

餐

飲

MENÜ

(Menu)

菜

單



WELCOME TO NU

It doesn't matter if you're a nuclear physicist; a Nobel prize winner, nutrition company CEO, news anchorman or a nudist camp leader. As long as you're here for some of the finest noodle* dishes in town, you're alright!

Get to know our really good Asian food and maybe get to know some of your table partners. They might be doing something interesting as well...

EATDRINKMANWOMAN!

*This is where the true origin of our name lies!

INHALT / CONTENTS

Vorspeisen	5 - 9	<i>Appetizers</i>
Salate	11	<i>Salads</i>
Suppen	13	<i>Soups</i>
Hauptgänge	15-19	<i>Main Courses</i>
NU Spezial	21	<i>NU Special</i>
NU Burger	23	<i>NU Burger</i>
Up-grades	25	<i>Upgrades</i>
Desserts	27	<i>Desserts</i>

起

VORSPEISEN

(Appetizers)

機

DIM SUM SIU MAI

Feines Schweinehack abgeschmeckt mit Chili, Ingwer, Knoblauch und Sojasauce, gedämpft im Teigblatt

(1 Portion = 4 Dumplings, gedämpft und im Bambuskorb serviert)

Fine minced pork seasoned with chili, ginger, garlic and soy sauce, steamed in light pastry (1 Portion = 4 steamed dumplings served in a bamboo basket)

DIM SUM HAR GAO

Scampis, verfeinert und abgeschmeckt mit Sesam-Öl, Ingwer und Chili, gedämpft im Teigblatt

(1 Portion = 4 Dumplings, gedämpft und im Bambuskorb serviert)

Shrimp seasoned with sesame oil, ginger, and chili, steamed in light pastry (1 Portion = 4 steamed dumplings served in a bamboo basket)

6,60

THUNA TARTAR

Thunfisch-Tatar mit Avocado, Limette und Keta-Kaviar

Tuna tatare with avocado, lime and keta caviar

12,80

SAKE CEVICHE

Marinierte Würfel vom kalten Bio-Lachs mit Limettensaft, roten Zwiebeln, frischen Chilis, Avocado, Süßkartoffeln und Koriander

12,80

Marinated cubes of cold salmon with lime juice, red onions, fresh chili, avocado, sweet potatoes and coriander

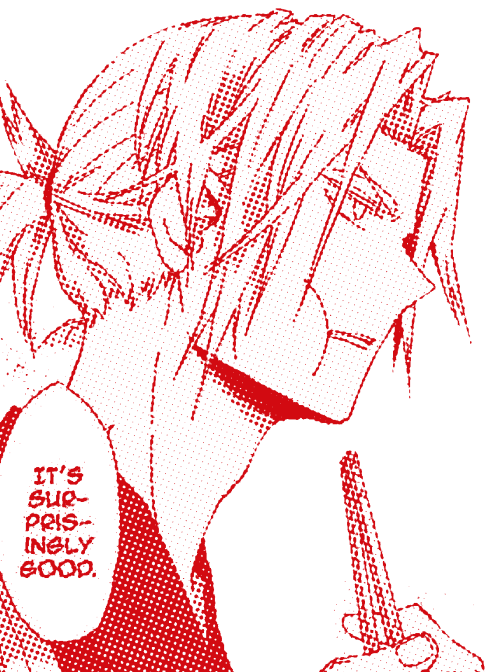
6,80

TERIYAKI-SASHIMI

Thunfisch-Sashimi mit Shiso-Kresse-Salat in Ingwer-Chili-Limettendressing, eingelegtem Rettich, weißem geröstetem Sesam und würziger Teriyaki-Sauce

12,80

Tuna sashimi with shiso-cress-salad in a ginger-chili-lime-dressing, pickled radish, roasted sesame and aromatic teriyaki-sauce



NU PEKING-ENTEN-WRAP

6,90

Knusprig warme Pekingente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt; mit Frühlingslauch und Gurke, dazu die klassische Pflaumensauce

Warm, crispy peking duck in traditional Chinese pancake rolls with spring onion and cucumber, served with the classic plum sauce

SATAY

7,80

Drei Hähnchenbrustspieße, mariniert mit Curry, Kokosmilch und Koriander, serviert mit hausgemachter Erdnuss-Sauce

