



TISCH-NR. _____

ALLE SPEISEN AUF DIESER KARTE
SIND HÄPPCHEN IM TAPAS-STYLE:
perfekt, um mehrere zu probieren und
in der Runde zu teilen.

HOSH

DIM SUM X
ASIAN TAPAS

SAUCY SIGNATURES

ANZAHL		
_____	RED CURRY COCONUT	
	saisonales Gemüse Kokosmilch Thai Basilikum Koriander	
_____	ENTENBRUST	15.0
_____	PANIERTE GARNELEN	15.0
_____	TOFU (VEGAN)	11.0
<hr/>		
_____	PEANUT COCONUT	
	cremige Erdnusssoße Kokosmilch saisonalem Gemüse	
_____	ENTENBRUST	15.0
_____	PANIERTE GARNELEN	15.0
_____	TOFU (VEGAN)	11.0
<hr/>		
_____	CHILLED TOFU (VEGAN)	8.5
	zarter kalter Seidentofu Chili-Knoblauch-Sesam-Öl Knoblauch und Wakame Frühlingszwiebeln	
<hr/>		
_____	TOMATO FIG FUSION (VEGAN)	11.0
	hausgemachter Tomate-Feigen-Chutney Tofu Frühlingszwiebeln gerösteter Knoblauch Koriander	
<hr/>		
_____	RED WINE BEEF STEW	15.0
	geschmortes Rind Kartoffeln Anissterne Zimtstangen Kurkuma Rotwein Koriander	
<hr/>		
_____	HOT & BROTHY	9.0
	kräftige Rinderbrühe Hähnchen-Wantans Chinakohl Koriander	
<hr/>		
_____	SWEET – SOUR – SPICY (SCHARF)	
	Knoblauch Chilli Zwiebeln Zitrone Sprossen karamellisiert	
_____	SCHWEINERIPPCHEN	12.0
_____	GERÖSTETER BLUMENKOHL (VEGAN)	8.5
<hr/>		
_____	SWEET PORK BELLY	11.9
	zart geschmorter Schweinebauch karamellisiert Zimt fermentierter Kohl	
<hr/>		
_____	SPICY NOODLES (SCHARF)	
	Reisnudeln Tamarinden-Sojasoße Knoblauch Erdnüsse Röstzwiebeln Thaibasilikum Sprossen	
_____	SCHWEINENACKENHACK	14.0
_____	VEGANES HACK (VEGAN)	10.0

DUMPLINGS & FINGERBITES

ANZAHL		
_____	YUZU KAARAGE	9.5
	knusprige Hähnchenteile Yuzu-Pfeffer-Marinade	
<hr/>		
_____	SOFTSHELL CRAB	15.0
	geröstete Algen hausgemachte Meerrettich Mascarpone Spicy Mayo	
<hr/>		
_____	BLACK ANGUS ENTRECOTE (medium)	18.0
	Trüffelcreme gerösteter Knoblauch	
<hr/>		
_____	CRUNCHY BITE	
	Meerrettich-Crème Gurke geröstete Wakame auf Weizencracker	
_____	GERÄUCHERTER WILDLACHS	9.5
_____	GEGRILLTER SÜSSWASSERAAL	12.0
<hr/>		
_____	PRAWN CRÊPES (3 Stück)	9.5
	Krabben Garnelen umwickelt mit Reisteig-Crepe gedämpft	
<hr/>		
_____	DUMPLINGS gedämpft (3 Stück)	
_____	RINDERHACK Sellerie	8.0
_____	SCHWEINEHACK Chinakohl	7.5
_____	TOFU Gemüse Pilze (VEGAN)	7.5
_____	HUHN Glasnudeln Cabonara (SEHR SCHARF)	7.5
<hr/>		
_____	VEGGIE SPRINGROLLS (2 Stück) (VEGAN)	7.9
	Frühlingsrollen Morcheln Glasnudeln Gemüse	
<hr/>		
_____	CRISPY GYOZA (3 Stück) (VEGAN)	7.5
	knusprige Teigtaschen Schnittlauch Knoblauch	

Allergene und Unverträglichkeiten?
Frag uns einfach – wir haben die Allergenkarte ready.

