NOUMì LOUNGE

Colorful Asian Flavors

WAS BEDEUTET „NOUMÌ“?

WHAT DOES „NOUMÌ“ MEAN?

La Nouille - so schön klingt „Nudel“
auf Französisch
und ganz dezent „Mì“ auf Vietnamesisch...
Zusammen sind wir „NOUMì“.

La Nouille - is the beautiful way that „noodle“
is pronounced in French
and in Vietnamese, however, it is a very subtle „Mì“...
together we are NOUMì”.

Like & Follow

@NOUMIBERLIN

WWW.NOUMI-NOODLES.COM

LOUNGE@NOUMI-NOODLES.COM

+49 (0)30 467 994 00

BUNDESALLEE 75, 12161 BERLIN

EIN FACETTENREICHES NUDELKONZEPT

A MULTIFACETED NOODLE CONCEPT

„Je bunter das Essen, desto besser!“

...et voilà: sieben einzigartige Geschmacksnudeln,
aus frischen Zutaten hergestellt,
in ihren vielfältigen Farbnuancen,
vereint zu vier hausgemachten Nudelformen,
die es in unsere NOUMì-Auslese geschafft haben.

Bei unseren Rezepten haben wir uns
von den traditionellen indochinesischen
Nudelgerichten inspirieren lassen
und sie mit zeitgerechten Trends weiterentwickelt.
Unsere Gerichte werden frisch zubereitet
und liebevoll angerichtet.

Mit diesen kreativen und hochwertigen Variationen
wollen wir Euch verwöhnen und Euer Erlebnis
des gemeinsamen Genießens verschönern.

“The more colorful the food, the better!“

...et voilà: seven unique tasting noodles,
made from fresh ingredients,
with their diverse color nuances combined
in four homemade noodle shapes that have made it
into our NOUMì selection.

In our recipes, we have been inspired
by traditional Indochinese noodle dishes
and have further developed them with contemporary
trends.

Our dishes are freshly prepared and lovingly presented
to beautify your shared dining moments
with creative and valuable variations.

NUDEL-GUIDE

NOODLE GUIDE

Unsere frischen & hausgemachten farbenfrohen NOUMì Nudeln sind aus natürlichen Zutaten hergestellt

Our fresh & homemade colorful NOUMì *noodles are made from natural ingredients*

VEGAN

PINK Mì
Rote-Bete-Nudeln
Beetroot Noodles

VEGAN

FRESH! Mì
Spinatnudeln
Spinach Noodles

VEGAN

CURCUMì
Kurkuma-Nudeln
Turmeric Noodles

VEGAN

SESAMì
Sesamnudeln
Sesame Noodles

VEGAN

CARROT Mì
Möhrennudeln
Carrot Noodles

NOIR Mì
Tintenfischnudeln
Squid Noodles

VEGAN

STICK WITH Mì
Klebreisnudeln
(glutenfrei)
Sticky Rice Noodles
(gluten-free)

VORSPEISEN | STARTERS

1

LA MAISON PINK 5,70€

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen & Hühnchen. Serviert mit geröstetem Sesam & hausgemachtem Coleslaw.

Homemade steamed dumplings filled with shrimp & chicken. Served with roasted sesame seeds & homemade coleslaw.

V1

LA MAISON VERT 5,70€

Hausgemachte gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse. Serviert mit geröstetem Sesam & hausgemachtem Coleslaw.

Homemade steamed dumplings stuffed with vegetables. Served with roasted sesame seeds & homemade coleslaw.

2

VELVET TARO 5,70€

Gebackener Taro Reiskuchen mit Großgarnelen. Dazu Soja-Dip, frischer Koriander & hausgemachter Coleslaw.

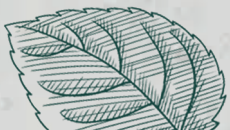
Baked taro rice cakes with shrimp. Served with soy dip, fresh cilantro & homemade coleslaw.

V2

VEGGIE TARO 5,70€

Gebackener Taro Reiskuchen mit Seitan. Dazu Soja-Honig-Dip, frischer Koriander & hausgemachter Coleslaw.

Baked taro rice cake with seitan. Served with soy honey dip, fresh cilantro & homemade coleslaw.



STARTERS | VORSPEISEN

3

STICK DE POULET 5,70€

Gegrillte Hähnchenspieße in lieblicher Hoisin-Erdnuss-Marinade. Serviert mit frischem Salat & hausgemachtem Coleslaw.

Grilled chicken skewers in lovely Hoisin peanut marinade. Served with fresh salad & homemade coleslaw.

