

KLEINIGKEITEN

GỎI CUỐN BÒ Vietnameseische Sommerrolle gefüllt mit Salat, zartem Rindfleisch und geröstetem schwarzem Sesam, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 1 Stück -----	2,80
TÔM TẮM BÔT Garnelen im Sesammantel gebacken, serviert mit süß-saurer Chili-Soße – 3 Stück -----	3,60
CANH MỒNG TƠI Suppe mit vietnamesischem Spinat und Garnelenscheiben, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander -----	3,70

HAUPTGERICHTE

ĐẬU PHỤ CURRY Gebratener Tofu mit Kürbis, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	7,20
GÀ XÀO SẢ ÓT Hühnerfilet gebraten in Chili-Zitronengrasssoße mit Lauch, Brokkoli, Bambus- und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	7,90
BÚN CÁ Reismudelschale mit gegrilltem Fisch – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße -----	7,90
BÒ XÀO CẢI XANH Gebratenes Rindfleisch mit Senfkohl, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, garniert mit frischen Ingwerstreifen, dazu servieren wir Reis -----	8,40

NACHTISCH

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch -----	2,20
---	------

CUISINE UND BAR: MO bis FR ab 12:00 Uhr. SA ab 18:00 Uhr

MITTAGSTISCH: MO bis FR von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr

SPEISEN À LA CARTE: MO bis DO von 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr, FR und SA von 18:00 Uhr bis 22:30 Uhr

TÜBINGER STRASSE 92, 70178 Stuttgart – INFO@NOIR-CUISINE.DE

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



NOIR

MITTAGSTISCH