

# NOAH

RESTAURANT & LOUNGE

Im NOAH verschmelzen die Ideen des West-östlichen Divans von Goethe und die Symbolik der Arche Noah zu einer einzigartigen gastronomischen Erfahrung. Seit 25 Jahren widmen wir uns der Kunst, Aromen und Zutaten aus der ganzen Welt miteinander zu verbinden.

Wie Goethe in seinem Werk die Vereinigung unterschiedlicher Kulturen und Ideen feierte, so verweben wir in unserer Küche die Geschmacksrichtungen des Westens und des Ostens mit einem Hauch des Orients. Unsere Gerichte spiegeln die Vielfalt und Harmonie wider, ähnlich wie die verschiedenen Wesen auf der Arche Noah.

NOAH steht für Hoffnung, Zusammenhalt und Respekt gegenüber den Schätzen, die unsere sieben Welten bieten. Erlebe eine einzigartige kulinarische Reise bei der sich Kulturen in unseren vier Wänden treffen, um neue Geschmackshorizonte zu entdecken und Denkanstöße weit über die Grenzen von NOAH hinaus zu erhalten.

„Das Leben gehört dem Lebendigen an, und wer lebt, muss auf Wechsel gefasst sein.“

– Johann Wolfgang von Goethe

# NOAH

## Frühstück

### **NOAH SERPME FRÜHSTÜCK** 39.9

gestreutes Frühstück mit Marmelade, Oliven, Hummus, Honig, Kaymak, Sigara Böreği, Rühr- oder Spiegelei, verschiedenen Käsesorten, Gurken, Tomaten, Salami, Naturjoghurt mit saisonalen Früchten, Brot, zwei Gläser Saft und Kaffee oder Cay \*

*\*für jede weitere Person zusätzlich 12*

### v **ÇILBIR** 13.9

pochiertes Ei auf Naturjoghurt mit Knoblauch, Paprikaöl, Petersilie, Brot, Beilagenteller mit Käse, Oliven, Gurken, Tomaten, Kaffee oder Cay

### v **OMELETTE** 13.5

Omelett\*, Beilagenteller mit Käse, Oliven, Gurken, Tomaten, Kaffee oder Cay

*\*optional mit Gemüse, Kartoffeln oder Champignons 3*

### v **MENEMEN** 15.9

Anatolisches Eiergericht aus Tomaten, Spitzpaprika, zwei Eiern, Beilagenteller mit Käse, Oliven, Gurken, Tomaten, Kaffee oder Cay

### **SUÇUK MIT EI** 15.9

Knoblauchwurst mit zwei Eiern, Beilagenteller mit Käse, Oliven, Gurken, Tomaten, Kaffee oder Cay

### **EIN GEKOCHTES EI** 3

### **ZWEI SPIEGELEIER/ RÜHREI** 6

*Samstag & Sonntag von 9 bis 13 Uhr*

# NOAH

## *Frühstück*

v **AVOCADO BAUERNBROT** 13.9

Kräuterfrischkäse, Avocadoscheiben, Radieschen, saisonale Sprossen \*

**LACHS BAUERNBROT** 14.5

Kräuterfrischkäse, geräucherter Lachs, Zwiebeln, Dill \*

v **NOAH BAUERNBROT** 12.5

Kräuterfrischkäse, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola \*

*\*optional mit pochiertem Ei, Spiegelei oder Rührei 3*

v **SWEET SUN** 13.9

Croissant, Butter, Honig, Marmelade, Joghurt-Bowl mit saisonalen Früchten, Obst und Nüssen, Kaffee oder Cay

v **PANCAKES** 12.9

Pancakes, saisonale Früchten, Ahornsirup, Kaffee oder Cay

v **BUNTE BOWL** 12.5

Naturjoghurt, saisonale Früchte, Granola, Honig, Chiasamen, Nüsse, Kaffee oder Cay



