

KLEINIGKEITEN

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

SÚP WANTAN Wantan-Suppe, gefüllt mit Garnelen, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander ----- 3,80

HAUPTGERICHTE

ĐẬU PHỤ XÀO SẢ ÓT Gebratener Tofu in Chili-Zitronengrassoße mit roten Zwiebeln, Zucchini, braunen Champignons und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ----- 7,50

BÚN GÀ Reismudelschale, dazu Hähnchenfleisch mit Zitronengras gebraten – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 8,20

CÁ CURRY Gebratenes Seelachsfilet, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Kürbis, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen, dazu servieren wir Reis ----- 8,40

BÒ XÀO DỨA Gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 9,00

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