



**N O Y A**

**Schön, dass Du da bist!**

# Aperitif

<b>Crémant Langlois brut</b>	0,1 l	€ 5,50
<b>Crémant Langlois Rosé</b>	0,1 l	€ 6,00
<b>Moët &amp; Chandon Champagner</b>	0,1 l	€ 13,00
<b>NOYA Spritz</b>		€ 8,00
<b>DéjàVu Spritz</b> <sup>(3,10)</sup>		€ 8,00
Oriental DéjàVu   Schweppes White Peach   Orange   Thymian		
<b>Merry Roses</b> <sup>(10)</sup>		€ 8,00
Ferdinand's Vermouth Rosé   Tonic Water   Grapefruit Püree   Blumen		
<b>Hugo Deluxe</b>		€ 8,00
Secco   Giffard Holundersirup   Limette   Minze		
<b>Kir</b>		€ 8,00
Crème de Cassis   Weisswein		
<b>Limoncello Spritz</b> <sup>(0)</sup>		€ 7,50
Limoncello   Secco   Schweppes Bitter Lemon   Limette   Soda		
<b>Aperol Spritz</b> <sup>(2)</sup>		€ 7,50
Aperol   Soda   Secco   Orange		
<b>Campari Orange / Soda</b>		€ 6,50
<b>Ferdinand's Vermouth Bianco / Rosso</b>	5 cl	€ 5,50
<b>Cynar / Averna</b>	4 cl	€ 5,50
<b>Ricard</b>	4 cl	€ 5,00

# Vorspeisen

<b>Marinierte, grüne Oliven</b> 	€ 4,50
<b>Bruschetta Caprese</b> (A/G)  Knuspriges Bergbrot   Kirschtomaten   Büffelmozzarella   Rucola   Pesto Genovese   Basilikum	€ 9,50
<b>Focaccia alle olive</b> (A)  Langzeitig geführter Teig im Steinofen gebacken   Oliven   Olivenöl   Oregano   Meersalz	€ 9,50
<b>Hummus Etagere</b> (A/N) Unseren Hummus machen wir jeden Tag superfrisch aus Kichererbsen, Tahina, Olivenöl und Zitrone. Mit ofenfrischem Bergbrot.	€ 12,00
<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>Tomatencrèmesuppe</b> (A/G)  mit Parmesanschaum und Bergbrot	€ 9,50
<b>Insalata del arcobaleno</b> (G/O)  Sizilianische Burrata   Tomate   Avocado   Mango   Feige   rote Zwiebel   Chili   Mango Dressing	€ 17,50
<b>Feige und geflämmter Ziegenkäse</b> (H/G)  Ziegenfrischkäse   Feige   Joghurt   Pistazien   Ahornsirup	€ 13,00
<b>Lachstatar</b> (A/D/G) Frisches Lachstatar vom norwegischen Fjordlachs   Avocado   Limette   Crème fraîche	€ 16,50
<b>Rindertatar</b> (A/C/D/M) Kapern   Zwiebeln   pikante Mayonnaise   Erbsenkresse	€ 16,50
<b>Baba Ganoush</b> (A/N)  Auf offener Flamme gegrillte, gestampfte Aubergine   Tahina   Petersilie   Granatapfel   Sesam   Knoblauch   Bergbrot	€ 7,00

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

p. P. € 17,50

Pane Carasau – hauchdünnes, sardinisches Knusperbrot |  
Rindercarpaccio | Rucola | Trüffelcrème | frisch gehobelter Trüffel

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

p. P. € 19,50

Rindertatar | Lachstatar | Insalata del arcobaleno |  
Sizilianische Burrata | toskanischer Landschinken | Salami Milano |  
Antipasti-Gemüse | Oliven | ofenfrisches Pizzabrot

# Salate

**Happy Bowl** (N/O) 

€ 16,50

Hummus | Kiwi-Orangen-Fenchel-Salat | Falafel | Sesam | Tahina |  
Süßkartoffeln | Minz-Chili-Pesto

**Knackige Blattsalate** 

€ 11,50

mit Tomaten | Gurken | Radieschen | Gemüsechips

• **mit Falafel** (N) 

€ 19,50

Falafel | Tahina | Berberitzen

• **mit Hähnchenbrust** (G)

€ 19,50

Gegrillte Tranchen von der Hähnchenbrust | Granatapfel | Grana Padano

• **Surf and Turf** (B)


€ 32,00

Rinderfiletstreifen | gegrillte Black Tiger Garnelen

• **mit Edelfischen** (B/D)

