

KLEINIGKEITEN

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

WAN TAN gebacken mit Garnelen gefüllt, serviert auf Salatblättern, die um die Wan Tans gewickelt und in den Dip getunkt verzehrt werden – 3 Stück ----- 3,30

HAUPTGERICHTE

RAU XÀO SẢ ÓT Gebratenes Gemüse aus Zucchini, Stangenbohnen und Sojasprossen in Chili-Zitronengrassoße (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ----- 7,50

GÀ NƯỚNG Entbeinte Hähnchenoberkeule mit Haut gegrillt auf gebratenem Gemüse aus Zucchini und braunen Champignons in Ingwersoße, dazu servieren wir Reis ----- 8,80

BÚN CÁ Reismudelschale mit gegrilltem Fisch – zubereitet mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 8,60

BÒ XÀO BẮP CẢI Zartes Rindfleisch gebraten mit Spitzkohl, Brokkoli, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, 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 SA von 18:00 Uhr bis 22:00 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