NOMAD



The NOMAD, founded in 2021, is dedicated to those
who like to roam far and wander wide.

In love with distant and uncharted places, we invite you on a
culinary journey, where you'll discover unexplored horizons.
It's not about arriving anywhere, nor is it about fixed goals.
The journey itself is the goal, and being happy while
traveling is the way.

Thank you for being here today.
Thank you for creating memories with us
that will last forever.

APERITIVO

CHEF'S OYSTER [F, K, N] *3 Stück*

Fine de Claire / Truffle / Caviar / Frühlingslauch / Grilled Lemon / NOMAD Ponzu — 16

Fine de Claire au naturel *1 Stück* — 4

TOKYO HŌRENSŌ [A, F, K] *(vegan)*

Baby Spinat / eingelegte rote Zwiebeln / Crispy Rice / Dry Miso — 12

CRISPY TAQUITOS *2 Stück*

Guacamole / Tomaten / Koriander / Schalotten / Thai Nüsse / Yuzu Crème Fraîche [J, H, K] *(vegetarisch)* — 11

Tuna Tatar / Schnittlauch / Sesam / Soja / Wasabi Mayo [A, D, F, J] — 13

SPICY EDAMAME [F, K] *(vegan)*

Limette / Meersalz / Togarashi / Nori Flakes — 10

EDAMAME [F] *(vegetarisch)*

Limette / Meersalz — 9

STARTER

PANI PURI [A, B, C, F, K] *3 Stück*

+ Beef / Umeboshi / Caviar / Truffle
+ Tuna / Sesam / Schnittlauch / Kizami Wasabi / Katsuobushi / Yuzu Crème Fraîche
+ Spicy Potatoes / Panch Phoron / Koriander / Mint Shot

— 15

SOFT SHELL CRAB POK POK [A, B, C, F, K]

Soft Shell Crab / Papaya-Möhren Pok Pok / Spicy Honey — 25

ROCK SHRIMP TEMPURA [A, B, C, F]

Knusprige Wildgarnele / Chili Mayo / Tobikko / Grilled Lemon / Daikon Soja — 23

UMEBOSHI BEEF TATAR [A, B, C, F, J, K]

Beef Tatar / Confiertes Eigelb / Umeboshi / Caviar / Crispy Rice — 21

SMALL PLATES

FRESH TOFU A, F, H, D — 15
Tofu / Ingwer / Sake / Sambal Oelek / Arare Pearls / Bio Alfalfa

CHEF'S PULPO A, D, F, G, K, N — 22
Pulpo / Karotten / Ingwer / Potatoe Chips / Wildkräutersalat / Nori Vinaigrette

FRENCH TOAST A, C, D, G, F — 20
Brioche / Rindertatar / Unagi / Yuzu Pearls / Truffle

PORK BELLY A, B, J, K *3 Stück* — 28
Apfelschwein / Pork Popcorn / Eingelegte Zwiebeln / Schwarzer Knoblauch / Togarashi Glace

SHARED DISHES

SZECHUAN HOISIN TENDERLOIN F, G, K — 49
Tenderloin / Szechuan Hoisin / Binchotan Asparagus / Tangerince Sauce

SHISO LAMB CHOPS F, G — 32
Lammkarree vom Holzkohlegrill / Süßkartoffel / Gochugaru Gurken / Rote Shiso Flakes / Tangerine Sauce

CHICKEN KATSU A, F, H, K — 26
Maishuhn / Quinoa / Spicy Lemon / Apfel Tonkatsu

MISO BLACK COD A, F, G, H — 41
Kohlenfisch / Miso / Yuzukosho / Pickles Fenchel / Cauliflower Popcorn / Kujo Negi – Ashe Sauce

BINCHOTAN LOBSTER A, F, G, H, K — 49
½ gegrillter Hummer / Ume Sesam / Chimichurri

SIDE DISHES

ASPARAGUS & PONZU F, K *(vegetarisch)* — 14
Grüner Spargel / Ponzu / Miso Hollandaise / Togarashi