Three chicken breast skewers, marinated with curry, coconut milk and coriander, served with homemade peanut sauce

GUANG DONG PAI GU

8,90

Klassisch geschmorte Kalbsrippchen nach kantonesischer Art in Chinkiang-Sauce dazu Shanghai-Blattgemüse und Kim Chi

Classic Cantonese-style braised veal rib in Chinkiang sauce with Shanghai leafy greens and kimchi

GOI CUON

8,40

Zwei Sommerrollen mit einer Füllung aus Reismudeln, Scampi, Eisbergsalat, Gurken, Thai-Basilikum, Koriander und Minze, serviert mit Chinkiang Dip wahlweise mit Tofu – vegetarisch (VIETNAM)

Two summer rolls filled with rice noodles, shrimp, iceberg lettuce, cucumber, Thai basil, coriander and mint, served with Chinkiang dip – Vegetarian option with Tofu (VIETNAM)

FRÜHLINGSROLLE

7,80

Zwei frittierte Frühlingsrollen mit einer Füllung aus Rindergehacktem, Weisskohl, Karotten und Soja-bohnen, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade (INDONESIEN)

Two fried spring rolls filled with minced beef, white cabbage, carrot and soybeans, served with tomato-chili vinegar marinade (INDONESIAN)

VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN

7,20

Zwei frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Weisskohl, Karotten und Lauch, serviert mit Tomate-Chili-Essig-Marinade (INDONESIEN)

Two fried spring rolls filled with glass noodles, white cabbage, carrot and leek, served with tomato-chili vinegar marinade (INDONESIAN)

VORSPEISENPLATTE

/ MIXED APPETIZER PLATTERS

	Pro Person		Pro Person
VORSPEISENPLATTE I	14,50	VORSPEISENPLATTE II	16,50
ab 2 Personen		ab 2 Personen	
<p>NU Peking-Enten-wrap: Knusprig warme Peking-ente im traditionellen chinesischen Pfannkuchen gerollt, Kalbsrippchen nach kantonesischer Art, Frühlingsrollen: frittiert, mit einer Füllung aus Rindergehacktem, Weißkohl, Karotten und Soja-bohnen Satay: Hähnchenbrustspieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce und mariniertem Rettichsalat</p> <p>Dazu Dips: Pflaumensauce, Tomaten-Chili-Essig, Erdnuss-Sauce, Teriyaki-Sauce</p>		<p>NU hong thu ca - medium rare gebratene Thunfischspieße, ikan laut - Sashimi-Thunfisch gefüllt mit Wasabi-Quetschkartoffeln, ebi katsu - Tiger Prawn im Tempurateig, koebi yari - Garnelenspieße in Yazu-Sauce mariniert, Mango-Karotten-Salat gewürzt mit Sesamöl und Algensalat</p> <p>Dazu Dips: Mango-Chili Dip und Seafood Chili-Sauce</p>	
<i>Two person minimum</i>	p.p.	<i>Two person minimum</i>	p.p.
<p>NU Peking duck wrap: warm, crispy Peking duck in traditional Chinese pancake rolls; Cantonese-style veal ribs; spring rolls filled with minced beef, white cabbage, carrot, and soybeans; and satay: chicken breast skewers in homemade peanut sauce, served with marinated radish salad</p> <p>Served with: plum sauce, tomato chili vinegar, peanut sauce, and teriyaki sauce</p>		<p>NU hong thu ca: medium rare fried tuna skewers; ikan laut: sashimi tuna filled with wasabi mashed potatoes; ebi katsu: tiger prawn tempura; koebi yari: prawn skewers marinated in yazu sauce, with sesame oil spiced mango-carrot salad and seaweed salad</p> <p>Served with: mango chili dip and seafood chili sauce</p>	



サ

SALATE

(Salads)

ダ

CHICKEN LETTUCE WRAP

9,50

Gehackte Hähnchenbrust mit Bambus und Wasserkastanien gebraten, dazu Eisbergsalat zum Einwickeln, Hoisin Sauce und Koriander

Minced chicken breast with bamboo and water chestnuts, stir-fried and wrapped in iceberg lettuce, hoisin sauce and coriander

