

# the nomad story.



## **we love to make good food for you!**

Unsere Leidenschaft? Richtig gutes Essen und unfassbar leckerer Kaffee!  
Wir glauben, einzigartige Speisen benötigen beste Zutaten!  
Bei all unseren Gerichten legen wir viel Wert auf Nachhaltigkeit, Saisonalität und möglichst lokale Produkte!

## **unser Brot – Brot&Salz:**

Gutes Brot muss man teilen! Mehrmals wöchentlich bekommen wir frisches Brot von Brot&Salz geliefert.

## **unser glutenfreies Brot – joujou Backmanufaktur:**

Bei uns soll niemand verzichten! Für glutenfreie Brotalternativen beziehen wir Brot von joujou! Bio zertifiziert, vegan, sojafrei und ohne Konservierungsstoffe werden alle Backwaren in der Pfalz handgefertigt!

## **unser Obst & Gemüse – Gärtnerei Lenz:**

Nichtmal 500m entfernt liegt die Gärtnerei Lenz in den Handschuhsheimer Feldern, von der wir unser frisches Obst und Gemüse sowie Kräuter fast täglich geliefert bekommen.

## **unser Bacon – Bauer Korte**

Bacon aus hundertprozentig artgerechter Tierhaltung und -fütterung!

## **unser Matcha – fairnatural Heidelberg**

höchste zeremonielle Bio Qualität aus Japan. Intensiver, cremiger umami Geschmack - frei von jeglicher Bitterkeit! Regionale & nachhaltige Abfüllung in Heidelberg.

## **unser Karottenkuchen – Luculli Delicious Delights**

Unübertroffen gut - seit Tag 1 von Luca in der Bahnstadt für uns gebacken!

## **unser Kaffee – Neues Schwarz**

Guter Kaffee ist alternativlos für uns. Deshalb wird unsere Hausbohne direkt von der Familie Cruizero aus Brasilien von der Rösterei Neues Schwarz in Dortmund geröstet und zu uns geliefert.

## **unser Bier – Heerlijk Bier**

Frisch gebrautes Bier direkt aus Handschuhsheim! Lokaler geht's nicht!

## **das Ergebnis?**

Steht gleich direkt vor dir! Nimm dir einen Moment Zeit, nur für dich (und deine Liebsten) und geniess(t) nomad Kaffee und Essen!

Wir sind ständig im Wandel und immer auf der Suche nach neuen, guten Produkten!  
Du kennst tolle lokale Lieferanten? Komm gern auf uns zu!

# drinks.



## espresso & co.

Espresso/Doppio 2.4/3.6  
Americano 3.6  
Cappuccino/Grande 3.9/4.9  
Flat White 4.7  
Latte Macchiato 4.5  
Milchkaffee 4.9  
Prana Chai Café Latte 5.2  
Mokka 5.2  
Prana Chai Latte 4.8  
Heiße Schokolade 4.8  
Matcha Latte/ mit Espresso 5.5/5.9  
Vanilla Matcha Latte 6.5

sweet tooth?  
hausgemachter Sirup: Vanille /  
Toffee-Karamell +1

## winter specials.

**Spekulatius Latte 5.5/5.9**  
warme Milch, Spekulatiuscreme & - Kekse  
+ Espresso Shot  
**Toffee Latte Macchiato 5.5**  
warme Milch, hausgemachter Toffee-  
Karamell Sirup, Espresso  
**Golden Milk 5.5**  
Kurkuma, Ingwer, Chai Spices, Pfeffer  
**Anti Cold & Flu Tee 5.2**  
frische Zitrone, Ingwer, Kurkuma,  
Ahornsirup

**nomad Limonade (0.4l) 4.9**  
**Saftschorle 0.2l/0.4l 3/4.9**  
Apfel/Maracuja/Johannisbeere/Cranberry  
**Wasser laut/leise 0.3l/0.75l 2.8/5.2**

## frische Säfte.

**0.2l/0.4l 4.6/7.4**  
Green Detox (Birne, Apfel, Gurke, Zitrone)  
Immun Booster (Ingwer, Zitrone, Apfel,  
Orange, Kurkuma, Cayenne)  
KAI (Karotte, Apfel, Ingwer)  
Orangensaft pur (0.2l 5.2/ 0.4l 7.9)

**Immun Shots 6cl/12cl 3.5/5.9**  
Ingwer-Apfel-Zitrone Shot

## chin chin!

**Prosecco 0.1l 5.5**  
**Holunder-Bellini 0.1l 6.5**  
Holunder, Pfirsichpüree, Prosecco  
**Granatapfelmimosa 0.1l 6.5**  
Granatapfelcordial, Prosecco Spumante

**Heerlijk Hendesse Helles 0.33l 4.2**  
**Heerlijk Pale Ale alkoholfrei 0.33l 4.2**

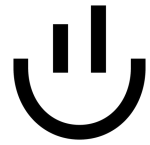
## tee.

