



Bienvenue / Willkommen

Willkommen in unserem Restaurant Nouri *Taste*, in dem die französische Küche mit all ihren Aromen, Traditionen und Raffinessen im Mittelpunkt steht. Mit viel Liebe zum Detail, frischen Zutaten und klassischem Handwerk kreiert Küchenchef Didier Sifferlen mit seinem Team Gerichte, die Genuss und Geselligkeit vereinen. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie ein Stück Frankreich – bon appétit!

Heures d'ouverture / Öffnungszeiten

Restaurant Nouri *Taste*

Breakfast:	Mo. bis Fr.	07:00 – 10:30 Uhr
	Sa. und So.	07:30 – 11:00 Uhr
Dinner:	täglich	18:00 – 22:00 Uhr

Day Bar Nouri *Lounge*

Täglich:	12:00 – 16:00 Uhr
----------	-------------------

Rooftop Bar Nouri *View*

Täglich:	ab 17:00 Uhr
----------	--------------

Événements / Events

Kennen Sie schon unseren **Wine & Friends** Abend? An jedem letzten Mittwoch im Monat stellen sich ausgewählte Weingüter vor und begleiten ein fein abgestimmtes 4-Gänge-Menü mit ihren Weinen. In ungezwungener, freundschaftlicher Atmosphäre erleben Sie einen genussvollen Abend mit spannenden Geschichten der Winzer und Winzerinnen.



Allergènes et intolérances / Allergene und Unverträglichkeiten

Sie haben Allergene, Lebensmittelunverträglichkeiten oder besondere Essgewohnheiten? Machen Sie gerne unser Service Team darauf aufmerksam. Wir beraten Sie individuell und stimmen uns gerne hinsichtlich Ihrer persönlichen Ernährungsformen mit unserer Küche ab.

nourish your senses

NOURI *Taste*

Entrées / Vorspeisen

Salade Verte <i>Gartensalat</i> Balsamico-Vinaigrette, Granatapfelkerne	10	€
Consommé Celestine badoise <i>Badische Flädlesuppe</i>	10	€
Entrées pour deux à partager <i>Vorspeisen zum Teilen (für 2 Personen)</i> Fromages de Chèvre & Feigensenf, marinierte Oliven, Bruschetta mit Pesto & Grana Padano, Tiroler Landschinken, vier Scheiben Bio Knotenbrot	28	€

Plats / Hauptgerichte

“Super Bowl” Taste – Bol de couscous <i>“Super Bowl” Taste</i> Sesam-Vinaigrette, Cous Cous, Babyblattspinat, Avocado, Mango	19	€
mit geräuchertem Bio-Tofu	+ 9,50	€
mit gebratener Poulardenbrust	+ 12	€
mit drei gebratenen Riesengarnelen	+ 13	€
Steak haché végétal aux protéines de pois et Margarine aux herbes <i>“Plant based Steak” aus der Surreal Kitchen</i> Kräutercreme, Paprika-Chimichurri, wilder Brokkoli, Pommes frites	24	€
Boeuf Bourguignon <i>Rinderschmorbraten</i> Rotweinsauce, konfierte Schalotten, Champignons, Kartoffelpüree	26	€
Filet de Saumon des îles Féroé poêlé <i>Gebratenes Lachsfilet von den Färöerinseln</i> Beurre Blanc, Babyspinat, hausgemachte Nudeln	28	€
Escalope de veau á la viennoise <i>Wiener Kalbsschnitzel</i> Zitrone, Preiselbeeren, Pommes Frites	31	€

nourish your senses

NOURI

Taste

Poitrine de poulet de maïs rôtie <i>Gebratene Maispouardenbrust</i> Champignons à la crème, glasierte Karotten, hausgemachte Spätzle	27	€
Entrecôte de génisse grillé <i>Zwiebelrostbraten von der Färse</i> Sauce Bordelaise, saisonales Gemüse, hausgemachte Spätzle	33	€

