



VIETNAMESE • ASIAN CUISINE

NORIBOI



TASTE
THE
JOURNEY





Harzer Str. 119,
12435 Berlin



030 9154 1062



info@noriboi.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich von 12 - 23 Uhr

Unsere Küche schließt
30 Minuten vor Ladenschluss

INHALTSVERZEICHNIS



	VORSPEISEN Vorspeisen & Salate Traditionelle Vorspeisen	S.2
	SUPPEN Kleine Suppen Große Suppen	S.3
	SALATE Salate & Edamame	S.4
	SIGNATURE Noriboi Signature	S.5
	PHO Pho Spezialitäten	S.6
	HAUPTSPEISEN Hauptgerichte	S.7
	SUSHI Sashimi • Nigiri • Maki Temaki • Inside-Out • Special Rolls • Baked Rolls • Sushi Platten	S.8-15
	BEILAGEN Beilagen & Extras	S.16
	GETRÄNKE Homemade • Kaffee & Tee Softdrinks • Bier	S.17-21
	COCKTAILS Cocktails Signature Cocktails	S.22-23
	WEIN Weißwein • Rotwein Rosewein • Sekt	S.24
	DESSERT Desserts	S.25

VORSPEISEN



01. EDAMAME ^m
Edamame
gekochte grüne Sojabohnen
mit Meersalz 4,90 €
02. EDAMAME SCHARF ^m
4,90 €
03. EBI TEMPURA ^{a, c, i, m}
gebackene Garnelen mit Spezialsoße 6,90 €
05. SOMMERROLLEN ^{h, c, i, m}
Reispapierrollen gefüllt mit frischem
Salad, Kräutern, serviert mit Hoisin Sauce
- A. Tofu 5,50 €
B. Hähnchen 5,90 €
C. Garnelen 5,90 €
D. Ente 7,90 €
09. BEEF TARE 11,90 €
Rinderfilet | Schalotte | Tomate | Dijon-Senf
Cornichons | Kapern | Maldon

FRÜHLINGROLLE

10. SPRING DAY ^{i, m} 5,50 €
Knusprige Frühlingsrollen mit Glasnudeln, verschiedenem
Gemüse und frischen Kräutern, serviert mit Chili-Limetten-Dip.
11. NORIBOI ROLLEN ^{i, c, m} 7,90 €
Garnelen | Tintenfisch | Taro |
Frühlingszwiebeln | Cocktailsoße
15. BEEF CARPACCIO ^{i, m} 11,90 €
Flambiertes Rinderfilet | Rucola |
Trüffel-Öl Ponzu
18. SCALLOPS HONEY MOON (3 Stk.) ^{b, f, i, m, n} 11,90 €
Gegrillte Jakobsmuscheln | Avocado | Spargel |
Tobiko | Honig-Sojasoße
19. WASABI PRAWNS (3 Stk.) ^{a, c, i} 11,90 €
Gebackene Garnelen | Mandeln
Wasabi-Mayo-Creme
21. PRAWNS MENTAI (2 Stk.) ^{a, b, c} 11,90 €
Gegrillte Garnelen | Mentai-Soße
23. CHICKEN SKEWERS ^{h, k, m} 6,90 €
Gegrilltes Hähnchenfilet |
Erdnuss-Soße
24. NASU UMAMI ^{f, i, m} 6,90 €
Gebackene Aubergine | Sesam | Miso-Soße



SUPPE



CANH CHUA ^{b, i, m}

Ananas | Tomaten | Sojasprossen | Tamarindenbrühe | Koriander

3. Bio-Tofu 5,5 €

4. Garnelen 7,9 €

06. KÖNIG SUPPE ^{i, m} 6,90 €

Gojibeeren | Cordyceps | Hühnerbrühe | Hähnchen |
Jujube | Frühlingszwiebeln

08. Shimeji Dashi Suppe ^{a, b, i, m} 6,50 €

Shimeji-Pilze | Wakame | Pak Choi |
Kamaboko | Frühlingszwiebeln



SALAT / SALADS



25. SPINAT SALAD^f

blanchierter Spinat | Trüffel |
Sesamsoße

8,90 €

26. BRAVOCADO^f

Wildkräutersalat | Avocado | Cherrytomaten | Sesamsoße
| Granatapfel

7,90 €

27. BIG SALAD LOVER

Wildkräutersalat | Avocado | Cherrytomaten | Sprossen | Granatapfel
Radieschen | Erdnüsse | hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

A. Bio-Tofu^{h,m}

12,90 €

B. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet^h

14,90 €

C. Gegrilltes Entrecôte^h

24,90 €

D. Gegrillte Barbarie-Entenbrust^h

17,90 €

E. Wildfang Riesengarnelen^{c,h}

16,90 €

F. Gegrilltes Lachsfilet^{b,h}

16,90 €

G. Gegrilltes Thunfischfilet^{b,h}

19,90 €



NORIBOI SIGNATURE



Alle Signature-Gerichte werden mit einem kleinen Salat als Vorspeise serviert.

