

NOURI

Taste

BIENVENUE

Trouver le cadre idéal pour chaque occasion. Venez découvrir dans notre restaurant Nouri *Taste* notre cuisine régionale des trois pays avec des accents internationaux, sous la direction du chef Didier Sifferlen. Vous y trouverez des spécialités régionales, mais aussi des plats fitness inspirés de la cuisine internationale et à faible teneur en calories. Notre équipe gastronomique se charge de votre bien-être et vous conseille dans le choix de votre menu. Chez nous, vous mangez à la carte ou un menu. Choisissez chaque jour ce dont vous avez envie sur le moment. Notre restaurant est ouvert tous les jours pour vous. Le matin, nous vous proposons un buffet copieux avec un programme de bien-être complet. Pour le dîner, à partir de 18h00, découvrez une cuisine fraîche et variée dans notre restaurant à la carte.

HEURES D'OUVERTURE

Restaurant Nouri *Taste*

Petit-déjeuner: Lun. à Ven. 07:00 – 10:30 heure
Sam. et Dim. 07:30 – 11:00 heure
Diner: 18:00 – 22:00 heure

Day Bar Nouri *Lounge*

Mai – Octobre: digital self service
Novembre - Avril: 12:00 – 16:00 heure

Rooftop Bar Nouri *View*

Tous les jours: à partir de 16:00 heure

ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES

Vous avez des allergènes, des intolérances alimentaires ou des habitudes alimentaires particulières? N'hésitez pas à en informer notre équipe de service. Nous vous conseillerons de manière personnalisée et nous coordonnerons avec la cuisine.

nourish your senses

NOURI

Taste

CHEFS MENU

Créativité culinaire, savoir-faire classique, produits régionaux et service décontracté avec une grande convivialité – nous aimons ce que nous faisons. Et nous vous invitons à en faire partie. Nos chefs Didier Sifferlen et Michael Marschke ont créé pour vous un menu saisonnier à 4 plats, parfaitement harmonisé pour chaque étape – bon appétit.

Joue de porc

Pâte Brick | Baies

24,00 €

x

Soupe crémeuse de poireau

15,50 €

x

Morue d'hiver

Croûte aux herbes | Pâtes

42,00 €

x

Tarte aux pommes

avec vanille

14,50 €

Menu à 4 plats	79 €
Menu à 3 plats (sans Soupe crémeuse de poireau)	69 €

Pour un accompagnement vin adapté à chaque plat, notre équipe de service se fera un plaisir de vous conseiller. Avec Morue d'hiver, nous vous recommandons un:

Pinot Blanc Alte Reben, sec	0,1l	6,50 €
Domaine Zotz, Bade, Allemagne	0,75l	38 €

nourish your senses

NOURI




Taste

 Salades de feuilles d'automne		9,80 €
Consommé de bœuf		12 €
Boulette à la moelle Légumes racines Ciboulette		
Soupe de poisson à la marseillaise		18 €
Sauce rouille Baguette		
 Nouri bowl		18 €
Couscous Épinards Avocat Mangue Vinaigrette au sésame		
	avec du tofu fumé sauté	+ 8 €
	avec des crevettes sautées	+ 12 €
	avec poulette de maïs	+ 14 €
Parfait de foie gras d'oie		28 €
Truffe d'automne Gelée de sauternes Brioche		
	avec 0,1l de Scheurebe Beerenauslese	+ 11,50 €
 Risotto arborio à la truffe	entrée	21 €
Brocoli sauvage	plat principal	38 €
Rumsteak de génisse rôti aux oignon		39 €
Oignons frits Légumes au beurre Spaetzle au fromage		
Escalope viennoise		31 €
Pommes Frites Canneberges		
Filet de génisse		47 €
Croûte de truffe Ragoût d'artichauts et de haricots Gratin		
	avec 3 grammes de truffe d'hiver	+ 11 €
 „Steak“ végétal		32 €
Frites Légumes de saison Crème aux herbes		
 Tagliatelles		25 €
Tomates cerises confites Artichaut farci Parmesan		
	avec steak de saumon des féroé grillé	+ 12 €

nourish your senses

NOURI

Taste

 Variation de chocolat	16,50 €
Glace au chocolat Espuma au chocolat Crumble Cerises avec 2 cl de brandy de griottes	+ 7,50 €
 Crème brûlée	14 €
Sorbet à la framboise Fruits frais Vanille de Madagascar	
 Sélection de fromages	16 €
Fromage de montagne Fromage de chèvre Fromage de fenugrec Moutarde de figue Pain	
<i>Nos fromages proviennent de la fromagerie Glocknerhof dans la vallée de Münstertal</i>	

