

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

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 Laueremann & 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

Tatar mal anders
Rind / Kapern / Sardellen / Eigelb / Paprika / Schnittlauch / Nuss-Brot-Chip

3erlei Lachs
Roulade mit Zitronenverbene / Crêpe Rolle / Lachs-Cone / Frisée / Dill / Senf

Karotte aus aller Welt 
Karotten-Lachs / Karotten-Delice / Miso / Humus / Wildkräutersalat / Orange / Rote Bete / Hafercrunch

suppen

Festtagssuppe
Rinderkraftbrühe / Pfannkuchen / Wurzelgemüse / Eierstich

Kokos & Ingwer 
Karotte / Kokosmilch / Ingwer / Curry / Quinoa & Linse / Bananenbrot

hauptspeisen

Rinderroulade
Kartoffelknödel / Karotte / Zuckererbsen

Ente à l’orange
rosa gegart / Kartoffelbaumkuchen / Zuckerschoten / Orangenjus

Egli „Müllerin Art“
Kartoffel-Petersilien-Mousse / Salzzitrone / Spinat / Beurre blanc

NOA-Dal 
Linsen / Kichererbsen / Mungbohnen / Erbsen / gebackener Blumenkohl / Wildreis

desserts

Blumentopf
Mousse / Beeren / „Erde & Grünzeug“

Himbeere 
„Schaum-Bubble“ / 3erlei Himbeere / Pistazie

3-Gang-Menü pro Person 69,00 EUR
4-Gang-Menü pro Person 75,00 EUR