- X1. ZEN GARDEN (Vegan)^{i, m} 17,90 €
Seitan | Tofu | Saisonales Gemüse | Reis | Hausgemachte Soße
- X2. SHAKING BEEF^{e, i, m} 19,90 €
Geschwenktes Rinderhüftsteak | Paprika | Peperoni | Chili |
Sellerie | Süßkartoffel-Pommes
- X3. EMBER STEAK^{f, i, m} 26,90 €
Gegrilltes Entrecôte (medium) | Saisonales Gemüse |
Kräuterseitlinge | Süßkartoffel-Pommes |
hausgemachte Karamell-Sesam-Soße
- X4. UMI DELIGHT^{c, d, i, m} 23,90 €
Gegrillte Riesengarnelen | Jakobsmuscheln |
grüner Spargel | Kaiserschoten | Stangenbohnen |
Butter-Soja-Soße | Reis
- X6. SALMON HARMONY^{b, i, m} 19,90 €
Gegrillter Lachs | Saisonales Gemüse | Avocado | Spargel | Salat | Reis |
Edamame | Pfeffer-Soja-Soße
- X7. IMPERIAL DUCK^{i, m} 23,90 €
Gegrillte Entenbrust (medium) | Saisonales Gemüse | Salat |
Orangen-Teriyaki-Soße | Süßkartoffel-pommes | Spargel | Edamame
- X8. SURF AND TURF^{c, i, m} 34,90 €
Gegrilltes Entrecôte (medium) | Gegrillte Riesengarnelen |
Gemüse | Udon Nudeln



PHO



Berühmte vietnamesische
Reisbandnudelsuppe mit Kräutern

30. PHO'EVER ^{i, m} 13,90€
Tofu | Gemüsebrühe

31. PHO'NOMENAL ^{i, m} 20,00€
Entrecôte | Reisbandnudelsuppe
| Kräuter | Sprossen

PHO'YOU ^{i, m}

32. Rind 14,90€

33. Huhn 14,90€

35. PHO'PRIME ^{i, m} 26,90€

DIE KUNST EINER 18-STUNDEN-BRÜHE
Rinderknochen, ausgewählte Gewürze und traditioneller
vietnamesischer Sá Súng bilden die Grundlage unserer Phở.
Langsam über 18 Stunden gekocht, entwickelt die Brühe eine
klare, tiefe und natürliche Umami-Note. Dazu servieren wir zartes
Rinderhüftsteak, geschmorte Rinderbrust und hausgemachte
Rindfleischbällchen

DAS MACHT UNSERE PHO BESONDERS
PREMIUM ZUTATEN, AUTHENTISCHER GESCHMACK



ZARTES RINDFLEISCH
slow cooked
for tenderness



HAUSGEMACHTE
RINDERBRÜHE
über Stunden
gekocht



REISBANDNUDELN
frisch & glutenfrei



FRISCHE KRÄUTER
Koriander, Thai-Basilikum,
Minze, Frühlingszwiebeln



SPROSSEN
knackig &
nährstoffreich



AROMATISCHE
GEWÜRZE
Zimt, Sternanis,
Ingwer, Zwiebeln

HAUPTSPEISEN

41. PAD THAI ^{a, m, i, c, h}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei |
Pak Choi | Zuckerschoten | Gemüse



51. NORIBOI CURRY

Rotes Curry (Scharf)
| Saisonale Gemüse | Basilikum | Kokosmilch | Reis



52. DANG CURRY ^{d, m, c, i, n}

Gelbes Curry | Saisonale Gemüse |
Basilikum | Kokosmilch | Reis



53. PEANUT LOVER ^{d, m, c, i, n}

Cremige Erdnuss-Kokos-Soße |
Saisonales Gemüse | Reis



54. CÒM RANG ^{a, i, c, m}

Gebratener Eierreis | Sojasprossen | Chinakohl |
Zwiebeln | Koriander



55. TERIYAKI ^{b, f, i, m}

Teriyaki-Soße | Saisonales Gemüse | Sesam |
Duftreis



UDON NUDELSUPPE ^{c, f, i, m}

Japanische Nudelsuppe | Dicke japanische Weizennudeln
| Koriander | Pilze | Lauchzwiebeln

60. Beef Udon 14,50 €
(Mit rindfleisch)

61. Tempura Udon 14,50 €
(gebackene Großgarnelen)

62. Chicken Udon 13,90 €
(hühnerbrust)

63. Veggie Udon 12,90 €
(verschiedenes gemüse mit tofu)

64. UDON-WOK ^{a, i, m}

Gebratene japanische udon-nudeln mit eier,
saisongemüse, teriyaki-soße.

Wahlweise mit... Hauptzutat

WÄHLEN SIE IHRE HAUPTZUTAT

A.	B.	C.	D.	E.	F.	G.	H.	L.
Bio-Tofu	Gebratene Hähnchen	Paniertes Hähnchenfilet	Gegrillte Hähnchenfilet	Rind	Ente Kross	Riesengarnelen	Gegrilltes Lachs	Gegrilltes Thunfisch
12,00 €	12,90 €	13,90 €	13,90 €	14,90 €	15,90 €	18,90 €	17,90 €	20,90 €



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.

VORSPEISE SUSHI

12. Salmon Nori Salad ^{a, b, m} 7,9 €

Scheiben von Lachs, Ponzu, Tobiko



13. Lachs Aburi Ponzu ^{a, b, m} 10,9 €

Flambierter Lachs mit Seetang, serviert mit hausgemachtem Ponzu

14. Wakame ^f 4,7 €

Seetangsalat mit Sesam

20. Tuna Aburi Miso ^{a, b, m} 11,9 €

Scheiben von Thunfisch und Miso



28. Avocado Tatar

a. (Lachs) ^b 7.5 €

b. (Thunfisch) ^b 7.9 €



SASHIMI



- | | |
|--|--------|
| 115. Lachs (6 Stk) ^b | 12,5 € |
| Scheiben vom Lachs | |
| 116. Thunfisch (6 Stk) ^b | 12,9 € |
| Scheiben vom Thunfisch | |
| 117. Butterfisch (6 Stk) ^b | 12,5 € |
| Scheiben vom Butterfisch | |
| 118. Moriawase (21 Stk) ^{c,b,f} | 31,9 € |
| Gemischter Fisch und Meeresfrüchte | |

