

KLEINIGKEITEN

GỎI CUỐN Vietnamesische Sommerrolle gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 1 Stück ----- 2,80

WAN TAN gebacken mit Garnelen gefüllt, serviert auf Salatblättern, die um die Wan Tans gewickelt und in den Dip getunkt verzehrt werden – 3 Stück ----- 3,30

HAUPTGERICHTE

BÚN TOFU Reismudelschale mit karamellisiertem Tofu und Zitronengras – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Soja-Limetten-Soße (auch vegan) ----- 6,90

GÀ XÀO BẮP CÁI Hühnerfilet gebraten mit Spitzkohl, Bambussprossen, roten Zwiebeln und Lauch in Austern-Soße, dazu servieren wir Reis ----- 7,90

CÁ CURRY Gebratenes Seelachsfilet, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Kürbis, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen, dazu servieren wir Reis ----- 8,20

BÒ XÀO SẢ ÓT Zartes Rindfleisch gebraten in Chili-Zitronengrasssoße mit Lauch, Kohlrabi, Brokkoli und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ----- 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