LE COCHINCHINE

cuisine du vietnam

Cochinchina, deutsch auch Kotschinchina, frz. Cochinchine, vietnamesisch Nam Ky, ist eine alte Bezeichnung für Teile Vietnams und des östlichen Kambodschas.

Vom 16. - 18. Jahrhundert wurde damit der südöstliche Teil Vietnams ab Hue bezeichnet. Später wurde vor allem die französische Kolonie südlich um Sai Gon "Cochinchine" genannt.

Seit Ende der französischen Kolonialherrschaft 1954 wurde der Name Cochinchine immer seltener verwendet und ist heute ungebräuchlich.

So bunt wie das Leben,

so natürlich der Geschmack.

Frische Kräuter und vielfältige Zutaten bestimmen die vietnamesische Küche. Die Raffinesse liegt aber in der Einfachheit der Gerichte. Vor allem als Buddhisten schätzen wir die Natürlichkeit der Speisen und verzichten deshalb bewusst auf Glutamat und künstliche Zusätze. Wir konzentrieren und auf die Essenz von gutem Essen: beste Zutaten ohne viel drumherum - ganz traditionell, so wie wir zu Hause bekocht werden.

Xin chào bei uns im Cochinchine und viel Spaß!

Fresher than fresh:

Alle unsere Gerichte werden nach Bestellung frisch für euch gekocht, wie auch unsere Brühe und Saucen täglich frisch zubereitet werden, deswegen verzeiht bitte, falls etwas bereits ausverkauft sein sollte.

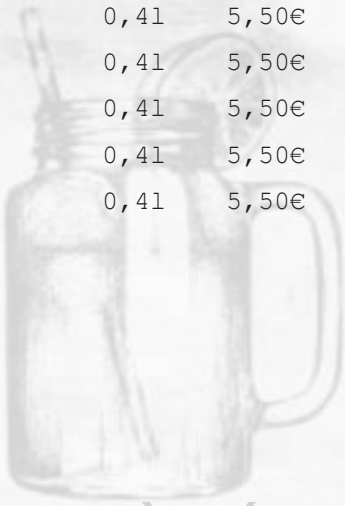
Bei besonderen Allergien und Unverträglichkeiten gebt bitte unseren Servicekräften Bescheid. Wir achten gern auf eure Wünsche!

Alkoholfreie Getraenke

Mineralwasser spritzig / still	0,2l 0,75l	2,50€ 6,00€
Coca Cola / Light / Zero,[4,6,7,9] Fanta[4], Sprite, Spezi	0,2l 0,4l	2,50€ 4,00€
Ginger Ale[4]	0,2l	3,00€
Säfte / Schorlen: Apfel[3], Mango, Maracuja[3], Cranberry, Rhabarber, Litschi, Guave	0,2l 0,4l	3,00€ 4,50€

Homemade mixes

Limettensaft	0,4l	5,00€
Mango-Minz-Shake	0,3l	5,50€
Mango-Maracuja-Shake	0,3l	5,50€
Minz-Ingwer-Limonade	0,4l	5,50€
Ingwer-Orangen-Limonade	0,4l	5,50€
Litschi-Limette-Minze-Limonade	0,4l	5,50€
Basilikum-Zitronengras-Limo	0,4l	5,50€
Litschi Spezial	0,4l	5,50€



Getraenke.Boissons.Đồ uống.

Bier [A]

König Pilsener	0,25l	3,50€
	0,4l	5,00€
Alsterwasser	0,25l	3,00€
	0,4l	4,50€
König Pilsener (alkoholfrei)	0,33l	3,90€
Weißbier	0,5l	4,50€
Weißbier (alkoholfrei)	0,5l	4,50€
Tiger	0,33l	3,90€
Saigon	0,33l	3,90€
Singha	0,33l	3,90€

Schnaps

Nếp Mới (Reisschnaps, 30%)	0,2cl	3,50€
Chu Yeh Ching Chiew (Bambusschnaps, 45%)	0,2cl	3,50€
Mei Kuei Lu Chiew (Rosenschnaps, 54%)	0,2cl	3,50€
Kao Liang Chiew (Hirseschnaps, 62%)	0,2cl	3,50€