DONBURI



Japanische Reisschalen mit saisonalem Gemüse, Wahlweise mit

- | | |
|--|--------|
| 184. Lachs ^b | 15,5 € |
| Scheiben vom Lachs (mit Reisschale, saisonalem Gemüse) | |
| 185. Thunfisch ^b | 15,9 € |
| Scheiben vom Thunfisch (mit Reisschale, saisonalem Gemüse) | |
| 186. Kaisen ^{a, b, c, h, m, n, d, 5} | 16,5 € |
| Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi, Ika, Tako | |



NIGIRI SUSHI (*Handgeformt & kunstvoll belegter Reis - 1stk*)



70. Sake ^b	2,3 €
Lachs	
71. Maguro ^b	2,5 €
Thunfisch	
72. Managatsuo ^b	2,5 €
Butterfisch	
73. Ebi ^c	2,3 €
gekochte Garnelen	
74. Unagi ^b	2,6 €
Flussaal	
75. Ika ⁿ	2,2 €
Sepia	
76. Tako ⁿ	2,2 €
Oktopus	
77. Kani ^{a,b,i}	2,2 €
Surimi	

80. Salmon Rose ^{b, d, a, 2}	3,1 €
flambierter Lachs, Lachstatar und Spargel	
81. Flamed Sake ^b	2,6 €
flammierte Lachs	
82. Okayama ^{i, b, a, m, l, 3}	3,1 €
flambierter Lachs, Unagi, Special Soße	
83. Aburaki ^{i, b, a, m, l, 3}	3,1 €
flambierter Lachs, junger Spargel mit Spezialsoße	

NIGIRI VEGAN (*1 Stück*)

85. Oshinko ^{2, g}	2,0 €
eingelegter Rettich	
86. Shitake ^{m, 4}	2,0 €
Jap. Pilze	
87. Avocado	2,0 €
Avocado	
88. Inari ^{m, 4}	2,0 €
Tofutasche	
89. Tamago ^{a, m, 4}	2,0 €
Jap. Omelett	



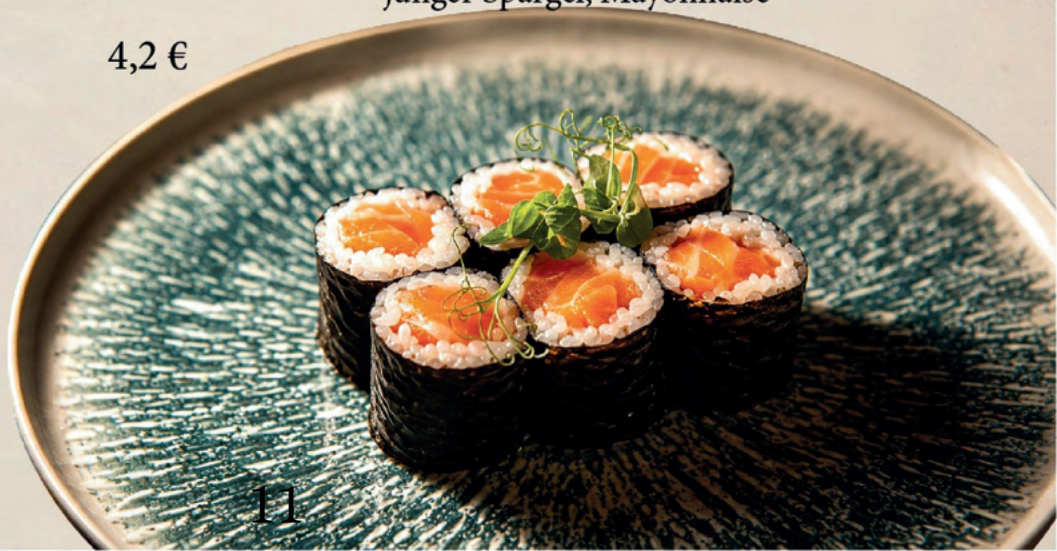
MAKI SUSHI *(mit Seetang umgewickelte Reisrolle - 6stk)*



90. Sake ^b Lachs	4,4 €	96. Ebi Avocado ^c Garnelen, Avocado	4,4 €
91. Sake Avocado ^b Lachs, Avocado	4,7 €	97. Butter Spicy ^b Butterfisch, Chili, Lauchzwiebeln	4,7 €
92. Tekka ^b Thunfisch	4,9 €	98. Salmonskin ^{b, m, 2, 4} gegrillte Lachshaut	4,5 €
93. Tekka Avocado Thunfisch, Avocado	5,1 €	99. Unagi Kappa ^{b, m, 2, 4} Flussaal, Gurke	5,1 €
94. Tuna-Spicy ^{c, d, l, 3} Thunfisch, Lauchzwiebeln, Chili	5,1 €	100. California ^{a, b, c, d, m, 2, 4, 5} Surimi, Avocado	4,3 €
95. Ebi ^c gekochte Garnelen	4,4 €		

MAKI VEGETARISH *(mit Seetang umgewickelte Reisrolle - 6stk)*

101. Inari ^{m, 4} Tofu	4,2 €	106. Avocado Avocado	4,2 €
102. Kampo ^{m, 4, 2} eingelegter Kürbis	4,2 €	107. Shiitake Jap. Pilze	4,2 €
103. Kappa Gurke	4,2 €	108. Rucola Cheese ^d Rucola Frischkäse	4,2 €
104. Oshinko ^{2, g} eingelegter Rettich	4,2 €	109. Spargel ^{c, l, 3} junger Spargel, Mayonnaise	4,2 €
105. Tamago ^c Jap. Omelett	4,2 €		



