



N O Y A



Schön, dass Du da bist!

Aperitif

Crémant Langlois brut	0,1l	€ 5,5
Crémant Langlois Rosé	0,1l	€ 6
Moët & Chandon Champagner	0,1l	€ 13
NOYA Spritz		€ 8
Monatlich wechselnder Hausaperitif		
Chandon Garden		€ 9
Erstklassiger Schaumwein trifft auf Bitterlikör und natürlichen Orangenschalenextrakt		
Merry Roses ⁽¹⁰⁾		€ 8
Ferdinand's Vermouth Rosé Tonic Water Grapefruit Püree Blumen		
Hugo Deluxe		€ 8
Secco Giffard Holundersirup Limette Minze		
Kir		€ 8
Crème de Cassis Weisswein		
Limoncello Spritz ^(O)		€ 7,5
Limoncello Secco Schweppes Bitter Lemon Limette Soda		
Aperol Spritz ⁽²⁾		€ 7,5
Aperol Soda Secco Orange		
Campari Orange / Soda		€ 6,5
Ferdinand's Vermouth Bianco / Rosso	5 cl	€ 5,5
Cynar / Averna	4 cl	€ 5,5
Ricard	4 cl	€ 5

Vorspeisen


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


 vegetarisch  vegan


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) 

 vegetarisch  vegan

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-Rahmsoße

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

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet (G) € 13,5
natur gebraten

Saltimbocca alla romana (G/O) € 24,5
Kalbfleisch | Prosciutto | Salbei | Weißwein | Butter

Tagliata di Manzo 180g (G) € 26,5
Tranchen vom zarten Rindersteak | Rucola | Kirschtomaten | Parmesan

Roastbeef / Gran Asado (G)
Argentinien
• Lady's Cut 180g € 23,5
• Men's Cut 280g € 32

Rinderfilet / Gran Asado (G)
Argentinien
• Lady's Cut 180g € 28,5
• Men's Cut 280g € 41,5

Tomahawk ca. 1000g (für zwei Personen) (G) p.P. € 45
John Stone vom irischen Weiderind

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

Cognac-Pfeffer-Rahmsauce (G/L/O) | **Café de Paris Butter** (G) 🌿 | je € 4
Zitronen Aioli (C) 🌿 | **Beurre blanc** (G/O) 🌿

Barolo-Jus (L/O) | **Trüffelsauce** (G) 🌿 je € 5

🌿 vegetarisch 🍌 vegan

Fisch

Gegrilltes Doradenfilet (G) € 18,5
Fangfrisch aus dem Mittelmeer

Lachsfilet (G) € 20,5
Fjordlachs aus Norwegen






Pulpo vom Grill (G/R) € 26,5
mit frischen Kräutern | Zitrone

Unsere Beilagen

Rosmarinkartoffeln (G) 🌿 | **Pommes frites** 🍌 | je € 5
Spaghettini (A/C/G) 🌿 | **Grillgemüse** 🍌 |
kleiner knackiger Salat (M/O) 🍌

🌿 vegetarisch 🍌 vegan

Dessert

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

Offene Weine (0)

Weiß (0,15 l)

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

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

Alkoholfrei

Karlsberg Pils ^(A)	0,33l	€ 3,5
Karlsberg Radler ^(A,3,4,5,7)	0,33l	€ 3,5
Karlsberg Grapefruit ^(A,3,4,5,7)	0,33l	€ 3,5
Karlsberg Weizen alkoholfrei ^(A)	0,5l	€ 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.

Wild Berry Squash ^(O)	0,4l	€ 4,4
Exotic Squash ^(O)	0,4l	€ 4,4
Citrus Squash ^(O)	0,4l	€ 4,4
Saisonal Squash ^(O)	0,4l	€ 4,4

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

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

Wasser

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

Säfte ^(0,3 l)

Apfelsaft	€ 3,6
Orangensaft	€ 3,6
Maracujasaft	€ 3,6
Cranberrysaft	€ 3,6
Johannisbeersaft	€ 3,6
Rhabarbersaft	€ 3,6

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

Kaffee

Kaffee ⁽¹¹⁾	€ 3
Großer Kaffee ⁽¹¹⁾	€ 4
Espresso ⁽¹¹⁾	€ 2,6
Espresso Doppio ⁽¹¹⁾	€ 3,6
Cappuccino ⁽¹¹⁾	€ 3,4
Cappuccino Doppio ⁽¹¹⁾	€ 4,2
Latte Macchiato ⁽¹¹⁾	€ 4
Café Latte ⁽¹¹⁾	€ 4
Chai Latte Vanille ⁽¹¹⁾	€ 4,2
Heiße Schokolade	€ 3,4
Cold Brew Latte ⁽¹¹⁾	€ 4,2

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

Tee

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

Digestif

Ziegler Williams Birne	€ 7,5
Ziegler Marille	€ 12
Faude Feine Brände Gartenhimbeere	€ 7
Faude Feine Brände Mirabelle	€ 7,5
Faude Feine Brände Sizilianische Blutorange	€ 8
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