Weisswein [L]

Grauburgunder, Pfalz, Bergdolt-Reif & Nett	0,2l	5,50€
Äpfel, Birnen, weiße Blüten, feinwürzig (frische Haselnüsse)	1,0l	25,00€
Chardonnay, Australien, Thomson Estate	0,2l	6,50€
Ananas, grüner Äpfel, Melone, tropische Früchte	0,75l	22,90€
Sauvignon Blanc, Rheinhessen, Daniel Mattern	0,2l	6,50€
Sehr fruchtig: Grapefrucht, Passionsfrucht, Stachelbeere	0,75l	22,90€
Riesling, Pfalz, Bergdolt-Reif & Nett	0,2l	6,50€
Aprikose, Pfirsich, ein Hauch von Honig, feine Mineralnoten	0,75l	22,90€
Weinschorle	0,2l	4,00€

Rotwein [L]

Rosé, Pfalz, Thomas Hörner	0,2l	6,00€
Himbeere, Erdbeere, Paprika, Nuss	0,75l	20,50€
Primitivo, Italien, Di San Marzano	0,2l	6,00€
Pflaume, Kirsche, Rosmarin, Vanille	0,75l	20,50€
Shiraz, Australien, Thomson Estate	0,2l	6,90€
Himbeere, Waldbeere, Kräuternoten	0,75l	23,90€

Sekt / Champagner [L]

Sekt, Österreich, Schlumberger	0,1l	5,00€
Feinperlig (Flaschengärung), Marille, frische Früchte, feine Hefenote	0,75l	32,50€
Rosé Sekt, Deutschland, Geldermann	0,1l	4,50€
Feinperlig (Flaschengärung), Rote Waldbeeren, Apfel, Aprikose	0,75l	30,00€
Champagner, Frankreich, Roederer	0,75l	80,00€
Birne, Apfel, Mandel, feine Brioche-Note		

Le Cochinchine Drinks

Campari Maracuja 5,50€
mit frischer Minze

Mango Mimosa 5,50€
Prosecco mit Mangonektar & frischer Minze

Hugo 5,50€
Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette & frischer Minze

Adam 5,50€
Prosecco mit Granatapfelsirup, Limette & frischer Minze

Aperol Spritz 5,50€
Prosecco mit Aperol & frischer Orange

Cochin Tonic 7,50€
Gin-Tonic mit Gurke, Limette & Minze

Cochin Basil Smash 8,00€
Gin mit frischem Thai-Basilikum, Zitronengras, Limette & Zuckersirup

Pineapple Mojito* 8,00€
Rum mit frischer Minze, braunem Zucker, Limette, Ginger Ale & frische Ananas

Cochin Mojito* 8,50€
Rum mit frischer Minze, braunem Zucker, Kumquats & Ginger Ale

Cochin Spiced Mule* 8,50€
Rum mit Ginger Beer, Zimtstange, Sternanis, Pflaumenmus, Limette & frischem Ingwer

*auf Wunsch auch alkoholfrei

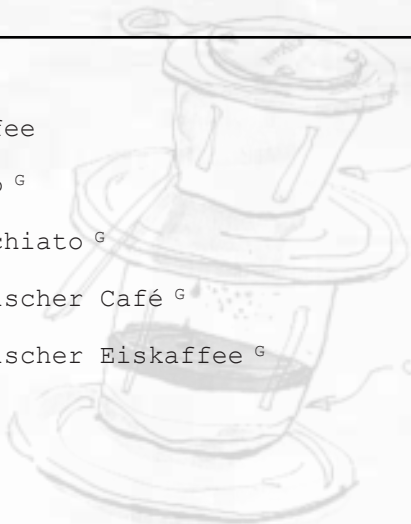
Getraenke.Boissons.Đồ uống.