TEMAKI SUSHI *(handgerollt mit Frischrogen & Sesam - 1stk)*



- | | |
|---|-------|
| 110. Sake Avocado ^d | 5,1 € |
| Lachs, Avocado | |
| 111. Tuna Avocado ^d | 5,3 € |
| Thunfisch, Avocado | |
| 112. Unagi Kappa ^d | 5,3 € |
| Flussaal, Gurke | |
| 113. California ^{a, b, c, d, m, 2, 4, 5} | 5,1 € |
| Surimi Avocado | |
| 114. Vegetarisch Temaki ^f | 4,9 € |
| verschiedenes Gemüse mit Sesam | |

INSIDE-OUT ROLLS *(mit Flugfischrollen, ummantelt mit Tobiko und Sesam - 8 stk)*

- | | | | |
|--|-------|--|-------|
| 120. Sake ^{d, f} | 8,2 € | 127. Salmonskin ^{d, f} | 9,0 € |
| lachs avocado | | gegrillte lachshaut gurke | |
| 121. Sake Spicy ^{a, i, b, f, 3} | 8,2 € | 128. Hot Spicy Tuna ^{a, i, b, f, 3} | 9,0 € |
| lachs gurke lauchzwiebeln chili | | saftiger Thunfisch, umwicklet mit gurke,
Seetang, spicy soße | |
| 122. Maguro ^{d, f} | 9,0 € | 129. Hot Tuna ^{i, f, b, f, 3} | 8,5 € |
| thunfisch gurke | | gekochter Thunfisch, Chili,
Mayo & Lauchzwiebeln,
umwickelt mit Röstzwiebeln | |
| 124. Butterfisch Spicy ^{a, i, b, f, 3} | 7,9 € | 131. Rucola ^{b, d, f} | 8,0 € |
| butterfisch, chili, gurke, schnittlauch | | rucola, Frischkäse, Lachs | |
| 125. California ^{a, b, c, d, m, f, 2, 4, 5} | 7,5 € | 132. Vegetarische I-O ^f | 7,5 € |
| surimi avocado | | verschiedene Gemüse | |
| 126. Ebi Avocado ^{c, f} | 8,3 € | | |
| Garnelen, Avocado | | | |



NORIBOI SPECIAL ROLLS / TAPAS (4 Stück)

140. Salmon Prince ^{a, c, b, m, l, d, 3} 7,0 €
Lachs Avocado Frischkäse umwickelt mit Lachs
141. Philadelphia Rolls ^{a, c, b, m, l, d, 2} 7,0 €
Lachs Gurke Frischkäse umwickelt mit flambiertem Lachs
142. Maguro Twinzie ^{a, c, b, m, l, d, 3} 7,2 €
Thunfisch Gurke Frischkäse umwickelt mit Thunfisch
143. King Ebi Tempura ^{a, c, b, m, l, d, 3} 7,0 €
Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs
144. Ebi Tempura Avocado ^{a, c, b, m, l, d, 3} 7,0 €
Ebi Tempura, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Avocado
145. Fire Dragon Roll ^{a, c, b, m, l, d, 2} 7,5 €
Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Aal und Tobiko
146. Hokkaido Roll ^{a, c, b, m, l, d, 3} 7,5 €
Ebi Tempura Lauchzwiebeln Rucola Mayo umwickelt mit flambiertem Lachs
147. Sparagus Roll ^{a, c, b, m, l, d, 3} 7,5 €
panierter grüner Spargel, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Thunfisch
148. Rainbow Roll ^{a, b, c, d, m, l, d, f, 3, 4, 5} 7,5 €
Surimi Avocado Gurke Frischkäse umwickelt mit Lachs Thunfisch Butterfisch
149. Chicken Rolls ^{a, c, m, l, 3} 6,9 €
gebackenes Hühnchen, Gurke & Spicymayo
150. Ina Moto Roll (vegetarisch) ^{a, c, m, l, 3} 6,4 €
Kampyo Gurke jap. Omelette umwickelt mit Avocado



BIG BAKED ROLLS *(gebackene Rollen 6 stk)*



160. **Salmon Age** ^{a, c, b, m, d, l, 3} 9,5 €
gebackene Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
161. **Tuna Age** ^{a, c, b, m, l, 3} 9,9 €
gebackenen Rolle mit scharfen thunfisch, Guke | Avocado
162. **Ebi Age** ^{a, b, c, d, m, f, l, 3, 4, 5} 9,5 €
gebackenen Rolle mit scharfen Garnele | Gurke | Avocado
163. **Buddha (vegetarisch)** ^{a, c, m, d, l, 3} 8,9 €
vegetarische, gebackenen Rolle mit
Frischkäse & verschiedenem Gemüse

MINI BAKED ROLLS *(gebackene Rollen 8 stk)*

170. **Salmon Avo** ^{a, c, b, m, l, 3} 7,9 €
gebackene Makis mit Lachs und Avocado
171. **Salmon Cheese** ^{a, c, b, m, d, l, 3} 7,9 €
gebackene Makis mit Lachs und Frischkäse
172. **Tuna Spicy** ^{a, c, b, m, l, 3} 7,9 €
gebackene Makis mit gekochtem Thunfisch,
Chili, Lauchzwiebeln
173. **Ebi Avo Fried** ^{a, c, b, m, l, 3} 7,9 €
gebackene Makis mit Garnele und Avocado
174. **Yakitori** ^{a, c, m, l, 3} 7,9 €
gebackene Makis mit chicken
175. **Kappa Avo (vegetarisch)** ^{a, c, m, l, 3} 7,5 €
gebackene Makis mit Gurke und Avocado