Desserts / Desserts

Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille</i>	9	€
Tarte aux pommes caramélisées, crème anglaise <i>Karamellisierte Apfeltarte mit Vanillesauce</i>	12	€
Glace ou sorbet maison (1 boule au Choix) <i>Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet</i> Eis: Erdbeere, Vanille, Schokolade Sorbet: Himbeere, Zitrone, Passionsfrucht	4,50	€

Menu des Gourmands

Unter „Menu des Gourmands“ finden Sie exquisite Spezialitäten unseres Hauses. Gäste mit einer zuvor gebuchten Sleep & Taste (Halbpension) erhalten einen Vorzugspreis und zahlen pro Gang aus diesem Menü lediglich + 10 Euro.

Entrées / Vorspeisen

Soupe de poisson marseillaise au safran <i>Marseiller Fischsuppe</i> Sauce Rouille, Knoblauch-Baguette	18	€
Escargots de Bourgogne au beurre persillé <i>Schnecken nach Burgunder-Art</i> Sechs Weinbergschnecken, Kräuter-Knoblauchbutter, Drei Scheiben Bio Knotenbrot	18	€

nourish your senses

NOURI

Taste

Chou-fleur rôti au four <i>Gebackener Blumenkohl</i> Kirchererbsen-Hummus, Olivenöl mit milden Gewürzen, cremige Avocado, Granatapfelkerne	19	€
Carpaccio de thon ahi <i>Carpaccio vom Ahi-Thunfisch, Limone, Olivenöl und Wasabi-Eis</i>	21	€
Foie gras parfait <i>Gänseleberparfait</i> Brioche, sauternes Gelee, Gänselebereis	29,50	€

Plats / Hauptgerichte

Filet de cabillaud d'Islande <i>Gebratenes Filet vom Island-Kabeljau</i> Hummerbisque, wilder Brokkoli, gegrillte Langostinos, Arborio-Risotto	37	€
Tagliatelles fraîches à la truffe noir <i>Hausgemachte Tagliatelle mit Wintertrüffel</i>	42	€
Beurre Blanc, wilder Brokkoli	24	€
Filet de génisse poêlé au poivre à la parisienne <i>Pariser Pfeffer-Filetsteak von der Färse</i> Sauce Bordelaise, saisonales Gemüse, Kartoffelgratin	43	€

Dessert & Fromage / Dessert & Käse

Le Blanc et le noir du chocolat Valrhona <i>Valrhona-Schokoladenduo</i> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit weißem Schokoladeneis	14	€
Assortiment de fromages de France <i>Auswahl an französischen Käsen</i> Reblochon, Roquefort, Camembert de Normandie, Feigensenf, Bio-Knotenbrot	17	€

nourish your senses



Boissons / Getränke

Vins ouverts / Offene Weine

2024, Nouri Selection, Fidelius Weißwein Cuvée, trocken	0,15 L	7	€
Weingut Dr. Heger X Nouri, Baden, Kaiserstuhl, Ihringen	0,75 L	31	€
2025, Sauvignon Blanc, Qualitätswein, trocken	0,15 L	7	€
Weingut Klaus Meyer, Pfalz, Südliche Weinstraße	0,75 L	31	€
2025, Gutedel, Qualitätswein, feinherb	0,15 L	7,50	€
Weingut Julius Zotz, Baden, Heitersheim	0,75 L	35	€
2025, Weißburgunder, Qualitätswein, trocken	0,15 L	7,50	€
Weingut Martin Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 L	35	€
2025, Grauburgunder "Alte Reben", trocken	0,15 L	8,50	€
Weingut Julius Zotz, Baden, Heitersheim	0,75 L	40	€
2024, Chardonnay, trocken	0,15 L	9,50	€
Weingut Briem, Baden, Ihringen	0,75 L	45	€
2024, Nouri Selection, Oktave Spätburgunder Rosé , trocken	0,15 L	7,50	€
Weingut Dr. Heger X Nouri, Baden, Kaiserstuhl, Ihringen	0,75 L	35	€
2025, Spätburgunder Rosé , trocken	0,15 L	7,50	€
Fasskollektion, Baden, Kaiserstuhl, Vogtsburg- Oberrottweil	0,75 L	35	€
2023, CALMO Rotwein Cuvée, Qualitätswein, trocken	0,15 L	8	€
Weingut Martin Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 L	44	€
2024, Spätburgunder, Qualitätswein, trocken	0,15 L	8	€
Weingut Fritz Waßmer, Baden, Markgräflerland, Schlatt	0,75 L	44	€

