

KLEINIGKEITEN

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

SÚP NẤM CHỈ Suppe mit Enoki-Pilzen und Garnelenscheiben, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander ----- 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) ----- 7,80

GÀ XÀO HÀNH MÈ Hühnerfilet gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrassauce, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,80

CÁ HỒI Seelachs mit braunen Champignons und Cherry-Tomaten in karamellisierter Honig-Schalotten-Soße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 8,80

BÒ XÀO Zartes Rindfleisch gebraten mit Brokkoli, Zucchini, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Austernsoße, dazu servieren wir Reis ----- 9,50

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