



NU PEL 

C A F É & R E S T A U R A N T

Menükarte



Herzlich willkommen im Nu-Pel Restaurant im Stadtgarten Bühl!

Das Restaurant Nu-Pel am Stadtgarten in Bühl wird familiengeführt. Der Name „Nu-Pel“ hat seine Wurzeln in der kurdischen Sprache und bedeutet auf Deutsch „neues Blatt“ - Er steht für Neuanfänge und Hoffnung. Die Namenswahl spiegelt nicht nur den Standort am Stadtgarten wieder, sondern knüpft auch an die kurdischen Wurzeln der Gründerbrüder an.

Nu-Pel möchte die Grenzen zwischen Kultur und Natur verschmelzen lassen durch nachhaltige Produkte und naturnahes Interior wird eine Wohlfühlatmosphäre geschaffen, in der sich Menschen unterschiedlichster Kulturen treffen und austauschen können. Nu-Pel ist es wichtig, Toleranz und Achtung zu stärken.

Eingebettet im Stadtgarten von Bühl, bietet das Nu-Pel den idealen Rahmen für genussvolle Momente. Ganz gleich, ob Sie ein romantisches Abendessen, eine Familienfeier oder ein Geschäftsessen planen – unser Restaurant heißt Sie herzlich willkommen.

Unverträglichkeiten Ihrerseits nehmen wir sehr ernst. Bitte erkundigen Sie sich bei unserem Service über Allergene und Inhaltsstoffe.

Kontakt:

Adresse: Eisenbahnstraße 17, 77815 Bühl

Telefon: 07223 / 7682952

* Alle Preise inklusive MwSt.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag:

11:00 - 23:00 Uhr

Warme Küche: 11:45 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:30 Uhr

Dienstag, Mittwoch, Donnerstag:

09:00 - 23:00 Uhr

Warme Küche: 09:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 21:30 Uhr

Freitag und Samstag:

09:00 - 00:00 Uhr

Warme Küche: 09:00 - 14:00 Uhr und 17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag:

09:00 - 22:00 Uhr

Warme Küche: 09:00 - 14:00 Uhr

Sonntag Nachmittag:

14:00 - 21:00 Uhr

Meze / Tapas Tag

Frühstücks Menü

Frühstück für 1 Person ^{1,3,5,6,7,8,B} 10,90

Brot, 1 gekochtes Ei, Butter, Sucuk angebraten und Schafskäse, Oliven, Konfitüre und Gemüse

Nu-Pel's Landfrühstück für 2 Personen ^{1,2,3,5,7,9,10,11,14} 30,90

Brot, Spiegeleier oder Rühreier, Würstchen, Käse, Marmelade, gebratene Kartoffeln, Naturjoghurt, Traubensirup mit Sesampaste, Honig, Butter

Süßes Frühstück ^{1,A,B} 8,90

fluffige Pancakes mit frischen Früchten und Topping nach Wahl (Ahornsirup oder Schoko)

Nu-Pel's Deluxe ^{1,3,5,7,9,10,14} 18,90

Brot, Butter, Wurst und Käse Variationen, Olive, Konfitüre, Frischkäse, gebratenes Gemüse, Hek u Dims (Ei in Traubensirup getunkt), Spiegeleier oder Rühreier, Obst und Gemüse, Orangensaft

Von allem Etwas

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Orientalischen Spezialitäten, eine Kanne Schwarztee (ab 4 Personen)

Sharing is better!

Gruppen Brunch

(pro Person)

16,90

Gesundes Frühstück

Beeren Bowl getoppt mit Beeren, Nüssen und Chiasamen ⁵ 7,90

Schoko Früchte Bowl getoppt mit Bananen, Schokostückchen und Walnüssen ^{A,B,5} 7,90

Natur Porridge getoppt mit Beeren, Nüssen und Kokosraspeln ^{1,A,B,5} 7,90

Schon probiert?