Teatime

Trà xanh Grüner Tee	Kanne	3,50€
Trà lài Jasmintee mit Jasminblüten	Kanne	3,50€
Trà gùng cam Frischer Ingwer mit Orange & Honig	Becher	4,00€
Trà gùng chanh Frischer Ingwer mit Limette & Honig	Becher	4,00€
Trà sả mật ong Zitronengrastee mit Honig	Becher	4,00€
Trà Cochin Grüntee mit Zimtstange, Sternanis, Ingwer, Limette & frischer Minze	Becher	4,50€

Kaffee

Espresso	2,00€
Tasse Kaffee	2,50€
Cappuccino [G]	2,80€
Latte Macchiato [G]	3,00€
Vietnamesischer Café [G]	3,90€
Vietnamesischer Eiskaffee [G]	4,90€



Getraenke.Boissons.Đồ uống.

Starter / Tapas

Nem — Frühlingsrollen C,E,F,L,b,c 4,90€

Nach Mutti's Rezept gefüllt mit Gemüsestreifen, Glasnudeln, Morcheln und Ei, mit

1 • Schweinefleisch
2 • Tofu

Dazu gibt es zwei Dips, knackigen Salat und frische Kräuter.

Gỏi cuỗn — Sommerrollen B,E,F,L,a,b 5,90€

Rice'n Roll! Reispapier gefüllt mit Reisnudeln, knackigem Salat, eingelegtem Kraut, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und nach Wahl:

3 • Karamell-Hähnchen: süße Hähnchenstreifen + Ananas
4 • Mango-Beef: frische Mango + Rindersteakstreifen
5 • Papaya-Beef: eingelegte grüne Papaya + zart gekochtes Rindfleisch
6 • Garnelen + frische Mango
7 • frischer Tofu + Avocado
8 • knusprige Ente + frische Mango

Dazu servieren wir Hoi-Sin-Sauce und verfeinerte Fischsauce für den besonderen Kick.

9 **Gà xiên nhỏ — Gegrillte Hähnchenspieße** E,L 5,90€

Chicken on a stick mariniert mit Ingwer, Zitronengras & Limonenblättern. Serviert mit Salat, frischen Kräutern und hausgemachtem Erdnusscreme-Dip.

10 **Bánh xèo — Gefüllter Crêpe** [B,F,b] 6,90€

Merci an die Franzosen für die Inspiration dieses "crêpe vietnamienne"! Gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Zwiebeln und Lauch schmeckt dieser Crêpe aus Reismehl trés bien!

11 **Cá hồi cuộn lá chuối nướng — Lachsfiletrollen** [D,b] 7,90€

"Wer Fisch essen will muss angeln." besagt ein vietnamesisches Sprichwort. Wir haben noch einen draufgesetzt und den Lachs nach dem Angeln mariniert, in Bananenblätter gewickelt und gegrillt. Serviert wird das Ganze mit frischen Kräutern und mit Chili verfeinerter Fischsauce.

12 **Cánh gà nướng — Lemongras Chicken Wings** [C] 6,90€

Besser als jedes KFC: Chicken Wings zubereitet nach vietnamesischer Art mit Zitronengras, Ingwer, Limettenblätter, und einem hausgemachten Dip.

Phở cuốn — Glücksrollen [F,L,b] 5,90€

Reisnudelrolle gefüllt mit knackigem Salat, eingelegtem Kraut, Gurke, frischen Kräutern und nach Wahl:

13 • Tofu
14 • Rind
15 • knusprige Ente
16 • Garnelen

Dazu servieren wir verfeinerte Fischsauce.

Lá lốt nhỏ — La Lot-Vorspeisenrollen E,F,K,L,b 5,90€

Für alle, die mal was anderes probieren wollen. Rindfleisch oder Tofu mariniert mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch gerollt in Betelblättern; dann gegrillt. Serviert auf Salat, Cochinchine's Sauce und Kräutern.

17 • Tofu
18 • Rind

19 **Mực Chiên — Tintenfischringe** C,E,L,R,a 5,90€

Klassische knusprige Calamari fritti nach vietnamesischer Art im Teigmantel mit frischem Salat,Limette und hausgemachten Dip.