WILDE BROKKOLI A, E, F, K *(vegetarisch)* — 13
Wilder Brokkoli / Panko Wasabi Crunch / Arare Pearls

BABA GANUSCH A, E, F, K *(vegan)* — 14
Aubergine / Kimchi Sesam / Papadam

UMAMI SMASH POTATOES E, K, G *(vegetarisch)* — 12
Drillinge / Nori / Parmesan / Schnittlauch

CHEF'S CHOICE

TUNA SEARED D, E, F — 20
Flambiert in Trüffelöl / Tosazu Ponzu / Schalotten / Sakura Kräuter / Togarashi / Yuzu Caviar

BEEF TATAKI F, K — 22
Rinderfilet flambiert / Frühlingslauch / Ponzu Nussbutter

HAMACHI TIRADITO A, C, D, F, K — 21
Gelbschwanzmakrele/ Nussbutter / Miso Karamell / Ponzu / Kizami Wasabi / Yuzu Caviar

SALMON TATAKI D, F, K — 18
Lachs / Wafu / Truffle / Gurke / Arare Pearls / Yuzu Pearls / Matsubadaki Alge

NOMAD ROLLS

8 Stück

GREEN LADY KILLER K — 14
Mango / Spargel / Gurke / Guacamole / Avocado / Philadelphia / Sesam / Kanpyo

SPICY TUNA D, F, G, H, K — 17
Thunfisch Tatar / Avocado / Mango / Gurke / Philadelphia / Tobikko / Wasabi Crunch / Kimchi Sesam

SALMON UNAGI F, G, K — 18
Flambierter Lachs / Aal / Avocado / Gurke / Philadelphia / Tobikko / Sesam

BEEF TRUFFLE F, G, K — 20
Flambiertes Rinderfilet / Spargel / Mango / Avocado / Gurke / Philadelphia / Yuzu Sesam / Truffle

TUNA TEMPURA C, D, G, K — 22
Wild Shrimp Tempura / Tuna Tatar / Nordsee Krabben / Aburi Avocado / Philadelphia / Kimchi Sesam / Tobikko

BEEF & REEF C, D, K — 24
Wild Shrimp Tempura / Flambiertes Rinderfilet / Aburi Thai Spargel / Avocado / Philadelphia / Nussbutter / Kimchi Sesam

NIGIRI

2 Stück

SAKE — 8
Schottischer Lachs

MAGURO — 10
Gelbflossen Thunfish

SASHIMI

6 Stück

SAKE 17
Schottischer Lachs

HAMACHI 18
Gelbschwanzmakrele

MAGURO 20
Gelbflossen Thunfish

BLUEFIN Blauflossen Thunfisch *(Verfügbarkeit auf Nachfrage)* *1 Stück*

Akami *(Center)* 6

Chūtoro *(Rücken / Bauch)* 8

Ōtoro *(Bauch)* 9

DESSERT

STRAWBERRY SMACK A, C, G 16
Erdbeeren / Hafer / Smack Eis

PASSION COCO A, C, G 15
Kokos-Mousse / Maracuja / Koriander / Maulbeeren / Kokos-Koriander Eis

PETIT FOURS *4 Stück* 12

SORBET

KOKOS KORIANDER EIS 5

SMACK EIS 5

MANGO MARACUJA SORBET 5

HIMBEER WASABI SORBET 5

Allergene
A Glutenhaltig **B** Krebstiere **C** Eier und Eiererzeugnisse **D** Fisch und Fischerzeugnisse **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse **F** Soja und Sojaerzeugnisse **G** Milch und Milcherzeugnisse **H** Schalenobst (Nüsse) **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **J** Senf und Senferzeugnisse **K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxid und Sulfide **M** Lupinen **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

Zusatzstoffe
1 Konservierungsstoffe **2** Farbstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **5** Süßungsmittel Cyclamat **6** Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle **7** Süßungsmittel Acesulfam **8** Phosphat **9** geschwefelt **10** chininhaltig **11** koffeinhaltig **12** geschwärzt **13** gewachst