Sucuk in der Pfanne ^{3,8}

3,90

Nu-Pel's Avocado

Bauernbrot mit Frischkäse,
Avocado und Tomaten ^{1,7} 9,90

Bauernbrot mit Avocadoaufstrich,
Rührei und Räucherlachs ^{1,3,4} 12,90

Bauernbrot mit Avocado, Paprika und
gerösteten Champignons (Vegan Blatt) ¹ 10,90

Menemen nach Wunsch

Menemen klassisch ³ 6,50

Menemen mit Käse ^{3,7} 7,00

Menemen mit Sucuk ³ 7,50

Ei Variationen

Rühreier

Rührei Klassisch ³ 6,50

Rührei mit Spinat und Käse ³ 8,50

Rührei mit Sucuk ³ 7,90

Spiegeleier

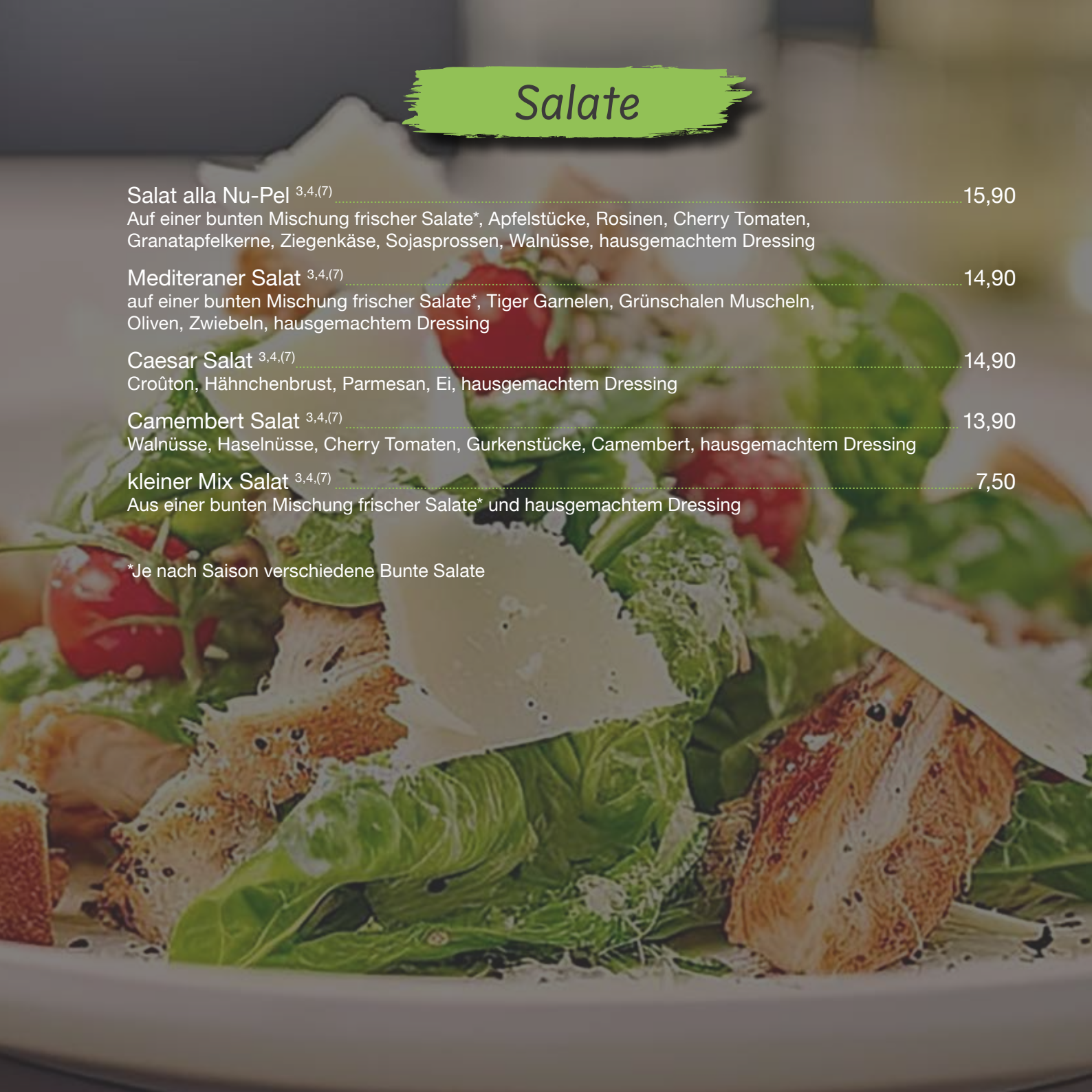
2 Spiegeleier klassisch ³ 6,50

2 Spiegeleier Sucuk ³ 8,50

Vorspeise

Bruschetta alla Nu-Pel ¹	6,50
geröstetes Brot, Knoblauch, Tomatenwürfel mit Olivenöl, Zwiebeln, Oregano & Basilikum	
Hausgemachtes Aioli mit geröstetem Brot ^{1,3}	6,50
Knoblauch, Aioli, Brot	
gebratene Aubergine und Zucchini ^{7,3}	9,50
mit hausgemachter Joghurt-Knoblauch Soße	
gefüllte Champignons ^{7,3}	7,90
mit Schafskäse Füllung und Käse überbacken	
Saganaki ^{7,3}	9,50
Schafskäse mit knuspriger Panade	
Scotch Egg ^{1,3}	8,90
gekochtes Ei ummantelt mit frischem Rinderhack und knuspriger Panade	
Beef Nachos ^{1,3,7}	12,90
Rinderhackfleisch und leckerer Chili Cheese Sauce	
Tigergarnelen mit Grünschalen Muscheln in der Pfanne ^{2,4}	11,90
Knoblauchsoße und Brot	
Tapas (kalt) ^{1,3,4,7}	12,90
verschiedene Aufstriche je nach Saison, Tzaziki, Riesenbohnen, Reis in Weinblätter, Paprika gefüllt mit Feta	
Nu-Pel Mix Platte ^{1,3,4,7}	17,90
verschiedene Vorspeisen Hummus, Baba Ghanoush, Blätterteigröllchen, Tzaziki, Falafel, gebratene Aubergine, Blumenkohl, Weinblätter gefüllt mit Reis, Riesenbohnen	