SUSHI PLATTEN

- P1. (17 Stück)** ^{a, b, c, d, m, 2, 4, 5} 18,9 €
 6 Stk Sake Maki, 6 Stk California Maki,
 5 Stk Nigiri (Sake, Ebi, Managatsuo, Unagi, Kani)
- P2. (18 Stück)** ^{a, b, c, d, m, f, 2, 4, 5} 19,9 €
 6 Stk Sake Maki, 8 Stk California I.O.
 4 Stk Nigiri (Sake, Ebi, Maguro, Unagi)
- P3. (25 Stück)** ^{a, b, c, d, m, f, l, g, 2, 3, 4, 5} 29,9 €
 6 Stk Sake Maki, 8 Stk California I.O.,
 8 stk Salmon Prince, 3 Stk Nigiri (Sake, Ebi, Maguro)
- P4. (40 Stück)** ^{a, b, c, d, m, f, l, g, 2, 3, 4, 5} 49,9 €
 6 Stk Sake Maki, 6 Stk California Maki,
 8 Stk Sake I.O., 8 stk Maguro twince,
 8 Stk King Ebi Tempura, 4 Stk Nigiri
 (2 Sake, 2 Maguro)
- P5. (54 Stk. + 6 Scheiben Sashimi)** ^{a, b, c, d, m, f, l, g, 2, 3, 4, 5} 73,9 €
 6 Stk Sake Maki, 6 Stk California Maki, 6 Stk Avo Maki,
 8 Stk Sake I.O., 8 Stk Maguro I.O., 8 stk Salmon Prince,
 8 Stk Ebi Tempura Avocado, 6 Scheiben Sake Sashimi,
 4 Stk Nigiri (2 Sake, 2 Maguro)
- P6. Vegetarisch** ^{f, a, m, 4} 14,5 €
 1 stk vegetarische I.O., 6 stk Kappa Maki, 1 stk Avocado Nigiri, 1 stk Tamago Nigiri
- P7. Omakase (Premium Selection)** ^{b, a, m, l, 3} 30,0 € / pro Person
 Individuell zusammengestellt ausgewählte Premium-Zutaten
 besondere Sushi-Rollen





NORIBOI

VIETNAMESE • ASIAN CUISINE

BEILAGEN

- 500. Reis € 2,50
- 501. Sushi-Reise..... € 2,50
- 502. Reismudeln..... € 2,50
- 503. Gebratene Reisbandnudeln € 5,00
- 504. Gekochte Reisbandnudeln..... € 2,50
- 505. Gekochte Udon-Nudeln..... € 3,50
- 506. Gebratene Udon-Nudeln..... € 6,00
- 507. Salat..... € 3,50
- 508. Süßkartoffel-Pommes..... € 4,90

SAUCEN

- 509. Süß-Sauer-Soße..... € 1,00
- 510. Sesam-Dressing € 1,00
- 511. Chili-Limetten-Vinaigrette.. € 1,00
- 512. Chilisoße € 1,00
- 513. Rotes/Gelbes Curry..... € 2,90
- 514. Cocktailsoße..... € 1,00
- 515. Teriyaki-Soße..... € 2,50
- 516. Karamell-Sesam-Soß..... € 2,90
- 517. Hoisin-Soße..... € 1,50
- 518. Orangen-Teriyaki-Soße..... € 2,90
- 519. Pfeffer-Soja-Soße..... € 2,90
- 520. Unagi-Soße..... € 2,00



Trotz sorgfältiger Zubereitung können in unseren Speisen
Spuren der oben genannten Allergene enthalten sein.
Bitte informieren Sie unser Personal bei Allergien oder Unverträglichkeiten.
Wir beraten Sie gerne.

ALLERGENE

- | | |
|----------------------------------|---------------------------|
| a Eier | h Erdnüsse |
| b Fisch | i Glutenhaltiges Getreide |
| c Krebstiere | j Lupinen |
| d Milch (einschließlich Laktose) | k Schalenfrüchte |
| e Sellerie | l Senf |
| f Sesamsamen | m Sojabohnen |
| g Schwefeldioxid und Sulfite | n Weichtiere |

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 1 mit Konservierungsstoff | 7 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 2 mit Farbstoff | 8 geschwefelt |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 geschwärzt |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 gewachst |
| 5 mit Phosphat | 11 koffeinhaltig |
| 6 mit Süßungsmittel(n) | 12 chininhaltig |

HOMEMADE - 0,4L

210. MANGO LASSI^{d,2} 6,50
Mangopüree, Joghurt, Mangosaft, Kokosmilch
211. HAUS LIMONADE 6,50
Limetten, Rohrzucker, Sprudelwasser, Minze
212. ASIAN PASSION FRUIT² 6,90
Orangensaft, Maracujasaft, Passion Sirup, Limette Sirup
213. NORIBOI BLISS² 6,90
Lycheesirup, Lychee Frucht, Aloe Vera, Anchan Blüten
214. LILA SUNRISE^{k,2} 6,90
Mandel Sirup, Limette Sirup, Ananassaft, An Chan Blüten
215. RASPBERRY FIEBER² 6,90
Limetten, Himbeeren, Zucker, Grenadinesirup, Sprudelwasser
217. YUZU EISTEE^{4,11} 6,50
Yuzu, Schwarztee, Zucker, Limette
218. NORIBOI TEE^{4,11} 6,50
Jasmintee, Minze, Zucker, Limette



HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE

220. KAFFEE ¹¹	3,60
221. ESPRESSO ¹¹	3,60
222. CAPUCCINO ^{d,11}	3,90
223. DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	4,50
224. LATTE MACCHIATO ^{d,11}	4,50
225. MILCHKAFFEE ^{d,11}	4,50
226. HEISSE SCHOKOLADE ^{d,11}	3,50
227. CA PHE PHIN ^{d,11} traditioneller vietnamesischer Kaffee Schwarz oder mit kondensierter Milch	4,50
228. CA PHE SUA DA ^{d,11} kalter vietnamesischer Kaffee	4,50

TEE

230. GRÜNER TEE Tasse ¹¹	3,30
231. JASMIN TEE Tasse ¹¹	3,30
232. HOMEMADE TEE Glas ¹¹ aus frischen Zutaten, Honig a. Ingwer b. Minze c. Ingwer - Orange d. Ingwer - Minze e. Minze - Orange	4,50
233. ROTER VITAL TEE Rote Dattel, Goji Beere, Cordyceps	4,90



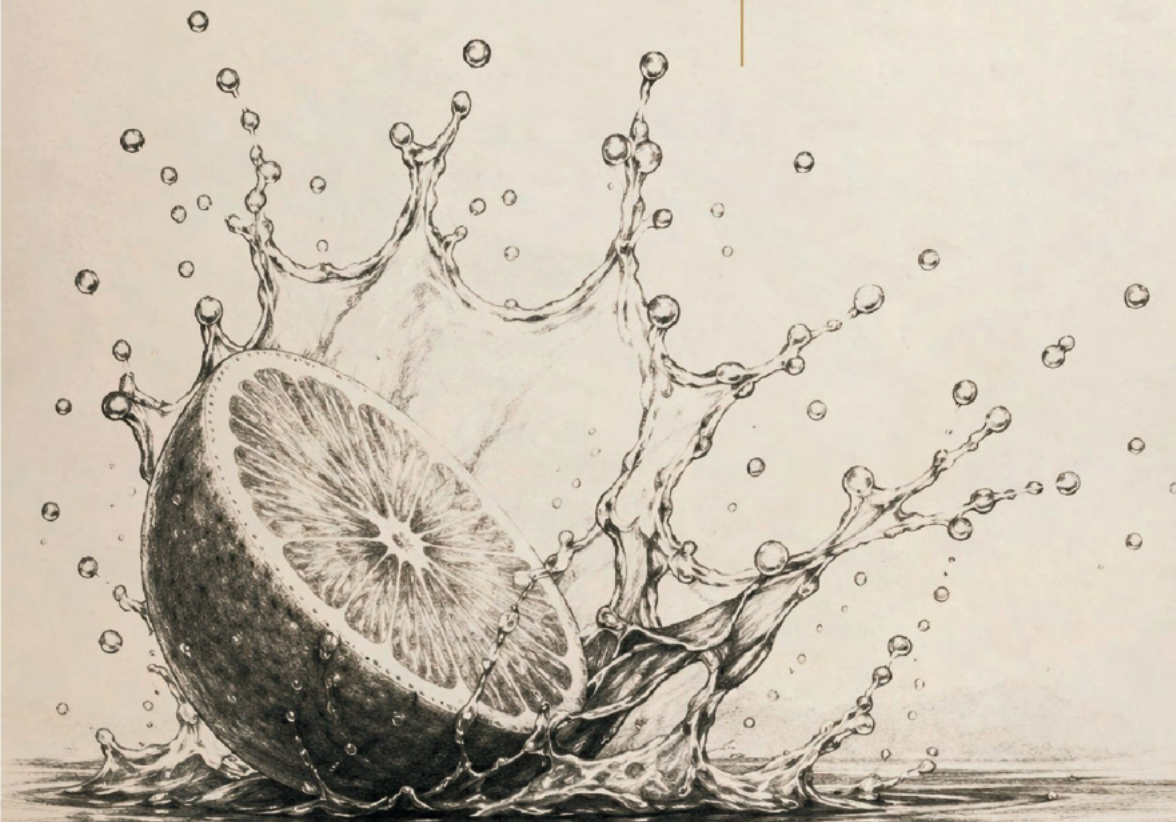
SOFTDRINKS & SÄFTE

SOFTDRINKS

240. COCA COLA ^{1,4,11}	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,50 €
241. COCA ZERO ^{1,3,4,11}	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,50 €
242. FANTA ^{1,2}	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,50 €
243. SPRITE ¹	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,50 €
244. GINGER ALE ^{1,2}	0,3l 3,30 €
245. TONIC WATER ¹²	0,3l 3,30 €
246. SPARKLING / STILL (Tafelwasser)	0,25l 3,00 € / 0,75l 7,10 €

SÄFTE

250. ORANGENSAFT	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
251. APFELSAFT	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
252. SAUERKIRSCHSAFT	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
253. ANANASSAFT	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
254. CRANBERRYSAFT	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
255. BANANENNEKTAR ⁸	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
256. MANGOBANANENNEKTAR ⁸	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
257. MANGONEKTAR ⁸	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
258. KIBA ⁸	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €
259. SAFTSCHORLE ⁸	0,3l 3,10 € / 0,4l 4,40 €



