

# Vietnamesische Gerichte

---

## Suppen und Vorspeisen

### Sup rau trung

Gemüsesuppe mit Hühnerfleisch und Ei

### Nem

drei frische Frühlingsrollen mit Morcheln, Schweinefleisch und Sojasprossen in knackiger Reisteigkruste mit pikanter Sauce

## Nudeln und Reis

### Mi xao ga hoac lon

gebratene Nudeln mit Hühner- oder Schweinefleisch, frisches Gemüse

### Com xao ga hoac lon

gebratener Reis mit Hühner- oder Schweinefleisch, frisches Gemüse

### Com xao Thap cam

gebratener Reis „Haus am Walde“ mit Ei, Shrimps und Schweinefleisch, frisches Gemüse

### Ga chien

Knuspriges Hühnerfilet mit Erdnuss-Sauce, frisches Gemüse und Reis

## Huhn

### Luon ga xao ot

Hühnerfilet gebraten, mit Sojasprossen, Ananas, Paprikastreifen und Lauchzwiebeln, Reis

## Ente

### Vit chien

knusprige Ente mit vietnamesischem Gemüse, Reis

## Rind

### Bo xao can

gebratenes Rindfleisch mit frischem Sellerie, Tomatensauce, Reis

## Schwein

### Heo xao

Schweinefleisch gebraten, mit Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Paprikastreifen, Ananas, Reis

## Fisch und Meeresfrüchte

### Muc xao can

gebratener Tintenfisch mit frischem Sellerie, Reis (mild, pikant oder scharf)

### Tom xao nam

gebratene Riesengarnelen mit frischen Champignons, verschiedenes frisches Gemüse, Reis

### Do bien Thap can xao rau

Meeresfrüchte (Shrimps, Tintenfisch, Muscheln, Krabbenfleisch), verschiedenes frisches Gemüse und Sellerie, Reis

## Vegetarisches

### Rau xao dau

Sojasprossen, Bambussprossen, Glasnudeln, Morcheln und Tofu