



COLORFUL ASIAN FLAVORS

# MENÜ | DEUTSCH

UNSERE FARBENFROHEN NOUMI-NUDELN SIND FRISCH, HAUSGEMACHT & AUS 100% NATÜRLICHEN ZUTATEN.



MENÜKARTE

**NEU!** JEDES NUDELGERICHT KANN AUF WUNSCH MIT Eurer „LIEBLINGSNUDEL“-SORTE SERVIERT WERDEN. (SIEHE NUDEL-GUIDE)

## VORSPEISEN

- 1 LA MAISON PINK** 5,70€  
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Hühnchen. Serviert mit geröstetem Sesam & hausgemachtem Coleslaw.
- V1 LA MAISON VERT** 5,70€  
Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse. Serviert mit geröstetem Sesam & hausgemachtem Coleslaw.
- 2 VELVET TARO** 5,70€  
Gebackener Taro Reiskuchen mit Großgarnelen. Dazu Soja-Dip, frischer Koriander & hausgemachter Coleslaw.
- V2 VEGGIE TARO** 5,70€  
Gebackener Taro Reiskuchen mit Bio Seitan. Dazu Soja-Honig-Dip, frischer Koriander & hausgemachter Coleslaw.
- 3 STICK DE POULET** 5,70€  
Gegrillte Hähnchenspieße in lieblicher Hoisin-Erdnuss-Marinade. Serviert mit frischem Salat & hausgemachtem Coleslaw.
- V3 PIERRE DE TOFU** 5,70€  
Gold gebackene Bio Tofu-Würfel ummantelt von Kokosnusflocken. Serviert mit frischem Salat & hausgemachtem Coleslaw.
- 4 SALADE ASIATIQUE** 7,70€  
Wildkräutersalat Mix aus Shisoblättern, Mango Julienne, Apfelstücken, Granatapfel & Bio Seitan (oder Garnelen) in Tamarinden-Dressing. Abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikum-Pesto.
- 5 SALADE DRAGON** 7,70€  
Frischer Spinatsalat mit Avocado, Garnelen, Edamame & Cherry Tomaten in lieblichem Sesam-Dressing. Dazu Crispy-Reispapier.
- 6 NOUMI ROLLS** 5,70€  
Gold gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen & Krabbentatar. Dazu hausgemachter Coleslaw & Limetten-Fisch-Dip.
- 7 FLAKY PRAWN** 6,30€  
Garnelen ummantelt von knusprigen Klebreisflocken. Serviert mit frischem Salat, hausgemachtem Coleslaw & lieblicher Sojareduktion.
- 8 GRILLED EDAMAME** 5,70€  
Gegrillte unreife Sojabohnen mit einer Prise „Tây Ninh“ Salz. Serviert im traditionellen Bambuskorb. (Die Hülsen bitte nicht mitessen.)
- 9 CHILI BELLO** 5,70€  
Gebackene Portobello-Pilzen. Serviert mit hausgemachter Chili Mayo Soße.
- 10 SOUPE DE POULET** 5,70€  
Wärmende Kraftbrühe mit Hähnchen, Ei, Scheidlingen, Zuckermais, frischem Koriander & Frühlingszwiebeln.
- 11 NOUMI FOR 2** 13,20€  
2x gedämpfte Garnelenteigtaschen, 2x gold gebackene Reispapierrollen, 1x Hähnchenspieß, Portobello-Pilze & Coleslaw.
- V11 VEGGIE FOR 2** 13,20€  
2x gedämpfte Gemüseteigtaschen, 4x gebackene Bio Tofu, 1x Taro-Reiskuchen, Portobello-Pilze & Coleslaw.

