

LE COCHINCHINE

cuisine du vietnam

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

Vom 16. - 18. Jahrhundert wurde damit der südliche Teil Vietnams ab Huế bezeichnet. Später wurde vor allem die französische Kolonie südlich um Sài Gòn "Cochinchine" genannt.

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



Soldat Cochinchinois.

(Asie)

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 uns 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!

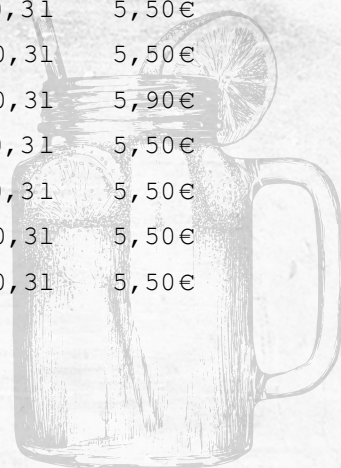


ALKOHOLFREIE GETRAENKE

Mineralwasser	0,21	2,50€
spritzig / still	0,75l	6,00€
Coca Cola/Light/Zero,	0,21	2,50€
Fanta, Sprite, Spezi	0,41	4,00€
Ginger Ale	0,21	3,00€
Säfte / Schorlen:	0,21	3,00€
Apfel, Orange, Mango,	0,41	4,50€
Maracuja, Kirsch, Cranberry,		
Rhabarber, Litschi, Guave		

HOMEMADE MIXES

Limettensaft	0,41	5,00€
Mango-Minz-Shake	0,31	5,50€
Mango-Maracuja-Shake	0,31	5,50€
Mango-Basilikum-Chia-Shake	0,31	5,90€
Mango-Eistee	0,31	5,50€
Minz-Ingwer-Limonade	0,31	5,50€
Ingwer-Orange-Limonade	0,31	5,50€
Basilikum-Zitronengras-Limo	0,31	5,50€



GETRAENKE.BOISSONS.ĐỒ UỐNG.

WEINE / SCHAUMWEIN

Der leichte Weisse	0,21	5,00€
Der kräftige Weisse	0,21	6,50€
Der leichte Rote	0,21	5,50€
Der kräftige Rote	0,21	6,50€
Weinschorle	0,21	4,00€
Schaumwein	0,11	5,50€

BIERE

König Pilsener /	0,251	3,50€
Alsterwasser	0,41	5,00€
Erdinger Weißbier /	0,51	4,50€
alkoholfrei		
Tiger	0,331	3,90€
Saigon	0,331	3,90€
Singha	0,331	3,90€

LE COCHINCHINE DRINKS

Campari-Maracuja 7,00€
mit frischer Minze

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

Hugo 5,50€
Prosecco mit Holunderblütensirup & frischer Minze

Adam 5,50€
Prosecco mit Granatapfelsirup & frischer Minze

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

Cochin Basil Smash 8,00€
Gin mit frischem Thai-Basilikum, Zitrone & Zuckersirup.

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

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

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

* auf Wunsch auch alkoholfrei

TEATIME

Trà xanh - Grüner Tee	Kanne	3,50€
Trà lài - Jasmintee (auf Grüntee-Basis)	Kanne	3,50€
Trà gừng cam - Frischer Ingwer mit Orange & Honig	Becher	4,00€
Trà gừng chanh - Frischer Ingwer mit Limette & Honig	Becher	4,00€
Trà sữa mật ong - Zitronengraste mit Honig	Becher	4,00€
Trà Cochin - Grüntee mit Zimstange, Sternanis, Ingwer, Zitrone & frischer Minze	Becher	4,50€

KAFFEE

Espresso	2,00€
Cappuccino	2,80€
Latte Macchiato	3,00€
Cochin Café	3,90€
Cochin Eiskaffee	4,90€



Robusta coffee

condensed milk

STARTER / TAPAS

Nem - 2 Frühlingsrollen

4,90€

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

- Schweinefleisch oder
- Tofu.

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

Gỏi cuốn - 2 Sommerrollen

5,90€

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

- Karamell-Hähnchen: süße Hähnchenstreifen + Ananas
- Mango-Beef: frische Mango + Rinder-Steakstreifen
- Papaya-Beef: eingelegte grüne Papaya + zart gekochtes Rindfleisch
- Garnelen + frische Mango
- frischer Tofu + Avocado

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

Cải cuốn tôm - 2 "Am Choi"-Rollen

5,90€

Kohlroulade mal anders: Asiatischer Kohl gefüllt mit Garnelen, Reismnudeln, gerösteten Erdnüssen, asiatischen Kräutern & Sojasprossen. Dazu gibt es Cochinchine's Dip.

VORSPEISEN. ENTRÉES. MÓN KHAI VỊ.

Gà xiên - 2 gegrillte Hähnchenspieße
Chicken on a stick mariniert mit Ingwer, Zitronengras & Limonenblättern. Serviert mit Salat, frischen Kräutern und hausgemachtem Erdnusscreme-Dip.

5,90€

Bánh xèo - Gefüllter Crêpe

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

6,90€

**Cá hồi cuộn lá chuối nướng -
2 Lachsfiletrollen**

"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.

