



speisekarte

VIELE GERICHTE KÖNNEN AUCH VEGETARISCH ZUBEREITET WERDEN.
TEILEN SIE UNS IM VORAUS MIT, FALLS SIE BESONDERE WÜNSCHE HABEN. VIELEN DANK!



Vegetarisch / vegetarian



Leicht scharf / spicy

VORSPEISEN

FINGER FOOD & APPETIZER

01. GỎI CUỐN (2 Stk.)

Eine **Sommerrolle** ist eine frisch in Reispapier gerollte Vorspeise der vietnamesischen Küche. Sie ähnelt die Frühlingsrolle, wird aber nicht frittiert
A summer roll is a fresh appetizer of Vietnamese cuisine, rolled in rice paper. It is similar to the spring roll but is not fried

a. TÔM^D 6,50
Garnelen (mit Fisch-Soße)
Prawns (with fish sauce)

b. CÁ HỒI^{A,D} 7,50
Gegrilltem Lachs (mit Teriyaki-Soße)
Grilled salmon (with teriyaki sauce)

c. BÒ^{A,D} 6,50
Rind (mit Fisch-Soße)
Beef (with fish sauce)

d. CHAY^F 5,90
Tofu (mit Hoisin-Soße)
Tofu (with hoisin sauce)

e. XOÀI, BƠ^D 6,50
Mango, Avocado (mit Mango-Soße)
Mango, avocado (with mango sauce)

02. GÀ XIÊN SATE^E 6,50
Sate Hühnerspieße in Erdnuss Soße
Satay chicken skewers with peanut sauce

03. CHẢ GIÒ VIỆT NAM (2 Stk.)

Vietnamesische frittierte **Frühlingsrollen** gefüllt mit Karotten, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Glasnudeln
Vietnamese fried spring rolls filled with carrots, mushrooms, spring onions, glass noodles

a. THỊT^{A,B,C,D} 6,20
Original mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Eier
Original with minced pork, prawns, eggs

b. CHAY^A 6,20
Vegetarisch mit Gemüse & Mungobohnen
Veggie with vegetables & mung beans

04. TÔM CUỘN KHOAI TÂY (3 Stk.)^{A,B} 6,50
Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen
Potato-wrapped shrimps

05. ĐẬU NÀNH NHẬT BẢN^F 5,50
Edemame - japanische Sojabohnen mit Meersalz
Edemame - japanese soybeans with salt

06. SÒ ĐIẾP NƯỚNG (2 Stk.)^F 7,90
Gegrillte Jakobsmuscheln mit hausgemachter Soße
Grilled scallop with homemade sauce

07. NOM-MIX^{A,B,C,D,E} 11,90
Platte mit diversen Spezialitäten:
Sommerrollen / Frühlingsrollen / Saté Hühnerspieße
/ Garnelen eingerollt in Kartoffelstreifen
*Plate with diverse specialities:
Summer rolls / Spring rolls / Satay chicken skewers
/ Potato-wrapped shrimps*

- 08. RONG BIỂN** ^K  5,50
Seetang Salat mit Sesam
Seaweed salad with sesame
- 09. KIM CHI** ^{D,K}  5,50
Scharfer, fermentierter Chinakohl
Spicy, fermented napa cabbage
- 10. BẠCH TUỘC VIÊN CHIÊN** ^{A,D,N} 7,50
Takoyaki - japanische Oktopusbällchen
Takoyaki - japanese octopus balls
- 11. CUA LỘT CHIÊN XÙ** ^{A,B,D} 6,90
Knuspriger Butterkrebis mit Tamarinde Soße
Crispy soft-shell crab with tamarind sauce
- 12a. GYOZA GÀ** ^A 6,50
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch
Japanese dumplings filled with chicken
- b. GYOZA CHAY** ^A  6,50
Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
Japanese dumplings filled with vegetables

- 13a. BÁNH TÔM HỒ TÂY** ^{A,B,D} (2 Stk.) 6,50
Knusprige vietnamesische Schrimpsküchlein mit Fischsoße
Crispy Vietnamese shrimp cakes with fish sauce