20 **Hoành thánh chiên — gebackene Wan Tan** B,E,L,a,c 5,90€

Gebackene Wan Tan mit Füllung aus mariniertem Huhn & Garnelen, Zwiebeln und Ingwer. Serviert mit frischem Salat und hausgemachtem Dip.

Thập cẩm — Vietnamesische Vorspeisenplatte (für 2 Personen) B,E,F,L,a,b 14,90€

21 Eine gemischte Vorspeisenplatte aus: Sommerrolle, Lá Lốt-Rolle (Betelblätter) gefüllt mit Rinderhackfleisch, Garnelen im Teigmantel, Hähnchenspieße und gebackenen Wantan. Serviert mit gemischtem Salat und verschiedenen Dips.

22 Eine vegetarische Vorspeisenplatte aus: Sommerrolle mit Tofu, Lá Lốt-Rolle (Betelblätter) gefüllt mit Tofu, Garnelen im Teigmantel, Frühlingsrolle mit Tofu. Serviert mit gemischtem Salat und verschiedenen Dips.

Kleine Suppen

Súp sữa dừa — Kokosmilchsuppe (pikant) [B,F]
mit Gemüse, Ingwer, Zitronengras, Chili, Limonenblättern, frischen Kräutern & nach Wahl:

30 • Tofu 4,90€
31 • Hühnerfleisch 5,50€
32 • Garnelen 5,90€

33 **Súp khoai lang — Süßkartoffelsuppe** [F] 5,50€
mit Tofu, Kokosmilch & frischen Kräutern.

34 **Miến gà — Glasnudelsuppe** 5,90€
mit Hähnchen, Gemüse, Kräutern, Morcheln & Tonkupilzen.

35 **Súp hoành thánh — Wan Tan Suppe** [B] 5,90€
mit Hühnchen- und Garnelenfüllung, Pakchoi, Lauchzwiebeln & Kräuter.

36 **Canh chua tôm — Tomatensuppe** (scharf) [B,I] 5,90€
mit Garnelen, Bambus, Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Sellerie & frischen Kräutern.

Salate

40 **Nộm dưa leo — Gurkensalat** B,F,K,L,f 5,90€

Zubereitet mit Gurken, Zwiebeln, gerösteten Sesamkernen & eingelegtem Kraut mit einem Zitronengras-Limetten-Dressing; getoppt mit frischer Minze.

41 **Nộm đu đủ xanh — Grüner Papaya Salat** B,E,L,f 7,90€

Der Klassiker zubereitet aus frischer, knackiger grüner Papaya, mariniertem Rindfleisch, eingelegtem Kraut, Zwiebeln, frischen Chilis, gerösteten Erdnüssen & frischen Kräutern. (sehr scharf)

42 **Nộm bò dứa — Rindfleischsalat** B,F,K,L,f 7,50€

Zubereitet aus frischer Ananas, mariniertem Rindfleisch, Zwiebeln, gerösteten Sesamkernen, Ingwer, Zitronengras & Chilis. (pikant)

43 **Nộm xoài — Mangosalat** B,E,L,f 7,50€

Zubereitet aus frischen Mangostreifen, eingelegtem Kraut, Zwiebeln, Garnelen, frischen Chilis, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern & Mango-Dressing. (pikant)

- knusprige Ente
- Garnelen

44 **Nộm miến bò — Glasnudelsalat mit Rind** B,D,E,L,f 7,50€

Salat aus Glasnudeln, mariniertem Rindfleisch, eingelegtem Kraut, Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, Chili & mit Limette verfeinerte Fischsauce. (pikant)

Nudelsuppen

Phở Đậu Phụ/Gà/Bò — Reisbandnudelsuppe [F] 10,90€

Vietnams Nationalgericht: Mit Gewürzen verfeinerte Fleischbrühe mit Reisbandnudeln und nach Wahl:

