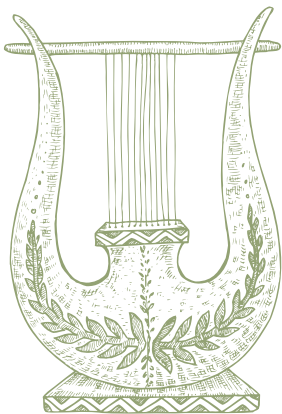


# SILVESTER

2024

JAPANISCH-SCHWÄBISCH-  
GRIECHISCH-FRANZÖSISCHE  
SPEZIALITÄTEN



RESTAURANT  
NUMA



Obernstraße 26 | 33602 Bielefeld

Tel.-Nr.: 0521.9687478 | [www.numa.de](http://www.numa.de) | [info@numa.de](mailto:info@numa.de)

# MENU

## JAPANISCHE IZAKAYA

**Chawanmushi** – gedämpfter Eierstich | Kamebishi – 3 Jahre gereifte Sojasauce  
**Kartoffelsalat** | Ramen-Wachtelei | echter Wasabi  
**Okonomiyaki** | Tonkatsu | hausgemachter Beni Shōga - Bio Ingwer, Lemgo  
**Bio Genmai Miso-Suppe** | Seidentofu | Edamame, Beckum | Umibudo  
**Kare Pan** | Bio Hokkaido | Golden Curry  
**Bio Paranüsse** | Yuzu-Chili-Koji

## GESCHMÄLTZE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Trompetenpilze | weiße Tomaten-Brühe | Schnittlauch-Öl | Allgäuer Bergkäse

## FROZEN GREEN SPRITZ

P31 | Prosecco | Soda | Bio Limette

## GRILLTELLER SALONIKI

**Bifteki vom Bio Rind** | getrüffelter Feta + Korinthen | Metaxa-Sauce  
**Souflaki vom Pata Negra Ibérico** | Wilder Bio Oregano | Bio Kalamata Olivenöl  
**Stifado vom Rheder Jungbullen** | Rosmarin + Zimt | Dill-Joghurt  
Kritharaki-Moussaka | Krautsalat

## CAFÉ GOURMAND

**Himbeertarte** | Apricotage | Pistazien  
**Espresso-Eis** | Bio Moscovado-Schaum | Bio Kakao-Nibs  
**Praliné de Grand Marnier**

---

## neunundachtzigeuro

---

**Veggie-Alternative bitte bei der Reservierung angeben!**

## RESERVIERUNG

Wir bieten auch in diesem Jahr **zwei** Menü-Durchgänge an:

- 1. Runde: **Wir erwarten Euch zwischen 17.30 Uhr und 18.00 Uhr.  
Der Tisch steht bis 19.30 Uhr zur Verfügung.**
- 2. Runde: **Ab 20.00 Uhr. Ende offen**