Kalte Vorspeisen

Kalter Vorspeisenteller (G,N,E,H,A) 16,90 €

(Hummus, Baba Ganoush, , Muhammara, Sarma und Kretische aufstrich,, Riesenbohnen mit Brot)

Hummus, Baba Ganoush, Muhammara, beetroot, stuffed grape leaves, Cretan spread, giant beans with bread

Kretische aufstrich Käse-Creme mit Pistazien (G,H,E) 8,90 €

(Feta-Käse ,Pistazien, Walnus, ,Frischer Dill, Basilikum, Petersilie, Knoblauch mit Brot)

Cheese cream with pistachios, feta cheese, pistachios, walnuts, fresh dill, basil, parsley, garlic with bread

Muhammara (H) 7,50 €

Gegrillte scharfe Paprika püriert mit Tomatenmark, Knoblauch,Walnüsse und Granatapfelessenz mit Brot

Grilled spicy pepper puree with tomato paste, garlic, walnuts, pomegranate essence with bread

Baba Ganoush (A) 7,50 €

Gegrillte Melanzani püriert mit Paprika, Grill Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Bio- Olivenöl mit Brot

Grilled eggplant puree with peppers, grilled tomatoes, garlic, onions, organic olive oil with bread

Hummus (N) 7,00 €

Pürierte Kichererbsen, Bio-Olivenöl mit Brot

Pureed chickpeas, organic olive oil with bread

Rote Rüben (G) 7,00 €

Rote Bete, pürierter Joghurt, Knoblauch,Rote Rüben, Pürierter Joghurt, Knoblauch, Kürbiskerne mit Brot

Beetroot, pureed yogurt, garlic, pumpkin seeds with bread

Sarma (G) 8,50 €

Gefüllte Weinblätter (Reis, Tomaten , Zwiebel, Petersilie, Pfefferminze)
Zitronen, Bio-Olivenöl mit Hausgemachte Joghurt Sauce

Stuffed grape leaves (rice, tomatoes, onions, parsley, mint), lemon, organic olive oil with homemade yogurt sauce

Riesenbohnen 8,50 €

Zwiebeln und Tomatensoße

Giant beans, onions, tomato sauce

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro

Warme Vorspeisen

Warmer Vorspeisenteller (A, C, G, H, N) — 17,90€
Kibbeh, Zigaretten Börek, Jäger Börek, Falafel, Mücver und Chicken Finger,
dazu hausgemachte Jogurt Sauce
*Kibbeh, Zigaretten Börek, Jäger Börek, Falafel, Mücver und Chicken Finger,
dazu hausgemachte Jogurt Sauce*

Falafel (N,P) — 13,90€
Hummus, Salat, Bio-Olivenöl mit Brot
Falafel, hummus, salad, organic olive oil with bread

Kibbeh (A, C, G,) — 10,90 €
Gefüllte Bulgur Bällchen mit faschiertem Rind, Zwiebeln, dazu Salat mit hausgemachte Jogurt Sauce
Stuffed bulgur balls with minced beef, onions, salad with homemade yogurt sauce

Zigaretten Börek (A,C) — 9,90€
Blätterteig gefüllt mit Käse, Petersilie, dazu hausgemachte Jogurt Sauce
Filo pastry filled with cheese, parsley with homemade yogurt sauce

Jäger Börek (A, C, G) — 10,90 €
Panierte Blätterteigröllchen gefüllt mit faschiertem Rind, Bulgur, Petersilie, Zwiebeln,
dazu Hausgemachte Joghurt Sauce
Breaded filo rolls filled with minced beef, bulgur, parsley, onions with homemade yogurt sauce

Mücver (G) — 10,90 €
Gemüselaibchen: Zucchini,Karotten, Weißkäse, Petersilie, Zwiebel,
Dille, dazu Hausgemachte Joghurt Sauce
Vegetable fritters made from zucchini, carrots, white cheese, parsley, onions, dill with homemade yogurt sauce

Snack-Kombo (A, G) — 15,90 €
Geb. Schafskäse,, Zwiebelringe, Chili-Cheese Balls, Crispy chicken,Pommes
dazu Cocktail-Sauce
Fried feta, onion rings, chili cheese balls, crispy chicken, fries with cocktail sauce

