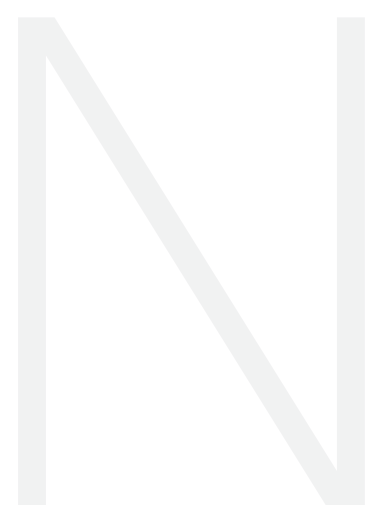


menü

appetitmacher

Gehacktes ^(L)	
Black Angus Rind 140g / Relish / Cornichons / Kapern / Zwiebeln / Nussbrot	16,50 EUR
Forelle ^(G)	
gebeizt / rote Bete / Kaviar / Gurke / Weizenblini / Schmand.....	17,90 EUR
Tacos	
Blumenkohl / Mango / geräucherte Ente / Mais / rote Zwiebel / Chili / Koriander	16,50 EUR
Orient-Express ^(L) 	
Bulgur / Safran / Aubergine / Feige / Tomate / Mandeln / Rucola / Tahin.....	14,50 EUR
Naturliebe ^(L/G) 	
Wildkräuter / Blattsalate / Gurke / Tomate / Rohkost / Hausdressing.....	12,50 EUR
auch als Beilagensalat zu Ihrem Lieblingsgericht.....	4,90 EUR
Kürbiscreme ^(L) 	
Hokkaido / Ingwer / Kichererbsen / Kürbiskerne.....	9,50 EUR
Soup of the day	8,50 EUR
Brotkörbchen	
6 Mini-Dip-Brötchen / Zerlei hausgemachte Dips	4,50 EUR



NOA
vertraut auf
nachhaltige
Produkte.



Klingt lecker, aber Sie
möchten heute
lieber vegetarisch
essen?

sattmacher

Alpenburger	
100% Rind / Sauerteig-Bun / Raclettekäse / Cornichons / Perlwiebeln / Tomatenrelish / Bündnerfleisch / Rösti-Fries.....	22,50 EUR
Spaghetti aus der Dose	
100% Kalbfleisch / homemade Bolo / Spaghetti / Parmesan / Pesto.....	19,90 EUR
Steak & Cheese ^(G)	
NY striploin / Gorgonzola / Kartoffel-Sellerie-Stampf / Zuckerschoten	34,50 EUR
Involtini NOA	
Kalb / Steinpilz / Kürbis / Brokkoli / Kartoffel / karamellisierte Knoblauch.....	32,50 EUR
Erdnuss-Hähnchen	
Pollo fino / Erdnussauce / Ananas / Wokgemüse / Reis.....	23,50 EUR
Kalbsleber NOA	
gebraten / Kartoffelpüree / Apfel / Röstzwiebeln	24,50 EUR

NOA
RESTAURANT & LOUNGE BAR



grüne seele

Waldpilz-Ravioli 	
Spitzkohl / Kefen / Rahm / roter Pfeffer.....	18,90 EUR
Reisnudel-Bowl ^(G/L) 	
Reisnudeln / Shiitake / Mini-Gemüse / Paprika / Sesam / Sojasauce	17,50 EUR
Kürbis-Gnocchi ^(L) 	
Curry / Ingwer / Apfel / buntes Gemüse / Sojajoghurt.....	17,50 EUR
Folienkartoffel ^(G) 	
Kräuterschmand / Frühlingslauch / Beilagensalat.....	16,50 EUR
mit Scampi	+10,50 EUR
mit Wintergemüse & Kürbis.....	+7,50 EUR
mit Roastbeef-Streifen.....	+11,50 EUR
Alpenburger - Veggie 	
Erbsenpatty / Sauerteig-Bun / Raclettekäse / Cornichons / Perlwiebeln / Tomatenrelish / Rösti-Fries.....	21,50 EUR

lust auf meer

Fish & Chips	
Zander / Calamari / Bierteig / Steakhousepommes / Trüffelmayo.....	23,50 EUR
Papilote ^(G)	
Wildlachs / Risolée-Kartoffeln / Fenchel / Wurzelgemüse / Estragon / Zitrusaromen.....	25,50 EUR
F(r)isch vom Markt	
gebraten / Gnocchi / Safran / Kürbis / Wintergemüse / Krustentiersauce.....	24,50 EUR

glücklichmacher

Assiette de fromage 	
vier französische Käse / Kuh & Ziege / Chutney / Apfel-Früchte-Brot.....	14,50 EUR
„Mousse sein“ ^(L) 	
Mousse von Schokolade, Himbeere & Pistazie / lauwarmer Schokokuchen / Fruchtsauce / „Kaviar“	13,90 EUR
Powidl-Krapfen 	
Pflaumenmus / Kartoffelteig / Vanillesauce / Zimteis.....	13,90 EUR