BIER vom Fass

260. WARSTEINER ⁱ	Fass	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,80
261. OBERBRÄU HELL ⁱ	Fass	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,80
262. KÖNIGS LUDWIG ALKOHOLFREI ⁱ	Fass	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,80
268. RADLER ⁱ	Fass	0,3l 3,20 € / 0,5l 4,80

BIER Flaschen

263. SAIGON BIER ⁱ	Flaschen	0,33l 5,50
264. TIGER BIER ⁱ	Flaschen	0,33l 5,50
265. ERDINGER HEFE HELL ⁱ	Flaschen	0,50l 4,40
266. ERDINGER KRISTALL ⁱ	Flaschen	0,50l 4,40
267. WARSTEINER ALKOHOLFREI ⁱ	Flaschen	0,50l 4,40



APERITIF



LONGDRINKS

280. HUGO^g 7,40
Prosecco, Holundersirup, Minze, Sprudlwasser
281. APEROL SPRITZ^{g,2} 7,40
Prosecco, Aperospritz, Sprudlwasser
282. LILLET BLANCE^{g,2} 0,3L 7,40
Prosecco, Erdbeersirup, Schweppes Wild Berry
283. PROSECCO^g 0,1L 5,60

270. GIN TONIC¹² 7,50
Bombay Gin, Tonic
272. WHISKY COLA¹¹ 7,50
Jack Daniel's, Cola
274. CUBA LIBRE¹¹ 7,50
Havana Brauner Rum, Limette, Cola
275. DARK & STORMY² 7,50
Brauner Rum, Limetten, Ginger Beer
276. VODKA CRANBERRY 7,50
Vodka, Cranberrysaft
277. MOSKOW MULE² 8,50
Vodka, Limetten, Ginger Beer, Gurke
278. NORIBOI MULE² 8,50
Vodka, Ginger Ale, Gurke, Limette



COCKTAILS

mit Alkohol

290. PINA COLADA ^{d,2} 7,90
Rum, Coconut Sirup, Ananassaft, Sahne
291. MAI TAI ^{k,2} 8,60
Rum, Mandelsirup, Limette Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Cointreau
292. WATERMELON MANN ² 7,90
Wodka, Wassermelonensirup, Limette Sirup, Ananassaft, Orangensaft, Grenadinesirup
293. SEX ON THE BEACH ² 7,90
Wodka, Pfirsich, Zitronen, Grenadine, Cranberry, Ananassaft
294. SWIMMING POOL ^{d,2} 7,90
Havana, Blue Curacao Sirup, Kokos Sirup, Ananassaft Und Sahne
295. FIRE ON ICE ² 7,90
Vodka, Maracuja Sirup, Limette Sirup und Maracujasaft
296. MOJITO 7,90
Havana, Limetten, Minze, Zucker, Sprudelwasser
297. CAIPIRINHA ^{d,2} 7,90
Cachaca, Rohrzucker, frische Limetten minze

Alkoholfrei

300. IPANEMA 6,70
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale
303. COCONUT KISS ^{d,2} 6,70
Ananassaft, Kokossirup, Sahne
304. STRAWBERRY KISS ^{d,2} 6,70
Ananassaft, Erdbeersirup, Sahne



Signature COCKTAILS



306. ESPRESSO MARTINI² 9,90

Absolut Vodka, Kahlua,
frische Espresso mit
Vanille Geschmack.

305. NORIBOI CLUB¹¹ 11,90

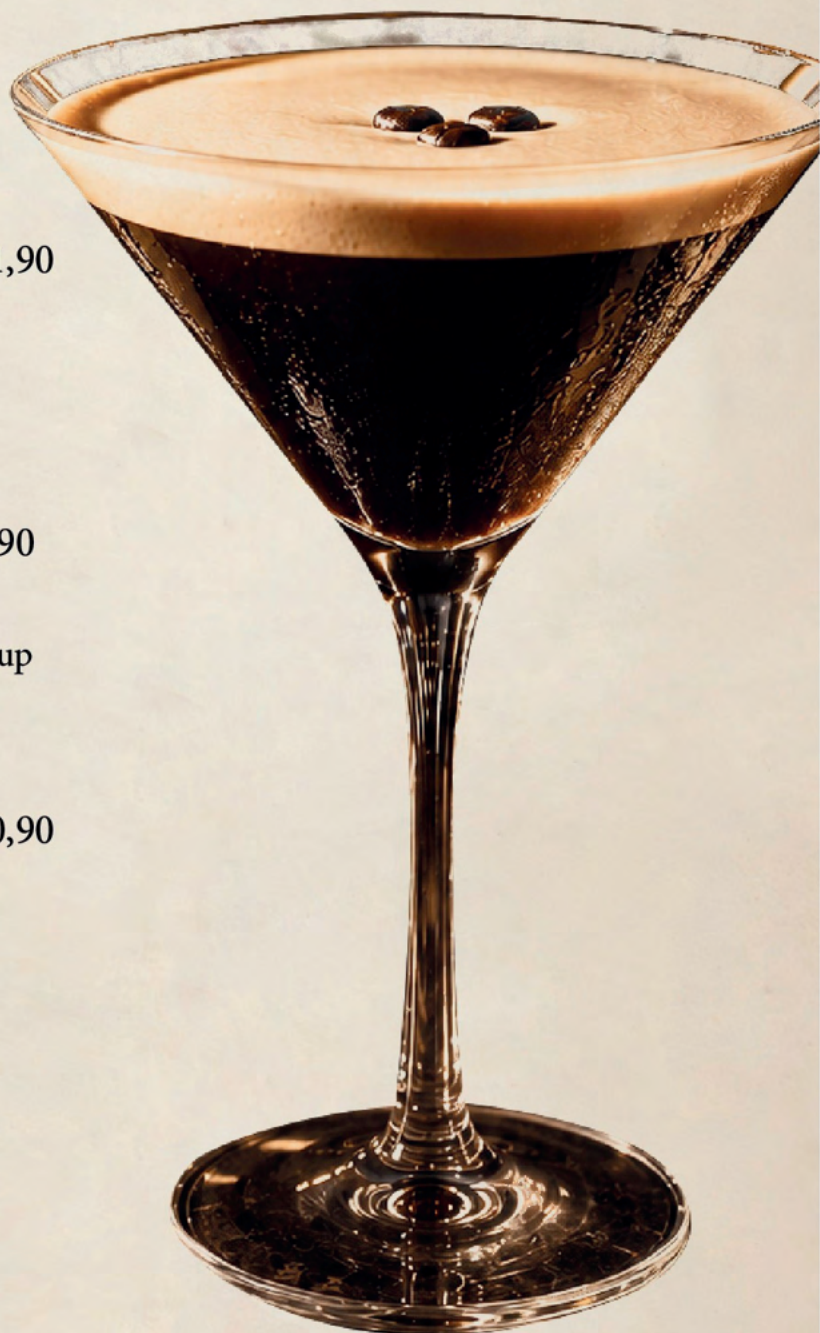
Monkey Gin, Cavados, Zuckersirup,
frische Limetten/Orange, Erdbeersirup