Trüffel -Pommes (A,G) — 7,90 €
Pommes mit Parmesankäse dazu Hausgemachte Trüffelmayo-Sauce
Fries with parmesan cheese, truffle mayo sauce

Süßkartoffel Pommes (A) — 8,90 €
mit Cocktail -Sauce
Sweet potato fries with cocktail sauce

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro

Hauptspeisen

Beef Rossini (G) — 27,90€

Zartes Rindfleisch - Julienne, angebraten mit saftigen, Zwiebeln, knackiger Paprika und Karotten, begleitet von hauchdünnen Strohkartoffeln und verfeinert mit unserer hausgemachten Joghurtsoße

Tender beef julienne sautéed with juicy onions, crunchy peppers, and carrots, served with thin straw potatoes, enhanced with our homemade yogurt sauce

Chef's Special (A,G) — 28,50 €

Geschmortes Rindfleisch im Mediterran Art. Pürierte gegrillte Melanzani mit Béchamelsauc verfeinert. GoudaKäse, Tomaten Sauce

Braised beef Mediterranean-style, served with pureed grilled eggplant, béchamel sauce, gouda cheese, and tomato sauce

Chicken Lava — 18,50 €

Gegrillte Hühnerkeule mit Kirschtomaten, dazu brat Kartoffeln und Salat

Grilled chicken leg with cherry tomatoes, roasted potatoes, and salad

Gegrillte Hühnerbrust (A) — 18,50€

mit Reis und Mix. Salat

Grilled chicken breast with rice and salad

Wiener Kalbsschnitzel (A, C, G) — 26,90 €

mit Erdäpfelsalat und Salat

Wiener veal schnitzel with potato salad and green salad

Hühnerschnitzel (A, C, G) — 18,90 €

Mit Pommes und Salat

Chicken schnitzel with fries and salad

Manti (A,G) — 16,90 €

Gefüllte Teigtaschen mit Rinderfaschiertem, Kräuterbutter und Joghurtsoße

Stuffed dumplings with minced beef, herb butter, and yogurt sauce

Pasta Couscous (A,G) — 15,90 €

Mit Crema Sauce, Karotten,, Zwiebeln, Paprika, Baby -Mais

Pasta couscous with cream sauce, carrots, onions, peppers, baby corn

NOA Vegan (N,P) — 17,90 €

Riesenbohnen, Paprika, Tomaten, Karotten, Baby - Mais,Strohkartoffeln mit Hummus und Salat

Giant beans, peppers, tomatoes, carrots, baby corn, straw potatoes with hummus and salad

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro

Burger

NOA Burger (A,G) — 18,90 €

Saftiges Rindfleisch mit Rinderspeck, karamellisierten Zwiebeln, Champignons, BBQ-Sauce, Rucoler, Cheddarkäse GoudaKäse dazu Cocktail Sauce und Pommes, Sesam

Juicy beef with beef bacon, caramelized onions, mushrooms, BBQ sauce, arugula, gouda cheese, cheddar cheese, served with cocktail sauce and fries

Special Burger (A,G) — 18,90 €

Geschmortes Rindfleisch im Mediterran Art ,Karamellisiert Zwiebeln , BBQ-Sauce, CheddarKäse, GoudaKäse, dazu Cocktail Sauce und Pommes, Sesam

Braised Mediterranean-style beef with caramelized onions, BBQ sauce, gouda cheese, served with cocktail sauce and fries

Cheeseburger (A,G) — 16,90 €

Saftiges Rindfleisch mit Salat, Essiggurken, karamellisierten Zwiebeln, Tomaten, CheddarKäse,GoudaKäse,, Ketchup-Mayonnaise dazu Cocktai- Sauce und Pommes, Sesam

Juicy beef with salad, pickles, caramelized onions, tomatoes, ketchup-mayo, served with cocktail sauce and fries

Chili Cheeseburger (A,G) — 17,50 €

Saftiges Rindfleisch mit Salat, Essiggurken, karamellisierten Zwiebeln, CheddarKäse, GoudaKäse,, Jalapeños und scharfer Sauce dazu Cocktail Sauce und Pommes, Sesam