# NOAH

## *Kalte Mezze*

v **NOAH GARTEN** 28

Hummus, Tsatsiki, Ezme, Baba Ganoush, Haydari, Sarma, Sigara Böregi

v+ **HUMMUS** 8.6

Kichererbsenpüree, Knoblauch, Tahini

v **TSATSIKI** 6.8

Joghurt, Gurke, Knoblauch, Olivenöl

☾ v+ **EZME** 9

Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie

v+ **BABA GANOUSH** 9.5

Aubergine, Paprika, Knoblauch

v **HAYDARI** 6.8

Joghurt, Schafskäse, Knoblauch

v+ **SARMA** 9.5

Weinblätter, Reis

v **KAROTTEN TARATOR** 6.8

Karotten, Joghurt, Mayonnaise, Knoblauch

*alle kalten Mezzes werden mit Baguette serviert*

## *Nan*

**GLUTENFREIES BROT** 3

**VEGANES BROT** 3

# NOAH

## Warme Mezze

### **İÇLİ KÖFTE** 17.5

Bulgurtaschen, Hackfleisch, Joghurt, Tomatensoße

### v+ **BRUSCHETTA** 13

Brot, Tomaten, Zwiebeln, Olivenöl, Balsamico

### **GARNELENPFANNE** 14.5

Garnelen, Kirschtomaten, Knoblauch

### v **OFEN FETA** 9.8

Feta, Olivenöl

### v **OFEN CHAMPIGNONS** 11.5

Champignons, Käse

### v **KNOBLAUCHBAGUETTE** 9

Ciabatta, Knoblauch, Olivenöl

### v **GEMÜSETELLER** 13.5

saisonales Gemüse, Dip

### v **SIGARA BÖREĞİ** 8.9

knusprige Teigrollen, Käse

*alle warmen Mezzes werden mit Baguette serviert*

## Suppe

### **MERÇIMEK** 7

Linsensuppe nach anatolischer Art



# NOAH

## *Salate*

### **CAESER SALAT** 18

Romana, Croutons, Hähnchenbruststreifen, Parmesan, Caeserdressing

### **BABYLON SALAT** 21.5

Bunter Salat, Rinderfiletstreifen, Cashewkerne, Kirschtomaten,  
Joghurdressing

### v **NOAH SALAT** 17.5

Bunter Salat, Trockenfeigen, Pinienkerne, Walnüsse, Granatapfelkerne,  
Joghurdressing

### v+ **BURRATA SALAT** 18.5

Bunter Salat, Burrata, blanchierte Mandeln, Himbeeren, Balsamico,  
Olivenöl

### v **FRESH FALAFEL** 15.5

Bunter Salat, Falafeln, Hummus, saure Sahne

## *Bowls*

### **NOAH BOWL** 17.5

Basmati Reis, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Mais, Avocado,  
Schafskäse, Paprikadressing

### **GARNELEN BOWL** 18.5

Basmati Reis, Garnelen, Kirschtomaten, Mais, Avocado, Schafskäse,  
Paprikadressing

### v **VEGGIE BOWL** 15.5

Couscous, Edamame, Kirschtomaten, Mais, Avocado, Schafskäse,  
Paprikadressing

### v+ **FALAFEL BOWL** 15.5

Couscous, Falafel, Edamame, Kirschtomaten, Mais, Avocado, veganes  
Dressing

# NOAH

## *Pasta*

🌙 **GAMBERI** 18.9

Penne, Shrimps, Knoblauch, Chilischoten, Tomatensoße

🌿 **FUNGI** 17.5

Tagliatelle, Champignons, Sahnesoße

🌿 **BURRATA** 18.5

Tagliatelle, Burrata, Tomatensoße

**CHICKEN ALFREDO** 18.9

Tagliatelle, Hähnchenbrustfilet, Sahnesoße

**BOLOGNESE** 18

Spaghetti, Hackfleisch, Tomatensoße

🌙🌿 **ALL'ARRABIATA** 17

Penne, Knoblauch, Chilischoten, Tomaten-Chili-Soße

## *Manti*

**ANATOLICA MANTI** 18.5

Teigtaschen mit Hackfleisch, Joghurt, Knoblauch, Paprikaöl

**TRÜFFEL MANTI** 21.5

Teigtaschen mit Hackfleisch, Sahnesoße, Trüffelöl

🌿+ **LEVANT MANTI** 18.5

Teigtaschen mit Spinat, Basilikumpesto



# NOAH

## *Tava Spezialitäten*

### ↵ **LAMM SOTE** 22

Lammpfanne, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,  
Tomatensoße, Reis

### ↵ **HÄHNCHEN SOTE** 20.5

Hähnchenpfanne, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch,  
Tomatensoße, Reis

### v+ **GEMÜSE SOTE** 14.5

Champignons, Paprika, Zucchini, Aubergine, Tomaten, Zwiebeln,  
Knoblauch, Tomatensoße, Reis

