

KLEINIGKEITEN

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

GỎI BƯỞI Frischer Pomelo-Salat mit Karotten, frischen Kräutern, Röstzwiebeln und Limetten-Fisch-Dressing ----- 3,80

HAUPTGERICHTE

RAU XÀO MĂNG TÂY Gebratenes Gemüse aus grünem Spargel, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Austern-Soße, garniert mit schwarzem Sesam und frischen Kräutern, dazu servieren wir Reisbandnudeln ----- 7,50

GÀ ROTI Hühnerschenkel in karamellierter Honig-Schalotten-Soße, verfeinert mit Limetten und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,20

CÁ HỒI Seelachsfilet mit Zucchini, braunen Champignons und Sojasprossen in Lauchzwiebeln-Austernsoße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,40

BÚN BÒ Reisnudelschale, dazu zartes Rindfleisch mit Zitronengras gebraten – zubereitet mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 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