LAAB PED

9,50

In pikanter Thai-Sauce marinierte, gebratene Entenbrust mit frischem Koriander, roten Zwiebeln und Frühlingslauch (pikant)

In spicy Thai-Sauce marinated roasted duck breast with fresh coriander, red onions and spring leek (spicy)

YAM WOON SEN

8,40

Warmer Glasnudelsalat mit Hähnchen, frischem Koriander, Minze, Frühlingszwiebeln, Schalotten, gerösteten Erdnüssen (scharf)

Warm glass noodle salad with chicken, fresh coriander, mint, spring onion, shallots, and roasted peanuts (spicy)

Wahlweise mit Garnelen

10,40

Optional with prawns

Wahlweise mit Rindfleischstreifen

9,40

Optional with beef strips

Wahlweise mit Tofu

8,40

Optional with tofu



SUPPEN

(Soups)

UDON DUCK SOUP

12,50

Japanische Brühe mit Entenbrustfilet, Pak Choi, Shiitake-Pilze, gekochtes Ei, Udon-Nudeln, Lauch und Koriander

Japanese broth with duck-breast, Pak Choi, Shiitake-mushrooms, boiled egg, Udon-noodles, leek and coriander

TOM KAH GAI

7,50(S)

Suppe mit Hähnchenfleisch, Kokosmilch, Zitronen-Blättern, Zitronensaft, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant und Thai-Koriander

Soup with chicken, coconut milk, lemon leaves, lemon juice, lemongrass, spring onion, tomato, galangal, and Thai coriander

PHO BO

12,50(L)

Suppe nach Hanoi-Art mit Rindfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Hanoi-style soup with beef, rice ribbon noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise and cinnamon sticks

PHO GA

10,50(L)

Suppe nach Hanoi-Art mit Hähnchenfleisch, Reisbandnudeln, frischem Ingwer, Schalotten, Koriander, Sternanis und Zimtstangen

Hanoi-style soup with chicken, rice ribbon noodles, fresh ginger, shallots, coriander, star anise and cinnamon sticks

WAN TAN SUPPE

7,50(S) 10,50(L)

Mit Garnelen gefüllte Wan Tan, frischem Ingwer, Koriander, Lauchzwiebeln, Sesamöl und Pak Choi

Soup with prawn-filled wontons, fresh ginger, coriander, spring onion, sesame oil and pak choi

Wahlweise mit

vegetarischer Füllung

5,80(S) 9.50(L)

Option with vegetarian filling

SOUP DAGING CINGCANG

7,50(S) 11,50(L)

Hausgemachte Sauer-Scharf-Suppe mit Rinder- und Hähnchenhackfleisch, Bambus, Morcheln, roter Paprika, Lauchzwiebeln, Champignons und Eierflocken

Homemade sweet and sour soup with mixed beef and chicken, bamboo, morels, red pepper, spring onion, mushroom, and egg flakes





HAUPTGÄNGE

(Main Courses)

主
課

FLEISCH / MEAT

	(S)	(L)		
PED LAU DENG	16,80	19,80	SZECHUAN YANG YU	23,80
Krosse Ente in Thai-Malt-Whiskey-Chili-Sauce, Honig und Sesamöl, serviert mit verschiedenem Gemüse, Cashewkernen und Jasminreis			Gegrilltes Lammcarrée nach Szechuan-Art mit Knoblauch, Chilipfeffer, Kaiserschoten, Peperoni und scharfe Basilikum - Minz -Pesto, serviert mit Duftreis	
<i>Crispy duck in Thai malt-whiskey chili sauce, honey, and sesame oil, served with assorted vegetables, cashews and jasmine rice</i>			<i>Szechuan-style grilled rack of lamb with garlic, chili pepper, snow peas, peppers, and a spicy basil-mint pesto, served with steamed rice</i>	
Wahlweise mit gebackenem Hähnchen	15,50	18,80	BEEF ON HELL	23,50
<i>Optional with crispy chicken</i>			gegrilltes Rinderfilet in pikanter grüner Pfeffer-Sauce mit roten Peperoni, Zuckerschoten, Zitronenblättern und Thai-Ingwer auf heißer Platte serviert, dazu Duftreis	
Wahlweise mit Rind	18,80	24,80	<i>Grilled beef-fillet in a spicy green pepper-sauce with red hot pepper, lemon-leaves and Thai-ginger served on a hot plate, jasmine-rice</i>	
<i>Optional with beef</i>				
Wahlweise mit Tofu – vegetarisch	15,50	18,50		
<i>Vegetarian option with tofu</i>				

