

# **LE COCHINCHINE**

---

cuisine du vietnam

Cochinchina, deutsch auch Kotschinchna,  
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 Hué 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.

(Auss.)

**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 gekocht 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!

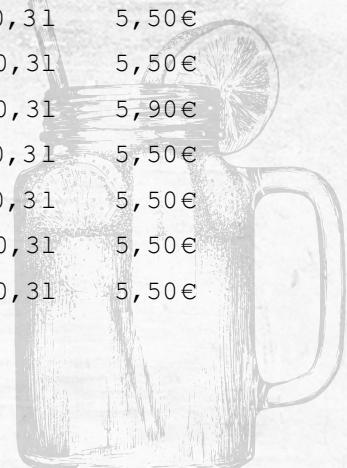


## **ALKOHOLFREIE GETRAENKE**

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

## **HOMEMADE MIXES**

|                             |       |       |
|-----------------------------|-------|-------|
| Limettensaft                | 0,4 l | 5,00€ |
| Mango-Minz-Shake            | 0,3 l | 5,50€ |
| Mango-Maracuja-Shake        | 0,3 l | 5,50€ |
| Mango-Basilikum-Chia-Shake  | 0,3 l | 5,90€ |
| Mango-Eistee                | 0,3 l | 5,50€ |
| Minz-Ingwer-Limonade        | 0,3 l | 5,50€ |
| Ingwer-Orange-Limonade      | 0,3 l | 5,50€ |
| Basilikum-Zitronengras-Limo | 0,3 l | 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 /                   | 0,25 l | 3,50€ |
| Alsterwasser                       | 0,4 l  | 5,00€ |
| Erdinger Weißbier /<br>alkoholfrei | 0,5 l  | 4,50€ |
| Tiger                              | 0,33 l | 3,90€ |
| Saigon                             | 0,33 l | 3,90€ |
| Singha                             | 0,33 l | 3,90€ |

**GETRAENKE. BOISSONS. ĐỒ UỐNG.**

## LE COCHINCHINE DRINKS

|  |       |
|--|-------|
| <b>Campari-Maracuja</b><br>mit frischer Minze  | 7,00€ |
| <b>Mango Mimosa</b><br>Prosecco mit Mangonektar & frischer Minze   | 5,50€ |
| <b>Hugo</b><br>Prosecco mit Holunderblütensirup &<br>frischer Minze                                      | 5,50€ |
| <b>Adam</b><br>Prosecco mit Granatapfelsirup & frischer<br>Minze   | 5,50€ |
| <b>Cochin Tonic</b><br>Gin-Tonic mit Gurke & frischer Minze  | 7,50€ |
| <b>Cochin Basil Smash</b><br>Gin mit frischem Thai-Basilikum,<br>Zitrone & Zuckersirup.                  | 8,00€ |
| <b>Pineapple Mojito*</b><br>Rum mit frischer Minze, braunem Zucker,<br>Limette, Ginger Ale & Ananassaft. | 8,00€ |
| <b>Cochin Mojito*</b><br>Rum mit frischer Minze, braunem Zucker,<br>Kumquats & Ginger Ale.               | 8,50€ |
| <b>Cochin Spiced Mule*</b><br>Rum mit Ginger Beer, Zimtsirup,<br>Pflaumenmus, Limette & frischem Ingwer. | 8,50€ |

\*auf Wunsch auch alkoholfrei

**GETRAENKE. BOISSONS. ĐỒ UỐNG.**

## TEATIME

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| Trà xanh -<br>Grüner Tee  | Kanne  | 3,50€ |
| Trà lài -<br>Jasmintee (auf Grüntee-Basis)  | Kanne  | 3,50€ |
| Trà gừng cam -<br>Frischer Ingwer mit<br>Orange & Honig                               | Becher | 4,00€ |
| Trà gừng chanh -<br>Frischer Ingwer mit<br>Limette & Honig                            | Becher | 4,00€ |
| Trà sả mật ong -<br>Zitronengrastee mit Honig   | Becher | 4,00€ |
| Trà Cochin -<br>Grüntee mit Zimstange, Sternanis,<br>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€ |