## HAUPTSPEISEN

### - NUDELSUPPEN

- 12 PINK MI** 13,20€  
Gegrillte Shisoblattröllchen mit fein gehackter Rindfleischfüllung & hauchdünnen Entrecôte Scheiben in kräftiger Rinderbrühe. Serviert mit PINK Mi. Dazu Zuckerschoten, Pak Choi, Brokkoli & pinker Blumenkohl\*.
- V12 PINK MI VEGGIE** 13,20€  
Gegrillte Bio Seitan Rouladen, umwickelt mit Shisoblättern. Serviert auf PINK Mi in köstlicher Pagoda Brühe. Dazu Pak Choi, Brokkoli, pinker Blumenkohl\* & geräucherter Bio Tofu.
- 13 FREAKIN' GOOD** 12,10€  
Kräftige Kräuterbrühe mit CARROT Mi. Serviert mit gegrillten Hähnchenschenkeln & Hähnchenbrust in hausgemachter Barbecue Char Siu Marinade. Dazu Mais, bunte Cherry Tomaten, Babymais, pinker Blumenkohl\*, Babymöhren, Sellerie & grüner Spargel. Verfeinert mit frischem Granatapfel.
- V13 VEGGIN' GOOD** 12,10€  
Kräftige Kräuterbrühe mit CARROT Mi. Serviert mit Shiso Seitankuchen & Bio Tempeh Tahu in hausgemachter Barbecue Char Siu Marinade. Dazu Mais, bunte Cherry Tomaten, Babymais, pinker Blumenkohl\*, Babymöhren, Sellerie & grüner Spargel. Verfeinert mit frischem Granatapfel.
- 14 LE SECRET BOUILLON** 15,40€  
Barbarie Entenfilet vom Grill gebettet mit CURCUMi in traditioneller 5-Schätze-Brühe. Dazu pochiertes Ei à la Florentine Art, gedämpfter Pak Choi, Shiitake Pilze, goldener Blumenkohl\* & Sellerie. Verfeinert mit frischem vietnamesischen Basilikum.
- V14 LE VEGGIE BOUILLON** 15,40€  
Nudelsuppe mit CURCUMi in kostbarer 5-Schätze-Brühe. Dazu Bio Natur Tofu, goldene Tofu Stücken & Bio Seitan, gedämpfter Pak Choi, Shiitake Pilzen, goldener Blumenkohl\* & Sellerie. Abgerundet mit frischem Thai Basilikum.
- 15 MEKONG ZENSATION** 13,20€  
Tilapia Fischfrikadellen & Lachsfilet serviert mit STICK WITH Mi in einer Zitronengras Brühe. Veredelt mit püriertem Ananas & Tomaten. Dazu Dill, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Seetang, Okraschoten, Brokkoli & gekochtes Ei.
- V15 VEGGIE ZENSATION** 13,20€  
Bio Tofu & Bio Seitan serviert mit STICK WITH Mi in einer Zitronengras Brühe. Veredelt mit püriertem Ananas & Tomaten. Dazu Dill, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Seetang, Okraschoten & Brokkoli.
- 16 FRUITS DE MER** 15,40€  
Meeresfrüchte Suppe mit NOIR Mi in einer Zitronengras Brühe, garniert mit Ananas-Tomaten-Püree. Serviert mit Garnelen, Tintenfisch, Surimi & Süßwassermuscheln. Dazu Lauch, Sellerie, Brokkoli, Blumenkohl, Pak Choi, Okraschoten, Spargel, bunte Cherrytomaten & Seetang. Abgerundet mit Dill & Ingwer.

## HAUPTSPEISEN

### - NUDELN MIT SOSSE

- 17 PETIT POULET** 12,10€  
Sautierte Hähnchenspitzen in hauseigener pikanten fermentierten Gewürzpaste. Dazu Zucchini, Shiitake Pilze, Möhren, Brokkoli, Spinat & Spiegelei auf FRESH! Mi. Abgeschmeckt mit klarem Sesamöl. Serviert mit feinem Koriander & Kimchi.
- V17 PETIT MONK** 12,10€  
Gedämpfter Bio Tempeh & Bio Tofu in einer leicht pikanten fermentierten Gewürzpaste. Mit Zucchini, Brokkoli, Shiitake Pilze, Möhren, Brokkoli & Spinat auf FRESH! Mi. Abgeschmeckt mit klarem Sesamöl. Serviert mit feinem Koriander & Kimchi.
- 18 MONSIEUR GOULACHE** 13,20€  
Zart gekochtes traditionelles Rindergulasch in einer aromatischen Zitronengras-Zimtbrühe, serviert auf STICK WITH Mi. Dazu Kräutermischung mit Möhren, Ei, Kartoffeln, Mais, Zuckerschoten, Brokkoli & Shiitake Pilzen. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln. Wahlweise ohne Fleisch mit Bio Seitan & Bio Tofu.
- 19 NOUMI RAINBOW** 24,20€  
Medium gegrilltes Entrecôte & Großgarnele auf Sieben-Farben-Nudeln, garniert mit gedämpftem Gemüse, wie pinker Blumenkohl\*, grüner Spargel & Brokkoli. Abgerundet mit würziger Spinat-Basilikum-Soße & hausgemachtem Lauchpesto.
- V19 NOUMI RAINBOW VEGGIE** 22,00€  
3 verschiedene Bio Tofu Sorten auf Sechs-Farben-Nudeln, garniert mit gedämpftem Gemüse, wie pinker Blumenkohl\*, grüner Spargel & Brokkoli. Abgerundet mit würziger Spinat-Basilikum-Soße & hausgemachtem Lauchpesto.
- 20 PERFECT MATCH** 22,00€  
Medium gegrilltes Lachsfilet & Großgarnele mit NOIR Mi, woksautiertem Spargel, Pak Choi, Kaiserschoten, Babymais & -Möhren in Mekong Rotwein Soße.
- 21 U DON SEA ME** 17,60€  
Wokgeschwenkter Lachs, Garnelen & Calamari mit STICK WITH Mi in BBQ Soße. Dazu Kimchi & diverser Gemüse-Mix aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Sellerie & Pak Choi.
- V21 SESAME STREET** 13,20€  
SESAMi in Soja-Pilz-Reduktion mit sautiertem Bio Tofu & Bio Seitan, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Pak Choi, Kaiserschoten & Shiitake Pilzen.