€ 27,50


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



<b>Spaghettini Pomodoro</b> (A/C/G) 	€ 13,50
Fruchtige Pomodoro aus sonnengereiften Mutti Pelati Tomaten   Parmesan   Basilikum	
• wahlweise mit Burrata (G) 	+ € 6,50
<b>Pasta al ragout</b> (A/C/G/O)	€ 15,50
Schonend gegartes Rinderragout   Tomaten   Basilikum   Parmesan	
<b>Spaghettini mit Rinderstreifen</b> (A/C/G/O)	€ 21,50
Steinchampignons   Cognac-Pfeffer-Rahmsoße	
<b>Spaghettini mit Gambas</b> (A/B/C)	€ 21,50
Gambas   Knoblauch   Cherrytomaten   Olio extravirgine   Chili   Parmigiano Reggiano	
<b>Pasta Lobster</b> (A/B/C/G)	€ 59,00
Pomodoro   Knoblauch   Petersilie   gegrillter halber Hummer   Parmigiano Reggiano	

## Signature – aus dem Parmesanlaib am Tisch zubereitet

<b>Spaghettini Parmesan con tartufo</b> (A/C/G) 	€ 26,00
Schwarzer Trüffel   Trüffelcrème   Parmigiano Reggiano	
• als Vorspeise	€ 20,50

# Pizza

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

<b>Margherita</b> (A/G) 	€ 12,50
Pomodoro   Fior di latte   Basilikum	
<b>Cotto e salame</b> (A/G)	€ 16,50
Pomodoro   Fior di latte   Salame Milano   Prosciutto cotto	
<b>Salame picante</b> (A/G/1)	€ 16,50
Pomodoro   Fior di latte   Salame picante   grüne Jalapeños   Knoblauch	
<b>Levante</b> (A/G)	€ 16,50
Pomodoro   Fior di latte   pikantes Rinderhackfleisch   Joghurt   Zhough   Fior di latte	
<b>Bianca</b> (A/G) 	€ 18,00
Fior di latte   Feigen   Honig   Rucola   Ziegenkäse	
<b>Prosciutto crudo</b> (A/G)	€ 19,00
Pomodoro   Fior di latte   italienischer Landschinken   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan	
• wahlweise mit Burrata (G)	+ € 6,50
<b>Gambaretti</b> (A/B/G)	€ 21,00
Pomodoro   Fior di latte   Garnelen   Knoblauch   Kirschtomaten   Basilikumpesto   rote Zwiebeln	

# Vom Grill

<b>Gegrilltes Hähnchenbrustfilet</b> (G) natur gebraten	€ 12,00
<b>Saltimbocca alla romana</b> (G/O) Kalbfleisch   Prosciutto   Salbei   Weißwein   Butter	€ 22,00
<b>Tagliata di Manzo 180g</b> (G) Tranchen vom zarten Rindersteak   Rucola   Kirschtomaten   Parmesan	€ 24,50
<b>Roastbeef / Gran Asado</b> (G) Argentinien	
• Lady's Cut 180g	€ 21,00
• Men's Cut 280g	€ 28,50
<b>Rinderfilet / Gran Asado</b> (G) Argentinien	
• Lady's Cut 180g	€ 26,00
• Men's Cut 280g	€ 37,00
<b>Tomahawk ca. 1000g (für zwei Personen)</b> (G) John Stone vom irischen Weiderind	p.P. € 45,00

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.

<b>Surf and Turf Special</b> (B/G) Rinderfilet   halber kanadischer Lobster vom Grill   Zitronen-Butter	€ 75,00
--	---------

# Unsere Saucen

<b>Cognac-Pfeffer-Rahmsauce</b> (G/L/O)   <b>Café de Paris Butter</b> (G)    <b>Zitronen Aioli</b> (C)    <b>Beurre blanc</b> (G/O) 	je € 3,50
<b>Barolo-Jus</b> (L/O)   <b>Trüffelsauce</b> (G) 	je € 4,50



# Fisch

**Gegrilltes Doradenfilet** (G)  
Fangfrisch aus dem Mittelmeer

€ 16,50

**Lachsfilet** (G)  
Fjordlachs aus Norwegen

€ 18,50

**Pulpo vom Grill** (G/R)  
mit frischen Kräutern | Zitrone

€ 23,50

## Unsere Beilagen

Rosmarinkartoffeln (G) 🌿 | Pommes frites 🍟 | Spaghettini (A/C/G) 🌿 |  
Grillgemüse 🍷 | kleiner knackiger Salat (M/O) 🍷

je € 5,00

# Dessert

## Homemade NOYA-Sorbet

Kokos | Himbeere | Mango-Passionsfrucht

€ 8,50

## Crème brûlée <sup>(C/G)</sup>

mit Madagaskar Vanille | Puderzucker-Krokant

€ 9,50

## Limoncello-Pannacotta <sup>(G)</sup>

Mangopüree | Mangotatar | Zitronensorbet

€ 10,50

## Tiramisu <sup>(A/C/G)</sup>

hausgemacht mit aufgeschlagener Mascarponecrème | Löffelbiscuits |  
bestem Espresso und Kakaopulver aus Ecuador

€ 10,50

## Dessert Gourmand <sup>(A/C/G)</sup>

Drei süße Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie mit einer Tasse Espresso

