

KLEINIGKEITEN

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

GỎI XOÀI Mangosalat mit Gurke und Karotten, verfeinert mit frischen Kräutern und Limetten-Fisch-Dressing, garniert mit Granatapfelkernen ----- 4,50

HAUPTGERICHTE

BÚN TOFU Reismudelschale – mit karamellisiertem Tofu (wahlweise vegan) und Zitronengras auf Reismudeln, Salat und Gurkenstreifen, dazu frische Kräuter, Erdnüsse und Röstzwiebeln, serviert mit unserer selbstgemachten Soja-Limetten-Soße ----- 10,90

GÀ XÀO BÔNG CẢI Hähnchenfleisch gebraten mit Blumenkohl, Brokkoli, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis ----- 12,50

CÁ HỒI Seelachs mit braunen Champignons und Cherry-Tomaten in karamellisierter Honig-Schalotten-Soße, verfeinert mit asiatischen Kräutern, dazu servieren wir Reis ----- 12,90

BÒ XÀO HÀNH MÈ Zartes Rindfleisch (StaufenFleisch®) gebraten mit roten Zwiebeln, Sojasprossen und Spitzkohl in Zitronengrasssoße, verfeinert mit geröstetem schwarzem Sesam und Koriander, dazu servieren wir Reis ----- 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