

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 500 m entfernt liegen die Handschuhsheimer Felder, von denen wir unser frisches Obst und Gemüse sowie Kräuter fast täglich von der Gärtnerei Lenz geliefert bekommen.

unser Karottenkuchen – Luculli Delicious Delights

Unübertroffen gut, deshalb seit Tag 1 von Luca in der Bahnstadt für uns gebacken! Probier auch unbedingt Lucas's Käsekuchen, Babkas und Berry Upside Down Kuchen!

unser Kaffee – Neues Schwarz

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

Das Ergebnis?

Steht gleich direkt vor dir! Nimm dir einen Moment Zeit, nur für dich (und deine Liebsten) und geniesst 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!



food.

Küchenzeiten

Montag - Freitag 8-14Uhr

Samstag 8-14:30Uhr / Sonntag & Feiertage 9-14:30Uhr

about

Wir produzieren alles selbst & frisch
- mit viel Liebe und Respekt für die
verwendeten Zutaten.

Bircher Müsli (v) 9.5

Overnight Oats, Kokosjoghurt, nomad Mandel-Granola, frische Früchte, Kakaonibs (a2,e1)
+ Mandelmus/ Erdnussmus +2

AN-TI-OKSI-DANZ-IEN (v) 12

Just Super-Natural smoothiebowl

Acai, wilde Heidelbeeren, Bananen, Kokosjoghurt, frische Früchte, Hanfsamen, Kakaonibs
& Kokosraspeln (a2,e1)

+ Mandelmus/ Erdnussmus +2

Sweet Little Thing 8

Traybake aus Croissants, Bananabread & Brioche, hausgm. Kompott, hausgm. Vanille Creme,
Schoko-Drizzle. Perfekt für kleinen Hunger oder als Dessert (a1,a2,c,b,d,e1,e2)

+ Mandelmus/ Erdnussmus +2

Ein kleiner großer Happen Mittelmeer (v) 9.5

Geröstetes Ruchmehl-Brot, rote Linsencreme, Wildkräutersalat, frische Gurken,
hausgemachtes Zitrusdressing, Tomaten, eingelegte rote Zwiebeln, frischer Pfeffer,
frischer Koriander, Limettenabrieb (a1,a3)

+ gekochtes Freiland Ei +2

+ geräucherter Bio Tofu (Soja) +3

+ Bio Fetakäse +3

optional glutenfreies Brot von joujou (Cashew) +1.5

Westside Brunchplate (v) 14

Vegan (mit Bio geräuchertem Tofu) oder **Vegetarisch** (mit gekochtem Freiland Ei)

Musabaha (Hummus' große Schwester), geröstetes Ruchmehl-Brot mit Olivenöl, frischer
Thymian, Wildkräutersalat, hausgm. Zitrusdressing, Tomaten, eingelegte rote Zwiebeln,
Chili-Knoblauch-Öl, frische Kräuter, Sprossen (a1,a3,c,h)

+ gekochtes Freiland Ei +2

+ Bio Fetakäse +3

+ geräucherter Bio Tofu (soja) +3

optional glutenfreies Brot von joujou (Cashew) +1.5

Cakes & Sweets

Schau gerne in der Vitrine nach den aktuellen Sorten

Hausgemachte Kuchen 3.9 - 4.9

RAW Cakes (v&gf) 4.9

vegan, glutenfrei & ohne Industriezucker gesüßt

Banana Bread (v) (a1,e2) 3.9

Croissant (a1,d) 2.9

Schoko-Croissant (a1,d) 2.9

+hausgemachte Marmelade 0,50

(v) vegan (gf) glutenfrei

Allergene: a1 = Gluten (Weizen) a2 = Gluten (Hafer) a3 = Gluten (Roggen) b = Eier

c = Soja d = Laktose (Milch, Sahne, Joghurt) e1 = Mandeln e2 = Walnüsse e3 = Cashewnüsse

e4 = Erdnüsse e5 = Haselnüsse f = Sellerie g = Senf h = Sesam



drinks.

Heißgetränke

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
Spekulatius Latte/ mit Espresso 5.5/5.9
Matcha Latte/ mit Espresso 5.5/5.9

good to know:

Wir nutzen BIO Kuhmilch.
oatly & laktosefreie Milch
ohne Aufpreis.