**GETRAENKE. BOISSONS. ĐỒ UỐNG.**

## **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 cuộn - 2 Sommerrollen**

5,90€

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

- Karamell-Hähnchen: süße Hähnchenstreifen + Ananas
- Mango-Beef: frische Mango + Rindersteakstreifen
- 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 cuộn tôm - 2 "Am Choi"-Rollen**

5,90€

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

**VORSPEISEN. ENTRÉES. MÓN KHAI VỊ.**

**Gà xiên - 2 gebrillierte Hähnchenstücke** 5,90€

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

**Bánh xèo - Gefüllter Crêpe** 6,90€

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

**Cá hồi cuộn lá chuối nướng -** 7,90€

**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 gebrillt. Serviert wird das Ganze mit frischen Kräutern und mit Chili verfeinerter Fischsauce.

**Cánh gà nướng -** 6,90€

**5 Lemongras Chicken Wings**

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

**Thập cẩm - Vietnamesische Grillplatte** 13,90€

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

**VORSPEISEN. ENTRÉES. MÓN KHAI VỊ.**

## KLEINE SUPPEN

### Súp sữa dùa - 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

mit Tempura-Tofu, Kokosmilch & frischen Kräutern.

5,50€

### Súp đậu phụ cà chua - Tofu-Tomatensuppe

mit Tonkupilzen, Knoblauchblättern  
& frischen Kräutern. (scharf)

4,90€

### Miên gà - Glasnudelsuppe

mit Hähnchen, Kräutern, Morcheln & Tonkupilzen.

4,90€

### Canh cải gừng - Asiatische Kohlsuppe

mit Ingwer & frischen Kräutern.

4,90€

### Canh mướp đắng tôm - Bittergurkensuppe

mit gehacktem Garnelenfleisch, Ingwer,  
Knoblauchblättern & frischen Kräutern.

5,90€

### Canh chua tôm - Tomatensuppe

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

5,90€

## **SALATE**

### **Nôm dua leo - Gurkensalat**

5,90€

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

### **Dua muối - Eingelegter Kohl**

4,50€

Mit Knoblauch und Lauchzwiebeln eingelegter Senfkohl. Der absolute Fatburner!

### **Nôm du 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)

### **Nôm bò dứa - Rindfleischsalat**

7,50€

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

**SALATE.SALADES.NÔM.**

**Nôm xòai tôm - Mangosalat mit Garnelen**

7,50€

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

**Nôm 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 Fischsauce. (pikant)



**SALATE.SALADES.NÔM.**

## 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 Hué**

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€

### Phô xào – Pho' Shizzle

"Phô" ist der Begriff für Reisbandnuedeln. 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

### Viết 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.

### Viết 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).

**HAUPTSPEISEN.PLAT PRINCIPAL.MÓN CHÍNH.**

Ri  
n

### Bò sả ót – 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, Reisnudeln, 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: marinierter Schweinefleisch gegrillt; serviert auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern & mit Chilis und Knoblauch verfeinerter Fischsauce.

**HAUPTSPEISEN.PLAT PRINCIPAL.MÓN CHÍNH.**

|   |   |        |
|---|---|--------|
|   | <b>Cá hồi sốt cà chua – Rosa-Rot</b>  | 17,90€ |
| O<br>C<br>S<br>H<br>I<br>L<br>L<br>I<br>C<br>H<br>O<br>S<br>T<br>A<br>R<br>T<br>E<br>V<br>e<br>g<br>e | 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.                                   |        |
|   | <b>Tôm sốt nước dừa – Gamba de coco</b>   | 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 Reisnudeln. |        |
|   | <b>Rau xào – So fresh &amp; so clean</b>  | 8,90€  |
|   | Frischer geht's kaum! Buntes Gemüse angebraten mit Knoblauch und einem Hauch von frischem Ingwer.   |        |
|   | <b>Đậu phụ sốt nấm hương – TonkuFu</b>  | 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)   |        |
|   | <b>Đậu phụ nhồi nấm – Ein Tofu voll Glück</b>   | 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.                          |        |

**HAUPTSPEISEN.PLAT PRINCIPAL.MÓN CHÍNH.**

## 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-Dèjá-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. Zucker-maiskompott 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!