Salate



Salat alla Nu-Pel ^{3,4,(7)}	15,90
Auf einer bunten Mischung frischer Salate*, Apfelstücke, Rosinen, Cherry Tomaten, Granatapfelkerne, Ziegenkäse, Sojasprossen, Walnüsse, hausgemachtem Dressing	
Mediterraner Salat ^{3,4,(7)}	14,90
auf einer bunten Mischung frischer Salate*, Tiger Garnelen, Grünschalen Muscheln, Oliven, Zwiebeln, hausgemachtem Dressing	
Caesar Salat ^{3,4,(7)}	14,90
Croûton, Hähnchenbrust, Parmesan, Ei, hausgemachtem Dressing	
Camembert Salat ^{3,4,(7)}	13,90
Walnüsse, Haselnüsse, Cherry Tomaten, Gurkenstücke, Camembert, hausgemachtem Dressing	
kleiner Mix Salat ^{3,4,(7)}	7,50
Aus einer bunten Mischung frischer Salate* und hausgemachtem Dressing	

*Je nach Saison verschiedene Bunte Salate

Pastagerichte

Pasta Vegetarisch ^{1,3,7}	12,90
mit frischen Zucchini, frischen Champions, Cherry Tomaten, wahlweise mit Weißweinsauce oder ohne	
Nu Pel's Pasta ^{1,3,7}	16,90
mit Tigergarnelen und wahlweise Grünschalen Muscheln, verfeinert mit einer Knoblauch-Weißweinsauce	
Chicken Pasta ^{1,3,7}	16,90
mit frischen Champignons, Cherrytomaten, Hähnchenbrust, hausgemachter Chefsoße	
Pasta mit Rinderfilet ^{1,3,7}	16,90
mit frischen Champignons, frischen Zucchini, frischen Paprika, hausgemachter Chefsoße	
Manti ^{1,3,7}	13,00
Hackfleisch gefüllte Teigtaschen mit hausgemachter Joghurt Knoblauch Sauce	
Würziges Hähnchengeschnetzeltes (Züricher Art) ^{1,3,7}	17,80
mit frischen Champignons, in leichter Rahmsoße und Eierspätzle	

