KLEINIGKEITEN

GỎI CUỐN CHAY Vietnamesische 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

HAUPTGERICHTE

BÚN TOFU Reisnudelschale mit karamellisiertem Tofu und Zitronengras – zubereitet mit Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Soja-Limetten-Soße (auch vegan) ---------- 8,90

GÀ XÀO Hähnchenfleisch gebraten in Mango-Kokosmilch-Soße mit Kürbis, Blumenkohl und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis ---------- 9,70

CÁ HỒI XÀO SẢ ỚT Seelachsfilet in Chili-Zitronengrassoße mit Lauch, Zucchini, Kohlrabi und Sojasprossen (leicht scharf), dazu servieren wir Reis ---------- 9,50

BÒ XÀO Zartes Rindfleisch gebraten mit Zucchini, Lauch, Brokkoli und Sojasprossen in Austernsoße, dazu servieren wir Reis ---------- 10,30

NACHTISCH

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

MITTAGSTISCH 12:00 Uhr – 14:30 Uhr

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