

## KLEINIGKEITEN

<b>BÒ LÁ LỐT</b> Betelblätter gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftig gegrillt, garniert mit Erdnüssen, dazu unsere selbstgemachte Limetten-Fischsoße zum Dippen – 4 Stück -----	6,90
<b>CHẢ GIÒ</b> Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	6,50
<b>GỎI CUỐN</b> Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße (wahlweise mit Limetten-Fischsoße) zum Dippen – 2 Stück -----	5,60
<b>GỎI CUỐN CHAY</b> Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 2 Stück -----	5,50
<b>GỎI XOÀI</b> Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen (wahlweise mit Garnelen - 10,40) -----	6,90
<b>GỎI ĐU ĐỦ</b> Frisch zubereiteter Salat aus grünen unreifen Papayas, Julienne geschnitten, verfeinert mit Erdnüssen, Thai-Basilikum und Limetten-Fisch-Dressing (wahlweise mit Garnelen - 11,40) -----	7,90
<b>DIM SUM</b> mit Garnelenfüllung, im Bambuskorbchen gedämpft und serviert, dazu Sojasoße zum Dippen – 4 Stück -----	5,60

## SUPPEN

<b>PHỞ BÒ</b> Traditionelle Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	14,90
<b>PHỞ CHAY</b> Reisbandnudel-Suppe mit Gemüsebrühe, gewürzt mit Sternanis, Kardamom, Zimt und Ingwer, dazu Tofu und Sojasprossen, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	13,70

## HAUPTGERICHTE

<b>TÔM XÀO SẢ ỚT</b> <sup>2</sup> Garnelen geschwenkt mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrasssoße (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	18,70
<b>CÁ HỒI</b> <sup>2</sup> Lachsfilet in karamellierter Honig-Schalotten-Soße, dazu mit Knoblauch geschwenkte Austernpilze und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem grünem Pfeffer und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	18,50
<b>MỰC XÀO DỨA</b> <sup>2</sup> Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	15,90
<b>VỊT CURRY</b> Knusprig gebratene Entenbrust auf Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	19,00
<b>GÀ XÀO HÀNH MÈ</b> <sup>2</sup> Hähnchenfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	14,50
<b>GÀ CURRY</b> Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch (leicht scharf), verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	14,50
<b>PHỞ XÀO CHAY</b> <sup>2</sup> Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Brokkoli, Stangenbohnen, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln -----	12,80
<b>RAU CURRY</b> Gebratenes Gemüse aus Süßkartoffeln, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis (dieses Gericht gibt es auch mit Tofu – 13,50) -----	11,80
<b>BÒ XÀO DỨA</b> <sup>2</sup> Zartes Rindfleisch gebraten mit frischer Ananas, Stangensellerie, Frühlingszwiebeln und Cashewnüssen, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	16,40
<b>BÒ XÀO HÀNH MÈ</b> <sup>2</sup> Zartes Rindfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	16,40
<b>BÚN ...</b> <sup>IN 5 VARIATIONEN</sup> Reisnudelschalen, dazu Fleisch mit Zitronengras gebraten oder vegetarische Beilage – zubereitet mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße	
<b>BÚN TOFU</b> <sup>2</sup> mit karamellisiertem Tofu und Zitronengras und Soja-Limetten-Soße (wahlweise vegan) -----	12,50
<b>BÚN GÀ</b> <sup>2</sup> mit Hähnchenfleisch -----	14,50
<b>BÚN BÒ</b> <sup>2</sup> mit Rindfleisch -----	16,40
<b>BÚN BÒ LÁ LỐT</b> mit würzigem Rindfleisch gefüllte Betelblätter, saftig gegrillt -----	16,50
<b>BÚN TÔM</b> <sup>2</sup> mit Garnelen -----	18,20

## DESSERTS

<b>CHÈ NẾP XOÀI</b> Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch -----	4,90
<b>KOKOSEIS</b> -----	4,90

**ZUSATZSTOFFE:** <sup>1)</sup> mit Farbstoff, <sup>2)</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3)</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4)</sup> geschwefelt, <sup>5)</sup> mit Phosphat.

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

## GETRÄNKE SPECIALS:

**LILLET** mit Thomas Henry Elderflower, Limette und Minze  
0.3/6,50

**TIGER THAI TEA BIO**  
0.33/3,50

**HOLUNDERBLÜTEN SCHORLE** mit Limette und Minze  
0.4/4,20

**KIZAKURA SAKE**  
Junmai - kalt serviert  
0.18/7,20

**KIZAKURA SAKE**  
Honjzo - warm serviert  
0.18/7,60

## WEISSWEINE:

**SEQUITO VINHO VERDE, PORTUGAL**  
0.1/2,80 – 0.2/5,40

**DOMAINE LAFAGE, ROSÉ, FRANKREICH**  
Grenache Noir & Cabernet Sauvignon  
0.1/3,30 – 0.2/6,50

