



MEDITERRANE KÜCHE & CAFÉ

Anschrift

Welle 36
33602 Bielefeld

Telefon

0521|54367826

kontakt@nohut-bielefeld.de
www.nohut-bielefeld.de

Öffnungszeiten

Di: 17:00 - 22:00* Uhr
Mi|Do: 11:30 - 22:00* Uhr
**Küche bis 21:00 Uhr*

Fr|Sa: 11:30 - 23:00* Uhr
**Küche bis 22:00 Uhr*

So|Mo: geschlossen

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Falafel-Bällchen

serviert mit gebratenem Gemüse | Reis^{A1}, hausgemachten
Kartoffelecken *oder* Bulgursalat^{A2} mit Granatapfelsirup¹ |
gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl
vegan

16.50 €

Halloumi^F-Spezial

serviert mit hausgemachten Kartoffelecken | Bulgursalat^{A2}
mit Granatapfelsirup¹ | gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl

18.50 €

Imambayildi

mit Gemüse gefüllte Aubergine aus dem Ofen

serviert mit Reis^{A1} | gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl
vegan

17.50 €

Wir empfehlen dazu die Zaziki^F-Dill-Sauce!

auf Wunsch mit Gouda^{1,2,F} überbacken +1.00 €

auf Wunsch mit veganem Käse^{1,2,4,G1} überbacken +2.50 €

auf Wunsch mit gehacktem Rindfleisch +2.50 €

Unsere Auswahl an Saucen finden Sie auf der nächsten Seite.

Unsere Auswahl an hausgemachten Saucen

no|hut^{D,J,G2}-Sauce
(mit Kaffee | Kirsche | Chili)
vegan

Erdnuss^{G1}-Sauce
(mit Knoblauch)
vegan

Barbecue-Sauce
(mit Chili | Knoblauch)
vegan

Honig-Senf^I-Sauce

Sesam^J-Joghurt^F-Sauce

Zaziki^F-Dill-Sauce
(mit Knoblauch)

Sonstige Saucen

Ketchup^{1,2,3,4}

Mayonnaise^{1,2,5,N}

Vegane Mayonnaise³

jede weitere Sauce +1.00 €

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachter Falafel-Wrap^{A1} *mit gebratenem Gemüse*

serviert mit gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl
vegan

13.20 €

Hausgemachter Halloumi^F-Wrap^{A1} *mit gebratenem Gemüse oder Bulgursalat^{A2} mit Granatapfelsirup¹*

serviert mit gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl

14.20 €

Hausgemachter Hähnchen-Wrap^{A1} *mit gebratenem Gemüse*

serviert mit gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl

14.20 €

Unsere Auswahl an Saucen finden Sie auf der vorherigen Seite.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Hummus^J aus dem Ofen

überbacken mit Gouda^{1,2,F}

serviert mit gemischtem Salat | Lavash-Brot^{A1} | einer Sauce nach Wahl
vegan möglich (siehe unten)

14.50 €

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

Wir empfehlen dazu die Zaziki^F-Dill-Sauce!

auf Wunsch mit veganem Käse^{1,2,4,G1} +2.50 €

auf Wunsch mit Sucuk^{A1,N} +3.00 €

KLEINES FEINES

Mediterrane Linsensuppe

serviert mit Brot^{A1}

vegan

7.90 €

Zigarrenbörek (4 Stück)

Blätterteigröllchen mit Weichkäse^F gefüllt

serviert mit Zaziki^F-Dill-Sauce | Barbecue-Sauce

7.50 €

Çiğ Köfte (6 Stück)

aus Bulgur^{A3}

serviert mit Eisbergsalat | Granatapfelsirup¹ | Barbecue-Sauce

vegan

9.20 €

Hausgemachte Kartoffelecken

serviert mit einer Sauce nach Wahl

vegan

6.50 €

KLEINES FEINES

Hummus^J

serviert mit Lavash-Brot^{A1}

vegan

7.80 €

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

Tarator Creme

gehackte Walnüsse^{G2} | getrocknete Tomaten |

Weichkäse^F | Tomaten-Paprikamark

serviert mit Lavash-Brot^{A1}

vegan möglich (ohne Weichkäse^F)

8.80 €

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

Girit Creme

Zucchini | Walnuss^{G2} | Weichkäse^F

serviert mit Lavash-Brot^{A1}

8.50 €

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

Patiska Creme

gebratene Auberginen | Pistazien^{G4} | Granatapfelsirup¹ |

geriebene Zitronenschale | Leinsamen

serviert mit Lavash-Brot^{A1}

vegan

8.50 €

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

KLEINES FEINES

Zucchini-puffer^{A1,N} (Mücver) nach türk. Art

serviert mit gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl

Wir empfehlen dazu die Zaziki^F-Dill-Sauce!

