



# Indochine

*Fine cuisine française et vietnamienne*



## Menü de Lux - Golfe du Tonkin et Cochinchine mit Weinbegleitung

Menü Komplet **125,0€**

¾ Menü  **95,0€**

½ Menü  **75,00€**

**Bánh Bèo kiểu Nam bộ**

dünne Klebreis-Taler nach Cochinchine Art    
\*\*\*\*

**"Bún Cá - Tonkin" Reismudelsuppe**

nach Nordvietnamesische Art   
\*\*\*\*

**Cá Vược "Melkong delta Art"**



Loup de mer in Salzkruste mit Reispapier & frischen Kräutern am Tisch gerollt  
\*\*\*\*

**Cá om dưa & Heo quay**

geschmorte Lotte/ lackiertes Iberico Schwein/ Süßkartoffen    
\*\*\*\*

**Thịt Nai rím quả sấu**

gewürfeltes Reh-Oberschale mit Galangalwurzel und

Tropica Frucht (Dracontomelon) in Tontopf    
\*\*\*\*

**Đĩa Tráng miệng/ assiette à dessert**

Ingwer-Parfait/ Mousse von Matcha Tee und Mango    
\*\*\*\*

**Trà xanh „Thái Nguyen“ mit chè lam**

grüner Tee serviert mit Klebreis flan



# Indochine

*Fine cuisine française et vietnamienne*

## Kalte und warme Vorspeisen

### 11 Salade „du Chef“

aus frischer grüner Papaya, Karotten, Sojasprossen, Krabben, Pulpo und Indo-Kräutern in hausgemachter Süßsauer-Soße

14,90€

### 17 IndoChine hors- d'oeuvre für 2 Personen

Salat von grüner Papaya mit Pulpo, mariniertem Lachs mit Ingwer/Sesam, Thunfisch mit Weißpuder vom Klebereis, gebackene Garnelen in Tempura und Froschschenkelspieß im Wild Betelblatt

25,90€

## Warme Vorspeisen

### 12 Cochichine Frühlingsrollen „Nem Saigòn“(Warm)

in knusprigem Reispapier serviert mit hausgemachter Indo-Fischsauce, dazu Blattsalat und Minze (warm)

11,90€

### 14 Fischcremesuppe à la maison

Creme Süsschen aus hellem Fisch mit Safran & Pernod verfeinert, serviert mit Rouille und Knoblauchbrot

14,90€

### 16 Froschschenkel nach IndoChine Art

gebratene Froschschenkel im Wild Betelblatt gerollt, Süsschen von Froschschenkeln mit Pinot Blanc und Froschschenkel in hausgemachtem Saté aus Chili-Garnelenpaste

17,90€

### 18 Kleine Phở bò Saigòn "Pot au feu nach Saigòn Art"

Reisbandnudeln mit hauch dünnen Scheiben vom Charolais Rind und Sojakeimen mit heißer Brühe übergossen und dazu frischen IndoChine Kräutern

11,90€

## Vegetarisch

### 21 Phở Chay xào "Vegetarien"

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu und Wok Gemüse in leichter pikanter Sojasauce und Sesamöl dazu Erdnüsse und Röstzwiebeln

17,90€



## Fisch-Gerichte

### 26 „Edelfischpfanne à la Indochine“ (**Sehr scharf**)

Streifen von Edelfischen, Scampi und Jakobsmuscheln mit Wok-Gemüse, Curry, Zitronengras und Limettenblättern an Kokosmilchsoße, serviert mit Duft Reis

28,90€

### 28 Cá kho tộ nach Cochichine Art

Karamellierte Lotte-Medaillons & Riesen Garnelen in Tontopf, serviert mit Wurzelgemüse/eingelegte Salatgurken mit Sesam/Reistimbale

34,90€

### 29 Wolfbarschfilet & Scampi nach „Lyonais style“

Wolfbarschfilet auf der Haut krossgebraten, serviert mit Äpfeln, Zwiebeln, Zitronen-Kapern-Butter, Blattspinat, und Riesen Garnelen, dazu Pommes Mousseline von Süßkartoffeln

32,90€

- Aufgrund der frische des Fisches, behalten wir uns tägliche Änderung vor\*

## Fleischgerichte

### 30 Úc Vịt nấu sốt me kiểu Pháp (**Pikant**)

Barbarie Entenbrust auf Wok Gemüse mit Tamarindersauce, serviert mit Duft Reis, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnübchen

28,90€

### 33 Thịt bò thăn chuột kiểu Đông Dương quán

Médaille vom Angus Rind mit gebackener Kalbsbries in Reisflocken, Zwiebel-Feigenkonfit auf Portweinsauce, serviert mit Pâte a choux mit feinen Ragout von Filetspitzen gefüllt, Rinderspieß in Wildbetelblatt, dazu gegrillter Aubergine und tournierten Garten-Gemüse und Pommes Mousseline

35,90€

### 34 Thịt Nai nấu kiểu Indochine

Gewürfelte & marinierte Hirschoberschale mit Tropica Frucht (Dracontomelon) und Galgantwüzel in Tontopf, serviert mit Wurzelgemüse, gekochtem Reis und Sesam-Gurken

34,90€



**Indochine**  
*Fine cuisine française et vietnamienne*

## Dessert

- 41 **Dreierlei Crème Brûlée**  
mit Ragout von Himbeere, Birne und Mango  
mit braunem Zucker karamellisiert  
10,90€
- 42 **Kem Côm à la Indochine**  
Gebackene Eiscrème aus grünen Klebreisflocken  
auf marinierte Ananas  
10,90€
- 43 **Profiteroles a la Maison**  
drei kleine Windbeutel mit Walnusseis gefüllt,  
dazu Eierlikör und Sahne;  
10,90€
- 44 **Ingwer-Parfait „Indo-style“**  
auf Mango Salat und fruchtculi  
10,90€
- 45 **Dessertteller nach Art des Hauses**  
lassen sie sich überraschen  
23,90€ für 2 Pers.