

## KLEINIGKEITEN

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

TÔM CHIÊN Im Teigmantel gebackene Garnelen, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße zum Dippen – 2 Stück ----- 3,60

## HAUPTGERICHTE

ĐẬU HŨ Gebäckener Tofu mit braunen Champignons, Lauch und Cherry-Tomaten in karamellierter Honig-Schalotten-Soße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 10,90

GÀ XÀO BẮP CẢI Hähnchenfleisch gebraten mit Spitzkohl, Zucchini, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, dazu servieren wir Reis ----- 12,40

CÁ HỒI XÀO SẢ ÓT Seelachsfilet in leicht scharfer Chili-Zitronengrassoße mit Zucchini, Brokkoli, Lauch und Sojasprossen, dazu servieren wir Reis ----- 12,80

BÚN BÒ Reismudelschale – mit zartem Rindfleisch (StaufenFleisch®) in Zitronengras gebraten, auf Reismudeln, Salat und Gurkenstreifen, dazu frische Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Limetten-Fischsoße ----- 13,50

## 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