

## KLEINIGKEITEN

GỎI CUỐN Vietnameseische Sommerrolle gefüllt mit Salat, Hähnchenfleisch und Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 1 Stück ----- 3,00

GỎI NGÓ SEN Lotusstängelsalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Erdnüssen ----- 4,20



**NOIR**

## HAUPTGERICHTE

RAU XÀO CÁI THÌA Gebratenes Gemüse aus Pak Choi, Brokkoli, Sojasprossen und Lauch in Ingwer-Austern-Soße, garniert mit frischen Ingwerstreifen, dazu servieren wir Reis ----- 9,60

BÚN GÀ Reismudelschale – mit Hähnchenfleisch in Zitronengras gebraten auf Reismudeln, Salat und Gurkenstreifen, dazu frische Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 10,70

CÁ CURRY Gebratenes Seelachsfilet, zubereitet mit Curry-Kokosmilch-Soße, Süßkartoffeln, Blumenkohl, Lauch und Sojasprossen (leicht scharf), verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis ----- 10,90

BÒ XÀO BẮP CÁI Zartes Rindfleisch gebraten mit Spitzkohl, Zucchini, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, dazu servieren wir Reis ----- 11,80

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

## NACHTISCH

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch ----- 2,40

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