

I n d o C h i n e

waterfront + restaurant

Hamburg

Wir heben den Schleier von IndoChine

Die Welt Indochinas erfuhr eine Umarmung, die darauf gerichtet war, die Geheimnisse des Ostens mit den modernen Entwicklungen der westlichen Welt zu umfassen.

Kultur, Küche und Gesellschaft erlagen der Versuchung dieser neuen Verschmelzung, und - durch diese Tatsache - erlebten sie die Geburt einer neuen Identität.

Diese Vermischung von seltener Einzigartigkeit und alten Bestandteilen wurde eingefangen in den Völkern, der Kunst und den Speisen dieser Zeit und durch die Geschichte bewahrt.
Jetzt neu entstanden durch IndoChine.

Oktober 2009 - Abend

Verehrte Gäste!

Herzlich Willkommen im „**IndoChine**“! Wir wollen Ihnen die Speisen und besonderen Gerichte aus den Ländern näher bringen, die das ehemalige koloniale Französisch-Indochina umfassen: Laos, Kambodscha und Vietnam. Diese Nationen waren früher auch bekannt unter den Namen Annam, Tonkin, Kotschin-China, Laos und Kambodscha. Aber auch französische Spezialitäten finden Sie auf unserer Karte.

Unser „**IndoChine waterfront + restaurant**“ in Hamburg ist das Erste seiner Art in Europa. Mit unseren großen Elb-Terrassen, dem Restaurant über zwei Etagen und unserer eleganten „**Bar SáVanh**“ direkt an der Elbe, bieten wir unseren Gästen ein besonderes Ambiente. Wir versuchen „eine perfekte Symmetrie“ zu schaffen, die Symmetrie zwischen Asien und Europa, zwischen alt und neu, zwischen Tradition und Moderne. Das IndoChine stellt das moderne Asien in Hamburg dar.

Seit Sommer 2006 können Sie auch die einzigartige „**AlphaNoble IceBar**“ hier im Hause besuchen. Mehr als 40 Tonnen kristallklares Eis auf 100 qm sowie aus Eis geformte Kunstwerke bieten ein einzigartiges Erlebnis.

Bei einem Besuch in **Singapur, Kuala Lumpur oder Neu Delhi** sollten Sie die Gelegenheit nutzen, unsere Bars und Restaurants zu besuchen. Unsere Häuser haben viele Preise und Auszeichnungen gewonnen. In Asien betreiben wir insgesamt 18 Bars und Restaurants und das **Hotel-Resort „IndoChine Villa Santi“** in Phuket.

Ende 2008 eröffnete IndoChine im **fx Lifestyle X'nter in Jakarta** den neuesten Meilenstein. Auf insgesamt 10.000 qm bieten wir Ihnen IndoChine restaurant + supperclub, welcher sich nach dem Dinner in einen Club / Cocktailbar verwandelt.

Oberhalb hiervon liegt das **Madame Butterfly**. Dieses hochwertige VIP Dining Konzept offeriert einen perfekten Vogelblick auf das Geschehen. Serviert werden authentische und gesunde IndoChine Speisen. Für die Nachtschwärmer offeriert Bar Opium die Beats international bekannter DJ's zu köstlichen Cocktailkreationen.

Ein weiteres Highlight ist der **IndoChine Beachclub**, der auf dem Dach des Gebäudes eine atemberaubende Aussicht auf **Jakarta** bietet.

Auf Anfrage können wir Ihnen im IndoChine und im CoChine Bankett- und Tagungsräume zur Verfügung stellen. Unser Eventmanagement berät Sie gern.

Auch bieten wir Ihnen die Möglichkeit in unserem Haus individuelle **Gutscheine** zu erwerben, die in allen unseren Häusern eingelöst werden können.

Die **Kunstobjekte und Antiquitäten**, die Sie in unserem Haus sehen, sind zum Teil käuflich erwerbbar. Bitte wenden Sie sich an die Geschäftsleitung.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und danken herzlich für Ihren Besuch!