12.50 €

Auberginen-Shakshuka nach türk. Art

Auberginen | Paprika | Zwiebeln | überbacken mit Weichkäse^F

serviert mit Lavash-Brot^{A1}

vegan möglich (ohne Weichkäse^F)

12.00 €

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

auf Wunsch mit veganem Käse^{1,2,4,G1} überbacken + 1.50 €

Dolma

getrocknete Auberginen & Paprikaschoten

mit Reisfüllung^{A1} | Granatapfelsirup¹

serviert mit gemischtem Salat | einer Sauce nach Wahl

vegan

12.50 €

Wir empfehlen dazu die Zaziki^F-Dill-Sauce!

auf Wunsch ohne Knoblauchöl

PIZZEN

| 28cm |

Margherita^{A1,N}

Tomatensauce | Gouda^{1,2,F}

10.50 €

auf Wunsch vegan +2.50

Mozzarella^{A1,N}

Tomatensauce | Mozzarella^F | Tomaten | Gouda^{1,2,F}

12.90 €

Vegetaria^{A1,N}

Tomatensauce | Broccoli | Champignons |

Paprika | Zwiebeln | Gouda^{1,2,F}

13.90 €

Vegan^{A1}

Tomatensauce | Broccoli | Champignons |

Paprika | Zwiebeln | veganer Käse^{1,2,4}

14.90 €

PIZZEN

| 28cm |

Tonno^{A1,N}

Tomatensauce | Thunfisch^{2,C} | Peperoni³ |

Zwiebeln | Gouda^{1,2,F}

13.90 €

Sucuk^{A1,N}

Tomatensauce | türk. Knoblauchwurst^{2,3} |

Weichkäse^{2,F} | Paprika | Gouda^{1,2,F}

14.90 €

SALATE

Bulgur-Salat^{A2}

mit Granatapfelsirup¹

serviert mit Eisbergsalatblättern

9.90 €

Gemischter Salat

*Salat-Mix | Rotkohl | Tomaten | Gurken |
Möhren | Petersilie | Radieschen | Sonnenblumenkerne^{G5}*

serviert mit hausgemachtem Brot^{A1} | einem Dressing nach Wahl

10.50 €

auf Wunsch mit gebratener Hähnchenbrust +4.50 €

auf Wunsch mit Halloumi^F +4.50 €

auf Wunsch mit Falafeln +4.00 €

Rucola Salat

*Salat-Mix | gebratene Walnüsse^{G2} | Weichkäse^F |
gebratene Birnen | Möhren | Gurken*

serviert mit einem Dressing nach Wahl

16.50 €

Unsere Auswahl an Salat-Dressings finden Sie auf der nächsten Seite.

Unsere Auswahl an hausgemachten Salat-Dressings

Paprika-Olivenöl-Dressing

*Essig | Zwiebeln | eingelegter Paprika^H | Peperoni³ |
Knoblauch | Oregano*

Joghurt^F-Dressing

Honig | Dill | Knoblauch | Zitrone | Chili

Vinaigrette-Dressing

*Olivenöl | Essig | Zwiebeln | Senf^f |
Honig | Basilikum | Rosmarin*

DESSERTS

Revani

warmer Grießkuchen^{A4,F,N} mit geriebener Orangenschale | Pistazien^{G4}

serviert mit Vanille-Eis^{1,8,11,F}

7.00 €

Lokma

frittierte Teigbällchen^{A1} mit Honig

serviert mit Vanille-Eis^{1,8,11,F}

8.50 €

auf Wunsch vegan mit Agavendicksaft & Vanille-Eis^{1,11}

Mediterraner Milchreis (mit Mandelmilch^{G1})

kalt serviert mit gemahlene Pistazien^{G4} | Walnüssen^{G2} | Zimt

vegan

7.00 €

KALTE GETRÄNKE

Viva con Agua (leise/laut)

0.33l | 3.00 €

0.75l | 6.00 €

fritz-kola^{1,9} |

fritz-kola zuckerfrei^{1,9,11,12}

0.33l | 3.80 €

Hausgemachte Apfelsaftschorle |

Hausgemachte Rhabarbersaftschorle |

Hausgemachte Maracujasaftschorle

0.5l | 4.90 €

Paulaner Spezi^{1,9}

0.5l | 4.50 €

Limoment - Apfel & Minze |

Limoment - Birne & Grüntee

0.33l | 4.20 €

HEISSE GETRÄNKE

Espresso⁹

2.70 €

türk. Mocca⁹

2.90 €

Kaffee Americano⁹

3.50 €

Filterkaffee⁹ (*Bio-Café Libertad*)

serviert mit French Press

4.20 €

Cappuccino^{9,F}

4.20 €

Milchkaffee^{9,F} |

Latte Macchiato^{9,F}

4.50 €

Blömboom^F (*Milk Hot Chocolate*)

3.90 €

Pistazienkaffee^{G4,F} (*koffeinfrei, nicht vegan*)

3.80 €

auf Wunsch mit Hafer^{A5}-Soja^F-Milch (laktosefrei) +0.30 €

Wir benutzen ausschließlich Biomilch.

