

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

SÚP NẤM CHỈ Suppe mit Enoki-Pilzen und Garnelenscheiben, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander ----- 3,80

HAUPTGERICHTE

CÀ XÀO Gebratene Auberginen, Cherry-Tomaten, Sojasprossen, Zwiebeln und Knoblauch, verfeinert mit Perillablättern, dazu servieren wir Reis ----- 7,20

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 ME Zartes Rindfleisch gebraten in Tamarindensoße mit Stangenbohnen, Zucchini und roten Zwiebeln, 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 STRAÙE 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