



FOODSHOP

CATERING

WINERY

BAR

NoKi steht für "nordic kitchen". Unsere Küche aus dem Norden legt besonderen Wert auf hohe Produktqualität und bevorzugt dabei regionale, kleine (Bio-) Erzeuger. NoKi verbindet unverfälschte Aromen, aufregende Texturen und altes Handwerk zu einem neuen kulinarischen Erlebnis.

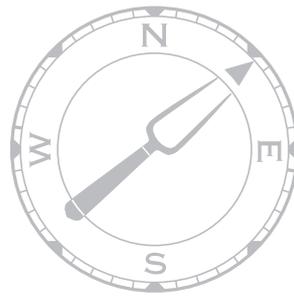
Im NoKi erwarten Sie drei gemütliche Speiseräume, eine Bar, ein Foodshop und ein kleiner Weinhandel. Im Sommer empfangen wir Sie zusätzlich auf unserer gemütlichen Terrasse im Rosengarten. Ebenfalls bieten wir Ihnen einen preiswerten Mittagstisch, sowie einen Cateringservice an.

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch!

Ihr Michael Ritter & Team.

NoKi
 Dr.-Julius-Leber-Str. 69
 23552 Lübeck
 Tel.: +49 (0)451 / 58696890
 info@noki-nordic-kitchen.de
 Küche von 12h-14h & 17h-22h - Dienstag Ruhetag





SPEISEKARTE
3.0



“Reise durchs Noki”

Einstimmung aus unserer Küche

Räucheraal aus dem Fischereihafen
mit roter Waldspindel , Joghurt & Meerrettich
aus dem Alten Land, Grüner Apfel, Petersilie & Dill
19,00 Euro

Freibackhaus Knäckebrot
mit Blumenkohl, Zuckerrübensirup, Haselnuss & Quitte
16,00 Euro

Gebackene Wildentenkeule
mit Extrakt, Holsteiner Rüben in Texturen,
Fliederbeeren & Weizengras
18,00 Euro

Susländer Schweinebauch 48 Stunden “Birne, Bohne, Speck”
mit Saubohne, Süßkartoffel & eingelegter Birne
17,50 Euro

Weißer Heilbutt
mit Sellerie, Sauerkirsche, Kapern & Fenchel
22,50 Euro

Husumer Kalbstafelspitz
mit Ahrensburger Urkarotten & Zwetschgen
25,00 Euro

Martins Überraschung
10,00 Euro

Reise in 4-Gängen 63,00 Euro
Reise in 7-Gängen 83,00 Euro
Weinbegleitung zu den Menüs 5,00 Euro je 0,1l Glas



Dessert & Käse

NoKi Sorbet
6,00 Euro

Käseauswahl
von der Husumer Hofkäserei Backensholz
12,50 Euro

Alle Preise in Euro, inklusive MwSt & Bedienung



“Regionale Reise”

Beef Tea vom Holsteiner Weiderind
mit Wurzelgemüse, Kerbel & Buchenpilz
8,50 Euro

Travemünder Matjes
mit Pumpernickel, Gurke, Rote Bete,
Perlzwiebel & Apfel
11,00 Euro

Kokländer Butterhähnchenbrust
mit Rauch, Jus, Maisvariation,
Getreide & Sükartoffel
22,50 Euro

Martins Überraschung
10,00 Euro

Reise in 3-Gängen 39,00 Euro
Reise in 4-Gängen 49,00 Euro
Weinbegleitung zu den Menüs 5,00 Euro je 0,1l Glas



weitere Vorspeisen

Vierlande Wildkräutersalat “roh & mariniert”
7,90 Euro

NoKi Labskaus mit
Freilande, Gurkenrelish, Matjes & Bete
12,00 Euro



weitere Hauptgänge

Rinderroulade vom Holsteiner Weiderind
mit Jus, Rotkohl, Apfel vom Alten Land,
Senfjel & Röstkartoffeln
18,50 Euro

Ostseebutt im Ganzen
mit Gurke, Zitrone,
Dill & regionaler Kartoffel
18,50 Euro

Essbare Landschaft
mit Wildkräutern, Variationen von Gemüsesorten
aus dem Hamburger Bauerngarten & Pilzen
18,50 Euro