7,90€

Cánh gà nướng -

5 Lemongras Chicken Wings

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

6,90€

Thập cẩm - Vietnamesische Grillplatte

Eine gemischte Barbecue-Platte aus: Sommerrollen mit Rindfleisch, Lá Lốt-Rollen (Betelblätter) gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Hähnchenspießen, Krebsfleischpaste auf Zuckerrohr (Chạo tôm) und gebackenen Wantan.

13,90€

VORSPEISEN. ENTRÉES. MÓN KHAI VỊ.

KLEINE SUPPEN

Súp sữa dừa – Kokosmilchsuppe (scharf)

mit Gemüse, Ingwer, Zitronengras, Chili,
Limonenblättern, frischen Kräutern & nach Wahl:

- Tofu 4,90€
- Hühnerfleisch 5,50€
- Garnelen 5,90€

Súp khoai lang – Süßkartoffelsuppe

5,50€

mit Tempura-Tofu, Kokosmilch & frischen Kräutern.

Súp đậu phụ cà chua – Tofu-Tomatensuppe

4,90€

mit Tonkupilzen, Knoblauchblättern
& frischen Kräutern. (scharf)

Miến gà – Glasnudelsuppe

4,90€

mit Hähnchen, Kräutern, Morcheln & Tonkupilzen.

Canh cải gừng – Asiatische Kohlsuppe

4,90€

mit Ingwer & frischen Kräutern.

Canh múp đắng tôm – Bittergurkensuppe

5,90€

mit gehacktem Garnelenfleisch, Ingwer,
Knoblauchblättern & frischen Kräutern.

Canh chua tôm – Tomatensuppe

5,90€

mit Garnelen, Bambus, Babymais, Zwiebeln,
Ingwer, Zitronengras, Sellerie & frischen
Kräutern. (sehr scharf)

VORSPEISEN. ENTRÉES. MÓN KHAI VỊ.

SALATE

Nộm dưa leo - Gurkensalat

5,90€

Zubereitet mit Gurken, Sojasprossen, gerösteten Sesamkernen & Kokosnussfleisch mit einem Zitronengras-Limetten-Dressing; getoppt mit frischer Minze.

Dưa muối - Eingelegter Kohl

4,50€

Mit Knoblauch und Lauchzwiebeln eingelegter Senfkohl. Der absolute Fatburner!

Nộm đu đủ xanh - Grüner Papaya Salat

7,90€

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

Nộm bò dứa - Rindfleischsalat

7,50€

Zubereitet aus frischer Ananas, Knoblauchblättern, Zwiebeln, Sojasprossen, gerösteten Sesamkernen, Ingwer, Zitronengras & Chilis.
(sehr scharf)

Nộm xòai tôm - Mangosalat mit Garnelen

7,50€

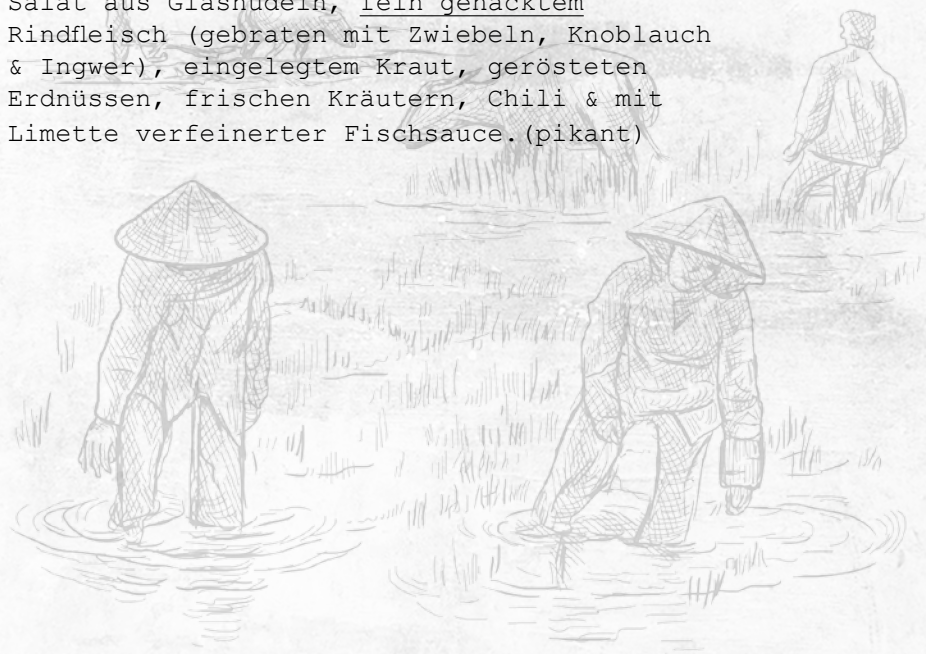
Zubereitet aus frischen Mangostreifen,
eingelegtem Kraut, Garnelen, frischen
Chilis, gerösteten Erdnüssen, Lotuswurzeln,
frischen Kräutern & Mango-Dressing. (scharf)

Nộm miến bò -

7,50€

Glasnudelsalat mit Rindfleisch

Salat aus Glasnudeln, fein gehacktem
Rindfleisch (gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch
& Ingwer), eingelegtem Kraut, gerösteten
Erdnüssen, frischen Kräutern, Chili & mit
Limette verfeinerter Fischeauce. (pikant)



SALATE.SALADES.NỘM.

