



**N O Y A**

# Aperitif

<b>Crémant Langlois brut</b>	0,1 l	€ 5,5
<b>Crémant Langlois Rosé</b>	0,1 l	€ 6
<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b>	0,1 l	€ 13
<b>NOYA Spritz</b>		€ 8
<b>DéjàVu Spritz</b> <sup>(3,10)</sup>		€ 8
Oriental DéjàVu   Schweppes White Peach   Orange   Thymian		
<b>Merry Roses</b> <sup>(10)</sup>		€ 8
Ferdinand's Vermouth Rosé   Tonic Water   Grapefruit Püree   Blumen		
<b>Hugo Deluxe</b>		€ 8
Secco   Giffard Holundersirup   Limette   Minze		
<b>Kir</b>		€ 8
Crème de Cassis   Weisswein		
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>(0)</sup>		€ 7,5
Limoncello   Secco   Schweppes Bitter Lemon   Limette   Soda		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(2)</sup>		€ 7,5
Aperol   Soda   Secco   Orange		
<b>Campari Orange / Soda</b>		€ 6,5
<b>Ferdinand's Vermouth Bianco / Rosso</b>	5 cl	€ 5,5
<b>Cynar / Averna</b>	4 cl	€ 5,5
<b>Ricard</b>	4 cl	€ 5

# Vorspeisen

<b>Marinierte, grüne Oliven</b> 🍃	€ 5
<b>Bruschetta Caprese</b> (A/G) 🍃 Knuspriges Bergbrot   Kirschtomaten   Büffelmozzarella   Rucola   Pesto Genovese   Basilikum	€ 10,5
<b>Focaccia alle olive</b> (A) 🍃 Langzeitig geführter Teig im Steinofen gebacken   Oliven   Olivenöl   Oregano   Meersalz	€ 10,5
<b>Tomatencrèmesuppe</b> (A/G) 🍃 mit Parmesanschaum und Bergbrot	€ 10,5
<b>Rote Beete Carpaccio</b> (G) 🍃 Hauchdünn geschnittene Rote Beete   Ziegenfrischkäse   Rucola   Balsamico	€ 12,9
<b>Hummus Etagere</b> (A/N) Unsere Hummus machen wir jeden Tag superfrisch aus Kichererbsen, Tahina, Olivenöl und Zitrone. Mit ofenfrischem Bergbrot.	€ 13,5
<ul style="list-style-type: none"><li>• Klassischer Hummus 🍃</li><li>• Tomatenhummus 🍃 (mit sonnengereiften Tomaten und Spitzpaprika)</li><li>• Hamshuka (mit pikantem Rinderhackfleisch)</li></ul>	
<b>Feige und geblämmter Ziegenkäse</b> (H/G) 🍃 Ziegenfrischkäse   Feige   Joghurt   Pistazien   Ahornsirup	€ 14,5
<b>Lachstatar</b> (A/D/G) Frisches Lachstatar vom norwegischen Fjordlachs   Avocado   Limette   Crème fraîche	€ 18,5
<b>Rindertatar</b> (A/C/D/M) Kapern   Zwiebeln   pikante Mayonnaise   Erbsenkresse	€ 18,5
<b>Baba Ganoush</b> (A/N) 🍃 Auf offener Flamme gegrillte, gestampfte Aubergine   Tahina   Petersilie   Granatapfel   Sesam   Knoblauch   Bergbrot	€ 8

**NOYA Carpaccio für 2 Personen** (A/G)

p. P. € 19,5

Pane Carasau – hauchdünnes, sardinisches Knusperbrot

Rindercarpaccio | Rucola | Trüffelcrème | frisch gehobelter Trüffel

**Antipasti-Variation für 2 Personen** (A/D/G/O)

p. P. € 21

Rindertatar | Lachstatar | Rote Beete Carpaccio

Sizilianische Burrata | toskanischer Landschinken | Salami Milano

Antipasti-Gemüse | Oliven | ofenfrisches Pizzabrot

# Salate

**Happy Bowl** (N/O) 

€ 18,5

Hummus | Kiwi-Orangen-Fenchel-Salat | Falafel | Sesam | Tahina |

Süßkartoffeln | Minz-Chili-Pesto

**Knackige Blattsalate** 

€ 12,5

mit Tomaten | Gurken | Radieschen | Gemüsechips

• **mit Falafel** (N) 