Michael Ma, Joachim Suckfüll, Arne Suckfüll
Tung Truong, Jan-Patrick Reiß
Ricko Schmitz, Christopher Schäfer

Johann Tang, Sven Langanke
Cornelia Behn

Geschäftsleitung
Gastronomische Leitung
Leitung Bar „SáVanh“
& Alpha Noble „IceBar“
Küchenchefs
Event Management

**Bitte nutzen Sie ab 18.00 Uhr und an den Wochenenden
auch unsere Parkplätze in der Tiefgarage.**

Öffnungszeiten:

Restaurant

täglich ab 12:00 Uhr durchgehend geöffnet
18:00 – 22.30 Uhr Abendkarte
anschl. Mitternachtsmenü
Küchenschluss 23:30 Uhr

Sonntags **Brunch 11:00 – 15:00 Uhr**
Drunch 17:00 – 21:00 Uhr
a la carte Speisen ab 19:30 Uhr

Bar SáVanh

Mo – Sa ab 17:00 / So ab 12:00 Uhr
Happy Hour täglich 20:00 – 22:00 Uhr
Snacks & Fingerfood 17:00 – 22:30 Uhr
täglich ausgewählte Mitternachtssnacks ab 24:00

Alpha Noble „IceBar“


So – Do ab 17:00 – 0:00 Uhr zu jeder vollen Stunde
Fr & Sa 19:00 Uhr – 02:00 Uhr durchgehend

Der Zutritt in die Alpha Noble „IceBar“ kostet 14 EUR/pro Person und beinhaltet die Leihgabe der Kälteschutzkleidung und einen Alpha Noble Vodka Shot

IndoChine authentisch genießen.....

Unsere Freunde in Asien belächeln oft die abendländische Sitte, sich mit einer oder zwei Speisen zufrieden zu geben. Dort wird traditionell in möglichst großer Gesellschaft gespeist, je mehr Personen teilnehmen, desto mehr Gerichte kann man kosten. „Food-Sharing“ oder „Buffet am Tisch“ ist das moderne Stichwort, unsere Speisen eignen sich hervorragend dafür. Sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern und entscheiden Sie dann, auf welche Art Sie zu speisen wünschen.

People in Asia sometimes smile when they see us dining with only one or two dishes. They traditionally dine in large groups. The more people the more dishes can be relished. IndoChine food is designed for “Food sharing” or “buffet on the table” as we call it. Please talk to your waiter and decide in which way you like to dine

Mit  gekennzeichnete Gerichte sind Französisch-Koloniale Delikatessen

Die lange Anwesenheit der Franzosen ist in fast allen Provinzen von Laos, Kambodja und Vietnam sichtbar.

Die französische Kolonialbauweise wirkt nicht störend, sondern fügt dem bereits exotischen Umfeld ein zusätzliches Element von Anmut und Schönheit hinzu.

The long lasting presence of the French can be seen in almost every province of Laos, Cambodia and Vietnam.

The French colonial architecture does not look out of place and adds an extra element of grace and beauty to the already exotic environment.



FINEAST ART | THE MASSIVE SENSE OF STYLE **U TURN** J

Die durch unseren Partner hier im Restaurant ausgestellten Kunst- und Designobjekte sind Unikate aus Südostasien, teilweise antik. Sollten Sie Interesse am Kauf der Ausstellungsstücke haben, so sprechen Sie unsere Mitarbeiter bitte einfach an, alle Objekte können direkt hier erworben werden. Weitere einzigartige Stücke finden Sie in den **UTurn** Galerien in der Hamburger City und in Hamburg Eimsbüttel. Dort können Sie auch das hier verwendete Besteck erwerben. Adressen und Öffnungszeiten finden Sie in den am Resturantausgang befindlichen Prospekten bzw. unter

www.fineast-art.de

In der Gestaltung unserer Bar werden wir beraten durch **Mark Sakautzky**, dem einzigen ‚Imperial Feng Shui Master‘ in Deutschland. Im Rahmen seiner internationalen Tätigkeit ist er tätig für Unternehmen jeder Größenordnung, für die Gastronomie und den Einzelhandel. Auch im privaten Wohnbereich kann die einst nur dem chinesischen Kaiserhof vorbehaltene Wissenschaft effektiv zur Optimierung eingesetzt werden. Weitergehende Informationen unter www.internationale-feng-shui-akademie.de

Vorspeisen / Starters

*Unsere Fingerfood Vorspeisen werden traditionell aus der Hand gegessen,
vielleicht schmeckt es auch Ihnen so am Besten?*

Our fingerfood starters are traditionally eaten with fingers only, would you like to try this?