€ 12,50

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

## Weiß <sup>(0,15 l)</sup>

Grauburgunder   Schmitt-Weber	€ 6,00
Riesling VV   Van Volxem	€ 6,50
Rotschiefer Kabinett   Van Volxem	€ 7,50
Lugana I Frati   Cà dei Frati	€ 7,50

## Rosé

Clarette Rosé   Knipser	€ 6,50
Rosa dei Frati   Cà dei Frati	€ 7,50

## Rot

Petit Noir   Metzger <sup>(O)</sup>	€ 6,50
Primitivo Salento „Quota 29“   Menhir Salento	€ 6,00
Montepulciano d'Abruzzo   Cantine Mucci	€ 7,50

# Biere

<b>Karlsberg Ur-Pils</b> <sup>(A)</sup>	0,3 l	€ 3,50
<b>Radler</b> <sup>(A,1)</sup>   <b>Cola Bier</b> <sup>(A,2,3,11)</sup>	0,3 l	€ 3,50
<b>Karlsberg Weizen</b> <sup>(A)</sup>	0,3 l	€ 3,50
	0,5 l	€ 5,50
<b>Licorne</b> <sup>(A)</sup>	0,3 l	€ 3,50

# Alkoholfrei

<b>Karlsberg Pils</b> <sup>(A)</sup>	0,33 l	€ 3,50
<b>Karlsberg Radler</b> <sup>(A,3,4,5,7)</sup>	0,33 l	€ 3,50
<b>Karlsberg Grapefruit</b> <sup>(A,3,4,5,7)</sup>	0,33 l	€ 3,50
<b>Karlsberg Weizen alkoholfrei</b> <sup>(A)</sup>	0,5 l	€ 5,50

# 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> <sup>(0)</sup>	0,4 l	€ 4,40
<b>Exotic Squash</b> <sup>(0)</sup>	0,4 l	€ 4,40
<b>Citrus Squash</b> <sup>(0)</sup>	0,4 l	€ 4,40
<b>Saisonal Squash</b> <sup>(0)</sup>	0,4 l	€ 4,40

<b>Afri Cola</b> (2,3,11) / <b>Afri ohne Zucker</b> (1,2,11)	0,3 l	€ 3,20
<b>Bluna Orange</b> (2,3) / <b>Zitrone</b> (1)	0,3 l	€ 3,20
<b>Spezi</b> (2,3,11)	0,3 l	€ 3,20
<b>Schweppes Tonic Water</b> (3,10)	0,3 l	€ 3,80
<b>Bitter Lemon</b> (10)		€ 3,80
<b>Ginger Ale</b> (2)		€ 3,80
<b>White Peach</b> (3,10)		€ 3,80

Alle alkoholfreien Getränke kosten für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre € 2,00

## Wasser

<b>Bonne Aqua prickelnd / still</b>	0,3 l	€ 2,80
<b>Teinacher medium / still</b>	0,75 l	€ 6,90

## Säfte (0,3 l)

<b>Apfelsaft</b>	€ 3,60
<b>Orangensaft</b>	€ 3,60
<b>Maracujasaft</b>	€ 3,60
<b>Cranberrysaft</b>	€ 3,60
<b>Johannisbeersaft</b>	€ 3,60
<b>Rhabarbersaft</b>	€ 3,60

Alle Säfte auch als Schorle 0,3 l für € 3,20 erhältlich

# Kaffee

<b>Kaffee</b> <sup>(11)</sup>	€ 3,00
<b>Großer Kaffee</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,00
<b>Espresso</b> <sup>(11)</sup>	€ 2,60
<b>Espresso Doppio</b> <sup>(11)</sup>	€ 3,60
<b>Cappuccino</b> <sup>(11)</sup>	€ 3,40
<b>Cappuccino Doppio</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,20
<b>Latte Macchiato</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,00
<b>Café Latte</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,00
<b>Latte Green</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,20
<b>Chai Latte Vanille</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,20
<b>Heiße Schokolade</b>	€ 3,40
<b>Cold Brew Latte</b> <sup>(11)</sup>	€ 4,20

**Alle Milchgetränke wahlweise auch mit Soja- oder Hafermilch + € 0,70**

# Tee

<b>Keo Earl Grey</b>	€ 3,20
<b>Keo Bio Green Tea</b>	€ 3,20
<b>Keo Beere</b>	€ 3,20
<b>Keo Kamille</b>	€ 3,20
<b>Frischer Pfefferminztee</b>	€ 3,80
<b>Frischer Ingwer-Zitronetee</b>	€ 3,80

# Digestif

Ziegler Williams Birne	€ 7,50
Ziegler Marille	€ 12,00
Grappa Nonino Lo Chardonnay	€ 6,00
Grappa Nonino Il Moscato	€ 6,50
Grappa Nonino Réserve 5 Jahre	€ 8,50
Ramazotti	€ 5,00

## 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