- 13b. BÁNH GỎI** ^{A,C,D} 6,90
Bánh Gỏi (Kissen) sind knusprige vietnamesische Teigtaschen. Die Tasche ist gefüllt mit einer Mischung aus zerhackten Schweinefleisch, Glasnudeln, Mu-Err Pilze, Ei, Frühlingszwiebeln
Bánh gỏi (pillows) are crispy Vietnamese dumplings. It's filled with a mixture of minced pork, glass noodles, black fungus, egg, spring onions

- 14. BẠCH TUỘC CHIÊN GIÒN** ^{A,N} 6,50
Knuspriger Oktopus
Crispy octopus

- B. BAO BAO**
Bánh Bao ist gefüllter vietnamesischer Hefekloß aus Weizenmehl
Bánh Bao is a Vietnamese steamed bun made from wheat flour with filling

- a. THỊT, TRỨNG** ^{A,C} 6,50
Schweinehackfleisch, Eier
Minced Pork, eggs

- b. CHAY** ^{A,F}  6,50
Gemüse & Fleischersatz aus Soja
Vegetables & meat substitute made from soy

SALAT

SALAD

- G1. GỎI XOÀI GÀ** ^{D,E} 7,90
Frischer Mango Salat mit Hähnchen
Fresh mango salad with chicken
- G2. GỎI ĐU ĐỦ TÔM** ^{B,D,E} 8,50
Frischer grüner Papaya Salat mit Garnelen
Fresh green papaya salad with prawns

- G3. GỎI BƠ TÔM** ^{B,C} 8,90
Frischer Avocado Salat mit Garnelen & hausgemachter Mayo Soße
Fresh avocado salad with prawns & homemade mayonnaise sauce

SUPPEN

SOUP

- S1. "NOM" SUPPE** ^{B,D}  6,50
Ist eine leicht scharf-würzige duftende klare Suppe mit Garnelen, Cherry Tomaten, Champignons & Zitronengras
Is a slightly hot-spicy, fragrant clear soup with prawns, cherry tomatoes, champignons & lemongrass

- S2. SÚP CÀRI GÀ** ^{D,G} 6,50
Kokosmilch Curry Suppe mit Hühnerfleisch
Chicken coconut curry soup

HAUPTSPEISEN

MAIN DISH

Was ist "Pho"?

Phở

/fə:/

Phở sind vietnamesische Reisbandnudeln, ein beliebtes Street Food in Vietnam, die normalerweise als **Suppe** oder als **gebratenen Nudeln** mit Rindfleisch / Hühnchen serviert werden

*Phở is vietnamese wide rice noodles, a popular street food in Vietnam, usually served as **soup** or **stir-fry noodles** with beef / chicken*

P1. PHỞ BÒ ^F 13,90

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräuter & kräftiger Rinderbrühe

Rice noodle soup with beef, herbs & flavourful beef broth

P2. PHỞ GÀ ^F 13,50

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfilet, Kräuter & kräftiger Hühnerbrühe

Rice noodle soup with chicken, herbs & flavourful chicken broth

P3. PHỞ CHAY ^F 13,50

Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gemüse, Kräuter & aromatischer Gemüsebrühe

Rice noodle soup with tofu, vegetables, herbs & flavourful vegetable broth

+ **EXTRA: QUẦY** ^A 2,00
Frittierte Brotstange aus Hefeteig / Fried breadstick

Was ist "Bun"?

Bún

/bʌn/

Bún sind vietnamesische dünne Reisnudeln (Reisnudeln vermicelli), die normalerweise als **Suppe** oder **mit Salat** und Fleisch / Fisch serviert werden

*Bún is vietnamese thin rice noodles (Rice noodles vermicelli), usually served as **soup** or **with salad**, meat / fish*

15. BÚN BÒ NAM BỘ ^{A,D,E,K} 13,90

Reisnudeln Vermicelli mit gebratenem Rindfleisch, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse

Rice noodles vermicelli with fried beef, salad, herbs, crispy onions & peanuts

16. BÚN NEM 13,90

Reisnudeln Vermicelli, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse mit...

