

nude

HOME OF HEALTH
AND HAPPINESS

Nude Food [nu:d fu:d]

1. natürlich, pur;
ohne unnötige Zutaten
wie tierische Produkte
2. gesundes, ehrliches,
von Hand zubereitetes Essen,
das Dich wurstlos glücklich macht
3. nutritious & delicious

nudefood.de

Online sind wir rund um die Uhr
für Dich da.

Hier kannst Du Deinen Tisch reservieren
oder zum Abholen vorbestellen und Dich
über anstehende Events informieren.

Auf Instagram findest Du uns ebenfalls
unter @nudefood.de

This is when the magic happens.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Donnerstag 11:30 bis 21 Uhr

Freitag 11:30 bis 22 Uhr

Samstag 10 bis 22 Uhr

BAR • DRINKS • ZAUBEREI

Freitag & Samstag ab 17 Uhr

FRÜHSTÜCKSPARADIES

Samstag 10 bis 14 Uhr

Erstmal eine Erfrischung?

HOMEMADES

Ingwer^{0,4l} 3,80 €
Hausgemachte Ingwer-Limonade

Hibiskus^{0,4l} 3,80 €
Hausgemachte Hibiskus-Limonade

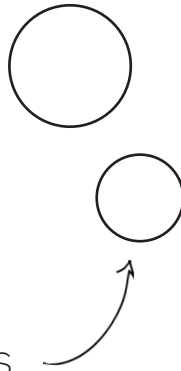
Tamarinde^{0,4l} 3,80 €
Hausgemachte Dattel-Limonade

SOMMERDRINKS

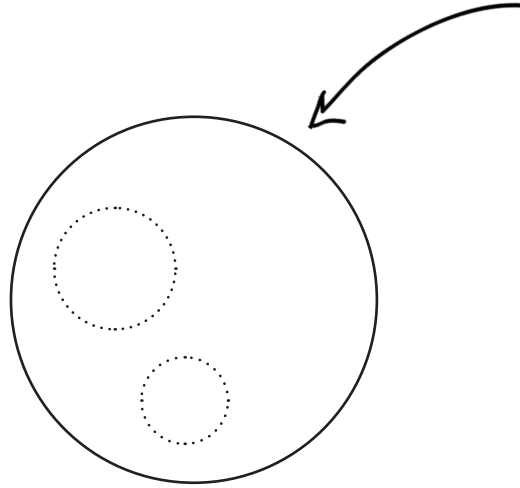
Iced Coffee 4,20 €
Unser Tipp: Mit Kokosdrink

Nude Orange Sprizz 7,80 €
Prosecco, Clement French Caribbean
Liqueur D'Orange, Soda

Welches Topping
darf es heute sein?



+



TOPPINGS

Toppings sind beliebte Upgrades für Deine Bowl,
aber auch einzeln bestellbar.

Pilzbuletten

Buletten aus Dinkel^G
und Champignons

2,50 €

Pulled Jackfruit

Pulled Jackfruit mariniert in
hausgemachter BBQ Soße

3,90 €

Linsenfalafel

Falafelbällchen aus roten
Linsen und Kokos

2,90 €

Planted Chicken

Pflanzliche Proteinquelle aus Erbsen,
in Kräuter-Zitronen-Marinade

3,90 €

Sesam Curry Tofu

Tofuscheiben in Mango-Curry-
Marinade mit weißem Sesam

3,50 €

G = glutenhaltig

Weitere Allergene auf Anfrage.

Food with Benefits

B O W L S 100% vegan • hausgemacht • zuckerfrei

Holy Moly mexikanisch | 12,90 €

Chili sin Carne, geröstete Süßkartoffel, Tomaten-Gurken-Mix, Avocado Smash, Baby Leaf Salat, frische Melone, Creme Fresh, Koriander, Mais-Tortilla
*Topping Tipp: + **Planted Chicken***

7th Heaven asiatisch | 12,40 €

Sushireis, marinierte Aubergine, Kokos-Erbesen, Spicy Kimchi, Babyspinat, frische Mango, Algen-Sesam-Cracker, Miso-Dressing
*Topping Tipp: + **Sesam Curry Tofu***

Bombaystic orientalisch | 11,80 €

Indian flavored Rice, gebackener Blumenkohl, rote Beete, Kichererbsen, Babyspinat, rote Cashew-Erdnuss-Crunch, Tahin-Limetten-SoBe
*Topping Tipp: + **Linsenfalafel***

