

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
CANH MỒNG TƠI Suppe mit vietnamesischem Spinat und Garnelenscheiben, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander -----	3,80

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 DỨA Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	7,90
CÁ HỒI Seelachsfilet mit Auberginen, Tomaten, Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch in Austernsoße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	8,20
BÒ XÀO BẮP CẢI Zartes Rindfleisch gebraten mit Spitz- und Senfkohl, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Austernsoße, dazu servieren wir Reis -----	8,80

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