

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 BẮP CHUỐI Frischer Bananenblütensalat mit Karotten, Sojasprossen, Erdnüssen, frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit vietnamesischem Koriander - 3,80

HAUPTGERICHTE

CÀ XÀO Gebratene Auberginen, Cherry-Tomaten, Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Perillablättern, 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 ----- 8,40

BÚN CÁ Reismudelschale mit gegrilltem Fisch – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 8,40

BÒ XÀO CÁI XANH Gebratenes Rindfleisch mit Senfkohl, Brokkoli, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, garniert mit frischen Ingwerstreifen, 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