Magic Mungo fruchtig | 12,40 €

Indian flavored Rice, geröstete Süßkartoffeln, rote Beete, Mungobohnen, gemischter Salat, Weintrauben, Kürbiskerne, Kurkuma-Kokos-Dressing
*Topping Tipp: + **Pulled Jackfruit***

Farmers Delight regional | 9,90 €

Kartoffelstampf, Ofen-Champignons, Möhren, Berglinsen, Feldsalat, Apfel, Roggenbrotbrösel ^G, Apfel-Meerrettich-Dressing
*Topping Tipp: + **Pilzbuletten** ^G*

Servus Habibi levantinisch | 12,90 €

Gemischtes Ofengemüse, Kichererbsen, Tabbouleh ^G, gemischter Salat, Lupinen, Hummus, Rote-Beete-Hummus, Zhoou, frische Feige, Granatapfelsirup, Minze
*Topping Tipp: + **Planted Chicken***

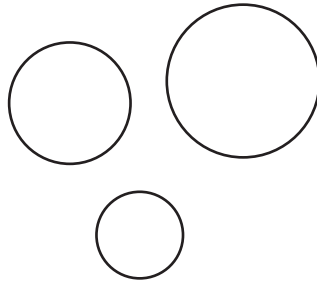
High P. extra proteinreich | 12,40 €

Vollkornreis, schwarze Bohnen Dal, gemischter Salat, Karottenlachs, gedämpfter Brokkoli, rote Beete, Erbsen-Guacamole, Erdnuss-Soja-Sauce, Blaubeeren, Sprossen
*Topping Tipp: + **Planted Chicken***

Du kannst Dich nicht entscheiden?

Alle Bowls gibt's auf der nächsten Seite auch im kleineren Tapas Format.





TAPAS BOWLS

Alle unsere beliebten Bowls kannst Du auch in einer kleineren Tapas Größe bekommen - perfekt für alle, die sich nicht nur für einen Geschmack entscheiden wollen.

Tapas Bowl

6,50 €

Eine unserer regulären Bowls (siehe eine Seite zurück) nach Wahl in Tapas Größe

Tapas Menü

17,90 €

Deine persönliche Auswahl von 3 verschiedenen Tapas Bowls

TAPAS TUESDAY

Jeden Dienstag Abend gibt's **noch mehr Tapas auf unserer Tageskarte!**

Kleinigkeiten und Klassiker

TAPAS

Leckere Häppchen zum Probieren, Teilen und Genießen!

Spicy Kimchi

hausgemachter, fermentierter Kohl
in würzig scharfer Marinade

2,90 €

Hummus Love

Hummus, Rote Beete Hummus, Zhoug
mit Pitabrot

4,90 €

Chinesische Aubergine

in Ingwer-Knoblauch-Marinade

3,50 €

Ofengemüse

Zucchini, Aubergine, Karotte, Kartoffel
aus dem Ofen

4,50 €

Goldblümchen

gebackener Blumenkohl
in Kurkuma-Chili-Marinade

2,50 €

Ofenkartoffeln

Drillinge aus dem Ofen mit Kräuterdip

3,50 €

KLASSIKER

Unsere beliebtesten Varianten von Pasta, Burger und Salat

Pasta Bowlognese

Fusilli ^{ve}, Ragù alla Bolognese auf
Pflanzenbasis, Salat, Tomaten,
Cashew-Parmesan, Basilikum

9,90 €

Falafel Salat

Gemischte Blattsalate, Linsenfalafel,
Mungobohnen, Tomaten, Trauben,
Cashewkerne, Tahin-Limetten-Dressing

8,50 €

Jacky Lauge Burger

Laugenburger ^{ve}, Pulled BBQ
Jackfruit, Möhren, Kichererbsen,
Hummus, Salat

11,80 €

Sommer Salat

Gemischte Blattsalate, Kichererbsen,
Blaubeeren, Walnuss, Feta, Wassermelone,
Tahin-Limetten-Dressing

10,80 €

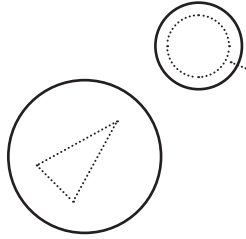
Beilage Tipp: + **Ofenkartoffeln**

Chicken Burger

Laugenburger ^{ve}, Planted Chicken, Möhren,
Kichererbsen, Hummus, Avocado, Salat