**BEILAGEN:**

TOFU	4,00€
SEITAN	7,00€
TEMPEH	7,00€
GEMÜSE	4,00€
KIMCHI	4,00€
NUDELN	3,80€
REIS	3,30€
EI	1,70€
MEERESFRÜCHTE	7,70€
BARBARIE ENTE	7,70€
SAUTIERTES HÄHNCHEN	7,00€

\*saisonales Gemüse





COLORFUL ASIAN FLAVORS

# MENÜ | ENGLISH

OUR COLORFUL NOUMÌ NOODLES ARE  
FRESH, HOMEMADE  
& MADE FROM 100% NATURAL INGREDIENTS.



MENU

**NEW! EACH NOODLE DISH CAN BE SERVED WITH YOUR „FAVORITE NOODLE“ VARIETY. (SEE NOODLE GUIDE)**

## STARTERS

- 1** **LA MAISON PINK** 5,70€  
Homemade steamed dumplings filled with shrimp & chicken. Served with roasted sesame seeds & homemade coleslaw.
- V1** **LA MAISON VERT** 5,70€  
Homemade steamed dumplings stuffed with vegetables. Served with roasted sesame seeds & homemade coleslaw.
- 2** **VELVET TARO** 5,70€  
Baked taro rice cakes with shrimp. Served with soy dip, fresh cilantro & homemade coleslaw.
- V2** **VEGGIE TARO** 5,70€  
Baked taro rice cake with organic seitan. Served with soy honey dip, fresh cilantro & homemade coleslaw.
- 3** **STICK DE POULET** 5,70€  
Grilled chicken skewers in lovely Hoisin peanut marinade. Served with fresh salad & homemade coleslaw.
- V3** **PIERRE DE TOFU** 5,70€  
Gold baked organic tofu cubes coated with coconut flakes. Served with fresh salad & homemade coleslaw.
- 4** **SALADE ASIATIQUE** 7,70€  
Wild herb salad mix of shiso leaves, mango julienne, apple pieces, pomegranate & organic seitan (or shrimp) in tamarind dressing. Flavored with homemade basil pesto.
- 5** **SALADE DRAGON** 7,70€  
Fresh spinach salad with avocado, shrimp, edamame & cherry tomatoes, in a lovely sesame dressing. Served with crispy rice paper.
- 6** **NOUMÌ ROLLS** 5,70€  
Gold baked rice paper rolls filled with shrimp & crab tartare. Served with homemade coleslaw & lime fish dip.
- 7** **FLAKY PRAWN** 6,30€  
Shrimp coated with crispy glutinous rice flakes. Served with fresh salad, homemade coleslaw & lovely soy reduction.
- 8** **GRILLED EDAMAME** 5,70€  
Grilled unripe soy beans with a pinch of „Tây Ninh“ salt. Served in a traditional bamboo basket. (Please do not eat the pods).
- 9** **CHILI BELLO** 5,70€  
Baked portobello mushrooms. Served with homemade chili mayo sauce.
- 10** **SOUPE DE POULET** 5,70€  
Warming power broth with chicken, egg, chives, sweet corn, fresh cilantro & spring onions.
- 11** **NOUMÌ FOR 2** 13,20€  
2x steamed shrimp dumplings, 2x gold baked rice paper rolls, 1x chicken skewer, portobello mushrooms & coleslaw.
- V11** **VEGGIE FOR 2** 13,20€  
2x steamed vegetable dumplings, 4x baked organic tofu, 1x taro rice cake, portobello mushrooms & coleslaw.