Juicy beef with salad, pickles, caramelized onions, cheddar cheese, gouda cheese, jalapeños, and spicy sauce, served with cocktail sauce and fries

Chickenburger (A,G) — 15,90 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Ketchup-Mayonnaise dazu Cocktail Sauce und Pommes, Sesam

Grilled chicken breast with salad, tomatoes, caramelized onions, ketchup-mayo, served with cocktail sauce and fries

Schnitzelburger (A,C,G) — 15,90 €

Paniertes Hühnerfilet mit Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Essiggurken, Ketchup- Mayonnaise Sauce dazu Cocktail Sauce und Pommes, Sesam

Breaded chicken fillet with salad, tomatoes, caramelized onions, pickles, ketchup-mayo, served with cocktail sauce and fries

Veggie Burger (C) — 14,90 €

Hausgemachtes Gemüsepatty mit Salat, Tomaten, karamellisierten Zwiebeln, Mücver Rote Bete Souce, Essiggurke dazu Hausgemachte -Joghurtsoße und Pommes, Sesam

Homemade veggie patty with salad, tomatoes, caramelized onions, beetroot sauce, pickles, served with homemade yogurt sauce and fries

Sauces (M,A,G)

Ketchup	1,50€,	Mayonnaise	1,50€
Chili Sauce	1,90€	Trüffel Sauce	1,90€
Joghurt Sauce	1,90€,	Cocktail Sauce	1,90€

Extras

Extra Patty 6,50€
Extra Käse 1,00 €
Extra Speck 1,40€

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro

Salat

NOA`s Salat (G) 13,50€

Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven mit Granatapfelsirup, Zitronen, Bio- Olivenöl

Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Feta-Käse und Oliven mit Granatapfelsirup, Zitronen, Bio- Olivenöl

Caesar Salat (A,D,G) 13,50€

auf gemischten frischen Salat, knusprigen Croutons, Parmesankäse und hausgemachtes Caesardressing
(Optional mit gegrillten Hühnerstreifen +5€)

Fresh mixed salad with crispy croutons, parmesan cheese, and homemade Caesar dressing
Optional with grilled chicken strips + 5 €

Gebackenes Hühnerfilet auf Salat (A,G,C) 16,90 €

auf gemischten frischen Salat mit hausgemachte Joghurtdressing

Baked chicken fillet on fresh mixed salad with homemade yogurt dressing

Gegrilltes Hühnerfilet auf Salat (G) 16,90€

auf gemischten frischen Salat mit hausgemachte Joghurtdressing

Grilled chicken fillet on fresh mixed salad with homemade yogurt dressing

Gebackenes Weichkäse auf Salat (G) 14,90 €

auf gemischten frischen Salat mit hausgemachte Joghurtdressing

Baked feta on fresh mixed salad with homemade yogurt dressing

Beilagen

Brot *bread* **(A)**	**2,00€**
Lavash *lavash* **(A)**	**2,50€**
Reis *rice* **(A)**	**4,90€**
Pommes *fries* **(A)**	**4,50€**
Erdäpfelsalat *potato salad* **(A)**	**5,90€**
Joghurt *bread* **(G)**	**4,90€**
Käse *fetacheese* **(G)**	**5,50€**
Oliven *olives*	**4,90€**

Sauces (M)

Ketchup 1,50€, Mayonnaise 1,50,€, Chili Sauce 1,90€, Trüffel Sauce 1,90€
Joghurt Sauce 1,90€, Cocktail Sauce 1,90€

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro

Nachspeisen

Schoko – Soufflé (A, C, G) 8,00 €
mit Eis
with Ice Cream

San Sebastian Cheesecake (A, C, G) 8,90 €
mit Hausgemachter Schokoladensauce
with homemade chocolate sauce

Sachertorte (A, C, G) 7,50 €
mit Schlagobers
with whipped cream

Apfelstrudel (A, C, G) 7,50 €
mit Schlagobers
with whipped cream

Allergen

A	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse;
D	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
G	"Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose); "
H	Schalenfrüchte, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse;
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
R	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Preise inkl. aller Abgaben und Steuern in Euro