WRAP IT UP

ANZAHL		
_____	GEDÄMPFTE TORTILLA GEMÜSESTREIFEN DIPS ZUM SELBSTROLLEN	
_____	BLACK ANGUS ENTRECOTE (medium)	19.0
_____	ENTENBRUSTSTREIFEN (medium)	15.0
_____	VEGANE SCHINKENSTREIFEN (VEGAN)	10.0

SIDES

ANZAHL		
_____	WEISSER JASMINREIS (VEGAN)	4.0
_____	FRIED RICE (VEGETARISCH) <i>gebratener Reis Ei Mais Kurkuma</i>	7.5
_____	SWEET POTATO STICKS (VEGAN) <i>Süßkartoffelstangen Sesam</i>	6.0
_____	TOKYO FRIES (VEGAN) <i>Kartoffelchips mit Spicy-Mayo und Meerrettich Mascarpone</i>	6.9
_____	CHIVE-BUNS (VEGETARISCH) <i>Dampfbrötchen Schnittlauch Dips</i>	7.5

CHILLED BITES

ANZAHL		
_____	BURRATA (VEGETARISCH) <i>hausgemachte Tomaten-Feigen-Chutneye Sprossen Crispy Cracker</i>	9.0
_____	PICKLED COLESLAW (VEGAN) <i>knackiger Weißkohlsalat vietnamesischer Knöterich fermentiert</i>	6.0
_____	SMASHED CUCUMBER (VEGAN) <i>Gurkensalat Sesam Koriander Yuzu Sojasoße</i>	7.0
_____	BIMI (VEGAN) <i>blanchierter Wildbrokkoli Erdnussdressing gerösteter Knoblauch</i>	8.0

SWEET TREATS

ANZAHL		
_____	BANGKOK MIX: (VEGAN) <i>Mango auf Klebreis Palmcake mit Kokosraspeln</i>	10.0
_____	CARROT-WALNUT-PECAN-CAKE (VEGAN) <i>Cream cheese frosting</i>	7.5

NOSH

@ NOSH_LEIPZIG

WWW.LETS-NOSH.DE | INFO@LETS-NOSH.DE

TEL.: +49 1551 / 12 84 27 0



TABLE-NR. _____

ALL DISHES ON THIS MENU
ARE SMALL BITES IN TAPAS STYLE:
perfect for trying several and sharing
with the table

HOSH

DIM SUM X
ASIAN TAPAS

SAUCY SIGNATURES

QUANTITY		
_____	RED CURRY COCONUT	
	seasonal vegetables coconut milk Thai basil coriander	
_____	DUCK BREAST	15.0
_____	BREADED PRAWNS	15.0
_____	TOFU (VEGAN)	11.0
<hr/>		
	PEANUT COCONUT	
	creamy peanut sauce coconut milk seasonal vegetables	
_____	DUCK BREAST	15.0
_____	BREADED PRAWNS	15.0
_____	TOFU (VEGAN)	11.0
<hr/>		
_____	CHILLED TOFU (VEGAN)	8.5
	silky cold tofu chili-garlic sesame oil garlic and wakame spring onions	
<hr/>		
_____	TOMATO FIG FUSION (VEGAN)	11.0
	homemade tomato-fig chutney tofu spring onions roasted garlic coriander	
<hr/>		
_____	RED WINE BEEF STEW	15.0
	braised beef potatoes star anise cinnamon sticks turmeric red wine coriander	
<hr/>		
_____	HOT & BROTHY	9.0
	rich beef broth chicken wontons Chinese cabbage coriander	
<hr/>		
	SWEET – SOUR – SPICY (SPICY)	
	garlic chili onions lemon sprouts caramelized	
_____	PORK RIBS	12.0
_____	ROASTED CAULIFLOWER (VEGAN)	8.5
<hr/>		
_____	SWEET PORK BELLY	11.9
	tender braised pork belly caramelized cinnamon fermented cabbage	
<hr/>		
	SPICY NOODLES (SPICY)	
	rice noodles tamarind soy sauce garlic peanuts fried onions Thai basil sprouts	
_____	MINCED PORK NECK	14.0
_____	PLANT-BASED MINCE (VEGAN)	10.0