50 • Tofu und Gemüse
51 • Hühnerfleisch
52 • Rindfleisch

Serviert mit frischen Kräutern, Chili & Limette

53 **Bún cá — Reisnudelsuppe mit Lachs** [D] 10,90€

Reisnudeln in einer Brühe aus Tomaten, Bambus & Dill; mit Lachsfilet on top. Serviert mit Salat & frischen Kräutern. (pikant)

54 **Bún bò Huế — Reisnudelsuppe der Kaiserstadt Hue** 11,90€

Reisnudeln in einer würzig scharfen Rindfleischbrühe mit Ananas, Zitronengras, Zwiebeln, on top vietnamesische Wurst (Giò lụa) und Rindfleisch. Serviert mit Salat, frischen Kräutern & Chili. (sehr scharf)

55 **Bún măng vịt — Reisnudelsuppe mit Ente** 12,90€

Fruchtige Kokos-Orangensuppe mit zartem Barbarie-Entenbrustfilet. Serviert mit Salat, frischen Kräutern & Chili.

56 **Mỳ vịt tiềm — Eiernudelsuppe mit knuspriger Ente** 12,90€

Eiernudeln in einer Fleischbrühe mit knusprigem Entenbrustfilet, Pakchoi und Zwiebeln. Serviert mit frischen Kräutern, Chili & Limette

Main Dishes

Cà ri Cochinchine — Cochinchine's Curry B,E,F,J

"Keep calm and curry on." Unser pikantes Curry mit buntem Gemüse, Ingwer, Chili, Zitronengras in einer cremigen Currysauce mit Kokosmilch und Erdnusscreme, frischen Kräutern und nach Wahl:

60	• Tofu	10,90€
61	• Hühnerfleisch	13,90€
62	• Rindfleisch	14,90€
63	• Entenbrustfilet oder knusprige Ente	14,90€
64	• Gambas	18,90€

Phở xào — Pho' Shizzle B,F

"Phở" ist der Begriff für Reisbandnudeln. In Vietnam werden sie in der Suppe gegessen oder wie in diesem Fall: pikant im Wok gebraten mit buntem Gemüse, Ingwer, Chili, Knoblauch und nach Wahl:

70	• Tofu	9,90€
71	• Hühnerfleisch	11,90€
72	• Rindfleisch	12,90€
73	• Entenbrustfilet oder knusprige Ente	13,90€
74	• Gambas	16,90€

Bún Nam Bộ — Vietnamesische Bowl E,F,K,L,b

Warme Reisnudeln, Zwiebeln, Zitronengras, Chili, Sellerie, Porree, geröstete Erdnüsse, Sesamkerne, frische Kräuter & Salat, Cochinchine-Dip und nach Wahl:

80	• Tofu	10,90€
81	• Rind	14,90€
82	• knusprige Ente	14,90€
83	• Frühlingsrolle (Schwein)	10,90€
84	• Frühlingsrolle (vegetarisch)	10,90€

Huhn

90 **Gà xào xoài, hạt diều — Mango-Chicken** F,H 13,90€

Exotisch frisch: Hühnerfleisch gebraten mit Mangostücken, Karotten, buntem Gemüse, Lauchzwiebeln, Baby Bambus, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Cashewnüssen & frischen Kräutern in einer pikanten Mango-Sauce.

91 **Gà xào gùng — Dr. med. Chicken** K 13,90€

Bei soviel Ingwer sparst du dir den nächsten Arztbesuch. Hühnerfleisch angebraten mit viel Ingwer, Chilis, Gemüse, Sesamkernen & frischen Kräutern. (sehr scharf)

92 **Gà xiên — Spießiges Huhn** E,L 12,90€

Von wegen spießig! Hier kommt der Klassiker neu aufgelegt: Hühnerfleischspieß mit Erdnuss-Sauce, knackiger gemischter Salat, frischen Kräutern & Cochinchine's Dip.

Ente

100 **Vịt nướng — Royal Roast** E 15,90€

Eat like a king und gönn dir ein gegrilltes Barbarie-Entenbrustfilet auf buntem Gemüse mit Ingwer, Zitronengras, Erdnüssen, frischen Kräutern und Mango-Ingwer-Dip.