FISCH / FISH

THU NUONG

29,00

180g rare gegrilltes Sashimi-Thunfischsteak in hausgemachter Ingwer-Sake-Soja-Sauce mit Wasabi-Quetschkartoffeln, Daikonkresse und sautiertem Pak Choi

Rare-grilled 180g sashimi tuna steak in a homemade ginger-sake and soy sauce, served with wasabi mashed potatoes, daikon cress, and sautéed pak choi

Oder nur mit:

Or only with:

Wasabi-Quetschkartoffeln
und Daikonkresse

25,00

Wasabi mashed potatoes and daikon cress

Sautiertem Pak Choi

27,00

Sautéed pak choi

Wok Gemüse

27,00

Wok vegetables

CA-LACHS-CAMAU

24,00

Gegrilltes 170g-Steak vom norwegischen Lachs, mit krosser Haut, pikante Pflaumensauce, abgerundet mit kanadischem Ahornsirup, serviert mit Jasminreis und einem Gurken Salat mit leichtem Ingwer-Limettendressing und Thai-Spargel

Grilled 170g steak of Norwegian salmon with tart plum sauce rounded off by a Canadian maple syrup, served with jasmine rice and a cucumber salad with light ginger-lime dressing and Thai asparagus

CURRY / CURRY

BI DO HAM

14,50

Mit gelbem Kokos-Curry geschmorter Kürbis, Kartoffeln und Lauchzwiebeln, mit Hähnchenbrust, Koriander und gerösteten Erdnüssen dazu Jasminreis (pikant)

Chicken, braised pumpkin, potato, spring onion, coriander, and roasted peanuts in a yellow coconut milk curry, served with jasmine rice (spicy)

Wahlweise mit gebackener Ente 16,90
Optional with crispy duck

Wahlweise mit Rind 17,90
Optional with beef

Wahlweise mit Scampi 21,00
Optional with prawns

Wahlweise mit Tofu 15,00
Optional with tofu

GENG PHET GAI

14,80

Hähnchenbrust gebacken, mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch und Thai-Basilikum, Erdnüssen, serviert mit Duftreis (pikant)

Crispy chicken breast with vegetables, Thai basil, and peanuts in a red coconut milk curry, served with steamed rice (spicy)

Wahlweise mit gebackener Ente 16,90
Option with crispy duck

NUDELN / NOODLES

PAT THAI

14,80

Gebratene Reisbandnudeln, Hähnchen, Ei, Paprika, geröstete Erdnüsse, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamaridensaft, Soja Sprossen und Koriander

Rice ribbon noodles with chicken, egg, bell pepper, roasted peanuts, tofu, spring onion, tamarind juice, bean sprouts and coriander

Wahlweise mit Rindfleisch 16,50
Optional with beef

Wahlweise mit Scampi 18,50
Optional with prawns

PAT GAI WUN SEN

14,80

Gebratene Glasnudeln mit Hühnchen, Ei, Cashewnüsse, Lauchzwiebeln, Möhren und Koriander in Austern-Soja-Sauce

Fried glass noodles with chicken, egg, cashew nuts, spring onions, carrots and coriander in oyster sauce

Wahlweise mit Rindfleisch 16,80
Optional with beef

特

NU SPEZIAL

(NU Special)