APERITIF

NOMAD SPRITZ 14
Vermouth / Sake / Crémant de Loire de Brut /
Soda Water / Yuzu / Orange

APEROL ROYAL 12.5
Aperol / Taittinger Champagner /
Soda Water / Orange

APEROL SPRITZ 9.5
Aperol / Crémant de Loire de Brut /
Soda Water / Orange

SIGNATURE DRINKS

YUZU PINE 13.5
Ketel One Vodka / Yuzu / Honig / Kiefer Tinktur /
Fever Tree Ginger Ale

SAKURA 12
Roku Gin / Campari / Rosenwasser / Lime Juice /
Cherry Blossom Tonic Water

THE NOMAD 13
Hakushu Whisky / Zitrone / Rosmarin / Soda Water

NOMAD DAIQUIRI 14.5
Eminente Ambar Claro / Lime Juice / Yuzu

YUZU CHAMPAGNER 14.5
Yuzu Sake / Taittinger Champagner

NOMAD SMASH 14
Tanqueray Gin / Lime Juice / Yuzu /
Thai Basilikum / Soda Water

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 12
Belvedere Vodka / Kahlua / Espresso / Karamell

FRENCH 75 14.5
Tanqueray No. 70 / Lime Juice / Taittinger Champagner

NEGRONI 12.5
Tanqueray Gin / Vermouth / Campari

OLD FASHIONED 14
Maker's Mark / Sugar / Amargo Chuncho

MOSKOW MULE 11.5
Belvedere Vodka / Lime Juice / Armago Chuncho / Spicy Ginger

LONDON MULE 11.5
Tanqueray Gin / Limettensaft / Armago Chuncho / Spicy Ginger

NOMAD ALSTERWASSER 13
Tanqueray Gin / Yuzu / Limettensaft / Cherry Blossom Tonic

YUZUJITO 14
Eminente Ambar claro / Minze / Yuzu / Soda Water

WHITE BLOSSOM 13.5
Roku Gin / Holunderblütensirup / Yuzu / Crémant

DARK N STORMY 12
Eminente Reserva 7 / Lime Juice / Spicy Ginger

YUZUSODA 12
Belvedere Vodka / Yuzu / Soda Water

COCKTAILS ALKOHOLFREI

ROSES 10.5
Rosenwasser / Limette / Fever Tree Aromatic /
Tonic Water

YUZU WITH BUBBLES 10
Yuzu / Honig / Rohrzucker / Limette /
Goldberg Yuzu Tonic

SAKE

TRADITIONAL

Der geringe Poliergrad und der traditionelle Herstellungsprozess bestimmt den Geschmack dieser Umami-geprägten Sake. Perfekte Begleiter der japanischen Küche.

	Glas 0.1 l	*Flasche 0.3 l*	
URAKASUMI ‚JUNMAI' *(Allrounder-Sake)* Junmai, Präfektur Miyagi feinherb, fruchtig & sanft / kalt & warm serviert	13	39	
AMABUKI ‚MARIGOLD' *(Blüten-Hefe-Sake)* Junmai Yamahai, Präfektur Saga traditionell & umami, trocken / kalt & warm serviert	13	22	*(0.18 l)*
HEAVENSAKE ‚J12' *(franko-japanischer Sake)* Junmai, Präfektur Hyogo feinherb, leicht & frisch	13		
DEWAZAKURA KIRSCHBLÜTE Ginjo, Präfektur Yamagata aromatisch & ausdrucksstark, trocken	15.2	45	

CONTEMPORARY

Die Sake richten sich nach dem Geschmack der Zeit und erinnern oftmals an Weißweine der westlichen Welt. Die feine Säurestruktur, das fruchtige Aromenspiel und das leichte Mundgefühl sind ideake Charaktereigenschaften um Maki, Nigiri & Special Rolls zu begleiten.