Rice noodles vermicelli, salad, herbs, crispy onions & peanuts with...

a. **Frühlingsrollen** gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen ^{A,B,C,D,E,K}

Spring rolls filled with pork, prawns

b. **Veggie Frühlingsrollen** gefüllt mit Mungobohnen, Gemüse ^{A,E,F,K}

Wahlweise: Fisch-Soße / hausgemachte Soja-Soße 

Veggie spring rolls filled with mung beans, vegetables

Optional: fisch sauce / homemade soy sauce 

17. BÚN CHAY ^{A,E,F,K} 12,90

Reisnudeln Vermicelli mit Tofu, Salat, Kräuter Röstzwiebeln & Erdnüsse

wahlweise: Fisch Soße / hausgemachte Soja Soße

Rice noodles vermicelli with tofu, salad, herbs, crispy onions & peanuts

optional: fisch sauce / homemade soy sauce

18. BÚN CÁ HỒI NƯỚNG ^{A,D,E,K} 16,90

Reisnudeln Vermicelli mit gegrilltem Lachs, Salat, Kräuter, Röstzwiebeln & Erdnüsse

Rice noodles vermicelli with grilled salmon, salad, herbs, crispy onions & peanuts

19a. PHỞ BÒ XÀO A,C,D,F 14,90

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse
Stir-Fried rice noodles with beef, vegetables

19b. PHỞ GÀ XÀO A,C,D,F 14,90

Gebratene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Gemüse
Stir-Fried rice noodles with chicken, vegetables

REISGERICHTE

RICE DISHES

EXTRA BEILAGEN

SIDE DISHES

CƠM 2,00

Reis / Rice

BÚN 2,00

Reisfadennudeln Vermicelli / Rice noodles vermicelli

KHOAI LANG CHIÊN 5,00

Frittierte Süßkartoffeln / Fried sweet potatoes

20. BÒ XÀO LÚC LẮC A,D,F 14,50

Im Wok geschwenkte Rindfleischwürfel mit
Kräutern & Gemüse nach südvietnamesischer Art -
serviert mit Süßkartoffel Pommes
*South Vietnamese shaking beef herbs and vegeta-
bles - served with sweet potato fries*

21. GÀ XÀO LĂN A,D,F 13,50

Im Wok geschwenkte Hühnerfleisch aus Keule,
mariniert mit vietnamesischer aromatischer Gewürz-
mischung, mit Gemüse, Zitronengras & Peperoni
serviert mit Reis
*Chicken leg wok tossed, marinated in flavorful
vietnamese spice with vegetables, lemongrass,
pepper served with rice*

22. VỊT HÚNG QUẾ A,D,F 15,50

Knusprige Ente & Gemüse in Thai-Basilikum-Soße
serviert mit Reis
*Crispy duck & vegetables in Thai-Basil sauce
served with rice*

23. VỊT CÀ RI A,D,G 15,50

Knusprige Ente & Gemüse in Curry-Kokos-Soße
serviert mit Reis
*Crispy duck & vegetables in curry-coconut sauce
served with rice*

24. CÁ CÀ RI D,G,K 15,50

Gegrillter Lachs & Gemüse in Curry-Kokos-Soße
serviert mit Reis
*Grilled salmon & vegetables in curry-coconut
sauce served with rice*

25. CÁ TERIYAKI A,D,F,K 15,50

Gegrillter Lachs Teriyaki & Gemüse serviert mit Reis
Grilled salmon teriyaki & vegetables served with rice

signature

“NOM” SPEZIALITÄTEN

SIGNATURE DISHES OF “NOM”

..... MUST TRY

26. MÌ XÀO GIÒN *

Vietnamesische frittierte **knusprige Eiernudeln** wird traditionell zubereitet mit:
Crispy fried Vietnamese egg noodles traditionally prepared with:

- | | | |
|-----------|--|-------|
| a. | Rindfleisch & Gemüse ^{A,C,D,F,K} | 16,50 |
| | <i>Beef & vegetables</i> | |
| b. | Meeresfrüchte & Gemüse ^{A,B,C,D,F,K,N} | 18,50 |
| | <i>Seafood & vegetables</i> | |

27. GÀ NƯỚNG LÁ DỨA ** A,D,F,K

15,50

Gegrilltes, in **Pandanblätter** umhülltes Hühnerfleisch, mariniert in Honig und feinen Gewürzen – serviert mit Salat & Reis

Grilled chicken wrapped in pandan leaves, marinated in honey and refined spices, served with salad & rice

28. BÚN BÒ HUẾ *** D,F

14,90

Dicke Reisnudeln in scharfer Suppe nach der **Art von Huế'** mit Rindfleisch, hausgemachter vietnamesischer Wurst, Kräuter