Fleischgerichte

Schnitzel ^{1,3,7}	16,50
Hähnchenschnitzel, mit Pommes, frische Champignon Sauce und Aioli als Dip	
Cordon Bleu mit kleinem Mix Salat und Pommes ^{1,3,7}	17,90
Hähnchen	
Crispy Chicken ^{1,3}	17,90
mit Pommes oder Salat sowie hausgemachtem Dip	
2 Hähnchenspieße ^{1,7}	17,90
mit mediterranem Gemüse übergossen mit Chili Cheesesauce, als Beilage Pommes o. Reis und einem kleinem Mix Salat	
Köfte	16,90
Lamm- und Rinderhackfleisch, Zwiebeltomaten-Salat, Paprika und Knoblauchbrot	
Kalbsleber nach Anatolischer Art	19,90
gebraten, Zwiebelsalat, Tomaten und Sumak	
Champignon Risotto mit Parmesan ⁷	12,90
Chicken Curry mit Reis ^{1,3,9,10}	13,90
und einem kleinem Mix Salat	
Rinderfilet ¹	26,90
mit einem kleinem Mix Salat vorweg, Potatoes oder Pommes Frites, mediterranem Gemüse und Chef ju	
Medalionfilet mit Pommes und kl. Mix Salat ¹	23,90
mit einem kleinem Mix Salat vorweg, Potatoes oder Pommes Frites, mediterranem Gemüse und Chef ju	

Burger

alle Burger werden mit Pommes serviert

Nu-Pel's Cheeseburger ^{1,3,7,10}	14,90
mit Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, Saure Gurke, Tomaten, Blattsalat, Zwiebeln, Trüffelsoße	
Nu-Pel's Chilli Cheeseburger ^{1,3,6,7,11}	15,50
mit Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, Tomaten, Blattsalat, Zwiebeln, Jalapenos, hausgemachter Chefsoße	
Nu-Pel's Sucuk Burger ^{1,3,7,10}	15,90
mit Rinderhackfleisch, Cheddarkäse, Tomaten, Blattsalat, Sucuk Scheiben, hausgemachter Chefsoße	
Crispy Chicken Burger ^{1,3,7,9}	15,50
panierte Hähnchenbrust, Cheddarkäse, Tomaten, Blattsalat, Zwiebeln, hausgemachter Chefsoße	
Boss Burger ^{1,3,7,10}	19,90
2 Rinderhackfleisch Patties gefüllt mit Käse, Zwiebeln, saure Gurken, Blattsalat, Cheddarkäse, Trüffelsoße	
Vegetarischer Burger ^{1,3,7}	15,50
mit Falafel, Blattsalat, Tomate, Cheddarkäse, hausgemachter Chefsoße	

Platos Mixtos – Gemischte Platte

Nahrung für die Seele, serviert mit unseren Dips ⁷

*Ausreichend für zwei Personen

Frutti di Mare ^{1,2,3,4}	28,90
verschiedene Meeresfrüchte	
Veggie Platte	20,90
verschiedene saisonale Gemüse- und Obstvariationen	
Fleisch Platte	32,90
mit Rind, Hähnchen, Lamm	

Fischgerichte

Zanderfilet ^{1,4,7}	14,90
mit mediterranem Gemüse und Reis Chef ju	
Calamaris Ringe ^{1,3,4,7}	15,50
mit Pommes und hausgemachtem Knoblauch Dip	
Frittierte Sardellen ^{1,3,4}	15,90
mit einem Tomatenzwiebelsalat und hausgemachten Knoblauch Dip	

knusprige Flammkuchen

mit Ziegenkäse, Birne und rote Zwiebel	12,50
mit Champignons, Lauchstreifen und Tomaten	12,50
mit Feta und Peperoni	12,50
mit Lachs und Lauch	12,50

knusprige Baguettes

serviert mit Cocktailsoße

Baguette mit Sucuk und Käse ^{1,3,7}	7,50
Baguette mit Putenbrust und Käse ^{1,3,7}	7,50
Baguette mit Salami und Käse ^{1,3,7}	7,50
Baguette mit Tomaten und Mozzarella ^{1,3,7}	7,50

