



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} 12,90
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 16,50

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Kräuter & kräftiger Rinderbrühe

Rice noodle soup with beef, herbs & flavourful beef broth

P2. PHỞ GÀ ^F 15,90

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfilet, Kräuter & kräftiger Hühnerbrühe

Rice noodle soup with chicken, herbs & flavourful chicken broth

P3. PHỞ CHAY ^F 15,50

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} 16,50

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

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

16. BÚN NEM 15,90

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} 15,50

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} 17,9

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 17,90

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

19b. PHỞ GÀ XÀO A,C,D,F 17,90

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 17,50

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 16,50

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 17,90

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 17,90

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 17,90

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 17,50

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} | 17,90 |
| | <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

17,90

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

17,50

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

17,90

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}

18,90

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 4,90

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	10,90
Whiskey, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>Whiskey, lime juice, simple syrup, soda</i>		
MOON LIGHT ⁶	0,33l	10,50
Vodka, Grenadinesirup, Pfrisirsirup, O-Saft <i>Vodka, grenadine syrup, peach syrup, orange juice</i>		
HALONG BAY ⁶	0,33l	10,90
Bombay Sapphire, Limettensaft, Zuckersirup, Soda <i>Bombay Sapphire, lime juice, simple syrup, soda</i>		
GARDEN-FRESH	0,33l	11,90
Japanischer Roku Gin, Yuzu, Soda <i>Japanese Roku gin, yuzu, soda</i>		
SPIRITS OF VIETNAM	0,33l	10,50
Japanischer Roku Gin, Tonic Water, Ingwer <i>Japanese Roku gin, tonic water, ginger</i>		
SAIGON MULE	0,45l	10,90
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft, Minze, Chilipulver <i>Vodka, ginger beer, lime juice, mint, chili powder</i>		
ASIAN PEARL ⁶	0,45l	10,90
Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Ginger Beer <i>Gin, lime juice, simple syrup, ginger beer</i>		
POP POPCORN	0,33l	10,90
Gin, Pandansirup, Limettensaft, Kokoswasser <i>Gin, pandan syrup, lime juice, coconut water</i>		
SUMMER MULE ⁶	0,45l	10,50
Vodka, Kokossirup, Ginger Beer <i>Vodka, coconut syrup, ginger beer</i>		

cocktails

Asiatische Spirituosen

ASIAN ALCOHOLIC DRINKS

LÚA MỚI

Vietnamesischer Reisschnaps
Vietnamese rice liquor

2cl

3,90

MEKONG WHISKEY

Thailändischer Whiskey
Thai Whiskey

4cl

5,90

PFLAUMENWEIN

Japanischer Wein
Japanese wine

4cl

5,50

JAPANISCHER SAKE

Warm oder kalt
Warm or cold

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
Normal / dark / alcohol-free

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

Weißwein / white wine

0,2l 6,20

SAUVIGNON BLANC

Weißwein / white wine

0,2l 6,20

CHARDONNAY

Weißwein / white wine

0,2l 6,20

WEISSWEINSCHORLE

White wine spritzer

0,2l 5,50

MERLOT

Rotwein / red wine

0,2l 6,20

CABERNET SAUVIGNON

Rotwein / red wine

0,2l 6,20

SHIRAZ

Rotwein / red wine

0,2l 6,20

ROSEWEIN

Rosé

0,2l 6,20

Flasche-Wein

WEIN IN BOTTLE

WEISSWEIN

WHITE WINE

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

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

30,00

SAUVIGNON BLANC RIVER GARDEN

Lourensford, Stellenbosch, Südafrika

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

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

30,00

CHARDONNAY DE LA CHEVALIER

Laroche, Languedoc, Frankreich

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

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

28,00

ROSÉWEIN

ROSÉ

LES FUMÉES BLANCHES MERLOT ROSÉ

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

28,00

ROTWEIN

RED WINE

MERLOT

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

28,50

TWIN OAKS CABERNET SAUVIGNON

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

29,50

VINEYARD SELECTION SHIRAZ

Rhebokskloof, PArl, Südafrika

Würzige Nuancen, rote Früchte, schwarzer Pfeffer & Schokolade

Spicy nuances, red fruits, black pepper & chocolate

29,50

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)