101 **Vịt xóc hành sả — Lucky Duck** K 16,90€

Diese Ente hat das Glück, scharf mariniert & im Wok scharf angebraten zu werden. Barbarie-Entenbruststreifen gebraten mit buntem Gemüse, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Zitronengras, Sesamkernen & frischen Kräutern. (scharf)

102 **Vịt xào rau — Ente im Gemüsegarten** I 15,90€

Mariniertes Entenbrustfilet in einem Garten aus buntem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Zucchini, Sellerie, Baby Bambus, Baby Mais und frischen Kräutern.

Rind

110 **Bò sả ót — Hot boeuf** [K] 15,90€

Richtig scharf und richtig lecker: Rindfleisch angebraten mit buntem Gemüse, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Sesamkernen, viel Chili & frischen Kräutern. (sehr scharf)

111 **Bò lá lốt — La Lot-Rollen** [E,K,L,b] 16,90€

Für alle, die mal was anderes probieren wollen. Rindfleisch mariniert mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch gerollt in Betelblättern; dann gegrillt. Serviert auf Salat, Reisnudeln, Cochinchine's Sauce und frischen Kräutern.

112 **Bò xào rau cải — Rind im Gemüsetraum** [F,K] 15,90€

Für alle Liebhaber asiatischen Gemüses: zartes mariniertes Rindfleisch mit viel Pakchoi, buntem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Sojasprossen, Sesamkernen & frischen Kräutern.

Schwein

120 **Heo kho tộ — Caramel belly** 13,90€

Dieses süße Schweinchen kitzelt alle Geschmacksknospen… herrlich! Schweinebauch geschmort mit Ingwer, Sternanis, Zimt & Zitronengras in einer würzigen Karamellsauce; serviert mit knackigem Wok-Gemüse.

121 **Bún thịt nướng — Hanoi Babe** [E,K,L,b] 13,90€

Hanois Lieblingsgericht: mariniertes Schweinefleisch gegrillt; serviert auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern & mit Chilis und Knoblauch verfeinerter Fischsauce.

Fisch & Co

130 **Cá hồi sốt cà chua — Rosa-Rot** [D,F] 17,90€

Wie der Name schon sagt: zart-rosa gegartes Lachsfilet mit Tomaten, Ingwer, Bambus, Zwiebeln, Ananas, Dill & frischen Kräutern, in einer süß-sauer-pikanten Sauce.

131 **Tôm sốt nước dừa — Gamba de coco** [B] 18,90€

Unbedingt ausprobieren: Gegrillte Gambas auf einem Bett aus Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Kokosnussaft. Serviert mit frischen Kräutern und Reisnudeln. (pikant)

132 **Tôm xào rau quế — Gambas im Grünen** [I] 17,90€

Marinierte Gambas mit buntem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Chili, Sellerie, Bambus, Pakchoi, Thai Basilikum und frischen Kräutern.

Vegetarisch

140 **Rau xào — So fresh & so clean** 9,90€

Frischer geht's kaum! Buntes Gemüse angebraten mit Knoblauch und einem Hauch von frischem Ingwer.

141 **Đậu phụ sốt nấm hương — TonkuFu** F 11,90€

Tofu und Tonkupilze ergeben die perfekte Kombi; erst recht zusammen gegart mit Knoblauch, Chili, Ingwer und Zwiebeln in einer Sauce á là Cochinchine. (scharf)

142 **Đậu phụ nhồi nấm — Ein Tofu voll Glück** F 12,90€

Unser Tofu schlägt sich den Bauch voll mit Glasnudeln, Tonkupilzen, Lauchzwiebeln und Morcheln, sowie Ananas, Avocado und Mango bevor er mit Gemüse in einer pikanten Tomaten-Sauce mit Koriander und Frühlingszwiebeln gegart wird.

143 **Đậu phụ lá lốt — vegetarische La Lot-Rollen** E,F,K,L,b 14,90€

Rollen mal anders: Tofu mariniert mit Ingwer, Zwiebeln und Knoblauch gerollt in Betelblättern; dann gegrillt. Serviert auf Salat, Reisnudeln, Cochinchine's Sauce und frischen Kräutern.