な



1 KG BLACK TIGER PRAWNS

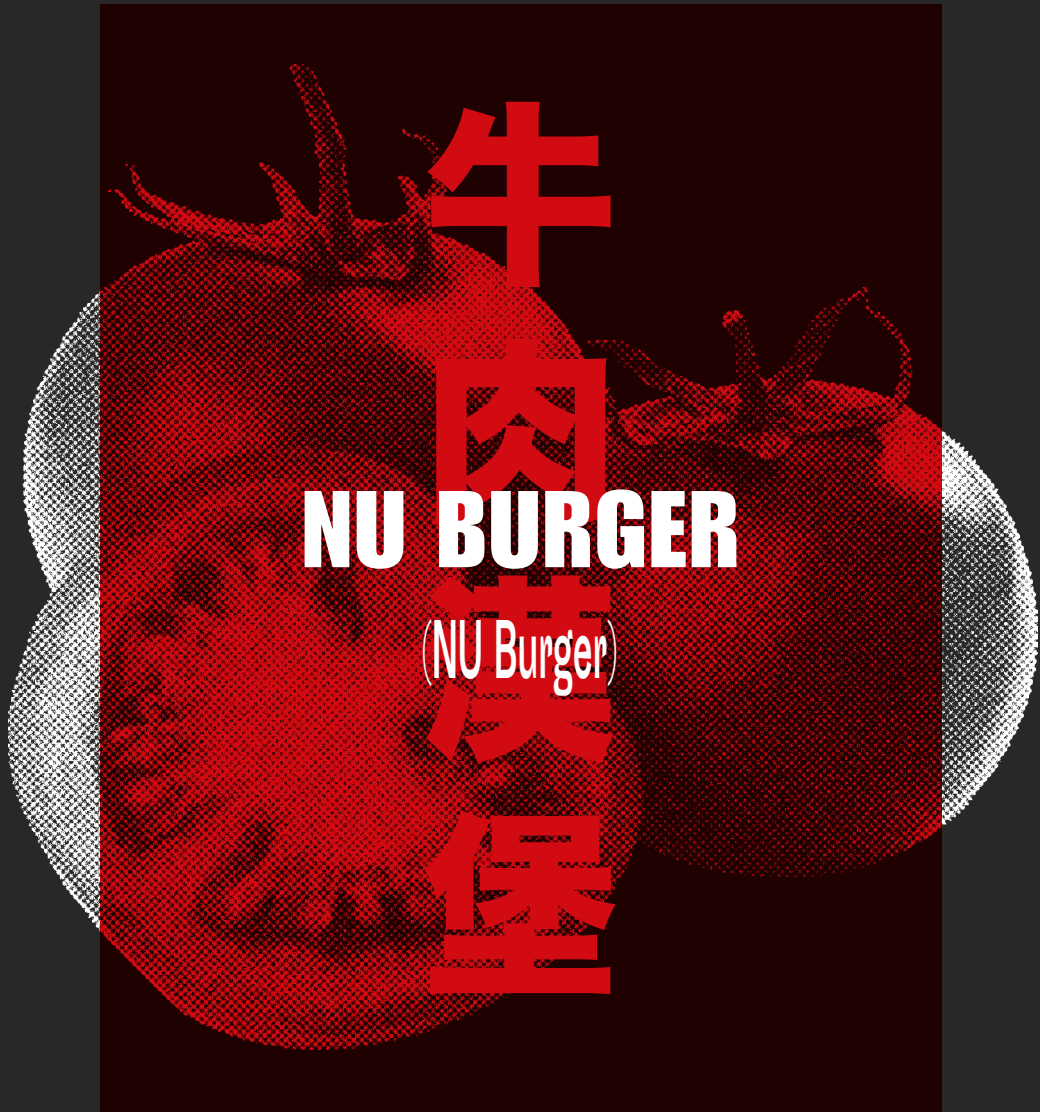
für 2 Personen

54,00

In Kräuter-Limetten und Ingwer-Knoblauch gebraten, dazu hausgemachte Aioli, Wasabi-Lemon Dip und Chili-Aioli, Curry-Nudeln, Bratreis und Wok-Gemüse

For two people

Fried in mixture of lime, ginger, and garlic herbs, served with homemade aioli, wasabi lemon dip, and chili aioli, served with curry noodles, fried rice, and wok vegetables



牛

肉

漢

堡

NU BURGER

(NU Burger)

NU HONG KONG BURGER

14,50

200 gr. feinstes Rindfleisch mit Salat, Gurke und Tomate auf einem goldbraunen Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes bestreut mit Meersalz

200g fine beef patty with salad, cucumber, and tomato on a golden-brown bun, served with sweet potato fries and sprinkled with sea salt