## MAIN

### - NOODLE SOUPS

- 12** **PINK MÌ** 13,20€  
Grilled shiso leaf rolls with finely chopped beef filling & paper-thin slices of entrecote in a hearty beef broth. Served with PINK Mì. Served with sugar snap peas, pak choi, broccoli & pink cauliflower\*.
- V12** **PINK MÌ VEGGIE** 13,20€  
Grilled organic seitan roulades wrapped with shiso leaves, served on PINK Mì in a delicious pagoda broth. Served with pak choi, broccoli, pink cauliflower\* & smoked organic tofu.
- 13** **FREAKIN' GOOD** 12,10€  
Strong herb broth with CARROT Mì, grilled chicken thighs & chicken breast in a homemade barbecue Char Siu marinade. Served with corn, colorful cherry tomatoes, baby corn, pink cauliflower\*, baby carrots, celery & green asparagus. Finished with fresh pomegranate.
- V13** **VEGGIN' GOOD** 12,10€  
Strong herbal broth with CARROT Mì. Served with shiso seitan cake & organic tempeh tahu in a homemade barbecue Char Siu marinade. Matched with corn, colorful cherry tomatoes, baby corn, pink cauliflower\*, baby carrots, celery & green asparagus. Finished with fresh pomegranate.
- 14** **LE SECRET BOUILLON** 15,40€  
Barbarie grilled duck fillet bedded with CURCUMÌ in a traditional 5 treasures broth. Served with poached egg à la Florentine style, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower\* & celery. Finished with fresh Vietnamese basil.
- V14** **LE VEGGIE BOUILLON** 15,40€  
Noodle soup with CURCUMÌ in a precious 5 treasures broth. Served with organic natural tofu, golden tofu pieces & organic seitan, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower\* & celery. Topped off with fresh Thai basil.
- 15** **MEKONG ZENSATION** 13,20€  
Tilapia fish cakes & salmon fillet served with STICK WITH Mì in a lemongrass broth. Finished with pureed pineapple & tomatoes. Served with dill, scallions, cauliflower, ginger, celery, pak choi, seaweed, okra, broccoli & boiled egg.
- V15** **VEGGIE ZENSATION** 13,20€  
Organic tofu & organic seitan served with STICK WITH Mì in a lemongrass broth. Matched with pureed pineapple & tomatoes. Served with dill, spring onions, cauliflower, ginger, celery, pak choi, seaweed, okra & broccoli.
- 16** **FRUITS DE MER** 15,40€  
Seafood soup with NOIR Mì in a lemongrass broth, garnished with pineapple-tomato puree. Served with shrimp, squid, surimi & freshwater mussels. Served with leeks, celery, broccoli, cauliflower, pak choi, okra, asparagus, colorful cherry tomatoes & seaweed. Finished with dill & ginger.

## MAIN

### - NOODLES WITH SAUCE

- 17** **PETIT POULET** 12,10€  
Sautéed chicken tips in a homemade spicy fermented spice paste. Served with zucchini, shiitake mushrooms, carrots, broccoli, spinach & fried egg on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine cilantro & kimchi.
- V17** **PETIT MONK** 12,10€  
Steamed organic tempeh & organic tofu in a homemade spicy fermented spice paste. With zucchini, broccoli, shiitake mushrooms, carrots, broccoli & spinach on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine cilantro & kimchi.
- 18** **MONSIEUR GOULACHE** 13,20€  
Tenderly cooked traditional beef goulash in an aromatic lemongrass cinnamon broth, served on STICK WITH Mì. Added with mixed herbs with carrots, egg, potatoes, corn, sweet peas, broccoli & shiitake mushrooms. Refined with roasted onions. Optionally without meat with organic seitan & organic tofu.
- 19** **NOUMÌ RAINBOW** 24,00€  
Medium grilled entrecote & large shrimp on seven-color noodles, topped with steamed vegetables including pink cauliflower\*, green asparagus & broccoli. Matched with spicy spinach basil sauce & homemade leek pesto.
- V19** **NOUMÌ RAINBOW VEGGIE** 22,00€  
3 different organic tofu varieties on six-color noodles topped with steamed vegetables like pink cauliflower\*, green asparagus & broccoli. Topped with spicy spinach basil sauce & homemade leek pesto.
- 20** **PERFECT MATCH** 22,00€  
Medium grilled salmon fillet & large shrimp with NOIR Mì, wok sautéed asparagus, pak choi, snow peas, baby corn & carrots in a Mekong red wine sauce.
- 21** **U DON SEA ME** 17,60€  
Wok tossed salmon, shrimp & calamari with STICK WITH Mì in a BBQ sauce. Served with kimchi & assorted vegetable mix of broccoli, cauliflower, carrots, celery & pak choi.
- V21** **SESAME STREET** 13,20€  
SESAMÌ in soy mushroom reduction with sautéed organic tofu & organic seitan, carrots, broccoli, cauliflower, pak choi, snow peas & shiitake mushrooms.