Frischer Ingwer-Minze oder  
Ingwer-Orange Tee 4.9

### Bio Tee von Schlüpf

Hauke (Ceylon & Darjeeling) 4.5  
Toralf (Mate, Pu Er Zitrus) 4.5  
Greete (Chinesischer Grüntee) 4.5  
Hilde (Beeren, Hibiskus, Apfel) 4.5  
Stine (Lemongras, Ingwer, Zitrus) 4.5  
Klara (Kamille & Vanille) 4.5  
Uwe (Rotbusch, Zimt, Kardamom) 4.5





## Brunch for two 49

Ihr könnt euch nicht entscheiden oder wollt am liebsten alles einmal testen? Dann ist unsere reichhaltige Brunch Platte für zwei genau das Richtige!

Freiland Rühr- oder Spiegeleier - optional mit crispy Bacon (Bauer Korte), zwei kleine Bircher Müsli mit nomad Mandelgranola, zwei Pancakes mit Früchten & Ahornsirup, Sauerteigbrot (Brot&Salz), cremiger whipped Feta, Comté, Butter, hausgemachte Marmelade, frisches Obst & Gemüse, dazu zwei Ingwer-Apfel-Zitrone Shots

## Korean Egg Drop Sandwich 18

getoastetes Briochebrot, Rührei, crispy Bacon, geschmolzener Käse, eingelegte Zwiebeln, spicy Gochujang Mayo, Schnittlauch & frischer Salat (a1,b,d,g,h)

**veggie Option mit Halloumi statt Bacon**

+Tamari mariniertes Bio Tofu +3.5 +homemade Kimchi +2.5

## whipped Feta'n Roots 11

Sauerteigbrot, whipped Feta, Karotten-Apfel-Ingwer Salat mit Dattel, gepickelte Zwiebeln, nomad Saatencracker & frischer Salat (a1,a3,d,h,g)

**vegane Option mit veganem Cream Cheese (a2,e3)**

+Tamari mariniertes Bio smoked Tofu +3.5 +gegrillter Halloumi +3

+Freiland Spiegelei +3 +mit glutenfreiem Bio Brot (JouJou) +2

## Eggs 'n Oats 13

Freiland Rühr- oder Spiegeleier, Brot, Butter, frischer Salat & kleines Bircher-Müsli (a1,a2,a3,e1,b,d,g)

+crispy Bacon +4 +gegrillter Halloumi +3 +gegrillte Egerlinge +3.5

## nomad Shakshuka 14

warme Eierspeise mit zwei Freilandeiern in spiced Miso-Tomatensugo, whipped Feta, crispy Chili Öl, gepickelte Zwiebeln & Sauerteigbrot (a1,a3,b,c,d,g)

**vegane Option mit Tofu & Kala Namak statt Eiern und veganem Cream Cheese (c)**

+Tamari mariniertes Bio Tofu +3.5 +crispy Bacon +4 +gegrillter Halloumi +3

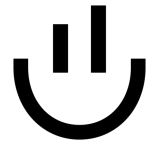
**glutenfreie Option mit glutenfreiem Bio Brot (JouJou) +2**

Sweets & Lunch auf der nächsten Seite.  
In a hurry? order for take away!

(v) vegan (gf) glutenfrei

Allergene: a1 = Gluten (Weizen) a2 = Gluten (Hafer) a3 = Gluten (Roggen) b = Eier c = Soja d = Laktose  
e1 = Mandeln e2 = Walnüsse e3 = Cashewnüsse e4 = Erdnüsse e5= Haselnuss e6 = Pekannuss f = Sellerie  
g = Senf h = Sesam

# om nom nomad.



## healthy & sweets.

### nomad Bircher Müsli (v) 9.5

Overnight Oats, Bio Kokosjoghurt, frischer Apfel,  
nomad Mandelgranola, frische Früchte, Bio Kakaonibs (a2,e1)  
+Mandelmus/ Erdnussmus +2

### nomad Porridge (v) 12

cremiger Hafer-Buchweizen-Porridge mit Cranberries, Pflaumen-Johannisbeer-Kompott, pochierte Kardamon-Birne, Cruizero Coffee-Cream, nomad Mandelgranola, frische Früchte, Bio Kakaonibs & Kokosraspeln (a2,e1,e3)  
+ Mandelmus/ Erdnussmus +2

### Pancakes 12

Drei vegane Pancakes & Ahornsirup (a1)