12,40 €

Beilage Tipp: + **Ofenkartoffeln**



SWEETS

Snickerz Schnitte

Haferflocken ^G, Datteln, Erdnuss,
Cashewcreme, Karamell,
Schokolade

4,20 €

Bliss Ball

Power-Bällchen aus Datteln,
Cashewkernen, Kakao und Kokos

1,90 €

Apfelkuchen ^G

mit Mandelblättchen

3,90 €

Milchreis

mit Apfelkompott,
Schoko-Cookie-Crumble ^G, Zimt & Zucker

4,50 €

Bananenbrot

mit Dinkelmehl ^G und Blaubeeren

2,90 €

Raw Cake Slices

wechselnde Sorten
findest Du in unserer Kuchenvitrine

3,90 €

Kaffee und Kuchen

K A F F E E

Espresso

einfach	2,20 €
doppelt	2,50 €
macchiato	2,70 €

Café crème

2,70 €

Cappuccino

Unser Tipp: mit vly 3,90 €

Flat White

mit doppeltem Espresso 4,20 €

Chococcino

Kakao trifft auf Cappuccino 4,50 €

K A K A O

heiße Schokolade

ungesüßt	4,50 €
mit Dattelsirup	4,90 €

T E E

Charitea Tee

Earl Grey	2,90 €
Wild Fruit	
Green Himalaya	
Arabian Mint	
Happy Belly	

L A T T E

Iced Coffee

Unser Tipp: Mit Kokosdrink 4,20 €

Iced Dirty Chai Latte

Chai Latte mit Esspressoshot auf Eis 4,80 €

Latte Macchiato

4,50 €

Chai Latte

4,50 €

Goldene Milch

Kokosmilch, Kurkuma, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Kardamom, Pfeffer 4,50 €

Pink Latte

Kokosmilch, Rote Beete 4,50 €

Matcha Latte

Matcha-Tee mit aufgeschäumter Milch 4,50 €

Wähle Deinen Favoriten aus unseren **Milchalternativen:**
vly | Hafer | Soja | Mandel | Kokos

Alle Drinks bekommst Du auf Wunsch auch gern mit Eis.

SAFTIG

Frischer Smoothie ^{0,3l} 5,90 €
wechselnde Sorten

Slow Juice ^{0,3l} 5,90 €
frisch und schonend
kaltgepresste Säfte

- Apfel, Karotte, Orange, Ingwer
- Spinat, Gurke, Ingwer, Apfel

Ingwer Shot ^{0,1l} 2,20 €
knackiger Immunbooster

Frühstück

immer wieder samstags ab 10 Uhr

SÜSS

Overnight Oats

7,90 €

Overnight Oats ^g, Apfel, Birne, Vanille, Zimt, Leinsamen, Kokosjoghurt, Nüsschen, Datteln

Topping-Tipp: + Pistazienmus

Smoothie Bowl

9,90 €

Beeren-Smoothie, Crunchy Granola ^g, Banane, Kokosflocken, Leinsamen, frische Früchte

Topping-Tipp: + Erdnussmus

Milchreise

8,50 €

hausgemachter Milchreis, Apfelkompott, Schoko-Cookie-Crumble ^g, karamellierte Nüsse, Minze

Paar an der Waffel

8,90 €

frische hausgemachte Waffeln ^g, Frischkäse-Zitronen-Frosting, Schoko Cookie Crumble ^g, frische Früchte, Ahornsirup

Banana Bread Break

8,50 €

hausgemachtes Bananenbrot ^g, Rucola, Feta, Blaubeeren, Agavendicksaft

SALZIG

Tel Aviv

8,90 €

saftiger Mix aus bunten Cherry Tomaten, frischen Zucchiniestreifen und Kapern, Hummus, Zataar-Roggenbrot ^g

Topping Tipp: + Feta

Smashed Avocado

9,90 €

Frischkäse, Avocado Smash, Tomatenchutney, geröstete Kichererbsen auf saftigem Brot ^g

Topping-Tipp: + Champignons

Lachs Lover

8,90 €

saftiges Dinkelbrot ^g, geräucherte Karotte, Meeresalge, Frischkäse, Sesam, Dill

Jacky Lauge Burger

11,80 €

Laugenbrötchen ^g, Pulled BBQ Jackfruit, Hummus, Kichererbsen, Möhren, Salat

Beilage Tipp: + Ofenkartoffeln

Wähle Deine extra **Toppings** für je 1,90 €

- + Erdnuss-, Mandel- oder Pistazienmus
- + Kokosnusscreme
- + Hummus
- + Rote Beete Hummus
- + Champignons
- + Feta