### SIDE ORDERS:

- TOFU 4,00€
- SEITAN 7,00€
- TEMPEH 7,00€
- VEGETABLES 4,00€
- KIMCHI 4,00€
- NOODLES 3,80€
- RICE 3,30€
- EGG 1,70€
- SEAFOOD 7,70€
- BARBARIE DUCK 7,70€
- SAUTÉED CHICKEN 7,00€

\*seasonal vegetables





COLORFUL ASIAN FLAVORS

# MENÜ | ENGLISH

OUR COLORFUL NOUMÌ NOODLES ARE  
FRESH, HOMEMADE  
& MADE FROM 100% NATURAL INGREDIENTS.



MENU

**NEW! EACH NOODLE DISH CAN BE SERVED WITH YOUR „FAVORITE NOODLE“ VARIETY. (SEE NOODLE GUIDE)**

## MAIN

- RICE

**22 MANGO BŒUF** 13,20€  
Medium wok tossed entrecôte beef tips with fresh mango & carrots julienne, cucumber, golden radish, edamame, corn, peanuts & fresh Viet. herbs. Matched with a fruity dressing of mango & fish sauce. Bedded on whole grain rice. (lukewarm dish)

**V22 MANGO TOFU** 13,20€  
Organic tofu & organic seitan with fresh mango-carrot julienne, cucumber, golden radish, edamame, corn, peanuts & fresh Viet. herbs. Matched with a fruity dressing of mango soy sauce. Bedded on whole grain rice. (lukewarm dish)

**23 COCO TEMPLE** 11,50€  
Chicken tips in a creamy red curry with tender cooked sweet peas, sweet potatoes, carrots, potatoes & lemongrass. Served with steamed broccoli, fresh pomegranate & whole grain jasmine rice.

**V23 COCO TEMPLE TOFU** 11,50€  
Organic tofu in a creamy red curry with tender cooked sweet peas, sweet potatoes, carrots, potatoes & lemongrass. Served with steamed broccoli, fresh pomegranate & whole grain jasmine rice.

**24 POULET SATÉ** 12,00€  
Sautéed chicken tips with carrots, cauliflower, zucchini, shiitake mushrooms, bell peppers & snow peas in saté sauce. Served with whole grain jasmine rice.



**V24 SEITAN SATÉ** 12,00€  
Roasted organic seitan & organic tofu with carrots, cauliflower, zucchini, shiitake mushrooms, bell peppers & snow peas in saté sauce. Served with whole grain jasmine rice.

**25 BOK CHOY BŒUF** 13,00€  
Wok tossed entrecôte beef tips with pak choi, shiitake mushrooms, carrots, edamame & garlic. Finished with pure sesame oil & tofu soy sauce. Served with whole grain jasmine rice.

**V25 BOK CHOY SEITAN** 13,00€  
Wok tossed organic seitan with pak choi, shiitake mushrooms, carrots, edamame & garlic. Finished with pure sesame oil & tofu soy sauce. Served with whole grain jasmine rice.

**26 CAPITAINÉ CANARD** 15,00€  
Roasted Barbarie duck breast in a Hoisin sauce, with romanesco, asparagus, pink cauliflower\*, pak choi, baby corn & Thai basil. Finished with homemade cilantro pesto. Served with whole grain jasmine rice.



\*seasonal vegetables

## DESSERT



**D1 MADAME ROSÉ** 6,30€  
Strawberry crepe cake filled with homemade cream & cream cheese. Served with strawberry puree, fresh berry selections & snow sugar.

**D2 MATCHA CHEESECAKE** 6,30€  
Homemade matcha cheesecake with mascarpone cream on Oreo sponge cake base. Garnished with fresh mixed berries & matcha breeze.

**D3 TRIPLE CHOCOLATE** 6,30€  
Chocolate dream of three creamy chocolate layers (white, milk & dark) on Oreo sponge cake base. Decorated with cocoa & fresh mint.

**D4 CHOU CHOU** 5,80€  
Juicy hot brownie made with dark chocolate & cocoa powder. Decorated with snow sugar.

## DRINK

**SOFTS**  
Coca-Cola <sup>1,2</sup> / Coca-Cola Zero <sup>1,2,4</sup> 0,2L 3,90€  
Tonic Water <sup>3</sup> / Ginger Ale / Ginger Beer 1,3L 3,90€

**0,3L**  
BAUER apple / passion / mango juice 3,90€  
lychee juice 3,90€  
Aloha Aloe 4,10€  
freshly squeezed orange juice 5,20€

**Water** 0,3L / 0,75L  
Römer Quelle sparkling 3,70€ / 7,50€  
Römer Quelle still 3,70€ / 7,50€

**BEER**  
NOUMÌ Craft Beer on tap 0,4l 4,90€  
Starnberger light on tap 0,4l 4,90€  
Tiger beer 0,33l 4,90€  
Krombacher Pils non-alcoholic 0,33l 4,60€  
Krombacher wheat beer 0,5l 4,90€

**TEA & COFFEE**  
**VIETNAMESE HERBAL THÉ** 5,00€  
Healthy & vitalizing tea made of goji berries, ume plum, licorice, chrysanthemum flowers & asteraceae root.

