

## Starter

---

Pizzabrot mit Aioli	- ab 17 <sup>00</sup> -	8,5
Bruschetta		10,-
Carpaccio vom Rind	handgeklopft, mit Rauke & Parmesan	16,-
Gebratene Garnelen	mit Aioli & Rauke	12,5
Büffel-Mozzarella	auf Tomatensalat & geröstetem Brot	14,-
Karamellisierter Ziegenkäse	mit Kürbis & Feldsalat	13,-
Tataki vom Rind	mit pikantem Avocadosalat	15,-

## Grünzeug

---

Caesar Salad	Römersalat, Parmesan, kandierten Tomaten, Croutons, Goggelstreifen & Bacon	17,-	
Mediterraner Salat	Blattsalaten, Möhren, Rotkohl, roten Zwiebeln, Mais, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Hirtenkäse & Thunfisch	15,-	
Gemischter Salat	Blattsalaten, Möhren, Rotkohl, roten Zwiebeln, Mais, Kirschtomaten, Gurken	11,-	
...mit Goggelstreifen	16,-	...mit gebratenen Garnelen	18,-



# Bowls

---

mit Sushi-Reis, Edamame, Rotkohl, Möhren, Mango, Avocado, Radieschen, Frühlingslauch,  
Koriander & Chili

**Solo Bowl** ohne Topping 12,-

**Falafel Bowl** mit Falafel & Teriyaki-Creme 17,-

...doppelt Falafel 22,-

**Chicken Bowl** mit fried chicken & Teriyaki-Creme 18,-

...doppelt chicken 24,-

**Garnelen Bowl** mit Garnelen in Apricot-Soja & Limonen-Creme 21,-

...doppelt Garnele 29,-



# Pasta

---

**Linguini Garnele** in Öl & tomatisiert. Mit gebratenen Garnelen, Knoblauch, Chili, Rucola & Parmesan 19,-

**Linguini Carbonara** in Rahm. Mit Eigelb & Bacon 14,-

**Linguini Brokkoli & Huhn** in Tomatensauce. Mit Goggelstreifen, Brokkoli & Champignons 16,-

**Linguini Tomatensauce** 10,-

**Linguini Trüffelrahm** mit frischem Trüffel & Parmesan 21,-

**Darfs ein bisschen mehr sein?**

extra Rinderstreifen + 9,-

extra Garnelen + 8,-

extra Parmesan + 2,-

extra Goggelstreifen + 6,-

extra Rucola + 1,-



# Grillkarte

---

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren	24,-
Knuspriges Landschwein-Schnitzel	16,-
Rumpsteak 250g mit Schnittlauch-Szechuan Butter	27,-
Filet vom Rind mit Sauce Béarnaise	32,-
Leber vom nordriesischem Wagyu-Rind mit geschmorten Zwiebeln	19,-
Filet vom Lachs mit Schnittlauch-Szechuanbutter	16,-
Dorade im Ganzen mit Thymian-Butter	17,-



# Beilagen

---

Pommes Frites	4,-
Pommes „nordi style“	5,-
Drillinge „nordi style“	5,-
Bratkartoffeln	5,-
Getrüffeltes Kartoffelpüree	6,-
Kartoffel-Gurkensalat	4,-
Wok-Gemüse	4,-
Mediterranes Gemüse	4,-
Grüne Bohnen	4,-
Gemischter Salat	6,-
Sauce Bèarnaise	3,-
Champignon-Rahmsauce	3,-
Schnittlauch-Szechuanpfeffer-Butter	2,5



# Pizza *ab 17:00*

---

<b>Margherita</b>	11,-
<b>Mozzarella</b> mit Büffel-Mozzarella, Kirschtomaten & Pesto	14,-
<b>Mediterran</b> mit Artischocken, Oliven & Hirtenkäse	15,-
<b>Rauke</b> mit Kirschtomaten, Parmesan & Rauke	14,-
<b>Trüffel</b> mit frischem Trüffel, Büffel-Mozzarella & Schnittlauch	20,-
<b>Tuna</b> mit Thunfisch & Zwiebeln	14,-
<b>Anchovi</b> mit Anchovis & Kapern	14,-
<b>La Mer</b> mit Garnelen, Knoblauch & Rucola	18,-
<b>Salami</b>	14,-
<b>Schinken</b>	14,-
<b>Alberto</b> mit Serrano-Schinken, Rucola & Parmesan	17,-
<b>Diavolo</b> mit Chorizo, Paprika & Chili	14,-
<b>Darfs ein bisschen mehr sein?</b>	
Zwiebeln, Champignons, Tomaten, Mais, Kapern, Artischocken, Oliven, Ananas, Paprika, Anchovis, Knoblauch, Chili	je 0,5
Salami, Kochschinken, Chorizo, Rinderhack, Cheddar, Tuna, Ei, Sauce Hollandaise, Käse	je 1,5
Serrano-Schinken, Goggelstreifen, Bacon	je 3,-



