

KLEINIGKEITEN

BÒ LÁ LỐT Betelblätter gefüllt mit würzigem Rindfleisch, saftig gegrillt, garniert mit Erdnüssen, dazu unsere selbstgemachte Limetten-Fischsoße zum Dippen – 4 Stück -----	6,90
CHẢ GIÒ Selbstgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück -----	6,90
GỎI CUỐN Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße (wahlweise mit Limetten-Fischsoße) zum Dippen – 2 Stück -----	6,40
GỎI CUỐN CHAY Vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 2 Stück -----	6,20
GỎI XOÀI Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen (wahlweise mit Garnelen - 10,90) -----	7,50
GỎI ĐU ĐỦ Frisch zubereiteter Salat aus grünen unreifen Papayas, Julienne geschnitten, verfeinert mit Erdnüssen, Thai-Basilikum und hausgemachtem Limetten-Fisch-Dressing (wahlweise mit Garnelen - 11,90) -----	8,50
DIM SUM mit Garnelenfüllung, im Bambuskorbchen gedämpft und serviert, dazu Sojasoße zum Dippen – 4 Stück -----	6,50

SUPPEN

PHỞ BÒ Traditionelle Rindfleisch-Suppe mit Reisbandnudeln, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	16,50
PHỞ CHAY Reisbandnudel-Suppe mit Gemüsebrühe (vegan), gewürzt mit Sternanis, Kardamom, Zimt und Ingwer, dazu Tofu und Sojasprossen, serviert mit frischen Kräutern, Chili und Limetten -----	14,90

HAUPTGERICHTE

TÔM XÀO SẢ ỚT ² Garnelen geschwenkt mit Zucchini, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen in Chili-Knoblauch-Zitronengrasssoße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	19,70
CÁ HỒI ² Lachsfilet in karamellisierter Honig-Schalotten-Soße, dazu mit Knoblauch geschwenkte Austernpilze und Kirschtomaten, verfeinert mit frischem grünem Pfeffer und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	18,90
MỰC XÀO DỨA ² Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, frischer Ananas, Lauch und Knoblauch, verfeinert mit Koriander (leicht scharf), dazu servieren wir Reis -----	15,90
VỊT CURRY Knusprig gebratene Entenbrust auf Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	19,70
GÀ XÀO HÀNH MÈ ² Hähnchenfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	15,70
GÀ CURRY Gebratenes Hähnchenfleisch, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Stangenbohnen, Brokkoli, Süßkartoffeln und Lauch (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	15,90
PHỞ XÀO CHAY ² Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Brokkoli, Stangenbohnen, Sellerie, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln (wahlweise vegan) -----	13,90
RAU CURRY Gebratenes Gemüse aus Süßkartoffeln, Brokkoli, Lauch und Stangenbohnen in Curry-Kokosmilch-Soße (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis (dieses Gericht gibt es auch mit Tofu – 14,50) -----	12,50
BÒ XÀO DỨA ² Zartes Rindfleisch gebraten mit frischer Ananas, Sellerie, Lauch und Cashewnüssen, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis -----	16,90
BÒ XÀO HÀNH MÈ ² Zartes Rindfleisch gebraten mit roten Zwiebeln und Sojasprossen in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis -----	16,90
BÚN ... <small>IN 5 VARIATIONEN</small> Reisnudelschalen – Fleisch, Garnelen oder Tofu mit Zitronengras gebraten auf Reisnudeln, Salat und Gurkenstreifen, dazu frische Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße	
BÚN TOFU ² mit karamellisiertem Tofu (wahlweise vegan) und unserer selbstgemachten Soja-Limetten-Soße -----	13,90
BÚN GÀ ² mit Hähnchenfleisch -----	15,70
BÚN BÒ ² mit Rindfleisch -----	16,90
BÚN BÒ LÁ LỐT mit würzigem Rindfleisch gefüllten Betelblättern, saftig gegrillt -----	17,20
BÚN TÔM ² mit Garnelen -----	19,00

DESSERTS

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch (hausgemacht) -----	4,90
KOKOSEIS -----	5,50

ZUSATZSTOFFE: ¹⁾ mit Farbstoff, ²⁾ mit Konservierungsstoff, ³⁾ mit Antioxidationsmittel, ⁴⁾ geschwefelt, ⁵⁾ 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:

HOLUNDERBLÜTEN SCHORLE mit Limette und Minze
0.4/4,50

HUGO
0.3/7,00

APEROL SPRITZ
0.3/7,00

NOIR BLANC
Spumante & Guavensaft
0.3/7,00

LILLET BLANC
mit Thomas Henry Botanical Tonic Water, Limette und Minze
0.3/7,00

WEINE:

CONDE VILLAR VINHO VERDE, PORTUGAL
0.1/3,30 – 0.2/6,00

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

