

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

Weihnachten



weisswein

0,2 l0,75 l

Grauburgunder (Vegan & Bio) CO₂ neutral
Weingut Matthias Gaul / Grünstadt-Asselheim – Pfalz
Qualitätswein / trocken / 2024

9,50 EUR29,00 EUR

Chardonnay (vegan)
Weingut Doppler Hertel / Essingen – Pfalz
Qualitätswein / trocken / 2024

10,90 EUR34,00 EUR

roséwein

0,2 l0,75 l

Côtes des Rosé (BIO dynamisch)
Cinsault / Grenache / Syrah
Weingut Gérard Bertand / Languedoc Roussilon / Südfrankreich
Qualitätswein / trocken / 2024

10,90 EUR34,00 EUR

rotwein

0,2 l0,75 l

Heritage 806 Corbières (BIO dynamisch)
Grenache / Carignan / Mourdere / Syrah
Weingut Gérard Bertand / Languedoc Roussilon / Südfrankreich
Qualitätswein / trocken

11,90 EUR36,00EUR

Crazy Gaul (vegan)
Merlot / Cabernet / Sauvignon / Tempranill
Weingut Matthias Gaul / Grünstadt - Pfalz
trocken / 2020

12,90 EUR39,00 EUR

vorspeisen

2erlei Ente
Pastrami / Pastete „à l’orange“ / Getreide-Nuss-Knusper / Haselnuss / Frisée / Cumberland

Oktopus & Kabeljau
Carpaccio / Praline / Apfel-Basilikum / Avocado / Wassermelone / Hafer-Crunch / Kresse

X-Mas Bowl 
Karotten-Lachs / Couscous / Rotkohl / Humus / Wildkräutersalat / Orange / Rote Bete / Kürbiskern-Granola

suppen

Oxtail
Ochsenchwanzbrühe / Praline / Wurzelgemüse / Sherry

Pastinake & Hafer 
Hafermilch / Curry / Hafer-Knusper / Sojajoghurt / Kürbiskernöl

hauptspeisen

Boeuf Bourguignon 2.0
Filetsteak / Perlzwiebeln / Waldpilze / Karotte / Pastinake / Kartoffelstampf / Burgunderjus

Duett vom Kalb
Rückensteak / Bries-Ragout / Haselnuss / geröstetes Selleriepüree / Rosenkohl

Vanille-Zander
gebraten / Vanille-Beurre Blanc / Chorizo / Kapern / violette Kartoffeln

Edamame-Tofu-Bowl 
Dim-Sum / Kokos / Zuckerschoten / schwarzer Reis / Chili / Shiso-Espuma / Kikuna-Leaves

desserts

Cheesecake
Delice / Blaubeere / Karamell / Heidelbeer-Ragout / Pistazie / Kassis-Sorbet / Baiser

Sanddorn x Mango 
weißes Schokoladenmousse / Mango-Passionsfrucht-Kompott & Espuma /
Himbeer-Knusperli und Gel

3-Gang-Menü pro Person 66,00 EUR
4-Gang-Menü pro Person 72,00 EUR

Preis
unverändert
seit 2024