Sandwich

Sandwich mit Crispy Chicken ^{1,3,7}	13,90
Sandwich mit Rinderfilet ^{1,3,7}	15,90

Für unsere kleinen Gäste

Chrispy Chicken mit Pommes ^{1,3}	9,90
Pommes Frites ¹	5,50
Spaghetti mit Tomatensoße ¹	8,90

Dessert

Bitte werfen Sie einen Blick auf unsere Kuchentheke für eine weitere köstliche Auswahl an Desserts

Schokoladen Soufflé serviert mit Vanille Eis und Beeren ^{1,3,7} 7,90

Frittiertes Eis im Knuspermantel ^{1,3,7} 6,90

Bananensplit ^{1,3,7} 8,90

2 Kugeln Eis, Bananen mit Schoko Soße getoppt



NU PEL 

CAFÉ & RESTAURANT

Getränkarte



Wasser

	0,25 l	0,5 l
Blackforest Wasser	2,90	4,50
Peterstaler Medium	2,90	4,50

Ronnenfeldt Tees

Darjelling Summergold	3,90
Blumige, runde Eleganz, Sommerpflückung	
Earl Grey	3,90
Vollaromatische Herbst-Darjelling, frisches Zitrusaroma	
Morgentau	3,90
Grüner Tee mit Sencha, Blüten, Mango-Zitrus	
Sweet Berries	3,90
Früchtetee, blumig, rund, Sommerpflückung	
Refreshing Mint	3,90
Pfefferminz, Zitronengras	
Cream Orange	3,90
Vollmundiger Rooibos, cremiges Vanilliaaroma, frischer Orangengeschmack	
Ayuverda Herbs & Ginger	3,90
Kraftvoll Ingwer, Zitronengras, Süßholz, Zitronenverbene	
Fruity Camomile	3,90
Angenehme Komposition, Kamillenblüten, leichte Süße aus Orangenblüte	

Chai Latte

David Rio Chai Latte

Chai Latte	4,90
Iced Chai Latte	5,50

Borbone Kaffee & Schoki

Kaffee Creme ^{G,7}	3,20
Espresso ^{G,7}	2,90
Doppelter Espresso ^{G,7}	3,60
Cappuccino ^{G,7}	3,60
Milchkaffee ^{G,7}	3,60
Latte Macchiato ^{G,7}	4,40
+ Hafermilch	+ 0,50

Schokolade

Schokolade Ovomaltine ^G	4,30
Schokolade Ovomaltine mit Sahne ^G	4,80
Chokoccino ^{G,7}	6,00
Schoki mit Espresso	

Softdrinks

	Fl 0,2 l	Fl 0,33 l
Coca-Cola ^{A,G}	3,00	4,00
Coca-Cola Zero ^{A,G}		4,00
Fanta ^{A,G}		4,00
Mezzo-Mix ^{A,G}		4,00
Sprite ^G		4,00
Orangina ^A		4,00
versch. Red Bull Sorten ^{A,G,F,V,W}	(0,25 l)	4,00
Red Bull Zuckerfrei ^{A,B,G}	(0,25 l)	4,00
Schweppes Tonic Water ^F		3,50
Schweppes Bitter Lemon ^F		3,50
Schweppes Ginger Ale ^{F,G}		3,50

Kaltes

Eiskaffee ^{G,7}	8,90
Eisschokolade	8,90
Affogato ^{G,7}	5,90
Kugel Vanilleeis mit Espresso	
Caffe Shakerato ^{G,7}	4,00

Säfte

Seifermann	Fl 0,3 l
Apfelsaft	4,20
Orangensaft	4,20
Johannisbeersaft	4,20
Maracujasaft	4,20
Grapefruitsaft	4,20
Ananassaft	4,20
Rhabarbersaft	4,20
Bananensaft	4,20
Jeden Saft auch als Schorle	3,60

A glass of lemonade with ice, lemons, and mint on a wooden tray.

