

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

HENRY Chardonnay (Vegan & Bio)
Fair Grapes/ Weingut Theo Minges – Pfalz
VDP Gutswein / 2024

0,2 l

10,90 EUR

0,75 l

34,00 EUR

FELIX Gelber Muskateller (Vegan & Bio)
Fair Grapes/ Weingut Theo Minges – Pfalz
VDP Gutswein / 2025

10,90 EUR

34,00 EUR

BRUNO Riesling feinherb (Bio)
Weingut Karthäuserhof – Trier
VDP Gutswein / 2025

9,50 EUR

29,00 EUR

roséwein

KEANU Rosé (Vegan)
Cinsault / Grenache / Syrah
Fair Grapes/ Weingut Lauermann & Weyer-Pfalz
Qualitätswein / 2024

0,2 l

9,50 EUR

0,75 l

29,00 EUR

rotwein

MATTEO Primitivo (Vegan & Bio)
Fair Grapes/ Weingut Cantina Polvanera-Apulien
2025

0,2 l

10,90 EUR

0,75 l

34,00 EUR

Spätburgunder KT (Bio)
Weingut Bernhart - Schweigen-Rechtenbach
VDP Großes Gewächs / 2020

64,00 EUR

vorspeisen

Bouillabaisse NOA
Krustentier / Lachs / Safran / Estragon / Praline / Crêpe-Roulade / schwarze Aioli / Frisée
Karotte aus aller Welt
Karotten-Lachs / Karotten-Delice / Miso / Humus / Wildkräutersalat / Orange / Rote Bete / Hafercrunch

zwischen gang

Carbonara
Ravioli / Eigelb / Guanciale / Parmesan & Pecorino / konfierte Tomate
Chunjuan
Kleine Frühlingsrollen / Wurzelgemüse / Soja / Sesam / Glasnudeln / süß-scharfer Dip

suppen

Hummerbisque
Garnele / Praline / Safransahne
Kokos & Ingwer
Karotte / Kokosmilch / Ingwer / Curry / Quinoa & Linse / Bananenbrot

sorbet

Zitrone
Vodka

hauptspeisen

Sauerbraten
Filetsteak vom Black Angus / Rosinen / Rosenkohlblätter / Kartoffelwaffel / gesäuerte Jus
Lammkrone
rosa am Stück gegart / Creme vom Kartoffelgratin / ZucchiniKompott / Karamell-Knoblauch
NOA-Dal
Linsen / Kichererbsen / Mungbohnen / Erbsen / gebackener Blumenkohl / Wildreis

desserts

„Schokoriegel“
Mousse / Eis / Nougat / Perlen / Beeren / Macaron
Himbeere
„Schaum-Bubble“ / 3erlei Himbeere / Pistazie

6-Gang-Menü pro Person 119,00 EUR inkl. ein Glas Champagner

🌱 = Vegetarisch 🌿 = Vegan L = Laktosefrei G = Glutenfrei