SPÉCIALITÉS DE CAFÉ

Espresso	3 €	Espresso Doppio	4 €
Café Crema	3,80 €	Cappuccino	4 €

THÉS

PALACE OF PATAN - Thé vert des hautes montagnes du Népal	5,70 €
Arômes : Pois sucrés, lilas, sucre de canne	
MUSE - Second Flush Thé noir en provenance d'Inde	5,70 €
Arômes : Abricot, compote, malt	
FOUR SEASONS OF SPRING - Oolong floral de Taïwan	5,70 €
Arômes : Orchidée, gardénia, pudding	
PU ER BAI YA - Bourgeons de thé blanc provenant d'arbres à thé millénaires de Chine	5,70 €
Arômes : Foin, cèdre, fleur sauvage	

EAUX-DE-VIE DE LA DISTILLERIE WILLMANN

Nous servons toutes les eaux-de-vie et les liqueurs en 2cl.

Liqueur de coing	5 €	Obstler à l'acacia	6,50 €
Williams rouge	6,50 €	Mirabelle	6,50 €
Abricot	6,50 €	Prune	6,50 €
Griotte	7,50 €	Pinot Noir	7,50 €
Coing	7,50 €	Ribes Nero	9,50 €

nourish your senses

NOURI

Taste

BOISSONS SANS ALCOOL

Jus

Jung Jus de pomme bio de vergers traditionnels	0,2l	3,80 €
Jung Jus d'orange bio	0,2l	3,80 €
Nectar de cassis	0,2l	3,80 €
Jus de pamplemousse	0,2l	3,80 €

Tous les jus sont avec eau gazeuse

0,2l	3,20 €
0,5l	7,50 €


Eau

Eau de table (naturelle ou pétillante)	0,7l	5,90 €
Eau minérale Peterstaler (pétillante, naturelle)	0,75l	6,90 €

Sodas

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite	0,2l	3,20 €
Paulaner Spezi	0,33l	3,80 €

VINS AU VERRE

Nos vins au verre varient de temps en temps. De plus, nous offrons aux jeunes vignerons une plateforme pour être également proposés au verre, leur donnant ainsi l'opportunité de faire découvrir des vins qui ne sont souvent disponibles qu'en bouteille. Vous reconnaîtrez ces vins grâce au symbole Friends & Neighborhood. 

Blanc

Chardonnay Spätlese, sec	0,1l	5,20 €
Domaine Briem, Bade, Allemagne	0,75l	36 €
Chasselas „Immergrün“, sec	0,1l	5,20 €
Domaine Kiefer, Bade, Allemagne	0,75l	36 €

nourish your senses

NOURI

Taste



Pinot Blanc Alte Reben, sec	0,1l	6,50	€
Domaine Zotz, Bade, Allemagne	0,75l	38	€

Rosé

Rosé Cuvée, sec	0,1l	5	€
Domaine Fritz Waßmer, Bade, Allemagne	0,75l	33	€

Rouge

Pinot Noir Markgräfler, sec	0,1l	5	€
Domaine Martin Waßmer, Bade, Allemagne	1,5l	65	€

CALMO Cuvée, sec	0,1l	5	€
Domaine Martin Waßmer, Bade, Allemagne	0,75l	33	€



Cabernet Sauvignon, sec	0,1l	12,70	€
Domaine Lisa Bunn, Rhin-Hesse, Allemagne	0,75l	89	€

BIÈRE

En Fût

Ganter Pilsener ou Radler	0,3l	3,80	€
Ganter Pilsener ou Radler	0,5l	5,40	€

Dans la bouteille

Freiburger Bierle naturel trouble Pils - sans alcool	0,33l	3,80	€
Freiburger Bierle naturel trouble Radler - sans alcool	0,33l	3,80	€
Ganter Hefeweizen - léger	0,5l	5,40	€
Ganter Hefeweizen - sans alcool	0,5l	5,40	€

nourish your senses