

KLEINIGKEITEN

GỎI CUỐN Vietnameseische Sommerrolle gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 1 Stück -----	2,80
CANH CHUA TÔM Kokos-Zitronengrassuppe mit Garnelen, Hühnchen, Tomaten, Champignons und Sellerie -----	3,80
GỎI BUỒI Frischer Pomelo-Salat mit Karotten, frischen Kräutern, Röstzwiebeln und Limetten-Fisch-Dressing -----	3,80

HAUPTGERICHTE

RAU CURRY Gebratenes Gemüse aus Kürbis, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	7,20
GÀ XÀO BẮP CẢI Hühnerfilet gebraten mit Spitzkohl, Bambussprossen, roten Zwiebeln und Lauch in Austern-Soße, 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 THÌA Zartes Rindfleisch mit Pak Choi, Brokkoli und roten Zwiebeln in Zitronengras-Austern-Soße, garniert mit frischen Ingwerstreifen, dazu servieren wir Reis -----	8,50

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