

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*

11,80

## **SAKE CEVICHE**

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

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

11,80

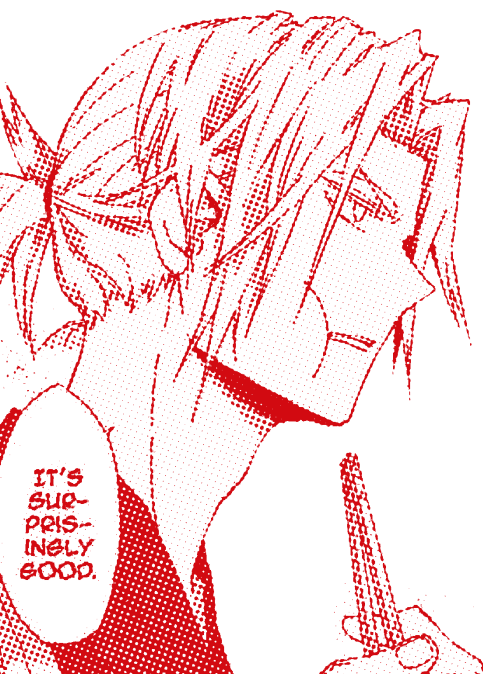
6,80

## **TERIYAKI-SASHIMI**

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

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

11,80





## **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**

7,60

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**

8,70

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**

8,20

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



サ

SALATE

(Salads)

ダ

### **CHICKEN LETTUCE WRAP**

8,50

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*

### **YAM WOON SEN**

7,90

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**

9,90

*Optional with prawns*

**Wahlweise mit Rindfleischstreifen**

8,90

*Optional with beef strips*

**Wahlweise mit Tofu**

7,90

*Optional with tofu*



**SUPPEN**

(Soups)

## **TOM KAH GUNG**

7,50(S)

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

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

## **TOM KAH GAI**

6,50(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**

11,50(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**

9,50(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**

6,50(S) 9,50(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

4,50(S) 8.50(L)

*Option with vegetarian filling*

## **SOUP DAGING CINGCANG**

5,60(S) 8,80(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)		
<b>PED LAU DENG</b>	<b>16,80</b>	<b>18,20</b>	<b>SZECHUAN YANG YU</b>	<b>22,80</b>
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, Chilipeffer, 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>	
<b>Wahlweise mit gebackenem Hähnchen</b>	<b>15,50</b>	<b>17,80</b>	<b>YI NU PAK</b>	<b>25,50</b>
<i>Optional with crispy chicken</i>			190g medium gegrilltes, tranchiertes Rinderfilet mit Paprika, würziger Peperoni, Staudensellerie und Kaiserschoten nach Szechuan Art mit einer Hoisin-Sauce, serviert mit Jasmin Reis	
<b>Wahlweise mit Rind</b>	<b>18,80</b>	<b>22,80</b>	<i>Szechuan-style 190g medium-grilled tender beef fillet with bell pepper, spicy peppers, celery and snow peas in a hoisin sauce, served with jasmine rice</i>	
<i>Optional with beef</i>				
<b>Wahlweise mit Tofu – vegetarisch</b>	<b>15,50</b>	<b>17,50</b>		
<i>Vegetarian option with tofu</i>				





## FISCH / FISH

### THU NUONG

27,00

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

23,00

*Wasabi mashed potatoes and daikon cress*

Sautiertem Pak Choi

25,00

*Sautéed pak choi*

Wok Gemüse

25,00

*Wok vegetables*

### CA-LACHS-CAMAU

21,00

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 15,90  
*Optional with crispy duck*

Wahlweise mit Rind 17,50  
*Optional with beef*

Wahlweise mit Scampi 19,50  
*Optional with prawns*

Wahlweise mit Tofu 14,50  
*Optional with tofu*

### GENG PHET GAI

14,60

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 15,90  
*Option with crispy duck*

## NUDELN / NOODLES

### PAT THAI

14,50

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 15,50  
*Optional with beef*

Wahlweise mit Scampi 17,50  
*Optional with prawns*

### PAT GAI WUN SEN

13,80

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 15,80  
*Optional with beef*

特

NU SPEZIAL

(NU Special)