308. DRAGON² 9,90

Gin Bombay, Zuckersirup, frische
Limetten/Orange/Gräpfruit, Karamellsirup

309. WHISKRY SOUR 10,90

Whisky, Talisker, Zuckersirup,
Frische Limetten/Orange



WEINE

WEISSWEIN

310. GRAUER BURGUNDER^g 0,2 l: 6,50 € | Flasche: 24,0 €

Qualitätswein, Trocken. Kloster Limburg
Weinkellerei Vollmundig Und Rund,
Zu Vielen Speisen Passend, Mit Nussigen
Und Fruchtigen Aromen

311. SO 'RIESLING TROCKEN^g 0,2 l: 6,90 € | Flasche: 27,6 €

Qualitätswein, JWG Johannisberger Weinvertrieb KG
Ein filigraner, erfrischender Riesling mit Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten
und weißem Steinobst mit einem Hauch von blumigen Noten.
Mit seiner spritzigen und lebendigen Säure wirkt dieser trockene Riesling harmonisch und ausbalanciert.

312. CHARDONNAY^g 0,2 l: 6,60 € | Flasche: 24,5 €

Aimery-Sieur d'Arques .Vin de Pays d'Oc ,Ausgewogen und rund, mit
verspielter Säure und Aromen von reifen gelben Früchten.

313. TARIQUET CLASSIC^g 0,2 l: 6,70 € | Flasche: 25,0 €

Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng Côtés Gascogne
Indication Géographique Protégé, Domaine Tariquet Ein Herrlich Intensiver,
Trockener Und Fruchtiger Wein Mit Blumigen Aromen Und Nuancen Von
Exotischen Früchten. Ausgewogen Und Frisch: Ein Wahrer Durstlöcher

621. WEINSCHORLE^g 0,2 l: 6,30 €

ROSÉ

314. DOMAINE TARIQUET ROSÉ DE PRESTIGE^g 0,2 l: 7,20 € | Flasche: 28,90 €

Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Tannat Côtés Gascogne Indication
Géographique Protégé Domaine Tariquet Süßlicher Duft Nach
Himbeeren Und Erdbeeren, Erfrischend Und Harmonisch, Feine Säure.

ROTWEIN

315. MERLOT^g 0,2 l: 6,30 € | Flasche: 24,90 €

Aimery Sieur D'Arques Vin De Pays D'Oc Aromatische Kirschfrucht,
Weiche Tannine, Geschmeidig Und Feinfruchtig Am Gaumen

316. CABERNET SAUVIGNON^g 0,2 l: 6,30 € | Flasche: 24,90 €

Aimery-Sieur D'Arques Vin De Pays D'Oc Reife Aromen
Von Johannisbeeren Und Kirschen, Feine Würze, Weicher Geschmack.

317. PRIMITIVO^g 0,2 l: 6,60 € | Flasche: 26,90 €

Indicazione Geografica Tipica Italien - Apulien: Ein Bouquet Von Reifen
Dunklen Beeren Sowie Maulbeeren, Gepaart Mit Würzigen Komponenten
Von Rum-Trauben. Am Gaumen Wirkt Der Wein Intensiv Würzig-Beerig Und
Besticht Durch Einen Langen Abgang. Passt Besonders Gut Zu Nudelgerichten Mit
Ragout Oder Fleischfüllung Und Zu Allen Arten Von Geschmortem Oder Gebratenem Fleisch





DESSERT

200. **CHUOI CHIEN**
gebackene Bananen und Erdnüsse mit
a. Honig^{i,h} 5,50
b. Honig & Vanille Eis^{d,i,h} 6,90
201. **CRÈME BRULÉE**^{a,d} 6,90
cremige Panna Cotta mit fruchtigem Mangopüree
202. **MANGO BLACK RICE** 6,50
schwarzer Klebreis mit Kokosmilch
und Mangopüree
203. **MOCHI EIS**^d 6,70
3 versch. japanische Reiskuchen
mit Eisfüllung
204. **NORIBOI EIS**^{a,d} 6,50
3 Kugeln Vanilleeis