NUDELSUPPEN

Phở Bò / Phở Gà - Reisbandnudelsuppe

9,90€

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

- Rindfleisch
- Hühnerfleisch;

serviert mit frischen Kräutern, Chili & Limette.



Bún cá - Reisnudelsuppe mit Lachs

9,90€

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

Bún bò Huế -

10,90€

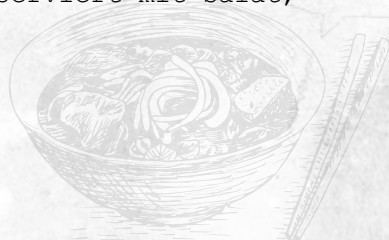
Reisnudelsuppe der Kaiserstadt Huế

Reisnudeln in einer würzig scharfen Rindfleischbrühe mit Zitronengras, on top Eisbeinscheiben und Rindfleisch. Serviert mit Salat, frischen Kräutern & Chili. (sehr scharf)

Bún măng vịt - Reisnudelsuppe mit Ente

11,90€

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



NUDELSUPPEN.SOUPES DE NOUILLES.PHỞ.

MAIN DISHES

Cà ri Cochinchine – Cochinchine's Curry

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

- Tofu 9,90€
- Hühnerfleisch 13,90€
- Rindfleisch 14,90€
- Entenbrustfilet 14,90€
- Gambas 18,90€

Phở xào – Pho' Shizzle

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

- Tofu 8,90€
- Hühnerfleisch + Ei 11,90€
- Rindfleisch + Ei 12,90€
- Entenbrustfilet + Ei 12,90€
- Gambas + Ei 16,90€

Huhn

Gà xào xoài, hạt điều - Mango-Chicken

13,90€

Exotisch frisch: Hühnerfleisch gebraten mit Mangostücken, Süßkartoffeln, Karotten, Zuckerschoten, bunter Paprika, Lauchzwiebeln, Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Cashewnüssen & frischen Kräutern in einer pikanten süß-sauren Sauce.

Gà xào gừng - Dr. med. Chicken

13,90€

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

Gà xiên - Spießiges Huhn

12,90€

Von wegen spießig! Hier kommt der Klassiker neu aufgelegt: Hühnerfleischspieß auf Salat mit gegrillter Süßkartoffel, frischen Kräutern & Cochinchine's Dip.

Ente

Vịt nướng - Royal Roast

15,90€

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

Vịt xóc hành sả - Lucky Duck

16,90€

Diese Ente hat das Glück die Wok-Pfanne gleich 2x küssen zu dürfen. Barbarie-Entenbruststreifen zweimal gebraten mit Zwiebeln, Ingwer, Chili, Zitronengras, Sesamkernen & frischen Kräutern. Serviert mit gegrillter Süßkartoffel, Salat und Cochinchine's Dip (scharf).

Rind

Bò sả ớt - Hot boeuf

15,90€

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

Bò lá lốt - La Lot-Rollen

16,90€

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

Schwein

Heo kho tộ - Caramel belly

12,90€

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

Heo xào dứa - Schwein Hawaii

12,90€

Aloha! Schweinefleisch gebraten mit fruchtiger Ananas, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Frühlingszwiebeln & frischen Kräutern.

Bún thịt nướng - Hanoi Babe

12,90€

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

.....°Fisch & Co.

Cá hồi sốt cà chua - Rosa-Rot

17,90€

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

Tôm sốt nước dừa - Gamba de coco

18,90€

Unbedingt ausprobieren: Gegrillte Gambas auf einem Bett aus Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Kokosnusssaft & Kokosnussfleisch in einer Karamellsauce. Serviert mit frischen Salat, frischen Kräutern und Reismudeln.

.....°Vegetarisch

Rau xào - So fresh & so clean

8,90€

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

Đậu phụ sốt nấm hương - TonkuFu

10,90€

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

Đậu phụ nhồi nấm - Ein Tofu voll Glück

11,90€

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



NACHTISCH

Chè đậu xanh, hạt sen - Mungolicous

4,90€

Bohnen zum Nachtisch? Super gut!

Mungobohnen-Lotuskerne-Kompott mit süßer Kokosmilch, frischer Minze & gerösteten Pistazien.

Xôi xoài - Sticky Rice

5,50€

Das absolute Asien-Urlaubs-Dèjà-vu:

Süßer Klebreis mit Kokosmilch gekrönt von frischen Mangostücken, gerösteten Pistazien & frischer Minze.

Chè ngô - Mais, Mais, baby

5,50€

Go for gold... oder auch Goldmais. Zuckermaiskompott mit Kokosmilch, garniert mit frischer Minze & Kokosnussfleisch.

NACHTISCH.DESSERT.TRÁNG MIỆNG.



Jedes
Ende
ist ein
neuer
Anfang.



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