Eistee & Haus Limonaden

Fresh Lemon.....	6,50
frisch gepresster Zitronensaft, Minze	
Pomme Pomme Grenade.....	6,50
Granatapfelpüree, Apfelpüree, Lemon Squash	
Spicy Mango.....	6,50
Mangopüree, Ingwersirup, Lemon Squash	
Groiseilles Lemon.....	6,50
Johannesbeerenpüree, Holundersirup, Lemon Squash	
Fuze Tea.....	4,90
Zitrone oder Pfirsich	

Alkoholfreie Cocktails

Ipanema ^{B,F}	7,90
Limetten, Rohrzucker, Lime Juice, Ginger Ale	
Coconut Kiss ⁷	7,90
Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup, Sahne	
Tropical Kiss	7,90
Ananassaft, Maracujasaft, Mineralwasser, Limetten	
Virgin Mojito ^{F,B}	7,90
Limetten, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	
Virgin Summer	7,90
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft, Grenadine	

Cocktails mit Alkohol

Caipirinha ^B	8,50	Cuba Libre	8,90
Cachaca, Rohrzucker, Limetten, Soda		Rum, Lime Juice, Cola	
Pina Colada	8,90	Moscow Mule	8,90
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Limetten		Vodka, Ginger Beer, Angostura Bitter, Zitronensaft	
Mexican White Russian	8,90	Caipiroska	8,50
Tequila, Kahlúa, Schokolade, Sahne		Vodka, Limetten, Rohrzucker	
Mojito	8,90	Negroni	8,90
Rum, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda		Dry Gin, Roter Wermut, Campari	
Mai Tai	9,90	Espresso Martini	9,90
Rum, Cointreau, Ananassaft, Limetten, Mandelsirup		Vodka, Kahlúa, Espresso	
Long Island Ice Tea	13,50	Whisky Sour	8,90
Tequila, Rum, Vodka, Tripple Sec, Gin, Limetten, Cola		Bourbon, Limetten, Zucker	
Tequila Sunrise	8,90	Old Fashioned	8,90
Tequila, Orangensaft, Grenadinesirup		Bourbon, Angostura, Zucker	

Aperitif

Aperol Spritz ^{A,H,S}	7,40
Aperol, Sekt, Soda	
Hugo	7,40
Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Limetten, Minze	
Lillet Wild Berry	7,40
Lillet, Wild Berry, Beeren	
Limoncello Spritz ^{B,H,T}	7,40
Limoncello, Sekt, Wasser / Minze	
Sommerschörle	8,00
Holunderblütensirup, Belsazar, Roséwein, Beeren	
Campari Soda / Orange	7,40
Campari, Soda/ Orangensaft	

Sekt & Prosecco

Cremant de Alsace	(0.1 l) 4,00
Sekt Orange	(0.1 l) 4,50
Affentaller Sekt	(0.2 l Fl.) 6,50

gezapftes Waldhaus Bier

	0,33 l	0,5 l
Diplom Pils der Naturhopfen machts	3,70	4,80
Schwarzwald Weisse feine Hefe-Aroma,fruchtige Note		4,80
Radler		4,80
Colaweizen		4,80
Bananenweizen		4,80
Weizenradler		4,80