€ 19,5

Falafel | Tahina | Berberitzen

• **mit Hähnchenbrust** (G)

€ 21,5

Gegrillte Tranchen von der Hähnchenbrust | Granatapfel | Grana Padano

• **mit Rinderstreifen** (B)


€ 23,5

Rinderstreifen vom Argentinischen Rind | Steinchampignons

• **mit Edelfischen** (B/D)

€ 28,5

Norwegischer Fjord Lachs | Dorade | Black Tiger Garnelen

**Wir reichen zu unseren Salaten wahlweise folgende Dressings:**• **NOYA Hausdressing** (M/O) • **Balsamico Dressing** (O) • **Mango Dressing** (O) 

# Pasta


- Spaghettini Pomodoro** (A/C/G)  € 15,5  
Fruchtige Pomodoro aus sonnengereiften Mutti Pelati Tomaten |  
Parmesan | Basilikum
- wahlweise mit Burrata (G)  + € 7
- Pasta al ragout** (A/C/G/O) € 17,5  
Schonend gegartes Rinderragout | Tomaten | Basilikum | Parmesan
- Spaghettini mit Gambas** (A/B/C) € 24  
Gambas | Knoblauch | Cherrytomaten | Olio extravirgine | Chili |  
Parmigiano Reggiano
- Spaghettini mit Rinderstreifen** (A/C/G/O) € 24,5  
Rinderstreifen vom Argentinischen Rind | Steinchampignons |  
Cognac-Pfeffer-Rahmsöße

## Signature – aus dem Parmesanlaib am Tisch zubereitet

- Spaghettini Parmesan con tartufo** (A/C/G)  € 28,5  
Schwarzer Trüffel | Trüffelcrème | Parmigiano Reggiano
- als Vorspeise oder Zwischengang € 23

# Pizza


Bestes italienisches Pizzamehl, 72 Stunden Teigruhe und ein extra heißer Steinbackofen garantieren super fluffige Pizzen.

**Margherita** (A/G)  € 13,5  
Pomodoro | Fior di latte | Basilikum

**Cotto e salame** (A/G) € 17,5  
Pomodoro | Fior di latte | Salame Milano | Prosciutto cotto

**Salame picante** (A/G/1) € 17,5  
Pomodoro | Fior di latte | Salame picante | grüne Jalapeños | Knoblauch

**Levante** (A/G) € 18,5  
Pomodoro | Fior di latte | pikantes Rinderhackfleisch | Joghurt |  
Zhoogh | Fior di latte

**Bianca** (A/G)  € 18,5  
Fior di latte | Feigen | Honig | Rucola | Ziegenkäse

**Prosciutto crudo** (A/G) € 21  
Pomodoro | Fior di latte | italienischer Landschinken | Rucola | Kirschtomaten |  
Parmesan

• wahlweise mit Burrata (G) + € 7

**Gambaretti** (A/B/G) € 23  
Pomodoro | Fior di latte | Garnelen | Knoblauch | Kirschtomaten |  
Basilikumpesto | rote Zwiebeln

# Vom Grill

<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> (G) natur gebraten	€ 13,5
<b>Saltimbocca alla romana</b> (G/O) Kalbfleisch   Prosciutto   Salbei   Weißwein   Butter	€ 24,5
<b>Tagliata di Manzo 180 g</b> (G) Tranchen vom zarten Rindersteak   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan	€ 26,5
<b>Roastbeef / Gran Asado</b> (G) Argentinien	
• Lady's Cut 180 g	€ 23,5
• Men's Cut 280 g	€ 32
<b>Rinderfilet / Gran Asado</b> (G) Argentinien	
• Lady's Cut 180 g	€ 28,5
• Men's Cut 280 g	€ 41,5
<b>Tomahawk ca. 1000 g (für zwei Personen)</b> (G) John Stone vom irischen Weiderind	p.P. € 45

Um den optimalen Geschmack zu entwickeln bedarf es einer schonenden Zubereitung. Dies beansprucht eine Garzeit von ca. 45 Minuten. Wir bitten um Nachsicht, dass unser Tomahawk nur bis 21:30 Uhr bestellbar ist.



