

## KLEINIGKEITEN

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

GỎI BÒ SU HÀO Kohlrabisalat mit Karotten und Rindfleisch, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln----- 3,80



**NOIR**

## 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) ----- 8,50

GÀ XÀO SẢ ÓT Hühnerfilet gebraten in Chili-Zitronengrasssoße mit Blumenkohl, Zucchini, roten Zwiebeln und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ----- 9,00

CÁ CURRY Gebratenes Seelachsfilet, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Kürbis, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen, dazu servieren wir Reis ----- 9,20

BÒ XÀO BẮP CẢI Zartes Rindfleisch gebraten mit Spitzkohl, Lauch, Brokkoli und Sojasprossen in Austernsoße, dazu servieren wir Reis ----- 9,80

**MITTAGSTISCH 12:00 Uhr – 14:30 Uhr**

## NACHTISCH

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch ----- 2,20

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

NOIR CUISINE – TÜBINGER STRASSE 92, 70178 Stuttgart – TELEFON TAKEAWAY: 015238207687

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