

KLEINIGKEITEN

BÒ LÁ LỐT Betelblätter gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftig gegrillt, serviert mit Limetten-Fischsoße – 4 Stück -----	6,40
CHẢ GIÒ Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	5,80
GỎI CUỐN Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße (wahlweise mit Limetten-Fischsoße) zum Dippen – 2 Stück -----	5,60
GỎI CUỐN CHAY Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 2 Stück -----	5,40
GỎI XOÀI Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen (wahlweise mit Garnelen - 7,90) -----	6,20
GỎI BƯỞI Frischer Pomelo-Salat mit Karotten, frischen Kräutern, Röstzwiebeln und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen -----	6,20
DIM SUM mit Garnelenfüllung, im Bambuskörbchen gedämpft und serviert, dazu Sojasoße zum Dippen – 4 Stück -----	5,60
WANTAN mit Hühnchen gefüllt, selbstgemacht und gebacken, serviert auf Salatblättern, die um die Wan Tan gewickelt und in die Limetten-Fischsoße gedippt werden – 4 Stück -----	5,60

SUPPEN

PHỞ BÒ Traditionelle Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	14,90
CANH CHUA CHAY Kokos-Zitronengrassuppe mit Tofu, Tomaten, Champignons und Sellerie, verfeinert mit Koriander und Lauchzwiebeln, dazu servieren wir Reis -----	10,80

HAUPTGERICHTE

TÔM XÀO CẢI THÌA ² Garnelen geschwenkt mit Pak Choi in Knoblauch-Austern-Soße, garniert mit frischen Ingwerstreifen, dazu servieren wir Reis -----	17,50
CÁ HỒI KHO TIÊU Lachsfilet in Pfeffersauce, im Tontopf geschmort, verfeinert mit frischen Lauchzwiebeln und Ingwerstreifen, serviert mit kleinem Salat und Reis -----	16,90
MỰC XÀO DỨA ² Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	15,90
VỊT CURRY Knusprig gebratene Ente auf Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	17,20
GÀ XÀO SẢ ỚT Hühnerfilet gebraten in Chili-Zitronengrassoße mit Lauch, Kohlrabi, Brokkoli und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	12,80
GÀ CURRY Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	12,80
CÀ XÀO ĐẬU PHỤ ² Gebratener Tofu mit Auberginen, Tomaten, Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Perillablättern, dazu servieren wir Reisbandnudeln -----	11,30
RAU XÀO SẢ ỚT Gebratenes Gemüse aus Brokkoli, Stangenbohnen und Sojasprossen in Chili-Zitronengrassoße, dazu servieren wir Reis -----	10,90
BÒ XÀO HÀNH MÈ ² Zartes Rindfleisch mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrassoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	14,50
BÒ XÀO CẦN ² Gebratenes Rindfleisch mit Sellerie, roten Zwiebeln und Sojasprossen auf Reisbandnudeln, verfeinert mit frischem Koriander und Erdnüssen -----	14,50
BÚN ... IN 4 VARIATIONEN Reisnudelschalen, dazu Fleisch mit Zitronengras gebraten oder vegetarische Beilage – zubereitet mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße	
BÚN BÒ mit Rindfleisch -----	14,40
BÚN GÀ mit Hähnchenfleisch -----	12,20
BÚN BÒ LÁ LỐT mit würzigem Rindfleisch gefüllte Betelblätter, saftig gegrillt -----	14,90
BÚN TOFU mit karamellisiertem Tofu und Zitronengras und Soja-Limetten-Soße (auch vegan) -----	9,80

DESSERTS

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch -----	4,80
KOKOSEIS -----	4,90

ZUSATZSTOFFE: ¹⁾ mit Farbstoff, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁴⁾ geschwefelt, ⁵⁾ mit Phosphat.

Liebe Gäste, unsere Gerichte sind frei von Geschmacksverstärkern. Bitte melden Sie sich, wenn Sie von Allergien betroffen sind. Sehr gerne teilen wir Ihnen mit, welche Allergene in welchen Gerichten enthalten sind. Ihr Noir Team

GETRÄNKE SPECIALS:

LILLET mit
Thomas Henry
Elderflower,
Limette und
Minze
0.2/5,70

KIZAKURA SAKE
Junmai -
kalt serviert
0.18/7,20

KIZAKURA SAKE
Honjozo -
warm serviert
0.18/7,60

ROTWEIN:

GRANTRIO, ITALIEN
Primitivo, Malvasia
Nera, Negroamaro
0.1/3,30 – 0.2/6,40

**MONTES RESERVA,
CHILE**
Cabernet Sauvignon
0.1/3,40 – 0.2/6,70



NOIR