# Unsere Saucen

<b>Cognac-Pfeffer-Rahmsauce</b> (G/L/O)   <b>Café de Paris Butter</b> (G) 	je € 4
<b>Zitronen Aioli</b> (C)    <b>Beurre blanc</b> (G/O) 	
<b>Barolo-Jus</b> (L/O)   <b>Trüffelsauce</b> (G) 	je € 5

# Fisch






<b>Gegrilltes Doradenfilet</b> (G) Fangfrisch aus dem Mittelmeer	€ 18,5
<b>Lachsfilet</b> (G) Fjordlachs aus Norwegen	€ 20,5
<b>Pulpo vom Grill</b> (G/R) mit frischen Kräutern   Zitrone	€ 26,5

# Unsere Beilagen

<b>Rosmarinkartoffeln</b> (G)    <b>Pommes frites</b>    <b>Spaghettini</b> (A/C/G)    <b>Grillgemüse</b>    <b>kleiner knackiger Salat</b> (M/O) 	je € 5
---	--------



# Dessert

<b>Homemade NOYA-Sorbet</b> 	€ 9,5
Kokos   Himbeere   Mango-Passionsfrucht	
<b>Crème brûlée</b> (C/G) 	€ 10,5
mit Madagaskar Vanille   Puderzucker-Krokant	
<b>Limoncello-Pannacotta</b> (G) 	€ 11,5
Mangopüree   Mangotatar   Zitronensorbet	
<b>Tiramisu</b> (A/C/G) 	€ 11,5
hausgemacht mit aufgeschlagener Mascarponecrème   Löffelbiscuits   bestem Espresso und Kakaopulver aus Ecuador	
<b>Dessert Gourmand</b> (A/C/G) 	€ 13,5
Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie mit einer Tasse Espresso	

# Offene Weine <sup>(0)</sup>

## Weiß <sup>(0,15 l)</sup>

Grauburgunder   Schmitt-Weber	€ 6
Riesling VV   Van Volxem	€ 6,5
Rotschiefer Kabinett   Van Volxem	€ 7,5
Lugana I Frati   Cà dei Frati	€ 7,5

## Rosé

Clarette Rosé   Knipser	€ 6,5
Rosa dei Frati   Cà dei Frati	€ 7,5

## Rot

Primitivo Luna Piena   San Marzano	€ 6
Petit Noir   Metzger	€ 7
Montepulciano d'Abruzzo   Cantine Mucci	€ 7,5

# Biere

<b>Karlsberg Ur-Pils</b> (A)	0,3 l	€ 3,5
<b>Radler</b> (A,1)   <b>Cola Bier</b> (A,2,3,11)	0,3 l	€ 3,5
<b>Karlsberg Weizen</b> (A)	0,3 l	€ 3,5
	0,5 l	€ 5,5
<b>Licorne</b> (A)	0,3 l	€ 3,5

# Alkoholfrei

<b>Karlsberg Pils</b> (A)	0,33 l	€ 3,5
<b>Karlsberg Radler</b> (A,3,4,5,7)	0,33 l	€ 3,5
<b>Karlsberg Grapefruit</b> (A,3,4,5,7)	0,33 l	€ 3,5
<b>Karlsberg Weizen alkoholfrei</b> (A)	0,5 l	€ 5,5

# Softdrinks

## Hausgemachte Limonaden

Alle Limonaden werden mit unserem hausgemachten Sharbah hergestellt:  
Unser Sharbah wird aus frischen Früchten und Essig gemacht und darf mindestens  
3 Wochen reifen, bis er frisch und prickelnd serviert wird.