**YELLOW BISOUS** 5,00€  
Gentle tea with chrysanthemum ball in green sencha leaves & oolong pearls. Enhanced with roasted soybeans.

**GINGER ORANGE THÉ** 5,00€  
Refreshing ginger tea made of orange slices with mint leaves, honey cumquat & fresh lime juice.

**LOTUS BLOSSOM THÉ** 5,00€  
Gentle tea with lotus ball in green mustard leaves. Garnished with licorice & roasted rice grains.

**ORIGINAL VIET CA PHE** 4,20€  
Aromatic mocha from the highlands of Trung Nguyễn. Black or with sweet condensed milk.

**TRADITION ICED CA PHE** 5,20€  
Vietnamese iced coffee, shaken with sweet condensed milk & coconut milk.

**PINK MATCHA** 5,60€  
Iced matcha latte with mashed raspberries, cane sugar, coconut & rice milk.

## DRINKS

**ICE TEA & SMOOTHIES**  
**BASIL MULE** 5,20€  
Homemade lemonade made from Vietnamese basil lime juice.

**LEMON ICED THÉ** 5,20€  
Iced tea made with lemongrass, goji berries, ume plum, licorice & lime juice.

**SMOOTH STRAWBERRIES** 5,20€  
Fresh strawberry puree, lime, basil, chia seeds, lychee fruit with mineral water.

**MANGO SOLEIL** 5,20€  
Sun-ripened honey mango with fine coconut milk.

**HELLO SPRING** 5,20€  
Detox smoothie with spinach, cucumber, pineapple, aloe vera, spirulina, rice milk, lime juice & agave syrup.

**SNOW WHITE** 5,20€  
Shake made with lychee fruit, lychee juice & fine coconut milk.

**CUCUMBER COOLER** 5,20€  
Cucumber lemonade made from fresh cucumber juice, lime juice & lemon sugar.

**COCKTAILS**  
**HUGO** 6,30€  
Prosecco, elderberry, lime slices & fresh mint.

**HUGO EN ROUGE** 6,30€  
Prosecco, fresh raspberries, berry syrup, lime & mint sprig.

**APEROL LOVE** 6,30€  
Aperol, prosecco, lime, mint & fresh orange slice.

**PINK MOJITO** 9,30€  
Havana rum, „Nep Moi“ sticky rice vodka, Sprite, raspberries, sugar cane, fresh mint & lime.

**PURPLE RAIN** 9,30€  
Butterfly Pea Tea infused gin, Vodka, Blue Curacao, lime juice, Sprite & grenadine.

**VO LY** 9,30€  
Jasmine vodka, lemon juice, sugar syrup, lychee juice & fresh mint.

**CÀ PHÊ MARTINI** 9,30€  
Trung Nguyễn coffee, vodka, Kahlúa, cane sugar & coffee beans.

**GIN BASIL SMASH** 9,30€  
Gin, lemon juice, cane sugar & fresh basil.

**GRASS & PEACH** 10,60€  
Vodka, peach syrup, lime, fresh orange juice & lemongrass.

**WINE**  
**SAUVIGNON BLANC** 8,20€ / 30,00€  
dry, Winery CRASS 2021  
-Hallgartner, Rheingau, Germany  
-grassy & fruity, accompanied with stable sourness

**PRIMITIVO** 7,70€ / 27,00€  
dry, Angelo Paradiso Winery, 2018  
-Apulia, Foggia Province, Italy  
-juicy, full-bodied with berry & smoky notes.

**NOUMÌ HOUSE WINES** 6,60€ / 26,00€  
Ludwig Brothers Winery, Mosel  
-Selection:

**RIESLING**  
**ROSE**  
Winery CRASS 2021 **SPÄTBURGUNDER**

1 - colorants 2 - containing caffeine 3 - containing quinine 4 - sweeteners





COLORFUL ASIAN FLAVORS

# MENÜ | DEUTSCH

UNSERE FARBENFROHEN NOUMI-NUDELN SIND  
FRISCH, HAUSGEMACHT  
& AUS 100% NATÜRLICHEN ZUTATEN.