# Burger

---

<b>Hamburger</b> mit Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf & Ketchup	11,-
<b>Cheese</b> mit Käse, Gewürzgurken, Zwiebeln, Senf & Ketchup	12,-
<b>BBQ</b> mit Bacon, Käse, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln, BBQ-Sauce & Mayo	14,-
<b>Italian</b> mit kandierten Tomaten, Rauke, Parmesan, Gurke, Zwiebeln, Aioli	14,-
<b>Avocado</b> mit Guacamole, Röstzwiebeln, Bacon, Käse & Tomaten	15,-
<b>Trüffel</b> mit Trüffelmayo, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Salat & Nordi-Sauce	14,-
<b>Chili</b> mit Chili, Chilisauce, Ketchup, Zwiebeln, Gewürzgurke & Senf	12,-
<b>Nordi</b> mit Käse, Tomate, Zwiebeln, Salat & Nordi-Sauce	13,-
<b>Goggel</b> mit Goggel-Patty, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat & Nordi-Sauce	13,-
<b>Vegi</b> mit Beans&Oats-Patty, Tomate, Gurke, Zwiebeln, Salat & Nordi-Sauce	15,-

**Good to know.** Für unsere Fleisch-Patties verwenden wir ausschließlich frisches Bio-Galloway-Hack. Daher bleibt es beim Braten immer etwas rosa. Du möchtest es lieber durchgebraten? Kein Problem - sag uns Bescheid!

## Darfs ein bisschen mehr sein?

extra Bio-Galloway-Patty + 4,5

extra Bacon + 3,-

extra Käse + 2,5

extra Goggel-Patty + 4,5

## Welche Beilage?

Pommes Frites + 5,-

Pommes "nordi style" + 6,-

Drillinge "nordi style" + 6,-

Mayo oder Ketchup + 0,5

Nordi-Sauce, Trüffelmayo, Sour Cream, Aioli, Chilisauce + 1,5



# Getränke





# offene Weine

---

## Weiß

<b>2023 Grauburgunder Bio</b> Hofmann, Rheinhessen	4,- / 7,-
<b>2023 Blanc de Noir</b> WillemsWillems, Saar	4,- / 7,-
<b>2023 Riesling Bio</b> Hofmann, Rheinhessen	4,- / 7,-

## Rosé

<b>2022 Arjola Cannonau</b> Argiolas, Sardinien	5,- / 9,-
---	-----------

## Rot

<b>2021 Syrah</b> Tenuta Sallier de la Tour, Sizilien	4,5 / 8,-
<b>2021 Lacrimus 5</b> Rodriguez y Sanzo, Rioja	5,- / 9,-

Weitere Weine findet ihr in unserer Flaschenweinkarte.



# Aperitif

---

			€
<b>2016 Saar Riesling Sekt brut nature</b>	WillemsWillems, Saar	150ml	7,5
<b>Prosecco frizzante</b>	Terra Serena, Venetien	150ml	6,-
<b>Prisecco alkoholfrei</b>	Manufaktur Jörg Geiger	150ml	7,5
mit %			
<b>Helbing Mule 2.0</b>	Helbing, Lime Juice, Spicy Ginger & Foamer		9,-
<b>nordi cocktail</b>	Belsazar rosé, Prosecco & geflammte Orange		9,-
<b>Aperol norditeran</b>	Aperol, Fritz Orange & Prosecco		9,-
<b>Campari Mango</b>	Campari & Mystic Mango		7,-
ohne %			
<b>San Bitter Orange</b>			7,-
<b>Ipanema</b>	Limette, Rohrzucker & Ginger Ale		7,-
<b>Crodino Tonic</b>			7,-



# Biere

---

Lillebräu, Kiel		€
Pilsener vom Fass	300ml	4,-
	500ml	6,5
IPA alkoholfrei	330ml	5,-
Natur-Radler Bio	330ml	4,-
Natur-Radler alkoholfrei Bio	330ml	4,-
Biermanufaktur Engel, Crailsheim		
Weizen vom Fass	300ml	4,5
	500ml	6,5
Kellerbier alkoholfrei	500ml	6,5



# Softdrinks

---

Viva con Agua		€
laut oder leise	330ml	3,5
	750ml	6,5
Fritz Kola		
Kola oder SuperZero	330ml	4,-
Orange oder Zitrone	330ml	4,-
MischMasch	330ml	4,-
Anjola (Ananas-Limette) oder Ingwer-Limette	330ml	4,-
Bio-Apfel- oder Bio-Traubenschorle	330ml	4,-
Thomas Henry		
Tonic Water	200ml	4,-
Ginger Ale	200ml	4,-
Bitter Lemon	200ml	4,-
Spicy Ginger Beer	200ml	4,-

