorspeisen

Suppe der Saison	10,5
Bio Handkäse (A,G,H,L) Musik, Apfel, Radieschen, Walnüsse und Wildkräuter ...wahlweise doppelt gebacken	12,9 +2,5
Ziegenkäse Crème Brûlée (A,C,G,L) mit Portweinbirne und Wildkräutern	14,5
Nordis Beef Tonnato (D,G,J,H) zartes Roastbeef mit Thunfischsauce, Kapern & Wildkräutersalat	15,9
Burrata Fruttata (G,H) mit frischer Mango, Avocado, Beeren, Vanille & Chili	16,9

Starters

Good Mood Food

Hauptspeisen

Wildbratwurst vom Grill (A,G,L) auf Trüffelpüree, Gemüse der Saison & Thymianjus	19,9
Hähnchenroulade mit Schafskäse (G,L) mit Basmati-Reis, Gemüse der Saison & Thymianjus	24,5
Hähnchenschnitzel (A,C,G) mit Pommes oder Rosmarinkartoffeln & Beilagensalat ...wahlweise mit Frankfurter grüner Soße	21,9 +4,5
Kalbsleber venezianische Art (A,C,G,L) auf Kartoffelpüree, gegrilltem Apfel und Portwein Zwiebel	26,9
Nordis Kalbsschnitzel (A,C,G,T) dazu Trüffelpommes und Dill-Gurkensalat	31,5
Hähnchen Teriyaki (A,F,H,L) mit Paprika, Zwiebeln, Cashewkernen auf Basmati Reis	23,9

NØRDIS
LUNCH DINNER DRINKS





Vegetarische Hauptspeisen

Mamas Käsespätzle (A,C,G) mit Bergkäse & karamellisierten roten Zwiebeln	15,5
Nordis Trüffel-Käsespätzle (A,C,G) verfeinert mit Trüffelöl und frisch gehobeltem Trüffel	19,5
Spinat-Parmesan-Knödel (A,C,G,L) in cremigem Trüffelrahm mit gebackenen Kräuterseitlingen, Parmesanblättern & frisch gehobeltem Trüffel	18,9
Nordis Risotto (G,L) mit Belugalinsen, grünem Spargel, gebackenen Kräuterseitlingen & Parmesanblättern (vegan möglich)	18,9
Salbei Schupfis (A,C,G,H) Schupfnudeln mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Walnüssen in Salbeibutter	17,9
Fiorelli Trüffel (A,C,G,H) in Pesto Rosso, dazu Wildkräuter, Parmesanblätter, geröstete Pinienkerne & frisch gehobelter Trüffel ...wahlweise mit Burrata	19,9 +6,5

Veggie Vibes Only

crisp & crunchy

Salate

Beilagensalat 5,9

Griechischer Salat (G,L) 16,9

mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Schafskäse, verfeinert mit Zitrone und Olivenöl

Ceaser Salat (A,C,D,G,J) 15,5

Romana-Salatherzen an Ceaser-Dressing, Croutons & gehobeltem Parmesan

...wahlweise mit Honey Garlic Crispy Chicken +6,5

Bunter Salat der Saison (H,J,L) 14,5

mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Karotten, Granatapfel, Apfel und karamellisierten Nüssen, serviert mit Hausdressing

Wahlweise...

...mit Schwäbischen Spinatmaultaschen & Schmelzzwiebeln (A,C,G,I,J) +4,5

...mit gebackenem Schafskäse und Tsatsiki (A,C,G) +6,5

...mit Teriyaki Hähnchenstreifen (A,F,J,L) +6,5



NØRDIS
LUNCH DINNER DRINKS

dessert dream

Desserts

Nordis Kaiserschmarrn (A,C,G,H,L) mit Rosinen, Mandeln, Apfelkompott und Vanillesauce	12,5
Hausgemachtes Mango-Kokos Tiramisu (A,C,G,H) an Pistazien und Beeren	12,5
Schokoladensoufflé (A,C,G,H) mit Vanilleeis	9,9
Zweierlei Sorbet vegan	9,5



NØRDIS
LUNCH DINNER DRINKS

**PEOPLE
CONFUSE
ME.
FOOD DOESN'T.**