MENÜKARTE

**NEU!** JEDES NUDELGERICHT KANN AUF WUNSCH  
MIT Eurer „LIEBLINGSNUDEL“-SORTE SERVIERT WERDEN. (SIEHE NUDEL-GUIDE)

## HAUPTSPEISEN

- REIS

**22 MANGO BŒUF** 13,20€  
Medium wokgeschwenkte Entrecôte Rinderspitzen mit frischem Mango & Möhren Julienne, Gurken, Goldrettich, Edamame, Mais, Erdnüssen & frischen viet. Kräutern. Abgestimmt mit einem fruchtigen Dressing aus Mango- & Fischsoße. Gebettet auf Vollkornreis. (lauwarmes Gericht)

**V22 MANGO TOFU** 13,20€  
Bio Tofu & Bio Seitan mit frischem Mango-Möhren-Julienne, Gurken, Goldrettich, Edamame, Mais, Erdnüssen & frischen viet. Kräutern. Abgestimmt mit einem fruchtigen Dressing aus Mango-Sojasoße. Gebettet auf Vollkornreis. (lauwarmes Gericht)

**23 COCO TEMPLE** 11,50€  
Hähnchenspitzen in cremigem roten Curry mit zart gekochten Zuckerbönsen, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras. Serviert mit gedämpfter Brokkoli, frischem Granatapfel & Vollkornjasminreis.

**V23 COCO TEMPLE TOFU** 11,50€  
Bio Tofu in cremigem roten Curry mit zart gekochten Zuckerbönsen, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras. Dazu gedämpfter Brokkoli, frischer Granatapfel & Vollkornjasminreis.



**24 POULET SATÉ** 12,00€  
Angebratene Hähnchenspitzen mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Shiitake Pilzen, Paprika & Kaiserschoten in Saté Soße. Serviert mit Vollkornjasminreis & Kimchi.

**V24 SEITAN SATÉ** 12,00€  
Gebratener Bio Seitan & Bio Tofu mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Shiitake Pilzen, Paprika & Kaiserschoten in Saté Soße. Serviert mit Vollkornjasminreis & Kimchi.

**25 BOK CHOY BŒUF** 13,00€  
Wokgeschwenkte Entrecôte Rinderspitzen mit Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Edamame & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & Tofu Sojasoße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

**V25 BOK CHOY SEITAN** 13,00€  
Wokgeschwenkter Bio Seitan mit Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Edamame & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & Tofu Sojasoße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

**26 CAPITAIN CANARD** 15,00€  
Gebratene Barbarie Entenbrust in Hoisin Soße, mit Romanesco, Spargeln, pinkem Blumenkohl\*, Pak Choi, Babymais & Thai-Basilikum. Verfeinert mit hausgemachtem Koriander-Pesto. Dazu Vollkornjasminreis.



\*saisonales Gemüse

## DESSERT



**D1 MADAME ROSÉ** 6,30€  
Erdbeer Crêpe Torte gefüllt mit hausgemachter Sahnecreme & Frischkäse. Serviert mit Erdbeerpüree, frischer Beerenselektion & Schneesucker.

**D2 MATCHA CHEESECAKE** 6,30€  
Hausgemachter Matcha Cheesecake mit Mascarpone-Creme auf Oreo-Biskuitboden. Garniert mit frischer Beerenmischung & Matcha Brise.

**D3 TRIPLE CHOCOLATE** 6,30€  
Schokoladentraum aus drei cremigen Schokoladenschichten (weiß, Vollmilch & Zartbitter) auf Oreo-Biskuitboden. Verziert mit Kakao & frischer Minze.

**D4 CHOU CHOU** 5,80€  
Saftig warmer Brownie aus dunkler Schokolade & Kakaopulver. Verziert mit Schneesucker.

## DRINKS

SOFTS

Coca-Cola <sup>1,2</sup>, Coca-Cola Zero <sup>1,2,4</sup> 0,2L 3,90€  
Tonic Water <sup>3</sup>/ Ginger Ale/ Ginger Beer 1,2L 3,90€  
BAUER Apfel-/ Maracuja-/ Mangosaft 0,3L 3,90€  
Lycheesaft 3,90€  
Aloha Aloe 4,10€  
Frisch gepresster Orangensaft 5,20€

BIER

Wasser 0,3L / 0,75L  
Römer Quelle sprudel 3,70€ / 7,50€  
Römer Quelle still 3,70€ / 7,50€  
NOUMI Craft Beer vom Fass 0,4l 4,90€  
Starnberger hell vom Fass 0,4l 4,90€  
Tiger Bier 0,33l 4,90€  
Krombacher Pils alkoholfrei 0,33l 4,60€  
Krombacher Weizen 0,5l 4,90€