V3

PIERRE DE TOFU 5,70€

Gold gebackene Tofu-Würfel ummantelt von Kokosnusflocken. Serviert mit frischem Salat & hausgemachtem Coleslaw.

Gold baked tofu cubes coated with coconut flakes. Served with fresh salad & homemade coleslaw.

4

SALADE ASIATIQUE 7,70€

Wildkräutersalat Mix aus Shisoblättern, Mango Julienne, Apfelstücken, Granatapfel & Seitan (oder Garnelen) in Tamarinden-Dressing. Abgeschmeckt mit hausgemachtem Basilikum-Pesto.

Wild herb salad mix of shiso leaves, mango julienne, apple pieces, pomegranate & seitan (or shrimp) in tamarind dressing. Flavored with homemade basil pesto.

5

SALADE DRAGON 7,70€

Frischer Spinatsalat mit Avocado, Garnelen, Edamame & Cherry Tomaten in lieblichem Sesam-Dressing. Dazu Crispy-Reispapier.

Fresh spinach salad with avocado, shrimp, edamame & cherry tomatoes, in a lovely sesame dressing. Served with crispy rice paper.

VORSPEISEN | STARTERS

6

NOUMÌ ROLLS 5,70€

Gold gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen & Krabbentatar. Dazu hausgemachter Coleslaw & Limetten-Fisch-Dip.

Gold baked rice paper rolls filled with shrimp & crab tartare. Served with homemade coleslaw & lime fish dip.

7

FLAKY PRAWN 6,30€

Garnelen ummantelt von knusprigen Klebreisflocken. Serviert mit frischem Salat, hausgemachtem Coleslaw & lieblicher Sojareduktion.

Shrimp coated with crispy glutinous rice flakes. Served with fresh salad, homemade coleslaw & lovely soy reduction.

8

GRILLED EDAMAME 5,70€

Gegrillte unreife Sojabohnen mit einer Prise „Tây Ninh“ Salz. Serviert im traditionellen Bambuskorb.
(Die Hülsen bitte nicht mitessen.)

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€

Gebackene Portobello-Pilzen mit gerösteten Zwiebeln. Serviert mit hausgemachter Chili Mayo Soße.

Baked portobello mushrooms with roasted onions. Served with homemade chili mayo sauce.

10

SOUPE DE POULET 5,70€

Wärmende Kraftbrühe mit Hähnchen, Ei, Scheidlingen, Zuckermais, frischem Koriander & Frühlingszwiebeln.

Warming power broth with chicken, egg, chives, sweet corn, fresh cilantro & spring onions.

LET'S SHARE!

11

NOUMÌ FOR 2 13,20€

-2x gedämpfte Garnelenteigtaschen
-2x gold gebackene Reispapierrollen
-1x Hähnchenspieß
-Portobello-Pilze
-Coleslaw.

-2x steamed shrimp dumplings
-2x gold baked rice paper rolls
-1x chicken skewer
-portobello mushrooms
-coleslaw

V11

VEGGIE FOR 2 13,20€

-2x gedämpfte Gemüseteigtaschen
-4x gebackene Tofu
-1x Taro-Reiskuchen
-Portobello-Pilze
-Coleslaw

-2x steamed vegetable dumplings
-4x baked tofu
-1x taro rice cake
-portobello mushrooms
-coleslaw

12

PINK MÌ 13,20€

Gegrillte Shisoblattröllchen mit fein gehackter Rindfleischfüllung & hauchdünnen Entrecôte Scheiben in kräftiger Rinderbrühe. Serviert mit PINK Mì. Dazu Zuckererbsen, Pak Choi, Brokkoli & pinker Blumenkohl*.

Grilled shiso leaf rolls with finely chopped beef filling & paper-thin slices of entrecôte 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€

Gegrillte Seitan Rouladen, umwickelt mit Shisoblättern. Serviert auf PINK Mì in köstlicher Pagoda Brühe. Dazu Pak Choi, Brokkoli, pinker Blumenkohl* & geräucherter Tofu.

Grilled seitan roulades wrapped with shiso leaves, served on PINK Mì in a delicious pagoda broth. Served with pak choi, broccoli, pink cauliflower & smoked tofu.*

13

FREAKIN‘ GOOD 12,10€

Kräftige Kräuterbrühe mit CARROT Mì. 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.

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.*

*saisonales Gemüse | seasonal vegetables

V13

VEGGIN‘ GOOD 12,10€

Kräftige Kräuterbrühe mit CARROT Mì. Serviert mit Shiso Seitankuchen & Tempeh Tahu in hausgemachter Barbecue Char Siu Marinade. Dazu Mais, bunte Cherry Tomaten, Babymais, pinker Blumenkohl*, Babymöhren, Sellerie & grüner Spargel. Verfeinert mit frischem Granatapfel.

