

KLEINIGKEITEN

GỎI CUỐN CHAY Vietnamesische Sommerrolle gefüllt mit Salat, Tofu und Avocado (vegan), serviert mit unserer selbstgemachten Hoisinsoße zum Dippen – 1 Stück ----- 3,00

CANH CHUA TÔM Kokos-Zitronengrassuppe mit Garnelen, Hühnchen, Tomaten, Champignons und Sellerie ----- 4,50

HAUPTGERICHTE

PHỞ XÀO CHAY Gebratene Reisbandnudeln mit Spitzkohl, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln ----- 10,40

GÀ XÀO SẢ ÓT Hähnchenfleisch gebraten in leicht scharfer Chili-Zitronengrassoße mit Brokkoli, Zucchini, roten Zwiebeln und Sojasprossen, dazu servieren wir Reis ----- 11,50

BÚN CÁ Reismudelschale – mit gegrilltem Seelachs auf Reismudeln, Salat und Gurkenstreifen, dazu frische Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 11,80

BÒ XÀO BẮP CÁI Zartes Rindfleisch (StaufenFleisch®) gebraten mit Spitzkohl, Stangenbohnen, Brokkoli, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, dazu servieren wir Reis ----- 12,70

NACHTISCH

CHÈ NẾP XOÀI Klebreis mit Tapiokaperlen und Mango in Kokosmilch (hausgemacht, vegan) ----- 2,60

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

INFORMATION zu ALLERGENEN und ZUSATZSTOFFEN:

Liebe Gäste, über die in unseren Speisen enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Euch gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen/-gelesen werden. Euer Noir Cuisine Team



MITTAGSTISCH 12:00 Uhr – 14:30 Uhr