TEE & KAFFEE

VIETNAMESE HERBAL THÉ 5,00€  
Gesunder & vitalisierender Tee aus Goji-Beeren, Ume-Pflaume, Süßholz, Chrysanthemen Blüten & Asteraceae-Wurzel.  
YELLOW BISOUS 5,00€  
Sanfter Tee mit Chrysanthemen Kugel in grünen Sencha Blättern & Oolongperlen. Verfeinert mit gerösteten Sojabohnen.  
GINGER ORANGE THÉ 5,00€  
Erfrischender Ingwertee aus Orangenscheiben mit Minzblätter, Honigkumquat & frischem Limettensaft.  
LOTUS BLOSSOM THÉ 5,00€  
Sanfter Tee mit Lotus Kugel in grünen Senchablättern. Garniert mit Süßholz & gerösteten Reiskörnern.  
ORIGINAL VIET CA PHE 4,20€  
Aromatischer Mocca aus dem Hochland Trung Nguyen. Schwarz oder mit süßer Kondensmilch.  
TRADITION ICED CA PHE 5,20€  
Vietnamesischer Eiskaffee, geschüttelt mit süßer Kondensmilch & Kokosmilch.  
PINK MATCHA 5,60€  
Iced Matcha Latte mit gestampften Himbeeren, Rohrzucker, Kokos- & Reismilch.

## DRINKS

EISTEE & SMOOTHIES

BASIL MULE 5,20€  
Hausgemachte Limonade aus vietnamesischem Basilikum-Limettensaft.  
LEMON ICED THÉ 5,20€  
Eistee aus Zitronengras, Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz & Limettensaft.  
SMOOTH STRAWBERRIES 5,20€  
Frisches Erdbeerpüree, Limetten, Basilikum, Chiasamen, Litschifrucht mit Mineralwasser.  
MANGO SOLEIL 5,20€  
Sonnengereifte Honig-Mango mit feiner Kokosmilch.  
HELLO SPRING 5,20€  
Detox Smoothie mit Spinat, Gurken, Ananas, Aloe Vera, Spirulina, Reismilch, Limettensaft & Agavendicksaft.  
SNOW WHITE 5,20€  
Shake aus Litschifrucht, Litschisaft & feiner Kokosnussmilch.  
CUCUMBER COOLER 5,20€  
Gurkenlimonade aus frischem Gurkensaft, Limettensaft & Zitronen-Zucker.

COCKTAILS

HUGO 6,30€  
Prosecco, Holunder, Limettenscheiben & frische Minze.  
HUGO EN ROUGE 6,30€  
Prosecco, frische Himbeeren, Beerensirup, Limetten & Minzweig.  
APEROL LOVE 6,30€  
Aperol, Prosecco, Limetten, Minze & frische Orangenscheibe.  
PINK MOJITO 9,30€  
Havana Rum, „Nep Moi“ Klebreis-Vodka, Sprite, Himbeeren, Rohrzucker, frische Minze & Limette.  
PURPLE RAIN 9,30€  
Butterfly Pea Tea infusionierter Gin, Vodka, Blue Curacao, Limettensaft, Sprite & Grenadine.  
VO LY 9,30€  
Jasmin-Vodka, Zitronensaft, Zuckersirup, Lycheesaft & frische Minze.  
CÀ PHÊ MARTINI 9,30€  
Trung Nguyen Kaffee, Vodka, Kahlúa, Rohrzucker & Kaffeebohnen.  
GIN BASIL SMASH 9,30€  
Gin, Zitronensaft, Rohrzucker & frisches Basilikum.  
GRASS & PEACH 10,60€  
Vodka, Pfirsichsirup, Limette, frisch gepresster Orangensaft & Zitronengras.

WEIN

SAUVIGNON BLANC 8,20€/30,00€  
0,2L / 0,75L  
trocken, Weingut CRASS 2021  
-Hallgartner, Rheingau, Deutschland  
-grasig & fruchtig, begleitet mit stabilen Säure  
PRIMITIVO 7,70€/27,00€  
trocken, Weingut Angelo Paradiso, 2018  
-Apulien, Provinz Foggia, Italien  
-saftig, vollmundig mit beerigen & rauchigen Noten  
NOUMI HAUSWEINE 6,60€/26,00€  
Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel, 2021  
-Auswahl:  
RIESLING  
Rosé  
Weingut CRASS 2021 SPÄTBURGUNDER

1 - Farbstoffe 2 - koffeinhaltig 3 - chininhaltig 4 - Süßungsmittel