Strong herbal broth with CARROT Mì. Served with shiso seitan cake & 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 Entenfilet vom Grill gebettet mit CURCUMì 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.

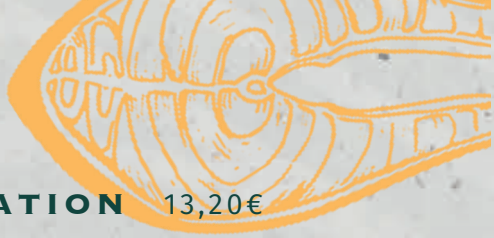
Barbarie grilled duck fillet bedded with CURCUMì in a traditional 5 treasures broth. Served with poached egg à la Florentine style, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower & celery. Finished with fresh Vietnamese basil.*

V14

LE VEGGIE BOUILLON 15,40€

Nudelsuppe mit CURCUMì in kostbarer 5-Schätze-Brühe. Dazu Tofu, goldene Tofu Stücken & Seitan, gedämpfter Pak Choi, Shiitake Pilzen, goldener Blumenkohl* & Sellerie. Abgerundet mit frischem Thai Basilikum.

Noodle soup with CURCUMì in a precious 5 treasures broth. Served with tofu, golden tofu pieces & seitan, steamed pak choi, shiitake mushrooms, golden cauliflower & celery. Topped off with fresh Thai basil.*



15

MEKONG ZENSATION 13,20€

Tilapia Fischfrikadellen & Lachsfilet serviert mit STICK WITH Mì in einer Zitronengras Brühe. Veredelt mit püriertem Ananas & Tomaten. Dazu Dill, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Seetang, Okraschoten, Brokkoli & gekochtes Ei.

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€

Tofu & Seitan serviert mit STICK WITH Mì in einer Zitronengras Brühe. Veredelt mit püriertem Ananas & Tomaten. Dazu Dill, Frühlingszwiebeln, Blumenkohl, Ingwer, Sellerie, Pak Choi, Seetang, Okraschoten, Brokkoli & gekochtes Ei.

Tofu & 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 & boiled egg.

16

FRUITS DE MER 15,90€

Meeresfrüchte Suppe mit NOIR Mì 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.

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.

17

PETIT POULET 12,10€

Sautierte Hähnchenspitzen in hauseigener pikanten fermentierten Gewürzpaste. Dazu Zucchini, Shiitake Pilze, Möhren, Brokkoli, Spinat & Spiegelei auf FRESH! Mì. Abgeschmeckt mit klarem Sesamöl. Serviert mit feinem Koriander & Kimchi.

Sauteed 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€

Gedämpfter Tempeh & Tofu in einer leicht pikanten fermentierten Gewürzpaste. Mit Zucchini, Brokkoli, Shiitake Pilze, Möhren, Brokkoli & Spinat auf FRESH! Mì. Abgeschmeckt mit klarem Sesamöl. Serviert mit feinem Koriander & Kimchi.

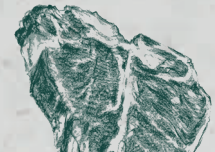
Steamed tempeh & tofu in a homemade spicy fermented spice paste. With zucchini, broccoli, shiitake mushrooms, carrots, broccoli & spinach on FRESH! Mì. Flavored with clear sesame oil. Served with fine cilantro & kimchi.

18

MONSIEUR GOULACHE 13,20€

Zart gekochtes traditionelles Rindergulasch in einer aromatischen Zitronengras-Zimtbrühe, serviert auf STICK WITH Mì. Dazu Kräutermischung mit Möhren, Ei, Kartoffeln, Mais, Zuckererbsen, Brokkoli & Shiitake Pilzen. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln. Wahlweise ohne Fleisch mit Seitan & Tofu.

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 seitan & tofu.



19

NOUMÌ RAINBOW 24,00€

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.

Medium grilled entrecôte & 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 verschiedene Tofu Sorten auf Sieben-Farben-Nudeln, garniert mit gedämpftem Gemüse, wie pinker Blumenkohl*, grüner Spargel & Brokkoli. Abgerundet mit würziger Spinat-Basilikum-Soße & hausgemachtem Lauchpesto.

3 different tofu varieties on seven-color noodles topped with steamed vegetables like pink cauliflower, green asparagus & broccoli. Topped with spicy spinach basil sauce & homemade leek pesto.*

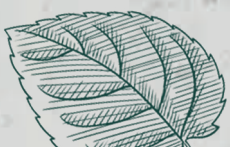
20

PERFECT MATCH 22,00€

Medium gegrilltes Lachsfilet & Großgarnele mit NOIR Mì, woksautiertem Spargel, Pak Choi, Kaiserschoten, Babymais & -Möhren in Mekong Rotwein Soße.

