



NOIR

KLEINIGKEITEN

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

ĐẬU HŨ CHIÊN GIÒN Gebackene Tofuwürfel mit unserer selbstgemachten Hoisinssoße, garniert mit geröstetem schwarzem Sesam ----- 4,70

HAUPTGERICHTE

PHỞ XÀO CHAY Gebratene Reisbandnudeln mit Spitzkohl, Brokkoli, roten Zwiebeln und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Erdnüssen und Röstzwiebeln ----- 11,40

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 ----- 13,20

CÁ CURRY Gebratenes Seelachsfilet, zubereitet mit leicht scharfer Curry-Kokosmilch-Soße, Brokkoli, Blumenkohl, Süßkartoffeln, Lauch und Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, dazu servieren wir Reis ----- 13,50

BÒ XÀO CÀ Zartes Rindfleisch (StaufenFleisch®) gebraten mit Auberginen, Zucchini, Sojasprossen und roten Zwiebeln in Austernsoße, verfeinert mit Perillablättern, dazu servieren wir Reis ----- 14,50

NACHTISCH

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

MITTAGSTISCH 12:00 Uhr – 14:30 Uhr

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