DUMPLINGS & FINGERBITES

QUANTITY		
_____	YUZU KAARAGE	9.5
	crispy chicken pieces yuzu pepper marinade	
<hr/>		
_____	SOFTSHELL CRAB	15.0
	Roasted seaweed homemade horseradish mascarpone spicy mayo	
<hr/>		
_____	BLACK ANGUS ENTRECOTE (medium)	18.0
	truffle cream roasted garlic	
<hr/>		
	CRUNCHY BITE	
	horseradish crème cucumber roasted wakame on wheat crackers	
_____	SMOKED WILD SALMON	9.5
_____	GRILLED FRESHWATER EEL	12.0
<hr/>		
_____	PRAWN CRÊPES (3 pieces)	9.5
	crab and shrimp wrapped in rice crêpe steamed	
<hr/>		
	DUMPLINGS steamed (3 pieces)	
_____	MINCED BEEF celery	8.0
_____	MINCED PORK chinese cabbage	7.5
_____	TOFU vegetables mushrooms (VEGAN)	7.5
_____	CHICKEN glass noodles carbonara (VERY SPICY)	7.5
<hr/>		
_____	VEGGIE SPRINGROLLS (2 pieces) (VEGAN)	7.9
	spring rolls morels glass noodles vegetables	
<hr/>		
_____	CRISPY GYOZA (3 pieces) (VEGAN)	7.5
	crispy dumplings chives garlic	

Allergies or intolerances?
Just ask us – we have an allergen list available.

WRAP IT UP

QUANTITY

**STEAMED TORTILLA | VEGETABLE STRIPS |
DIPS | FOR ROLLING YOURSELF**

—	BLACK ANGUS ENTRECÔTE (medium)	19.0
—	DUCK BREAST STRIPS (medium)	15.0
—	VEGAN HAM STRIPS (VEGAN)	10.0

SIDES

QUANTITY

—	WHITE JASMINE RICE (VEGAN)	4.0
—	FRIED RICE (VEGGIE) <i>fried rice egg corn turmeric</i>	7.5
—	SWEET POTATO STICKS (VEGAN) <i>sweet potato sticks sesame</i>	6.0
—	TOKYO FRIES (VEGAN) <i>Potato chips spicy mayo horseradish mascarpone</i>	6.9
—	CHIVE-BUNS (VEGGIE) <i>soft steamed buns chives dips</i>	7.5

CHILLED BITES

QUANTITY

—	BURRATA (VEGGIE) <i>house-made tomato-fig chutney fresh sprouts crunchy cracker</i>	9.0
—	PICKLED COLESLAW (VEGAN) <i>crisp white cabbage salad Vietnamese herbs fermented</i>	6.0
—	SMASHED CUCUMBER (VEGAN) <i>fresh cucumber salad sesame coriander yuzu soy sauce</i>	7.0
—	BIMI (VEGAN) <i>blanched wild broccoli peanut dressing roasted garlic</i>	8.0

SWEET TREATS

QUANTITY

—	BANGKOK MIX: (VEGAN) <i>fresh mango on sticky rice palm cake with shredded coconut</i>	10.0
—	CARROT-WALNUT-PECAN-CAKE (VEGAN) <i>Cream cheese frosting</i>	7.5

NOSH

@ NOSH_LEIPZIG

WWW.LETS-NOSH.DE | INFO@LETS-NOSH.DE

TEL.: +49 1551 / 12 84 27 0