

## KLEINIGKEITEN

<b>BÒ LÁ LỐT</b> Betelblätter gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftig gegrillt, garniert mit Erdnüssen, dazu unsere selbstgemachte Limetten-Fischsoße zum Dippen – 4 Stück -----	6,90
<b>CHẢ GIÒ</b> Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	6,40
<b>GỎI CUỐN</b> Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße (wahlweise mit Limetten-Fischsoße) zum Dippen – 2 Stück -----	5,60
<b>GỎI CUỐN CHAY</b> Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 2 Stück -----	5,40
<b>GỎI XOÀI</b> Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen (wahlweise mit Garnelen - 9,70) -----	6,70
<b>GỎI BƯỞI</b> Frischer Pomelo-Salat mit Karotten, frischen Kräutern, Röstzwiebeln und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen -----	6,70
<b>DIM SUM</b> mit Garnelenfüllung, im Bambuskörbchen gedämpft und serviert, dazu Sojasoße zum Dippen – 4 Stück -----	5,60

## SUPPEN

<b>PHỞ BÒ</b> Traditionelle Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	14,90
<b>PHỞ CHAY</b> Reisbandnudel-Suppe mit Gemüsebrühe, gewürzt mit Sternanis, Kardamom, Zimt und Ingwer, dazu Tofu und Sojasprossen, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	12,60

## HAUPTGERICHTE

<b>TÔM XÀO CẢI THÌA</b> <sup>2</sup> Garnelen geschwenkt mit Pak Choi in Knoblauch-Austern-Soße, garniert mit frischen Ingwerstreifen, dazu servieren wir Reis -----	17,70
<b>CÁ HỒI KHO TIÊU</b> Lachsfilet in Pfeffersauce, im Tontopf geschmort, verfeinert mit frischen Lauchzwiebeln und Ingwerstreifen, serviert mit kleinem Salat und Reis -----	17,20
<b>MỰC XÀO DỨA</b> <sup>2</sup> Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	15,90
<b>VỊT CURRY</b> Knusprig gebratene Ente auf Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	17,50
<b>GÀ XÀO SẢ ỚT</b> <sup>2</sup> Hühnerfilet gebraten in Chili-Zitronengrasssoße mit Lauch, Kohlrabi, Brokkoli und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	13,90
<b>GÀ CURRY</b> Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	13,90
<b>ĐẬU PHỤ XÀO SẢ ỚT</b> <sup>2</sup> Gebratener Tofu in Chili-Zitronengrasssoße mit roten Zwiebeln, Zucchini, Brokkoli und Sojasprossen (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	11,80
<b>RAU CURRY</b> Gebratenes Gemüse aus Süßkartoffeln, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis (dieses Gericht gibt es auch mit Tofu – 12,80) -----	11,80
<b>BÒ XÀO CẦN</b> <sup>2</sup> Gebratenes Rindfleisch in Austernsoße mit Sellerie, roten Zwiebeln und Sojasprossen auf Reisbandnudeln, verfeinert mit frischem Koriander und Erdnüssen -----	15,70
<b>BÒ XÀO HÀNH MÈ</b> <sup>2</sup> Zartes Rindfleisch mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	15,70
<b>BÚN ...</b> IN 4 VARIATIONEN Reisnudelschalen, dazu Fleisch mit Zitronengras gebraten oder vegetarische Beilage – zubereitet mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße	
<b>BÚN TOFU</b> mit karamellisiertem Tofu und Zitronengras und Soja-Limetten-Soße (wahlweise vegan) -----	10,90
<b>BÚN GÀ</b> <sup>2</sup> mit Hähnchenfleisch -----	13,90
<b>BÚN BÒ</b> <sup>2</sup> mit Rindfleisch -----	15,20
<b>BÚN BÒ LÁ LỐT</b> mit würzigem Rindfleisch gefüllte Betelblätter, saftig gegrillt -----	15,90

## DESSERTS

<b>CHÈ NẾP XOÀI</b> Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch -----	4,90
<b>KOKOSEIS</b> -----	4,90

**ZUSATZSTOFFE:** <sup>1)</sup> mit Farbstoff, <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3)</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4)</sup> geschwefelt, <sup>5)</sup> mit Phosphat.

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

## GETRÄNKE SPECIALS:

**LILLET** mit Thomas Henry Elderflower, Limette und Minze  
0.3/6,50

**TIGER THAI TEA BIO**  
0.33/3,50

**KIZAKURA SAKE**  
Junmai - kalt serviert  
0.18/7,20

**KIZAKURA SAKE**  
Honjozo - warm serviert  
0.18/7,60

## WEINE:

**AIMERY MERLOT**  
Vin de Pays d'Oc, IGP, FRANKREICH  
0.1/2,90 – 0.2/5,60

**TRE PASSO, VINO ROSSO, BIO**  
ITALIEN  
Negroamaro, Sangiovese  
0.1/3,30 – 0.2/6,50