Thick vermicelli noodle in spicy soup á la Huế' style with beef, homemade sausage, herbs

29. TÔM XÀO SẢ ỚT **** B,D,F

15,90

Geschwenkte Garnelen mit Gemüse, **Zitronengras**, Peperoni serviert mit Reis

Stir-fried prawns with vegetables. lemongrass, pepper served with rice

30. MÌ UDON TÔM ^{A,B,F,K}

17,90

Udonnudeln mit Garnelen, Pak Choi und Lauch in unserer feinen hausgemachten Brühe

Udon noodle soup with shrimps, pak choi and leek in our special homemade broth

* **Mì Xào Giòn** ist eine Spezialität aus Süd-vietnam und nur bei NOM zu bekommen. Die Nudeln werden nicht einfach frittiert, sondern nur ganz kurz in heißem Öl geschwenkt und sind somit frisch und knusprig zu servieren.

*** **Bún Bò Huế** ist eine kräftige Rindfleisch-Suppe welche die königliche Küche von Hue repräsentiert. Die Abwechslungen zwischen süß, salzig und umami Aromen lösen wahrhafte Geschmacksexplosionen im Mund aus.

** **Pandanblätter** werden in vietnamesischer Küche als Würze genutzt und dienen zur Aromatisierung.

**** **Zitronengras** gehört zur Alltagsküche in Vietnam. Der wunderbar zitronige Geschmack gibt dem Gericht einzigartiges Aroma.

signature

signature

Guten Appetit!

DESSERT

DESSERT

XÔI XOÀI NẾP (3 Stk.)^K 5,90

Klebreis mit Kokosmilch und Mango
Mango sticky rice

KEM CHUỐI VIỆT NAM^{E,G} 5,50

Hausgemachtes vietnamesisches Bananeneis
mit Bananen, Kokoscreme, junges Kokosfleisch,
garniert mit zerstoßene Erdnüsse
*Homemade vietnamese banana ice-cream with
bananas, coconut cream, young coconut jerky,
garnished with crushed peanuts*

MOCHI ICE-CREAM^G 3,80/_{Stk.}

Grüner Tee / Mango / Himbeer
Green tea / mango / raspberry

BÁNH PHÔMAI XOÀI^{A,C,G} 6,50

Cremiger, hausgemachter Mango Cheesecake
Homemade creamy mango cheesecake

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| 1. mit Konservierungsstoff | 8. geschwefelt |
| 2. mit Farbstoff | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. Alkohol |
| 5. mit Phosphat | |
| 6. mit Süßungsmittel(n) | |
| 7. erhält eine Phenylalanin quelle | |

ALLERGENE

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| A. Weizen | I. Sellerie |
| B. Krebstiere | J. Senf |
| C. Eier | K. Sesamsamen |
| D. Fisch | N. Weichtiere |
| E. Erdnüsse | |
| F. Soja | |
| G. Milch (einschließlich Laktose) | |

getränkekarte

Hausgemachte Getränke

HOMEMADE DRINKS

TRÀ CHANH SẢ HẠT CHIA ĐÁ

Zitronengras - Limetten - Chia Detox

Lemongrass - Lemon - Chia Detox

5,90

NƯỚC ÉP THANH LỘC

Ananas - Gurken - Ingwer - Minze Detox

Pineapple - Cucumber - Ginger - Mint Detox

5,90

NƯỚC NHA ĐAM ⁶

Aloe Vera Saft

Aloe vera juice

5,50

TRÀ SỮA THÁI XANH ^{9,G}

Matcha-Milchtee, Gelée 

Matcha milk tea, jelly 

5,90

NƯỚC DÂU CHIA ĐÁ ⁶

Erdbeer Soda mit Chiasamen

Strawberry Soda Chia

5,90

CHANH ĐÁ

Vietnamesische Limetten-Limonade

Vietnamese Lemonade

5,90

SODA CHANH ĐÁ

Vietnamesische Limetten-Limonade , Soda

Vietnamese Lemonade, soda

5,90

MANGO LASSI ^G

Fettarmer Naturjoghurt, Mango Püree

Low-fat natural yogurt, mango puree

5,90

Best Coffee

Vietnamesischer Tee & Kaffee

VIETNAMESE TEA & COFFEE

CÀ PHÊ ĐEN ⁹ 4,50

Schwarzer vietnamesischer Filterkaffee
Vietnamese black coffee

CÀ PHÊ SỮA ⁹ 5,50

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch (warm)
Vietnamese coffee with condensed milk (warm)