Flaschenbiere Waldhaus

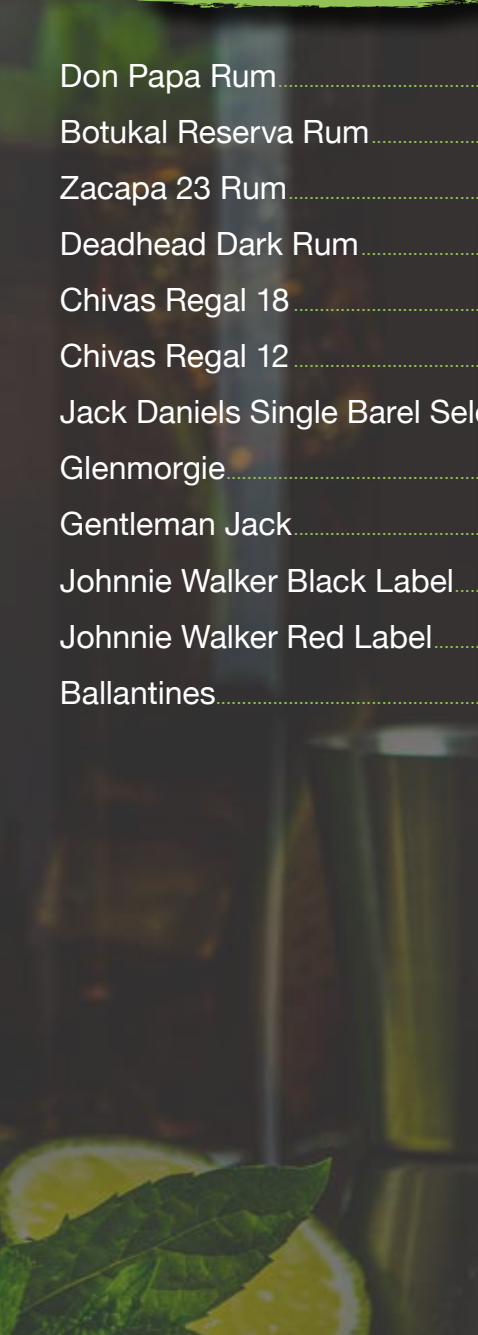
	0,33 l
Diplom Pils Alkoholfrei	3,70
gerne auch als Radler	(0,5 l) 4,80
Schwarzwald Weizen Alkoholfrei	3,70
gerne auch als Radler	(0,5 l) 4,80
Waldhaus Hell malzig frische,bayerische Note	3,70
Ohne Filter Naturtrüb erfrischend fruchtig	3,70
Ausgewogen durch seine Hefe,das Malz und den dezent bitteren Hopfen	
Sommer Bier	3,70
Bewusst genießen aber vom Feinsten (40 % weniger Alkohol)	
Paulaner Kristalweizen	(0,5 l) 4,80

Longdrinks



Gin Tonic mit Wahlweise: ^F	4 cl
Bombay	9,00
Blackforest Gin	9,50
Hendricks	9,00
Gin Mare	10,00
Roku Gin	9,50
Elephant	10,00
Tanqueray Gin	8,50
Libellis	9,50
Jacky Cola ^G	8,50
Bacardi Cola	8,00
Vodka Lemon / Orange / Bull	8,50
Jäger Fanta / Bull	8,50

Rum & Whisky



Don Papa Rum	4 cl	8,00
Botukal Reserva Rum	7,50	
Zacapa 23 Rum	8,00	
Deadhead Dark Rum	8,00	
Chivas Regal 18	10,00	
Chivas Regal 12	7,50	
Jack Daniels Single Barel Select	8,00	
Glenmorgie	7,50	
Gentleman Jack	6,50	
Johnnie Walker Black Label	6,50	
Johnnie Walker Red Label	6,50	
Ballantines	6,00	

Digestif

2 cl



Yeni Raki	3,50
Raki Goldene Edition	4,70
Ouzo	3,00
Scheibel Mirabelle	4,50
Scheibel Kirschwasser	4,50
Hennessy VS Cognac	4,50
Jägermeister	3,00
Baileys	3,00
Ramazotti mit Zitrone und Eis	3,50
Limoncello	3,50
Grappa	4,50
Sambuca Café	3,50
Tequila	3,00

Whisky Fl.

Jack Daniels + 5 Fl. 0,2 Cola	70,00
Gentleman Jack + 5 Fl. 0,2 Cola	90,00
Chivas Regal 12 + 5 Fl. 0,2 Cola	110,00

Vodka Fl.

Absolut Vodka + 5 Red Bull	70,00
Grey Goose Vodka + 5 Red Bull	100,00
Belvedere Vodka 12 + 5 Red Bull	109,00

Champagner

Ayala Brut Majeur trocken	90,00
Deutz halbtrocken	110,00
Moët & Chandon Rosé Impérial	120,00
Moët & Chandon Ice Impérial	130,00



Dein kulinarisches Abenteuer beginnt hier!

Scan den QR-Code für **exklusive Einblicke**
hinter die Köstlichkeiten.

Mehr entdecken auf Instagram!

Zusatzstoffe

A Farbstoffe // B Süßstoffe // C Geschmacksverstärker // D Phosphat // E Schwefel // F Chinin // G Koffein

Allergene

- 1) Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 2) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 7) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8) Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse)
- 9) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12) Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l
- 13) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Designed by

