

Hausgemachtes Seelenfutter & Weltoffene Küche

Unsere Genuss-Kultur.

Das NOA ist unser Casual Restaurant & Bar Konzept. Bestes Soulfood & weltoffene Küche. Gerne auch vegetarisch und vegan. Feine Kostproben und leckere Sattmacher genießen, in unseren gemütlich einladenden Genussräumen.

Gutes Essen braucht Zeit und pure Zutaten.
Gutes Essen macht glücklich.



NOA

noa-zweibruecken.de

NOA

Silvester



weisswein

0,2 l

0,75 l

Grauburgunder (Vegan & Bio) CO₂ neutral
Weingut Neiss / Kindenheim – Pfalz
Qualitätswein / trocken / 2022

11,90 EUR

36,00 EUR

That's Neiss Weiss (vegan)
Weingut Neiss / Kindenheim – Pfalz
Qualitätswein / trocken / 2021

11,90 EUR

36,00 EUR

roséwein

0,2 l

0,75 l

That's Neiss Rosé (vegan)
Weingut Neiss / Kindenheim
Qualitätswein / trocken / 2021

11,90 EUR

36,00 EUR

rotwein

0,2 l

0,75 l

That's Neiss Rot (vegan)
Weingut Neis / Kindenheim
Qualitätswein / trocken / 2018

11,90 EUR

36,00 EUR

Tre IGT (Bio)
Sangiovese, Merlot, Sauvignon
Weingut Brancaia / Toscana
IGT / trocken / 2020

12,90 EUR

38,00 EUR

vorspeisen

Wild

Törtchen / Pastete mit Geflügelleber / Rillettes / confierte Zwiebeln / Rotkohl / Haselnüsse

Avocado 

Tomate / Limette / Olive / Paprika / Haferflocken

zwischen gang

Seezungenfilet

Gedünstet / Beurre Blanc / Muscheln / Kapern

Chunjuan 

Kleine Frühlingsrollen / Wurzelgemüse / Soja / Sesam / Glasnudeln / süß-scharfer-Dip

suppen

Hummerbisque

Klassisch / Pernod

Curry-Zitronengras-Creme 

Kokos / Ingwer / Koriander / Chili / Sojajoghurt

sorbet

Zitrone 

Vodka

hauptspeisen

Kalbskarree

Am Stück gegart / Sauce Bernaise / Kartoffelmousse / Rosenkohl / Honig-Knoblauch

Stroganoff Bowl

Der NOA Klassiker zum Jahreswechsel / Paprika / Gurke / brokkoli / Senf / Kartoffelstroh

Rote Bete 

Gnocchi / Steinpilz / Hefeflocken / „Frischkäse“ / Madras-Curry / Mangold

desserts

Panna Cotta

Im Ring / Joghurt / Limette / Yuzu / Nougat / Schokolade / Basilikum

2erlei Schokolade 

Als Delice & Eis / Cashews / Kürbiskerne / Baiser / Sanddorn / Himbeere

6-Gang-Menü pro Person 99,00 EUR

 = Vegetarisch  = Vegan L = Laktosefrei G = Glutenfrei