



**INDOCHINE**

RESTAURANT INDOCHINE ,GISELA STR.8, 80802 MÜNCHEN

## **KOCHKURS MENÜVORSCHLAG II**

---

### **BANH TRANG**

VIETNAMESESISCHES KNABBERBROT IN DREI VARIANTEN MIT VIER SAUCEN

- PFLAUMENSAUCE MIT LAOTISCHEM SELLERIE , ROTEM PAPRIKA UND CHILIES
- MANGOSAUCE MIT FÜNFGEWÜRZPULVER UND MARINIERTEM INGWER
- ROTE CHILLISAUCE MIT KORIANDER , LIMETTE , REISESSIG
- GRÜNE CHILLISAUCE MIT BLÜHENDEM SCHNITTLAUCH , FRISCHER GURKE

### **SANDWICH HANOI**

GEBRATENE WONTON-TEIGRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT GLASNUDELN, FRISCHEM GEMÜSE, AVOCADO-CHILLI-MOUSSE UND HÜHNCHEN MIT ZWEI SAUCEN :

- HOISIN-SAUCE MIT FRÜHLINGSZWIEBELN
- BLACK-BEAN-SAUCE MIT ERDNUSS UND KAMEL

### **SALAT INDOCHINE**

FRISCHER SALAT MIT BABY-MANGOLD, SPROSSEN, ROTER UND GRÜNER PAPAYA, JACKFRUIT, FISCHSAUCE , SOJASAUCE UND BLÜHENDEM SCHNITTLAUCH

### **ROTBARBENFILET MIT SEEBOHNEN IM BANANENBLATT**

FISCHFILET MIT GEMÜSE, SEEBOHNEN, KAFFIRLIMETTENBLÄTTERN, INGWER UND ZITRONENGRAS IN EINEM BANANENBLATTPÄCKCHEN , IM DIM SUM-KORB GEGART

### **LE TIGRE QUI PLEUR**

MARINIERTES ENTRECOTE MIT KÜRBIS , SHIITAKEPILZEN UND RAPSBLÜTEN AUF INGWER-THERIYAKI-SAUCE

### **CA FE TRUNG**

VIETNAMESESISCHER CAPPUCINO  
WARMER SCHAUM AUS EIGELB, MILCH, KAHLUA UND KARDAMON AUF EINEM ESPRESSO