	Glas 0.1 l	*Flasche 0.3 l*
NANBU BUIN ‚SOUTHERN BEAUTY' *(Vegan Brewery)* Junmai, Präfektur Iwate traditionell & umami	14	40
TEDORIGAWA ‚U.YOSHIDAGURA' *(Terroir Sake)* Junmai Yamahai, Präfektur Ishikawa feinherb / fruchtig & sanft	16	
RIHAKU ‚CARO' *(Rosé Sake)* Junmai, Präfektur Shimane leicht & frisch, trocken	14	
HEAVENSAKE ‚JUNMAI GINJO' *(franko-japanischer Sake)* Junmai Ginjo, Präfektur Miyagi feinherb, leicht & frisch	16.5	

SAKE

MODERN

Sparkling Sake, Blütenhefe-Sake, Pflaumen- und Yuzu-Sake sowie andere Sake-Spezialitäten sind hier aufgelistet. Für alle, die Sake nicht kennen, ist die Auswahl zum Erkunden und Experimentieren zu fast allen Speisen und Geschmäckern geeignet.

	Glas 0.1 l	*Flasche 0.3 l*
URAKASUMI ‚TAUTROPFEN' *(Kabinett Sake)* Junmai, Präfektur Miyagi fruchtig & sanft, mild		39
AMABUKI ‚BANANE' *(Bananen-Sake)* Junmai Ginjo, Präfektur Saga aromatisch & ausdrucksstark, feinherb	16	
AMABUKI ‚STRAWBERRY BLOSSOM' *(Nama-Sake)* Junmai Ginjo, Präfektur Hyogo aromatisch & ausdrucksstark, feinherb	15	
HATSUMAGO ‚BIHO' *(Brut-Sparkling-Sake)* Junmai Ginjo, Präfektur Yamagata leicht & frisch, trocken		45
GOKYO ‚NENE SPARKLING' *(Moscato d'Asti Sake)* Junmai, Präfektur Yamaguchi leicht & frisch, süß		42
URAKASUMI ‚MIYAGU UME' *(Pflaumen Sake)* Sake Liquor, Präfektur Miyagi feinherb, fruchtig & sanft	15.5	
FUKUJU ‚YUZU SAKE' *(Japanischer Limoncello Sake)* Sake Liquor, Präfektur Hyogo zitronig, fruchtig & frisch	14	
NIKKI SPARKLING J-GINJO Junmai, Präfektur Fukushima fruchtig & sanft, süß		45.5

SAKE

EXCLUSIVE

The rice corn is the limit. Der sogenannte Reispoliergrad bestimmt über die Qualität des Sake. Je niedriger der Grad, desto feiner der Sake. Die hohe Handwerkskunst dieser Sake kann und schmeckt man durch die Reinheit und Komplexität.

	Glas 0.1 l	*Flasche 0.7 l*
DASSAI ‚23' *(Reispoliergrad 23 %)* Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi feinherb, komplex & fein	43	280
HEAVENSAKE ‚JUNMAI DAIGINJO' Junmai Dainginjo, Präfektur Yamaguchi elegant, vollmundig & fein	39	265
DASSAI ‚BEYOND' Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi pure Reinheit, vollmundig & Vielschichtigkeit		950
URAKASUMI ‚M' *(Reispoliergrad 40 %)* Junmai Daiginjo, Präfektur Miyagi elegant, komplex & fein		263
URAKASUMI ‚HIRANO' *(Reispoliergrad 40 %)* Junmai, Präfektur Yamaguchi komplex & vollmundig, trocken		275
FUKUJU ‚MIYAMIZU DROP' *(Reispoliergrad 35 %)* Daiginjo, Präfektur Hyogo elegant. vollmundig & trocken		520
FUKUJU ‚SHIZUKU JEWELRY' *(Reispoliergrad 35 %)* Daiginjo, Präfektur Hyogo elegant. vollmundig & mineralisch		815

WATER

0.7 l

SAN PELLEGRINO Sparkling	8.8
ACQUA PANNA Still	8.8

SOFTS

0.2 l

COCA-COLA	3.5
COCA-COLA ZERO	3.5
COCA-COLA LIGHT	3.5
SPRITE	3.5
FANTA	3.5
THOMAS-HENRY GINGER ALE	4
THOMAS-HENRY BITTER LEMON	4
THOMAS-HENRY TONIC WATER	4