## *Noahs Empfehlung*

### **LAMMKEULE** 32

zartes Lammfleisch, Kartoffelpüree

# NOAH

## *Beilagen*

v REIS 6

v KARTOFFELPÜREE 5.5

v POMMES FRITES 5.5

v SAISONALER SALAT 6

## *Kids*

**CHICKEN NUGGETS** 11.9

Hähnchen-Nuggets, Pommes Frites

v **PASTA POMODORO** 10

Penne, Tomatensoße

## *Desserts*

**Unser Service informiert Sie gerne  
über unsere aktuelle Dessertauswahl**



## Softdrinks

<b>Selters Still</b>	0,25l	2.8	0,75l	7
<b>Selters</b>	0,25l	2.8		
<b>Coca-Cola</b>	0,2l	3.2		
<b>Coca-Cola Zero</b>	0,2l	3.2		
<b>Fanta</b>	0,2l	3.2		
<b>Sprite</b>	0,2l	3.2		
<b>Mezzo-Mix</b>	0,2l	3.2		
<b>Fuze Tea Zitrone</b>	0,3l	3.8		
<b>Fuze Tea Pfirsich</b>	0,3l	3.8		

## Alkoholfreies Bier aus der Flasche

<b>Radeberger Pils</b>	0,33l	4
<b>Allgäuer Büble Helles Bier</b>	0,5l	5.8

## Bier aus dem Fass

<b>Schöfferhoffer Weizenbier</b>	0,3l	4	0,5l	5.8
<b>Radeberger Pils</b>	0,3l	4	0,5l	5.8
<b>Allgäuer Büble Helles Bier</b>	0,3l	4	0,5l	5.8

## Aperitif & Cocktails

<b>Aperol Spritz</b>	8.5	<b>Gin Tonic</b>	8.5
<b>Hugo</b>	8.5	<b>Mojito</b> <small>(auch ohne Alk.)</small>	8.5
<b>Espresso Martini</b>	9.5	<b>Summer Bliss</b>	9.5
<b>Lillet Wildberry</b>	8.5	<b>Ipanema</b> <small>(auch ohne Alk.)</small>	8.5
<b>Prosecco</b>	0,3l 4.5	<b>Whiskey Sour</b>	9.5
	Flasche 26.9		

## Tee in einer Porzellan-Teekanne serviert

**Istanbul Nights** (Bio Schwarztee x Minze x Gewürze)  
Dieser leichte, orientalische Frische-Kick führt dich hinaus in die schicksten Clubs der Trendmetropole, wo du an den Ufern des Bosphorus in den Sonnenaufgang hinein tanzt.

**English Breakfast St. Andrews**  
Diese traditionelle englische Breakfast Mischung wird aus ausgewählten schwarzen Tees mit einem aromatischen und robusten Geschmack zusammengestellt. Sie ist kräftig genug, um sie mit Milch zu genießen.

**Summerfruits**  
Ein dunkelroter Früchtetee, der den feinen Geschmack von frischen Himbeeren und süßen sommerreifen Erdbeeren kombiniert.

## Çay

<b>Groß</b>	2.5
<b>Klein</b>	3.5

## Säfte

<b>Orange</b>	0,3l	3.9	0,4l	4.2
<b>Apfel</b>	0,3l	3.9	0,4l	4.2
<b>Maracuja</b>	0,3l	3.9	0,4l	4.2
<b>Kirsche</b>	0,3l	3.9	0,4l	4.2
<b>Johannisbeere</b>	0,3l	3.9	0,4l	4.2
<b>Banane</b>	0,3l	3.9	0,4l	4.2

## Hausgemachter Eistee

<b>Pfirsich-Minze</b>	0,4l	5.9
<b>Limonade-Minze-Ingwer</b>	0,4l	5.9
<b>Holunder-Zitrone</b>	0,4l	5.9
<b>Grapefruit-Hibiskus</b>	0,4l	5.9

## Kaffee

<b>Americano</b>	3.6
<b>Café Crema</b>	3.6
<b>Milchkaffee</b>	4
<b>Cappuccino</b>	3.8
<b>Espresso</b>	2.8
<b>Espresso Doppio</b>	4.4
<b>Latte Macchiato</b>	4.6
<b>Orient Mokka</b>	3.7
<b>Heiße Schokolade</b>	4.4

## Shots

<b>Birne</b>	2.5	<b>Kirsche</b>	2.5
<b>Zwetschge</b>	2.5	<b>Heidelbeere</b>	2.5

**Green Himala jian**  
Ein hellgrüner Aufguss mit angenehmem Geschmack und einem besonders milden Abgang. Die großen Blätter gehen beim Brühen spektakulär auf.

**Chamomile Meadow**  
Dieser weiche Tee wird aus hochwertigen Kamillenblüten gewonnen. Er weist einen charakteristischen würzigen, angenehmen Geschmack auf.

**Lemon Mint**  
Zitronengras und Pfefferminze rufen die besondere Geschmacksnote dieser frischen, nuancierten und hellgrünen Kräutermischung hervor.

## Raki Beylerbeyi

<b>35cl</b>	50
<b>70cl</b>	90