

ABENDKARTE FÜHJAHR 2016

NUDO

...heißt „nackt“/ „offen“/ „transparent“- und so gestalten wir auch unser kleines, urbanes Restaurant. Nachhaltigkeit und ein bewusster Umgang mit Lebensmittel gehören zu unserem Selbstverständnis, ebenso ein authentisches, zwangloses Miteinander.

IN FOOD WE TRUST

Unser Angebot ist klein und fein. Wir arbeiten nicht mit „Fast Food“, aber schnell mit „**Slow Food**“. Für unsere Gerichte verwenden wir nur richtig gute Zutaten - möglichst von Produzenten aus der Region und von Handwerksbetrieben, die sich einer nachhaltigen Herstellung verschrieben haben.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag	11.00-23.00
Samstag, Feiertag	17.00-23.00
Warme Küche	11.30-22.00

KARTENZAHLUNG

nur mit EC-Karte/ ab 25,-€

ONLINE

www.nudo-pastabar.de
www.facebook.com/nudo.pastabar

STARTER

SALAT

Gemischter Blattsalat,
Karotte, Gurke, Tomate, Sprossen, Röstkerne,
Hausdressing, dazu Brot

VEGAN

4, 8

SUPPE

Bärlauch-Kartoffelsuppe mit schwarzem Sesam,
dazu Brot

VEGAN

5, 6

QUICHE

Mürbeteigquiche mit Spargel und Kirschtomate,
kleiner Salat, Röstkerne

5, 9

COUSCOUS

Gewürzcouscous, Pfannengemüse, Granatapfel,
Olive, Kapernapfel, Minzjoghurt, Grissini

VEGAN

8, 7

mit 0,2 ltr Piccolo Rheinperle,
selbstgährender Riesling Perlwein, 11,5%,
Max Schunke, D-Pfalz 2012

14, 5

SALATE

ZIEGE

Mit Honig und Kräutern überbackener
französischer Ziegenkäse, Granatapfel,
gemischter Blattsalat, Karotte, Gurke, Tomate,
Sprossen, Röstkerne, Hausdressing, dazu Brot
11,2

BURRATA

Cremiger Burratakäse, gegrillter grüner Spargel,
Schmortomate, Feldsalat, Peperonata
13,8

mit 0,1 ltr Grüner Veltliner, 11,5%
Fritsch, Donaulöss, A-Wagram 2014
16,9

SAIBLING

Gebratener Seesaibling,
Balsamico-Belugalinsen, Frühlingszwiebel,
Schmortomate, Zitrone
15,7

PASTA

JUNGES GEMÜSE

Orecchiette von DeCecco,
buntes Frühlingsgemüse, Petersilienpesto, Ricotta
AUF WUNSCH VEGAN
12,4

NUDOS BESTE BOLOGNESE

Spaghetti von DeCecco,
Rupertirind-Bolognese,
traditionell sechs Stunden eingekocht,
Metzgerei Heilmeier, Waging am See,
dazu Grana Padano Hartkäse
9,9 (kleine Portion)
13,2 (Standard)

mit 0,1ltr Morellino di Scansano, 13,5%
Poggio Nibbiale di Buchheim, IT-Toscana
16,8

ROTE BETE

Ravioli mit hausgemachter Rote Bete -
Kartoffel Füllung, Cashewnuss, Babyspinat,
Nussbutter
AUF WUNSCH VEGAN
14,1

HAUPTGERICHTE

TOMATE

Hausgemachte Gnocchi aus Gries und Kartoffeln vom Münchner Kartoffelkombinat, pikanter Tomatensugo, Kalamata Olive, Kresse, Fetakäse

AUF WUNSCH VEGAN

13,8

LAMM

Hausgemachte Gnocchi aus Gries und Kartoffeln vom Münchner Kartoffelkombinat, Ragout vom Lamm, Metzgerei Graf, Munterfing, Minzpesto

17,2

mit 0,1 ltr Syrah 'Petit Ours Brun', 13%

Du Coulet, F-Côtes du Rhône 2013

22,0

ROASTBEEF

150 Gramm Roastbeef vom Rupertirind, drei Monate im Cocoon gereift, Metzgerei Heilmeyer, Waging am See (medium-well/ medium/ **medium-rare**/ rare/ raw), Spargel, Karotte, Kräuterbutter

23,4

DESSERTS

TARTE

Käsekuchen ohne Boden

3,3

Schoko-Mandelkuchen

3,3

Tarte au Chocolat

3,3

MOUSSE

Schokoladenmousse, Johannisbeere

4,2

Weißes Schokoladenmousse, Pistazie, Rhabarber

4,5

Crème Brûlée mit Karamellkruste

5,8