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.

*saisonales Gemüse | seasonal vegetables



21

U DON SEA ME 17,60€

Wokgeschwenkter Lachs, Garnelen & Calamari mit STICK WITH Mì in BBQ Soße. Dazu Kimchi & diverser Gemüse-Mix aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Sellerie & Pak Choi.

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 Soja-Pilz-Reduktion mit sautiertem Tofu & Seitan, Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Pak Choi, Kaiserschoten & Shiitake Pilzen.

SESAMì in soy mushroom reduction with sautéed tofu & seitan, carrots, broccoli, cauliflower, pak choi, snow peas & shiitake mushrooms.

BEILAGEN | SIDE ORDERS

TOFU **TOFU**	4,00 €	NUDELN **NOODLES**	3,80 €
SEITAN **SEITAN**	7,00 €	REIS **RICE**	3,30 €
TEMPEH **TEMPEH**	7,00 €	EI **EGG**	1,60 €
GEMÜSE **VEGETABLES**	4,00 €	MEERESFRÜCHTE **SEAFOOD**	7,70 €
KIMCHI **KIMCHI**	4,00 €	BARBARIE ENTE **BARBARIE DUCK**	7,70 €
		SAUTIERTES HÄHNCHEN **SAUTÉED CHICKEN**	7,00 €

22

MANGO BŒUF 13,10€

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)

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 13,10€

Tofu & 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)

Tofu & 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€

Hähnchenspitzen in cremigem roten Curry mit zart gekochten Zuckererbsen, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras. Serviert mit gedämpfter Brokkoli, frischem Granatapfel & Vollkornjasminreis.

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€

Tofu in cremigem roten Curry mit zart gekochten Zuckererbsen, Süßkartoffeln, Möhren, Kartoffeln & Zitronengras. Dazu gedämpfter Brokkoli, frischer Granatapfel & Vollkornjasminreis.

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€

Angebratene Hähnchenspitzen mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Shiitake Pilzen, Paprika & Kaiserschoten in Saté Soße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

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€

Gebratener Seitan & Tofu mit Möhren, Blumenkohl, Zucchini, Shiitake Pilzen, Paprika & Kaiserschoten in Saté Soße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

Roasted seitan & 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€

Wokgeschwenkte Entrecôte Rinderspitzen mit Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Edamame & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & Tofu Sojasoße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

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€

Wokgeschwenkter Seitan mit Pak Choi, Shiitake Pilzen, Möhren, Edamame & Knoblauch. Abgerundet mit reinem Sesamöl & Tofu Sojasoße. Serviert mit Vollkornjasminreis.

Wok tossed seitan with pak choi, shiitake mushrooms, carrots, edamame & garlic. Finished with pure sesame oil & tofu soy sauce. Served with whole grain jasmine rice.

26

CAPITAINE 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.

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.*

DESSERT | NACHTISCH

D1

MADAME ROSÉ 6,30€

Erdbeer Crêpe Torte gefüllt mit hausgemachter Sahnecreme & Frischkäse. Serviert mit Erdbeerpüree, frischer Beerenselektion & Schneezucker.

Strawberry crepe cake filled with homemade cream & cream cheese. Served with strawberry puree, fresh berry selections & snow sugar.

D2

MATCHA CHEESECAKE 6,30€

Hausgemachter Matcha Cheesecake mit Mascarpone-Creme auf Oreo-Biskuitboden. Garniert mit frischer Beerenmischung & Matcha Brise.

Homemade matcha cheesecake with mascarpone cream on Oreo sponge cake base. Garnished with fresh mixed berries & matcha breeze.

D3

TRIPLE CHOCOLATE 6,30€

Schokoladentraum aus drei cremigen Schokoladenschichten (weiß, Vollmilch & Zartbitter) auf Oreo-Biskuitboden. Verziert mit Kakao & frischer Minze.

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€

Saftig warmer Brownie aus dunkler Schokolade & Kakaopulver.
Verziert mit Schneezucker.

Juicy hot brownie made with dark chocolate & cocoa powder. Decorated with snow sugar

FEEDBACK MATTERS!

Wir hoffen, dass Ihr mit Eurem Besuch
bei NOUMì zufrieden seid.
Über eine Bewertung von euch würden
wir uns sehr freuen!

We hope that you are satisfied
with your visit at NOUMì.
We would be very happy to receive
a review from you!

Tripadvisor yelp Google