Kennzeichnung von Allergenen, Inhaltsstoffen und Restalkohol:
Fragen Sie nach der Karte mit allen Kennzeichnungen. Trotz aller Sorgfalt der Zubereitung: minimale Mengen von Alkohol können in Saucen noch enthalten sein. Ebenso können Allergen-Mengen noch am Teller oder den verwendeten Hilfsmitteln in der Küche haften. Bitte weisen Sie das Servicepersonal bei einer möglichen starken oder lebensbedrohlichen allergischen Reaktion darauf hin, damit das Küchenteam ein besonderes Augenmerk auf die Zubereitung Ihrer Speise richten kann.

 = vegetarisch  = vegan L = Laktosefrei G = Glutenfrei



champagner & sekt

Louis Roederer Collection 246 Brut	0,1 l 16,00 EUR	0,75 l 99,00 EUR
Louis Roederer Theophile Rosé Brut	0,1 l 16,00 EUR	0,75 l 99,00 EUR
Louis Roederer Cristal Brut / 2012		0,75 l 299,00 EUR
„Mol ebbes anneres“ Rosé Sekt Bernhart/ Brut / 2024	0,1 l 9,50 EUR	0,75 l 42,00 EUR

FAIR GRAPES
Wein trinken
und die Natur
schützen.

weissweine

LIO Sauvignon Blanc (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Kranz / Pfalz/ 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
FELIX Gelber Muskateller (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Theo Minges/ Pfalz/ 2025	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
THEO Weißburgunder (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Bernhart/ Pfalz/ 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
HENRY Chardonnay (BIO, vegan) VDP Gutswein Fair Grapes/ Weingut Bernhart/ Pfalz/ 2024	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
BRUNO Riesling feinherb (BIO) Weingut Karthäuserhof/ Trier	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 32,00 EUR
Chardonnay Réserve (BIO)  VDP Erste Lage Fair Grapes/ Weingut Bernhart/ Schweigen-Rechtenbach/ 2024		0,75 l 64,00 EUR

roséweine

KEANU Rosé (vegan) Qualitätswein Fair Grapes/ Weingut Lauermaann & Weyer/ Pfalz/ 2024	0,2 l 9,50 EUR	0,75 l 32,00 EUR
---	-------------------	---------------------

rotweine

MATTEO Primitivo (BIO, vegan) IGT Fair Grapes/ Weingut Cantina Polvanera/ Apulien/ 2025	0,2 l 10,90 EUR	0,75 l 34,00 EUR
Spätburgunder KT (BIO)  VDP Großes Gewächs Weingut Bernhart/ Schweigen-Rechtenbach/ 2020		0,75 l 64,00 EUR

getränke



Alle unsere
Qualitätsweine
sind **BIO bzw. aus
nachhaltigem
Anbau.**

weine offen

Riesling Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 8,50 EUR
Grauburgunder Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 9,50 EUR
Spätburgunder Rosé Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2023	0,2l 9,50 EUR
Cuvée Zusammenspiel Weingut Jesuitenhof / Dirmstein – Pfalz / Qualitätswein / trocken / 2022	0,2l 10,50 EUR

sprizz

Campari Mix Wahlweise mit Orangensaft, Tonic oder Soda	8,50 EUR
Aperol Sprizz Aperol / Prosecco / Soda / Orange	8,50 EUR
Hugo Prosecco / Holunderblütensirup / Minze / Soda / Limette	8,50 EUR
Lillet Mix Wahlweise mit Wild Berry, Ginger Ale oder Tonic Water	9,50 EUR

hausgemachte limonaden

Orangen-Zitrone 0,40 l	6,00 EUR
Himbeer-Ingwer 0,40 l	6,00 EUR
Mango 0,40 l	6,00 EUR

cocktailempfehlung

Frozen Strawberry Margarita Jose Cuervo Silver / Cointreau / Erdbeersirup / Zitrone	10,50 EUR
Espresso Martini Absolut Vodka Espresso Kaffeeleikör Zuckersirup	10,50 EUR
Negroni Tanqueray London Dry Gin Martini Rosso Campari Orange	8,50 EUR
Whiskey Sour Maker's Mark Bourbon / Zitronensaft / Zuckersirup / Puderzucker / Eiweiß / Zitrone	10,50 EUR