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ⁹ 5,90

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk

TRÀ XANH THÁI NGUYÊN ⁹ 4,50

Grüner Tee aus Vietnam
Vietnamese green tea

TRÀ NHÀI QUÁN NOM ⁹ 4,90

“NOM” Jasmin Tee aus Vietnam
“NOM” jasmine tea from Vietnam

TRÀ HUGO ⁶ 4,90

Minze, Limetten, Holundersirup Tee
Mint, lime, elderberry syrup tea

TRÀ GỪNG 4,90

Frischer Ingwer Tee
Fresh ginger tea

Softgetränke

SOFT DRINKS

COLA / COLA LIGHT / FANTA / SPRITE / SPEZI ^{2,6,9}	0,2l	3,00
	0,4l	4,50
GINGER ALE / BITTER LEMON / TONIC WATER ^{2,10}	0,2l	3,50
	0,4l	5,50
FRITZ-COLA / FRITZ-COLA ZUCKERFREI / FRITZ APFEL-KIRSCH-HOLUNDER / FRITZ ORANGE / FRITZ ZITRONE ^{2,6,9}	0,33l (Fl.)	3,00
SÄFTE / juice	0,2l	3,50
Orange / Mango / Maracuja	0,4l	5,50
<i>Orange / mango / passion fruit</i>		
SCHORLE / juice spritzer	0,2l	3,40
Orange / Mango / Maracuja / Apfel / Rhabarber	0,4l	5,20
<i>Orange / mango / passion fruit / apple / rhubarb</i>		
WASSER	0,2l	2,70
Still / Sprudel	0,4l	3,80
<i>Natural / sparkling</i>	0,75l (Fl.)	6,90

soft drinks

Aperitif

APERITIF

HUGO Prosecco, Minz, Limettensaft, Soda <i>Prosecco, mint, lime juice, soda</i>	0,3l	8,90
APEROL SPRITZ Prosecco, Aperol, Orange	0,3l	8,90
PROSECCO	0,1l	3,90
PIMM'S NO 1 Pimm's No 1, Ginger Ale, Orange, Gurke, Limettensaft <i>Pimm's No 1, ginger ale, orange, cucumber, lime juice</i>	0,2l	8,50
GIN TONIC ^{3,10} Roku Gin, Tonic Water, Limetten <i>Roku Gin, tonic water, lime</i>	0,33l	8,50
MARTINI BIANCO	8cl	4,50
NEBEL ÜBER MEKONG Thailändischer Whiskey, O-saft <i>Thai whiskey, orange juice</i>	0,2l	8,50
MEKONG SAUER Thailändischer Whiskey, Limettensaft <i>Thai whiskey, lime juice</i>	0,2l	8,50
BACARDI COLA ^{2,6,9}	0,33l	7,90
VODKA RED BULL ^{2,6,7,9}	0,33l	8,50

aperitif

Cocktails

COCKTAILS

SAIGON SUNLIGHT ⁶	0,33l	9,90
Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>Whiskey, lime juice, simple syrup, soda</i>		
MOON LIGHT ⁶	0,33l	9,50
Vodka, Grenadinesirup, Pfrischsirup, O-Saft <i>Vodka, grenadine syrup, peach syrup, orange juice</i>		
HALONG BAY ⁶	0,33l	9,90
Bombay Sapphire, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>Bombay Sapphire, lime juice, simple syrup, soda</i>		
GARDEN-FRESH	0,33l	10,90
Japanischer Roku Gin, Yuzu, Soda <i>Japanese Roku gin, yuzu, soda</i>		
SPIRITS OF VIETNAM	0,33l	9,50
Japanischer Roku Gin, Tonic Water, Ingwer <i>Japanese Roku gin, tonic water, ginger</i>		
SAIGON MULE	0,45l	9,90
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze, Chilipulver <i>Vodka, ginger beer, lime juice, mint, chili powder</i>		
ASIAN PEARL ⁶	0,45l	9,90
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer <i>Gin, lime juice, simple syrup, ginger beer</i>		
POP POPCORN	0,33l	9,90
Gin, Pandansirup, Limettensaft, Kokoswasser <i>Gin, pandan syrup, lime juice, coconut water</i>		
SUMMER MULE ⁶	0,45l	9,50
Vodka, Kokossirup, Ginger Beer <i>Vodka, coconut syrup, ginger beer</i>		