<b>Wild Berry Squash</b> (O)	0,4 l	€ 4,4
<b>Exotic Squash</b> (O)	0,4 l	€ 4,4
<b>Citrus Squash</b> (O)	0,4 l	€ 4,4
<b>Saisonal Squash</b> (O)	0,4 l	€ 4,4

<b>Afri Cola</b> (2,3,11) / <b>Afri ohne Zucker</b> (1,2,11)	0,3 l	€ 3,2
<b>Bluna Orange</b> (2,3) / <b>Zitrone</b> (1)	0,3 l	€ 3,2
<b>Spezi</b> (2,3,11)	0,3 l	€ 3,2
<b>Schweppes Tonic Water</b> (3,10)	0,3 l	€ 3,8
<b>Bitter Lemon</b> (10)		€ 3,8
<b>Ginger Ale</b> (2)		€ 3,8
<b>White Peach</b> (3,10)		€ 3,8

**Alle alkoholfreien Getränke kosten für unsere  
kleinen Gäste bis 12 Jahre € 2**

## Wasser

<b>Bonne Aqua prickelnd / still</b>	0,3 l	€ 2,8
<b>Teinacher medium / still</b>	0,75 l	€ 6,9

## Säfte (0,3 l)

<b>Apfelsaft</b>	€ 3,6
<b>Orangensaft</b>	€ 3,6
<b>Maracujasaft</b>	€ 3,6
<b>Cranberrysaft</b>	€ 3,6
<b>Johannisbeersaft</b>	€ 3,6
<b>Rhabarbersaft</b>	€ 3,6

**Alle Säfte auch als Schorle 0,3 l für € 3,2 erhältlich**

# Kaffee

<b>Kaffee</b> <sup>(11)</sup>	€ 3
<b>Großer Kaffee</b> <sup>(11)</sup>	€ 4
<b>Espresso</b> <sup>(11)</sup>	€ 2,6
<b>Espresso Doppio</b> <sup>(11)</sup>	€ 3,6
<b>Cappuccino</b> <sup>(11)</sup>	€ 3,4
<b>Cappuccino Doppio</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,2
<b>Latte Macchiato</b> <sup>(11)</sup>	€ 4
<b>Café Latte</b> <sup>(11)</sup>	€ 4
<b>Latte Green</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,2
<b>Chai Latte Vanille</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,2
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,4
<b>Cold Brew Latte</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,2

Alle Milchgetränke wahlweise auch mit Soja- oder Hafermilch + € 0,7

# Tee

<b>Keo Earl Grey</b>	€ 3,2
<b>Keo Bio Green Tea</b>	€ 3,2
<b>Keo Beere</b>	€ 3,2
<b>Keo Kamille</b>	€ 3,2
<b>Frischer Pfefferminztee</b>	€ 3,8
<b>Frischer Ingwer-Zitronetee</b>	€ 3,8

# Digestif

Ziegler Williams Birne	€ 7,5
Ziegler Marille	€ 12
Grappa Nonino Lo Chardonnay	€ 6
Grappa Nonino Il Moscato	€ 6,5
Grappa Nonino Réserve 5 Jahre	€ 8,5
Ramazotti	€ 5

## Allergene | Zusatzstoffe

A: Gluten | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fisch | E: Erdnüsse | F: Sojabohnen | G: Milchprodukte | H: Schalenfrüchte | L: Sellerie | M: Senf | N: Sesamsamen | O: Schwefeloxid und Sulfite | P: Lupinen | R: Weichtiere

1: mit Konservierungsstoff | 2: mit Farbstoff | 3: mit Antioxidationsmittel | 4: mit Süßungsmittel Saccharin | 5: mit Süßungsmittel Cyclamat | 6: mit Süßungsmittel Aspartam | 7: mit Süßungsmittel Acesulfam | 8: mit Phosphat C | 9: geschwefelt | 10: chininhaltig | 11: coffeinhaltig | 12: mit Geschmacksverstärker | 13: geschwärzt | 14: gewachst | 15: gentechnisch verändert