

KLEINIGKEITEN

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

CANH CHUA TÔM Kokos-Zitronengrassuppe mit Garnelen, Hühnchen, Tomaten, Champignons und Sellerie ----- 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) ----- 7,40

GÀ CURRY Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Kürbis, Brokkoli und Lauch (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,50

CÁ HỒI XÀO SẢ ÓT Seelachsfilet in Chili-Zitronengrassauce mit Lauch, Stangenbohnen, Zucchini und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ----- 8,60

BÒ XÀO CẦN Gebratenes Rindfleisch in Austernsoße mit Sellerie, roten Zwiebeln und Sojasprossen auf Reisbandnudeln, verfeinert mit frischem Koriander und Erdnüssen ----- 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