NU HONG KONG CHEESE BURGER

15,00

200 gr. feinstes Rindfleisch mit Salat, Gurke, Tomate und Cheddar Käse auf einem goldbraunen Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes bestreut mit Meersalz

200g fine beef patty with salad, cucumber, tomato, and cheddar cheese on a golden-brown bun, served with sweet potato fries and sprinkled with sea salt

SHANGHAI BURGER

13,50

160 gr. feinstes Rindfleisch in Teriyaki-Sauce mariniert, belegt mit einer Scheibe reifer Flug-Mango, Koriander, hausgemachter Chili-Aioli und zart-schmelzendem Cheddar Käse, auf einem goldbraunen Bun, dazu Süßkartoffel-Pommes

160g fine beef patty marinated in teriyaki sauce topped with a slice of ripe mango, coriander, homemade chili aioli, and soft melting cheddar cheese on a golden-brown bun, served with sweet potato fries

UNSERE DIPS ZUM HONG KONG BURGER

GURKEN RELISH

Cornichons und frische Salatgurken, Senfkörner, Limette und Chili-Chicken Sauce

Gherkin and fresh cucumber, mustard seeds, lime, and chili-chicken sauce

NU-KETCHUP

Ketchup mit Paprika, Ingwer, frischen Tomaten, Thai-Chilis und Palmzucker

Ketchup with bell pepper, ginger, fresh tomato, Thai chili, and palm sugar

WASABI-DIP

Spezial-Mischung mit Wasabi-Meerrettich, Limettensaft-Mayonaise

A special mixture of wasabi horseradish and lime juice mayonnaise

COLEMANS SENF

Der original englische Senf. Der Beste, den man sich auf Fleisch vorstellen kann

The original English mustard. The best that one could imagine for meat

UP-GRADES / UPGRADES

Wokgemüse	4,70	Süßkartoffel-Pommes	3,50
<i>Wok vegetables</i>		<i>Sweet potato fries</i>	
Bratreis	3,50	Nudeln	3,50
<i>Fried rice</i>		<i>Noodles</i>	
Jasminreis	2,00	Pak choi	4,70
<i>Jasmine rice</i>		<i>Pak choi</i>	
Wasabi-Quetschkartoffeln	4,00	Gurkensalat mit Hibiskus-Chili-Dressing	3,50
<i>Wasabi mashed potatoes</i>		<i>Cucumber salad with hibiscus-chili dressing</i>	
Kim Chi Salat vom Spitzkohl	4,50		
<i>Kimchi salad</i>			

デザート

DESSERTS

(Desserts)

ト



Pro Person

NU-MASTER

8,80

Hausgemachter Schoko-Kuchen mit flüssigem Kern und weißer Bananen-Schokoladen-Creme, Bourbon-Vanilleeis und frischer Minze

Homemade chocolate cake with a fluid center and white banana chocolate cream, served with bourbon-vanilla ice cream and fresh mint

NU-NÜSSE

10,20

Hausgemachte karamellierte Walnüsse, Mandeln und Cashewkerne auf Bourbon-Vanilleeis, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade

Homemade caramelized walnuts, almonds, and cashews nuts, served with bourbon-vanilla ice cream and topped with a white and dark chocolate sauce

CRÈME BRÛLÉE

8,50

Mit Mango-Passionsfruchtsalat

With mango and passion fruit salad

NU-BANANE

9,80

Gebackene Banane mit einer Marinade aus Thai-Basilikum, Palmzucker und Ingwer-Crumbles

Baked banana with a marinade of Thai basil, palm sugar, and ginger crumble

DESSERT FÜR 2

12,00

Ab 2 personen

NU-master Schoko-Kuchen, viertel Ananas mit gebackenen Bananenbällchen, verschiedenen karamellisierten Nüssen und Vanilleeis, überzogen mit einer Sauce von weißer und dunkler Schokolade und Sesamkerne

Two person minimum

Nu-master chocolate cake, slices of pineapple with baked banana balls, assorted caramelized nuts, and vanilla ice cream, topped with white and dark chocolate sauce and sesame seeds.

EIS- UND WECHSELNDE SORBETSORTEN

1 Kugel Eis 2,50
1 scoop ice cream

1 Kugel Sorbet 2,50
1 scoop sorbet