cocktails

Asiatische Spirituosen

ASIAN ALCOHOLIC DRINKS

LÚA MỚI Vietnamesischer Reisschnaps <i>Vietnamese rice liquor</i>	2cl	3,90
MEKONG WHISKEY Thailändischer Whiskey <i>Thai Whiskey</i>	4cl	5,90
PFLAUMENWEIN Japanischer Wein <i>Japanese wine</i>	4cl	5,50
JAPANISCHER SAKE Warm oder kalt <i>Warm or cold</i>	10cl	5,90

Bier

BEER

WARSTEINER PILS (vom Fass / tap beer)	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
ALSTERWASSER (beer mixed with Sprite)	0,3l	3,90
	0,5l	5,90
PAULANER WEISSBIER Normal / dunkel / alkoholfrei <i>Normal / dark / alcohol-free</i>	0,5l	5,90
WARSTEINER (alkoholfrei / alcohol-free)	0,3l	4,50
SAIGON BEER (Vietnam)	0,33l	4,50
TIGER BEER (Singapur / Singapore)	0,33l	4,50

alcoholic drinks

Wein

WEIN

GRAUER BURGUNDER 0,2l 6,20

Weißwein / white wine

SAUVIGNON BLANC 0,2l 6,20

Weißwein / white wine

CHARDONNAY 0,2l 6,20

Weißwein / white wine

WEISSWEINSCHORLE 0,2l 5,50

White wine spritzer

MERLOT 0,2l 6,20

Rotwein / red wine

CABERNET SAUVIGNON 0,2l 6,20

Rotwein / red wine

SHIRAZ 0,2l 6,20

Rotwein / red wine

ROSEWEIN 0,2l 6,20

Rosé

Flasche-Wein

WEIN IN BOTTLE

WEISSWEIN

WHITE WINE

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

30,00

Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

Klar & fein saftig. Reife Apfelfrucht mit etwas Kräutrigkeit und Mineralität

Clear & juicy. Ripe apple fruit with a bit of herbalism and minerality

SAUVIGNON BLANC RIVER GARDEN

30,00

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika

Frisch & lebendig. Aromen von Litschi, Ananas, Guave, Kiwi & etwas grüner Pfeffer

Fresh & lively. Lychee, pineapple, guava, kiwi & some green pepper aromas

CHARDONNAY DE LA CHEVALIER

28,00

Laroche, Languedoc, Frankreich

Duftige Aromen von Geißblatt, Äpfeln, Zitronen, etwas Grapefruit & feiner Mineralität

Fragrant aromas of honeysuckle, apples, lemons, grapefruit & fine minerality

ROSÉWEIN

ROSÉ

LES FUMÉES BLANCHES MERLOT ROSÉ

28,00

Francois Lurton, Côtes de Gascogne, Frankreich

Tiefe Aromen von weißen Sommerblüten, roten Beeren & pink Grapefruit. Elegant & lebendig

Deep aromas of white summer flowers, red berries & pink grapefruit. Elegant & lively

ROTWEIN

RED WINE

MERLOT

28,50

Montes, Colchagua Valley, Chile

Saftige Frucht von Beeren, Kirschen, Pflaumen & sanfter. Würze, leichte Vanillenote

Juicy fruit of berries, cherries, plums & gentler. Spice, light vanilla note

TWIN OAKS CABERNET SAUVIGNON

29,50

Robert Mondavi, Kalifornien, USA

Samtweiche Tannine. Fülliger & tiefgründiger Wein mit viel dunkler Frucht

Velvety soft tannins. Full- and deep flavored wine with lots of dark fruit

VINEYARD SELECTION SHIRAZ

29,50

Rhebokskloof, PArl, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer & Schokolade

Spicy nuances, red fruits, black pepper & chocolate

wein



VIETNAMESE FUSION FOOD

Zeughausmarkt 17, 20459 Hamburg

 +49 (0) 40 500 971 20

 nom-restaurant.de

 [@nomhamburg](https://www.facebook.com/nomhamburg)

 [@nom.hamburg](https://www.instagram.com/nom.hamburg)