**+make them fruity: mit frischen Früchten (v) 13.5**

**+savoury: mit crispy Bacon (Bauer Korte) & zwei**

**Freiland Spiegeleiern 16**

**+greek style: mit gegrilltem Halloumi & zwei**

**Freiland Spiegeleiern 16**

## sides.

kleines Bircher Müsli (a2,e1) 5  
kleines Porridge (a1,e1) 7  
ein Pancake, frische Früchte & Ahornsirup (a1) 5  
kleine Schale mit frischen Früchten 5  
Brot, Butter & hausgemachte Marmelade (a1,d) 5.5  
frischer Salat mit eingelegten Radieschen (g) 4  
homemade Kimchi (v,gf) - ja, wirklich hausgemacht 2.5  
gegrillte Pilze (v,gf) 3.5

Sides zusammen mit einem Hauptgericht oder für Kinder unter 12 Jahren.



## lunch. 11:30 Uhr – 14:30 Uhr (Mo–Fr außer Feiertage)

### nomad Winter Curry (gf) 16

homemade Wintercurry mit Kashmirkwürzen, Kartoffeln, Pak Choi, Pilzen, Dattelchutney & gekochtem Reis (d)

**+crispy Bacon +4 +gegrillter Halloumi +3 +gegrillte Pilze +3.5**

**+Sauerteigbrot (Brot&Salz) +1.5 +glutenfreies Bio Brot (JouJou) +2**

### nomad melted Brie Sandwich 13

Brioche Bun, geschmolzener Brie, Salbei-Zwiebel Patty, Johannisbeeren-Pflaumen Chutney, Rucola & frischer Salat (a1,b,d,g)

**+Freiland Spiegelei+3 + gegrillter Halloumi +3 +crispy Bacon (Bauer Korte) +5**

### nomad Bestseller (gf) 16

gegrillte Kartoffeln, Rühr- oder Spiegelei, mariniertes Tofu, crispy Chili Öl, whipped Feta, house Kimchi, Frühlingszwiebel (b,c,d,g,h)

**+Sauerteigbrot (Brot & Salz) +1.5 +glutenfreies Bio Brot (JouJou)**

**+2 +crispy Bacon (Bauer Korte)+4 +gegrillter Halloumi+3**

# drinks.



## espresso & co.

espresso/doppio 2.4/3.6  
americano 3.6  
cappuccino/grande 3.9/4.9  
flat white 4.7  
latte macchiato 4.5  
milchkaffee 4.9  
prana chai café latte 5.2  
mokka 5.2  
prana chai latte 4.8  
hot chocolate 4.8  
matcha latte/ with espresso 5.5/5.9

sweet tooth?  
homemade sirup: vanilla / toffee-caramel +1

## winter specials.

spekulatius latte 5.5/5.9  
warm milk, spekulatiuscream & - cookie + espresso shot  
toffee latte macchiato 5.5  
warm milk, homemade toffee-caramel sirup, espresso  
golden milk 5.5  
curcuma, ginger, chai spices, pepper  
anti cold & flu tea 5.2  
fresh citrus, ginger, curcuma, maple  
nomad lemonade (0.4l) 4.9  
spritzer 0.2l/0.4l 3/4.9  
apple/maracuja/currant/cranberry  
water (non) sparkling 0.3l/0.75l 2.8/5.2

## fresh pressed juices.

**0.2l/0.4l 4.6/7.4**  
green detox (pear, apple, cucumber, citrus)  
immun booster (ginger, citrus, apple, orange, curcuma, cayenne)  
KAI (carrot, apple, ginger)  
orange (0.2l 5.2/ 0.4l 7.9)

**immun shots 6cl/12cl 3.5/5.9**  
ginger-apple-citrus shot

## chin chin!

**prosecco 0.1l 5.5**  
**elderflower bellini 0.1l 6.5**  
with peach puree  
**granatapfelmimosa 0.1l 6.5**  
pomegranatecordial, prosecco spumante

**Heerlijk Hendesse Helles 0.33l 4.2**  
**Heerlijk Pale Ale alcoholfree 0.33l 4.2**

## tea.

fresh ginger-mint or  
ginger-orange tea 4.9

### organic tea (Schlürf)

hauke (ceylon & darjeeling) 4.5  
toralf (mate, pu er citrus) 4.5  
greete (chinese green tea) 4.5  
hilde (berries, hibiskus, apple) 4.5  
stine (lemongras, ginger, citrus) 4.5  
klara (chamomile & vanilla) 4.5  
uwe (roibos, cinnamon, cardamom) 4.5





## Brunch for two 49

Can't decide or just want to taste it all? Our generous brunch plate for two is made for true food lovers!

free-range eggs – scrambled or fried – optionally with crispy bacon (Bauer Korte), two small bircher müsli with our nomad almondgranola, fluffy pancakes with fresh fruit & maple syrup, sourdough bread (Brot & Salz), creamy whipped feta, comté cheese, butter, homemade jam, fresh fruit & vegetables – plus two energizing ginger-apple-lemon shots.