COFFEE

ESPRESSO	2.2
DOPPELTER ESPRESSO	3.2
CAFE CREMA	2.5
FLAT WHITE	3.8

BEER

		vom Fass
	0.25 l	*0.4 l*
CARLSBERG	3.5	5
BROOKLYN DEFENDER	4	5.5
KRONENBOURG 1664	4	
CARLSBERG ALKOHOLFREI	3.5	5.5
KIRIN ICHIBAN *0.33 l / aus der Flasche*		3.8

SPARKLING

	0.1 l
CRÉMANT ‚DE LOIRE' BRUT *Frankreich*	5.5
CRÉMANT ROSE ‚DE LOIRE' BRUT *Frankreich*	6.5

CHAMPAGNE

	0.1 l
RUINART BRUT *Frankreich*	24
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE' *Frankreich*	15
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE ROSE' *Frankreich*	18

CHAMPAGNE

DOM PERIGNON PLENTITUDE 2
0.75 l
955

KRUG VINTAGE 2006
0.75 l
750

ARMAND DE BRIGNAC GOLD
0.75 l
695

DOM PERIGNON VINTAGE 2010 X LADY GAGA
0.75 l
495

DOM RUINART 2007
0.75 l
355

DOM PERIGNON VINTAGE 2012
0.75 l
350

RUINART BRUT
0.75 l
155

RUINART BLANC DE BLANCS
0.75 l
155

TAITTINGER PRELUDE
0.75 l
130

TAITTINGER
0.75 l
95

ROSÉ

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ
0.75 l
895

KRUG ROSÉ
0.75 l
875

DOM RUINART ROSÉ
0.75 l
595

RUINART ROSÉ
0.75 l
155

TAITTINGER NOCTURNE
0.75 l
145

MAGNUM

RUINART BLANC DE BLANCS
1.5 l
345

RUINART ROSÉ
1.5 l
345

WHITE WINE

0.1 l

GERMANY

NOMAD HAUSWEIN ‚WEISSBURGUNDER' 7.5
2021, Pfalz

RIESLING ‚MINERAL' EMRICH SCHÖNLEBER 8
2020, Nahe

RIESLING ‚FINE WINE' BY SPREITZER 8
2020, Rheingau

WESTHOFENER CHARDONNAY ‚DREISSIGACKER' 12
2020, Rheinhessen

VIOGNIER ‚BLACK LABEL' EMIL BAUER 8
2020, Pfalz

GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE' BY SPREITZER 8
2021, Rheingau

ITALY

LUGANA ‚PRESTIGE' 10
2020, Lugana

GEWÜRZTRAMINER ‚TERLAN' 9.5
2021, Terlan

SAUVIGNON BLANC ‚WINKL' 11
2021, Terlan

FRANCE

POUILLY FUISSÉ ‚FERRET' 15
2019, Fuissé

ROSÉ WINE

0.1 l

GERMANY

PINOT & CO. ‚DREISSIGACKER' 9
2021, Rheinhessen

ITALY

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ‚M' ROSÉ 10
2020, Provence

SPAIN

PINOT NOIR ‚3055' TORRES 8.5
2021, Katalonien

RED WINE

0.1 l

ITALY

VERRUZZO DI MONTEVERRO 11
2019, Toscana

TORCICODA PRIMITIVO 10
2019, Apulien

CABERNET FRANC ‚ZORUTTI' 9
2019, Collio

IL BRUCIATO ‚TENUTA GUADO AL TASSO' 9.5
2020, Antinori, Bolgheri

FRANCE

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ‚JABOULET' 14
2020, Rhône-Tal