HEISSE GETRÄNKE

Frischer Pfefferminztee |

Frischer Ingwertee

3.90 €

Frischer Pfefferminz- & Ingwertee

4.20 €

Salbeitee

serviert im Kännchen

4.40 €

Lindenblütentee

serviert im Kännchen

4.40 €

türk. schwarzer Tee mit Nelken-Aroma

2.70 €

BIERE

Efes^{A2}

0.33l | 3.80 €

Bielefelder Helles^{A2}

0.33l | 3.90 €

Bielefelder Freiheit^{A2} (*alkoholfrei*)

0.33l | 3.90 €

Gösser Natur Radler^{A2}

0.33l | 3.80 €

Paulaner Hefeweizen^{A1|2} |

Paulaner Hefeweizen^{A1|2} (*alkoholfrei*)

0.5l | 4.50 €

ROTWEINE

IL PUMO Primitivo⁵

Primitivo | mittelkräftiger, fruchtbetonter Rotwein |
Apulien, Italien

0.15l | 6.00 €

0.75l Flasche: 25.00 €

FEUDI SI SICILIA⁵

Nero d`Avola | mittelkräftiger Rotwein | vegan |
Sizilien, Italien

0.15l | 6.10 €

0.75l Flasche: 25.00 €

BIENVENIDO MUÑOZ Crianza⁵

Tempranillo, Merlot, Syrah | körperreicher, trockener Rotwein |
Kastilien-La Mancha, Spanien

0.15l | 6.00 €

0.75l Flasche: 25.00 €

WEIßWEINE

HEMER Grauer Burgunder⁵ (Bio-Wein)

Grauburgunder | trocken, fruchtbetont | vegan | histamingeprüft |
Rheinhessen, Deutschland

0.15l | 6.00 €

0.75l Flasche: 25.00 €

MONSIEUR HENRI Blanc⁵

Sauvignon Blanc, Sémillon | halbtrocken, fruchtbetont | vegan |
Bordeaux, Frankreich

0.15l | 6.20 €

0.75l Flasche: 25.00 €

MONTESPINA Verdejo⁵

Verdejo, Malvasia | trocken, fruchtbetont | vegan |
Kastilien-León, Spanien

0.15l | 6.00 €

0.75l Flasche: 25.00 €

HEMER Scheurebe⁵ (Bio-Wein)

Scheurebe | feinherb, fruchtbetont, aromatisch | vegan | histamingeprüft |
Rheinhessen, Deutschland

0.15l | 6.00 €

0.75l Flasche: 25.00 €

Weißweinschorle⁵

HEMER Grauer Burgunder

0.2l | 5.00 €

ROSÉ

Bardolino Chiaretto Classico⁵

Corvina, Rondinella, Molinara | trocken |

Venetien, Italien

0.15l | 6.00 €

0.75l Flasche: 25.00 €

PROSECCO

LA FARRA Prosecco Frizzante D.O.C.⁵

Prosecco | zartfruchtig | feiner Schaum | vegan |

Treviso, Italien

0.1l | 4.90 €

0.15l | 5.50 €

0.75l Flasche: 22.00 €

SPRITZ

Limoncello Spritz⁵

Bio-Limoncello | Prosecco | Mineralwasser | Zitrone | Minze | vegan

0.2l | 8.20 €

Aperol Spritz⁵

Aperol | Prosecco | Mineralwasser | Orange | vegan

0.2l | 8.20 €

SPIRITUOSEN

Tarifa (*Espresso mit Likör 43*)
4cl | 3.80 €

Frangelico^{G3}
2cl | 3.00 €

Sambuca
2cl | 3.00 €

Grappa
4cl | 4.20 €

Averna (*mit Zitrone und Eis*)
4cl | 4.50 €

ZUSATZSTOFFE

- 1 | Farbstoff
- 2 | Konservierungsstoff
- 3 | Antioxidationsmittel
- 4 | Geschmacksverstärker
 - 5 | geschwefelt
 - 6 | geschwärzt
 - 7 | mit Phospat
- 8 | mit Milcheiweiß
- 9 | koffeinhaltig
- 10 | chininhaltig
- 11 | mit Süßungsmittel(n)
- 12 | enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 | gewachst

ALLERGENE

- A | Glutenhaltiges Getreide: 1 | Weizen 2 | Gerste 3 | Bulgur 4 | Grieß 5 | Hafer
- B | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C | Fisch und Fischerzeugnisse
- D | Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- E | Soja und Sojaerzeugnisse
- F | Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- G | Schalenfrüchte: 1 | Mandeln 2 | Walnuss 3 | Haselnuss 4 | Pistazien 5 | Sonnenblumenkerne
- H | Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- I | Senf und Senferzeugnisse
- J | Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- K | Schwefeldioxid und Sulfite
- L | Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M | Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- N | Eier und Eierzeugnisse