Noah's Restaurant

Ansbacher Str. 21, 10787 berlin
+493021967573

KOMPLETTE SPEISEKARTE

FRÜHSTÜCK I BREAKFAST

Berlin 10,80 €
Kalbsleberwurst, Zwiebelmett, Bierschinken, ein Ei gekocht, Butter und Brotkorb

von der Alm VEGETARISCH 13,80 €
verschiedene Scheiben- und Weichkäse, Kräuterfrischkäse, Obst, Butter und Brotkorb

Paris VEGETARISCH 8,90 €
Croissant mit Butter und Konfitüre oder Nutella und ein alkoholfreies Heißgetränk

Single 10,80 €
Geflügelsalami, Bierschinken, 2 verschiedene Käsesorten, ein Ei gekocht, Obst, Butter und Brotkorb

London 13,90 €
Tomato Beans mit zwei Spiegeleiern, Rostbratwürstchen und Ketchup, Grilltomate mit Käse, gebratener Bacon, Konfitüre, Obst, Butter und Brotkorb

Oslo 15,80 €
geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich, Salatbukett, Butter und Brotkorb

Federvieh 14,80 €
Geflügelsalami, gebratene Hähnchenbrust, Rührei „natur“, gegrilltes Gemüse, Eiweißschock mit Obst, Konfitüre, Butter und Brotkorb

Rom 14,80 €
Parmaschinken, Tomaten, Büffelmozzarella, gegrilltes Gemüse, Pecorino, Konfitüre, Butter und Brotkorb

EIERSPEISEN MIT EIERN AUS FREILANDHALTUNG:

Bauernfrühstück 14,90 €
Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Bacon und Eiern gebraten, serviert mit Gewürzgurke (ganztägig bestellbar)

Spiegeleier natur VEGETARISCH 6,90 €
fried eggs

Spiegeleier mit Bacon 7,90 €
with bacon

Rühreier natur VEGETARISCH 8,30 €
scrambled eggs

Rühreier mit Bacon 9,90 €
with bacon

Rühreier mit Gemüse oder Tomaten oder Käse VEGETARISCH 9,90 €
with vegetables or tomatoes or cheese

Müsli mit Früchten, Honig und Milch VEGETARISCH 7,40 €
muesli served with fresh fruits, honey and milk

Eiweißschock VEGETARISCH 8,30 €
Zimtquark mit frischem Obst, Cornflakes und Honig

Naturjoghurt mit Obst und Mandeln VEGETARISCH 7,00 €
plain yoghurt with fruits and almonds

VORSPEISEN I APPETIZERS

Tagessuppe 8,50 €
wechselnde Suppe der Saison. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Garnelenspieße nach Gallipolina Art 14,90 €
dazu Zitrone und mediterraner Kräuterdip

Kartoffel-Kroketten hausgemacht VEGETARISCH 9,50 €
serviert auf Salat, dazu Kräuterfrischkäse

Gebackene Briewürfel VEGETARISCH 10,50 €
serviert mit Preiselbeermarmelade und Salatbukett

Bruschetta mit Waldpilzen und Käse überbacken VEGETARISCH 8,70 €
bruschetta with mushrooms and gratinated with cheese

Büffelmozzarella mit geschmolzenen Tomaten VEGETARISCH 13,90 €
mit Basilikum, serviert geschrotetem Pfeffer und Olivenöl, dazu Baguette, optional mit…

Vegetarischer Vorspeisen-Teller VEGETARISCH 14,50 €
Schafskäse, Pecorino, Oliven, Hummus, getrocknete Tomaten, Artischocken, gegrillte Tomate mit Käse, gegrilltes Gemüse und Kroketten

Vorspeisen-Teller 15,50 €
Parmaschinken, Cabanossi, Zwiebelmett, gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten, Oliven und Pecorino

SALATE I SALADS

Grüner Blattsalat 14,80 €
mit Radieschen, Gurke, Tomate, Möhren, Samen-Cracker und Balsamico-Dressing, wahlweise mit…

Ziegenkäse mit Honig gratiniert VEGETARISCH 17,90 €
goat cheese gratinated with honey

Schafskäse und Oliven VEGETARISCH 17,90 €
feta cheese and olives

Caesar Salad
Römersalat mit klassischem Dressing, Grana Padano und Croûtons, nach Wunsch mit...

NACHTISCH I DESSERT

Zitronen-Joghurt-Mousse VEGETARISCH **8,50 €**
mit roten Früchten und Minze

hausgemachter Apfelstrudel VEGETARISCH **8,90 €**
wahlweise mit Vanilleeis oder -soße

Käseteller VEGETARISCH **16,80 €**
Auswahl internationaler Käsesorten, dazu Fruchtsenf, Honig und Baguette

Kuchen nach Angebot
verschiedene Torten, Kuchen und Tarte finden Sie in unserer Kuchenvitrine am Tresen

PASTA UND RISOTTO I PASTA AND RISOTTO DISHES

Gnocchi alla sorrentina VEGETARISCH **14,10 €**
in Tomatensoße mit Basilikum, überbacken mit Mozzarella und Grana Padano

Grünes Risotto VEGETARISCH **15,50 €**
mit Erbsen, Brokkoli und Grana Padano, optional mit...

Lasagne klassisch **14,90 €**
mit Rindergehacktem, Möhre, Sellerie, Zwiebeln und Tomaten, überbacken mit Grana Padano

Spaghetti mit Garnelen **17,90 €**
Basilikum, Knoblauchöl und geschmolzenen Tomaten

Pasta des Tages **15,50 €**
mit Hähnchenbruststreifen und Tagesgemüse in grüner Pesto-Rahmsoße

Spaghetti Bolognese **13,90 €**
klassisch mit Rindergehacktem, Möhre, Sellerie, Zwiebeln und Tomaten, serviert mit Grana Padano

HAUPTGERICHTE I MAIN DISHES

Argentinisches Rumpsteak — **27,90 €**
serviert mit Steakhouse Pommes und Sauce Café de Paris

Gegrilltes Lachsfilet — **21,90 €**
auf Weiweinsoße mit Kräutern, Oliven, Kapern und Tomaten, dazu Kartoffel-Meerrettichpüree

Gebratenes Hähnchenbrustfilet — **18,50 €**
auf Rote-Beete-Cremé, dazu Kartoffelecken

Schweinefiletmedaillons — **19,50 €**
in Waldpilz-Rahmsoße, serviert mit Kartoffeln und Tagesgemüse

Hausgemachte Bouletten vom Rind — **18,20 €**
mit buntem Pfannengemüse und Kartoffelpüree

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein — **19,50 €**
mit lauwarmem hausgemachten Kartoffelsalat in Gurken-Senf-Marinade

Original Thüringer Rostbratwurst — **14,90 €**
auf Kartoffelpüree, dazu Sauerkraut

Berliner Currywurst — **12,90 €**
ca. 140g, dazu Steakhouse Pommes und hausgemachte Currysoße