NEW ZEALAND

PINOT NOIR ‚PRIVATE BIN' 9
2019, Marlborough, Villa Maria

WHITE WINE

0.75 l

GERMANY

NOMAD HAUSWEIN ‚WEISSER BURGUNDER' 52
2021, Pfalz

RIESLING ÖLBERG ‚SCHÄTZEL GG' 84
2020, Rheinhessen

RIESLING SPREITZER ‚ROSENGARTEN GG' 93
2020, Rheingau

RIESLING ‚FINE WINE' BY SPREITZER 52
2020, Rheingau

GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE' BY SPREITZER 55
2021, Rheingau

GRAUBURGUNDER LANDERER ‚SCHWARZE ERDE' 58
2020, Baden

GRAUBURGUNDER ‚DREISSIGACKER' 49
2021, Rheinhessen

WEISSBURGUNDER ‚S' SCHÖNLEBER 53
2020, Nahe, Deutschland

WEISSBURGUNDER KLUMPP ‚KIRCHBERG' 62
2019, Baden, Deutschland

VAN VOLXEM ‚SCHARZHOFBERGER 151
2020, Mosel

ITALY

WEISSBURGUNDER VORBERG ‚RISERVA' TERLAN 85
2019, Terlan

CHARDONNAY GAYA ‚ROSSJ BASS' 210
2020, Langhe

CHARDONNAY ‚MONTEVERRO' 230
2019, Toscana

GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO ‚CUTIZZI' 51
2021, Kampanien

VERMENTINO ANTINORI ‚GUADO AL TASSO' 53
2021, Bolgheri

SAUVIGNON BLANC ‚WINKL' 72
2021, Terlan

WHITE WINE

0.75 l

FRANCE

POUILLY FUMÉ HENRI BOURGEOIS ‚LA DEMOISELLE' 55
2017, Val de Loire

SANCERRE BLANC REVERDY ET FILS ‚LES CAILOTTES' 87
2020, Val de Loire

CLOS LA ROQUÈTE BLANC ‚CHÂTEAUNEUF DU PAPE' 62
2019, Rhône-Tal

POUILLY FUMÉ ‚PASCAL JOLIVET' 152
2020, Val de Loire

MERSEULT ‚LOUIS JADOT' 81
2020, Burgund

BOURGOGNE BLANC DOMAINE ‚REMI JOBARD' 175
2019, Burgund

88

NEW ZEALAND

SAUVIGNON VILLA MARIA ‚TAYLORS PASS' 67
2020, Marlborough

SAUVIGNON BLANC ‚CLOUDY BAY' 69
2021, Marlborough

UNITED STATES

CHARDONNAY BLACK STALLION ‚NAPPA VALLEY' 70
2019, California

ROSÉ WINE

0.75 l

FRANCE

CHÂTEAU MINUTY ‚ROSÉ ET OR' 82
2020, Provence

WHISPERING ANGEL 80
2021, Provence

RED WINE

0.75 l

GERMANY

CUVÉE RINGS ‚DAS KREUZ' 133
2018, Pfalz

RINGS ‚DAS KLEINE KREUZ' 70
2019, Pfalz

ITALY

IL BRUCIATO ‚GUADO AL TASSO' 82
2020, Bolgheri

TERRA DI MONTEVERRO 125
2017, Toscana

MONTEVERRO 380
2017, Toscana

MARCHESE ANTINORI ‚TENUTA TIGNANELLO' 105
2019, Toscana

ANTINORI ‚TIGNANELLO' 322
2018, Toscana

GAJA ‚BARBARESCO' 430
Piemont

GAJA BAROLO ‚SPERSS' 520
2014, Piemont

LE VOLTE DELL' ORNELLAIA 63
2019, Toscana

LE SERRE NUOVE DELL' ORNELLAIA 158
2019, Toscana

SPAIN

VEGA SICILIA ‚ALION' 245
2016, Ribera del Duero

UNITED STATES

CABERNET SAUVIGNON MONDAVI ‚NAPA VALLEY' 175
2018, Kalifornien

OPUS ONE 895
2018, Kalifornien

ARGENTINIA

DIETER MEIER PURO MALBEC ‚GRAPE SELECTION' 98
2016, Mendoza

MALBEC DIAMANDES ‚GRANDE RESERVE' 86
2015, Lujan de Cuyo

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.