な



# 1 KG BLACK TIGER PRAWNS

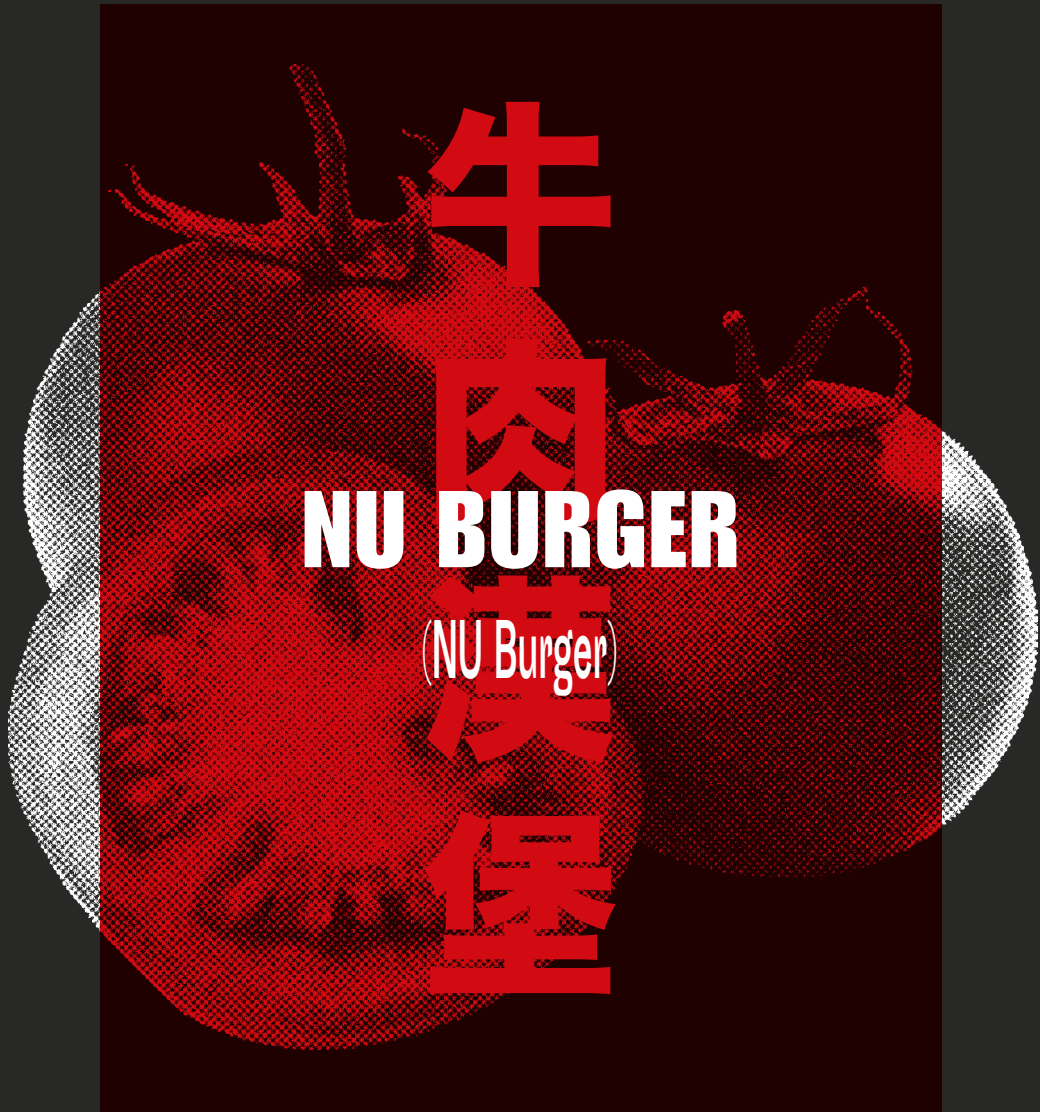
für 2 Personen

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 zartschmelzendem 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

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

8,80

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

7,50

Mit Mango-Passionsfruchtsalat

*With mango and passion fruit salad*

## NU-BANANE

8,80

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

10,50

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 2,00

*1 scoop ice cream*

1 Kugel Sorbet 2,50

*1 scoop sorbet*