144 **Đậu phụ xào cải — Tofu im Secret Garden** F,K 12,90€

Unser Geheimtipp: gebratener Tofu mit viel Pakchoi, buntem Gemüse, Ingwer, Zwiebeln, Karotten, Knoblauch, Sojasprossen, Sesamkernen & frischen Kräutern.

Kindergerichte

150 **Phở xào nhỏ — Mini Shizzle** 4,90€

Lust auf Nudeln? Unsere Reisbandnudeln werden im Wok knusprig angebraten und auf Wunsch mit etwas gebratenem Gemüse, Ei, Huhn oder Tofu serviert.

151 **Com rang — Reis, Reis, Baby** 4,90€

Die große Reis-Veredelung: frischer Reis wird im heißen Wok angebraten & wachgeküßt. Auf Wunsch mit etwas gebratenem Gemüse, Ei, Huhn oder Tofu.

152 **Phở nhỏ — Große Suppe ganz klein** 4,90€

Vietnams Nationalgericht für die Kleinen: hausgemachte Fleischbrühe mit Reisbandnudeln und auf Wunsch mit etwas Gemüse, Huhn oder Tofu.

153 **Nem nhỏ — Mini Frühlingsrollen** 2,50€

Für den kleinen Hunger: Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, knackigem Salat und hausgemachtem Dip.

Für Kinder.Pour les enfants.Dành cho trẻ em.

Nachtisch

160 **Chè dau xanh, hat sen — Mungolicous** 4,90€

Bohnen zum Nachtisch? Super gut! Mungobohnen-Lotuskerne-Kompott mit süßer Kokosmilch, frischer Minze.

161 **Xôi xoài — Sticky Rice** 5,50€

Das absolute Asien-Urlaubs-Dèjá-vu: Süßer Klebreis mit Kokosmilch gekrönt von frischen Mangostücken & frischer Minze.

162 **Bánh ngọt — Lava Cake** 5,50€

Schoko-Explosion im Mund: warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern - garniert mit Früchten und einer Kugel Eis.

163 **Kem trái cây — Eis mit frischen Früchten** 4,50€

Zwei Kugeln Eis getoppt mit frischen Früchten und etwas Kokosmilch.

164 **Bánh cam — Sesambällchen mit Bohnenpaste** [K] 4,90€

Ein süßer Snack für zwischendurch: frittierte Teigbällchen mit süßer Bohnenpaste in Sesam gewälzt.

165 **Chuối Chiên Kem — Gebackene Banane** 5,50€

Typisches Streetfood, das nicht fehlen darf: kross gebackene Banane mit Honig und einer Kugel Eis.

Kommt also bald wieder ins Cochinchine,
wir freuen uns auf euch. Tạm biệt!

Kennzeichnung der Saucen und Dips

a) Hoi-Sin-Sauce: A (Weizen), F, K (Topping)
b) Verfeinerte Fischsauce: D
c) Süßsaurer Dip
d) Scharfe Sauce: L (Essig)
e) Sojasauce: F
f) Salat-Dressing: L (Essig)

Kennzeichnung von Allergenen

A) enthält Glutenhaltiges Getreide
B) enthält Krebstiere (Krabbenchips, Garnelen, etc.)
C) enthält Ei
D) enthält Fisch oder Fischsauce
E) enthält Erdnüsse
F) enthält Soja bzw. Sojaprodukte (Tofu, etc.)
G) enthält Milch (Laktose)
H) enthält Schalenfrüchte (Cashew, Pistazien, etc.)
I) enthält Sellerie
J) enthält Senf (Senfkörner)
K) enthält Sesamkerne
L) enthält Sulfite (z.B. in Essig eingelegter Kohl)
R) enthält Weichtiere (Tintenfisch, etc.)

Kennzeichnung von Zusatzstoffen

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Geschmacksverstärker
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Farbstoff
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. enthält Phenylalaninquelle