

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

GỎI XOÀI Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen ----- 3,80

HAUPTGERICHTE

ĐẬU PHỤ XÀO SẢ ÓT Gebratener Tofu in Chili-Zitronengrassoße mit Lauch, Kohlrabi, Brokkoli und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ----- 7,20

GÀ CURRY Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Kürbis, Brokkoli und Lauch (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,20

CÁ HỒI Seelachsfilet mit Auberginen, Tomaten, Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch in Austernsoße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,20

BÚN BÒ Reismudelschale, dazu zartes Rindfleisch mit Zitronengras gebraten – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 8,80

NACHTISCH

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



NOIR

MITTAGSTISCH

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