

## 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

BÚN TOFU Reismudelschale mit karamellisiertem Tofu und Zitronengras – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Soja-Limetten-Soße (auch vegan) ----- 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

CÁ HỒI Seelachsfilet mit Zucchini, Blumenkohl und Sojasprossen in Lauchzwiebeln-Austernsoße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,50

BÒ XÀO MĂNG TÂY Zartes Rindfleisch mit roten Zwiebeln, Sojasprossen und grünem Spargel in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und 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