Bières / Biere

Ganter Pils vom Fass (0,3 L)	4,40	€
Ganter Pils vom Fass (0,5 L)	6,40	€
Freiburger Bierle Pils – naturtrüb aus der Flasche (0,33 L)	4,40	€
Freiburger Bierle Pils – naturtrüb aus der Flasche <i>*alkoholfrei</i> (0,33 L)	4,40	€
Ganter Hefeweizen aus der Flasche (0,5 L)	6,40	€
Ganter Hefeweizen aus der Flasche <i>*alkoholfrei</i> (0,5 L)	6,40	€
„Dolly“ Indian Pale Ale, aus der Flasche (0,33 L)	4,80	€

nourish your senses

NOURI *Taste*

Boissons non alcoolisées / Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola (0,2 L)	3,80 €	Paulaner Spezi (0,33 L)	4,80 €
Coca-Cola Zero (0,2 L)	3,80 €	TH, Ginger Ale (0,2 L)	3,80 €
Sprite (0,2 L)	3,80 €	TH, Bitter Lemon (0,2 L)	3,80 €
Fanta (0,2 L)	3,80 €	TH, Tonic Water (0,2 L)	3,80 €
NABU Apfel, trüb (0,2 L)	3,80 €	Bio Heimischer Multi (0,2 L)	3,80 €
NABU Apfel, trüb (0,4 L)	5,90 €	Bio Heimischer Multi (0,4 L)	5,90 €
Bio Orange (0,2 L)	3,80 €	Johannisbeere (0,2 L)	3,80 €
Bio Orange (0,4 L)	5,90 €	Johannisbeere (0,4 L)	5,90 €

** Alle Säfte auch als Saftschorle in 0,2 L oder 0,4 L erhältlich.*

Viva con Aqua Mineralwasser, Laut <i>*mit Kohlensäure</i> (0,75 L)	6,50 €
Viva con Aqua Mineralwasser, Leise <i>*ohne Kohlensäure</i> (0,75 L)	6,50 €
Peterstaler Mineralwasser, medium (0,75 L)	6,50 €
Tafelwasser <i>*mit Kohlensäure</i> (0,2 L)	2,50 €
Tafelwasser <i>*mit Kohlensäure</i> (0,7 L)	5,50 €
Tafelwasser <i>*ohne Kohlensäure</i> (0,2 L)	2,50 €
Tafelwasser <i>*ohne Kohlensäure</i> (0,7 L)	5,50 €

Privatrösterei M. Deffner aus Rastatt



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

Destillerie Onsen aus Freiburg

Alle Digestive werden in 2cl ausgeschenkt



Gute Luise Birne	3,50 €	Schattenmorelle	4,50 €
Wacholderbeere	3,50 €	Zwetschge im Rumfass	4,50 €
Williams Christ Birne	3,50 €	Verda Absinthe	3,50 €

Klassische Digestive, Kräuter und Liköre

Alle Digestive, Kräuter und Liköre werden in 4cl ausgeschenkt

Ramazzotti Amaro	4,80 €	Molinari Sambuca	4 €
Baileys Original	4,80 €	Nonino Grappa Chardonnay	5 €
Disaronno Amaretto	4,80 €	Nonino Grappa Moscato	5 €

nourish your senses