Bio Tee von Schlüpf

Hauke (Ceylon & Darjeeling) 4.5
Greete (Grüntee) 4.5
Hilde (Rote Beeren) 4.5
Toralf (Kräutertee) 4.5

Frischer Tee

Ingwer-Orange 4.9
Ingwer-Minze 4.9

Frische Säfte

0.2l/0.4l 4.6/7.4
Immun Booster (Ingwer, Zitrone, Apfel, Orange, Kurkuma, Cayenne)
KAI (Karotte, Apfel, Ingwer)
Orangensaft pur (0.2l 5.2 / 0.4l 7.9)
Ingwer - Apfel - Zitrone Shot 12cl 5.9

Smoothies

0.4l/6.5
Strawberry Clouds (v) 0.4l
Kokosmilch, gefrorene Erdbeeren, Banane, Dattel, Kokosjoghurt

Super Green Smoothie (v)
Spirulina, gefrorene Mango, Spinat, Banane, Bio Kokos-Reismilch



food.

english

about

We produce fresh & ourselves - with lots of love and respect for the ingredients we use.

kitchen hours

Monday-Friday 8-14:00

Saturday 8-14:30 / Sunday & public holidays 9-14:30

Bircher Müsli (v) 9.5

Organic coconut yoghurt, overnight oats, homemade almond-granola, fresh fruit, organic cocoa nibs (a2,e1)

+ almond-butter/ peanut-butter +2

AN-tee-OK-sih-dent (v) 12

Just Super-Natural Smoothie bowl

Acai, wild blueberries, bananas, coconut yoghurt, fresh fruits, hemp seeds, cacao nibs & desiccated coconut (a2,e1)

+ almond-butter/ peanut-butter +2

Sweet Little Thing 8

Tray bake with croissants, bananabread & brioche | vanilla cream | homemade compote | choco-drizzle | small breakfast portion or dessert.(a1,a2,c,b,d,e1,e2)

+ almond-butter/ peanut-butter +2

One small big bite of the Mediterranean (v) 9.5

Toasted Ruchmehl bread, red lentil cream, wild leaf salad, fresh cucumbers, tomatoes, pickled red onions, fresh pepper, fresh coriander, lime zest(a1,a3)

+ organic Feta-Cheese +3

+ smoked organic tofu (soy) +3

- substitute gluten-free bread (walnuts) +1.5

Westside Brunchplate 14

Vegan (with smoked organic tofu) or **Vegetarian** (with free range boiled egg)

Musabaha (hummus' big sister), toasted Ruchmehl bread with olive oil, fresh thyme, wild leaf salad, homemade citrus dressing, tomatoes, pickled red onions, chili garlic oil, fresh herbs, sprouts (a1, a3,c,h)

+ boiled free range egg +2

+ organic Feta-cheese +3

+ smoked organic tofu (soy) +3

- substitute gluten-free bread (walnuts) +1.5

Cakes & Sweets

Please see counter for our current selection.

Homemade cakes 3.9 - 4.9

RAW Cakes (v&gf) 4.9

Vegan, gluten-free & without industrial sugar

Banana Bread (v) (a1,e2) 3.9

Croissant (a1,d) 2.9

Chocolate-Croissant (a1,d) 2.9

+Homemade marmelade 0,50



(v) vegan (gf) glutenfree
Allergenic: a1 = Gluten (wheat) a2 = Gluten (oats) a3 = Gluten (rye) b = egg
c = Soja d = lactose (Milk, cream, yogurt) e1 = almonds e2 = walnuts e3 = cashews.
e4 = peanuts f = celery g = mustard h = Sesam

drinks.

english

Hot drinks

Espresso/Doppio 2.4/3.6
Americano 3.6
Cappuccino/Grande 3.9/4.9
Flat White 4.7
Latte Macchiato 4.5
Café au Lait 4.9
Prana Chai Café Latte 5.2
Mokka 5.2
Prana Chai Latte 4.8
Hot Chocolate 4.8
Spekulatius Latte/ with espresso 5.5/5.9
Matcha Latte/ with espresso 5.5/5.9

good to know:

We use organic cowmilk.
oatly & lactofree milk
free of charge.

Organic tea (Schlürf)

Hauke (Ceylon & Darjeeling) 4.5
Greete (Greentea) 4.5
Hilde (Red Berries) 4.5
Toralf (herbaltea) 4.5

Fresh Tea

Ginger-orange 4.9
Ginger-mint 4,9

Fresh Juices

0.2l/0.4l 4.6/7.4
Immun Booster (ginger, lemon, apple, orange, turmeric, cayenne)
KAI (carrot, apple, ginger)
Orangejuice (0.2l 5.2/ 0.4l 7.9)
Ginger - Apple - Lemon Shot 12cl 5.9

Smoothies

0.4l/6.5

Strawberry Clouds (v)

Banana, strawberry, coconut yoghurt, organic coconut-rice-milk,
dates

Super Green Smoothie (v)

Spirulina, frozen mango, spinach, banana, organic coconut-rice-milk