Getränke

HOMEMADES

Ingwer ^{0,4l}	3,80 €
Hibiskus ^{0,4l}	3,80 €
Tamarinde ^{0,4l}	3,80 €

SOFTDRINKS

Schorle & Limo ^{0,33l}	3,80 €
Orange-Maracuja-Schorle Kirsche-Granatapfel-Schorle Apfelschorle Rhabarberlimo	

Cola ^{0,33l}	4,20 €
------------------------------	--------

Eistee ^{0,33l}	4,20 €
Lemon Peach Blueberry Watermelon-Pineapple	

Wasser	
Viva con Agua laut oder leise klein 0,33 l	2,80 €
groß 0,75 l	5,50 €

SPRIZZ TIPP

Nude Orange Sprizz	7,80 €
EIN KUSS SÜDFRANKREICHS Prosecco, Clement French Caribbean Liqueur D'Orange, Soda	

Deja-Vu Sprizz	6,90 €
DIE ORIENTALISCHE ANTWORT AUF APEROL	

WEIN & BIER

Wein ^{0,2l}	
Morio Muskat lieblich	4,90 €
Grüner Veltliner trocken	4,90 €
Schiefer Riesling trocken	5,90 €
Lugana Ca dei Frati	6,90 €
Primitivo	6,90 €

Weißweinschorle ^{0,4l}	
trocken oder lieblich	5,50 €

Helles	
Lammsbräu Urstoff ^{0,5l} alkoholfrei ^{0,33l}	4,20 € 3,90 €

Radler	
Gösser Naturradler ^{0,33l}	3,90 €

SPRIZZ

Hugo Royal	6,90 €
Prosecco, St. Germain Holunderblütenlikör, Soda, frische Minze	

Aperol Sprizz	6,90 €
Nude Orange Sprizz	7,80 €
Deja-Vu Sprizz	6,90 €
Wildberry Sprizz	7,80 €
Himbeer Sprizz	7,80 €
Mandarine Sprizz	6,90 €
Limoncello Sprizz	7,80 €
Lychee Sprizz	6,90 €
Bergamotte Sprizz	6,90 €

Drinks für Freitag & Samstag Abend

Bargeflüster: Unser Barchef Key ist auch bekannt als "Der Zauberer vom Kö". Seine über 20 Jahre internationale Erfahrung werden auch Dir ein Lächeln ins Gesicht zaubern. Enjoy the show!

COCKTAILS

Nude Aperol Sour

SOMMER IM GLAS

Aperol, Hendricks Gin, Limette, frisch gepresster Orangensaft, Limejuice

8 €

Erdbeer Margarita

SEE YOU IN HEAVEN

Patrón Tequila, St. Germain Holunderblütenlikör, Lime Juice, Triple Sec, Erdbeere, Limette

9 €

Sloe Gin Silverfizz

GOOD AS GOLD

Sloe Gin, Zitronensaft, Agave, plant-based Fee Foam, Soda

9 €

The Lemon Verbene

Herradura Tequila, Avaa Sourmix, Agave, hausgemachte Ingwer Cordial, Limettensaft, Limettenblatt

8 €

Rum Punch

SUNSHINE IN A GLASS

Goslings Rum, Brugal Rum, Mandel, Maracuja, frisch gepresster Orangensaft

9 €

Himbeer Mojito

Brugal Blanco Rum, Himbeere, Limette, Minze, Soda

8 €

Cucumber Cosmo

SIMPLE & REFRESHING

Grasovska Vodka, St. Germain, frische Gurke, Lime Juice, Rohrzucker

9 €

Tequila Sunrise

Herradura Tequila, Limettensaft, Orangensaft, hausgemachte Granatapfel Cordial

8 €

Munich Mule

Hendrick's Gin, Limette, Fevertree Ginger Beer, Gurke

7 €

ALKOHOLFREI

Nude Fruit

Real Creme of Coconut, Erdbeerpüree, frisch gepresster Orangensaft, Ananassaft, Haferdrink

6 €

Kiss & Tell

Seedlip Garden, Siegfried Wonderleaf, Erdbeerpüree, Zitrone, frisch gepresster Orangensaft, Mandel, Soda

6 €

Maracuja Mule

Limettensaft, Maracujanektar, Ginger Beer, Rosmarin

6 €

Inverno

Minze, Thai Basilikum, Erdbeerpüree, Limette, Ginger Beer

6 €

Happy End?

Wenn es Dir bei uns gefällt,
würden wir uns sehr über Deine
Bewertung freuen!

Klicke einfach auf
nudefood.de/feedback

Vielen Dank!