## Korean Egg Drop Sandwich 18

toasted Brioche(Brot&Salz), crispy bacon (Bauer Korte), scrambled Egg, melted cheese, pickled pink onion,spicy gochujang mayo, chives & fresh salad (a1,b,d,g,h)

**veggie option with halloumi instead of bacon**

+marinated organic tamari tofu +3.5 +house kimchi +2.5

## whipped feta'n roots 11

sourdough bred, whipped feta, carrot-apple-ginger salad with dates, nomad seedcrackers, pink pickled onions & fresh salad (a1,a3,b,d,g,h)

**vegan option with vegan cream cheese (a2,e3)**

+tamari marinated organic tofu +3.5 +grilled halloumi +3

+with glutenfree organic bread (JouJou) +2 +free-range fried egg +3

## Eggs 'n Oats 13

free-range scrambled or fried egg, bread, butter, fresh salad & small bircher-müsli (a1,a2,a3,e1,b,d,g)

+crispy bacon +4 +grilled halloumi +3 +grilled mushrooms +3.5

## nomad Shakshuka 14

warm egg dish with two free-range eggs in spiced miso tomatosugo, whipped feta crispy chili oil, pickeld pink onions & fresh sourdough bread (a1,a3,b,c,d,g)

**vegan option with tofu & kala namak (instead of eggs) & vegan cream cheese (c)**

+tamari marinated organic tofu +3.5 +crispy bacon +4 +grilled halloumi +3

**gluten-free option with glutenfree organic bread (JouJou)**

sweets & lunch on the following side.

In a hurry? order to take away!

(v) vegan (gf) glutenfree

allergens: a1 = gluten (wheat) a2 = gluten (oat) b = eggs c = soja d = lactose

e1 = almonds e2 = walnuts e3 = cashew e4 = peanut e5 = hazelnut e6 = pecan f = celery g = mustard h = sesam

# om nom nomad.



## healthy & sweets.

### nomad Bircher Müsli (v) 9.5

overnight oats, organic coconut yoghurt, fresh apple, nomad almondgranolad, fresh fruits, organic cacao nibs (a2,e1)  
+almond-/ peanutbutter +2

### nomad porridge (v) 12

creamy oat-buckwheat porridge with cranberries, plum-currant compote, poached cardamom pear, cruizero coffee cream, nomad almond-granola, fresh fruits, cacao nibs & coconut (a2,e1,e3)  
+almond-/ peanutbutter +2

### Pancakes 12

three vegane pancakes & maple sirup (a1)

**+make them fruity: with fresh fruits (v) 13.5**

**+savoury: with crispy bacon (Bauer Korte) & two free-range fried eggs 16**

**+greek style: with grilled halloumi & two free-range fried eggs 16**

## sides.

small bircher müsli (a2,e1) 5

small porridge (a1,e1) 7

one pancake, fruits & maple sirup (a1) 5

small bowl with fresh fruit 5  
bread, butter & homemade jam (a1,d) 5.5

fresh salad with pickled radish (vg) 4

homemade kimchi (v,gf) - yes, we do it by ourselves - 2.5

grilled mushrooms (v,gf) 3.5

extra maple sirup 1.5

sides together with a main or for kids under 12 years.



## lunch. 11:30 Uhr – 14:30 Uhr (mo–fr except public holiday)

### nomad curry (gf) 16

homemade wintercurry with kashmir spices, potatoes, pak choi, mushrooms, datechutney & rice (d)

**+tamari marinated organic tofu +3.5 +grilled halloumi +3 +crispy bacon (Bauer Korte) +4**  
**+sourdough bread (Brot&Salz) +1.5 +glutenfree organic bread (joujou) +2**

### nomad melted brie sandwich 13

toasted brioche bun, melted brie, sage-onion patty, homemade plum chutney & fresh salad (a1,b,d,g)

**+free-range fried egg +3 +grilled halloumi +3 +crispy bacon +4**

### nomad bestseller (gf) 16

grilled potatoes, scrambled or fried egg, marinated tofu, crispy chili oil, whipped feta, house kimchi, chives (b,c,d,g,h)

**+grilled halloumi +3 +crispy bacon (Bauer Korte) +4**

**+sourdough bread (Brot&Salz) +1.5 +glutenfree bread (JouJou) +2**