Gói Cuón - Frische vietnamesische Garnelen Reispapierröllchen

gefüllt mit geschnittenen Garnelen und Salaten, eingerollt mit frischer Minze, begleitet von unserer IndoChine-Sauce.

Vietnamese fresh rice paper rolls filled with sliced prawns and lettuce, then gently rolled with fresh mint. Served with our traditional IndoChine sauce.

€ 6,50

Gói Cuón Vit - Frische vietnamesische Enten Reispapierröllchen

mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotten und Salat, aufgerollt mit Minze und Koriander, abgerundet von einer Mango-Ingwer-Sauce.

*Vietnamese fresh rice paper duck rolls
Fresh rice paper rolls filled with slices of roast duck breast, cucumber, green mango, carrot and lettuce, then rolled with fresh mint and coriander leaves. Served with our Mango-Ginger sauce.*

€ 6,50

Chá Giò - Frittierte vietnamesische Frühlingsröllchen

im Reispapiermantel, gefüllt mit feinem Krebs- und Schweinefleisch Garnelen, Pilzen und Glasnudeln, serviert mit der traditionellen IndoChine-Sauce.

*Deep fried Vietnamese spring rolls
Deep-fried rice paper rolls, filled with fresh tender finely minced pork, crab and prawns, mushrooms and bean vermicelli. Served with crisp lettuce, mint and a traditional IndoChine sauce.*

€ 6,50

Si Radu - Vorspeisen Auswahl (ab 2 Personen)

Eine delikate Demonstration unserer Vorspeisen – ausgewählt vom Küchenchef
– lassen Sie sich überraschen.

Four-Season-Set (for two or more)
A surprise selection of our traditional starters – chosen by the Chef.

pro Person/ per Person

€ 9,50

Larb Gerichte/Larb Dishes

Larb bedeutet "Viel Glück". Menschen in Laos bereiten dieses Gericht bei vielen Festlichkeiten zu, wie Neugeborenen-, Abschieds-, Genesungs- und Hauseinweihungs-Feiern sowie Hochzeitsessen. Sie glauben, dass Glück und Wohlbefinden erfährt, wer dieses Gericht verspeist hat.

Larb means "good luck". People in Laos used to prepare this dish for the multi purpose ceremony such as the new born, departure, recovery from sickness or accident, wedding ceremonies and new house receptions. They believe it will bring good luck and happiness after having this dish

Unsere Larb Gerichte eignen sich sehr gut als Vorspeise, als Zwischengericht aber auch als Hauptspeise.

Larb Pa Tuna - Frischer Thunfisch mariniert

mit Fischsauce, Limettensaft, Chili, Galangal, geröstetem Reispuder, Minze und Koriander gewürzt, serviert auf einem Salatbett.
- Dieses Gericht wird kalt serviert. -

Fresh raw tuna marinated with the strength of fish sauce and lime juice, seasoned with fresh mint leaves, galangal, lemongrass, shallot, red onion, coriander, roasted rice and chilli powder. – Served cold.

€ 16,50

Salate /Salads

Yam Pak Nam Luangphrabang - IndoChine Haussalat

Gemischter Salat mit fein gewürzten Poulardenbruststreifen, Ei Brunnenkresse, Tomaten und Gurken, angemacht mit Luangphrabang-Ei-Dressing, verfeinert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen.

IndoChine house salad

Tender pieces of shredded chicken, fresh watercress, sliced tomato cucumber, mint, egg and lightly fried shallots are served with Luangphrabang egg-dressing and topped with gently roasted peanuts.

Klein € 6,50

Groß € 9,50



Gartensalat mit gerösteten Pinienkernen und Balsamico Dressing

Garden salad with roasted pine nuts and balsamico dressing

€ 5,50

Gói Vit Nha Trang Enten-Mango Salat Nha Trang

Erfrischender, süßlich-scharfer Salat mit gebratener Ente, fein geschnittener grüner Mango, abgerundet mit Minze und Koriander.

Roasted duck salad with mango Nha Trang A refreshingly sweet, spicy and tangy salad of roasted duck with sliced green mango, mint and coriander.

Klein € 7

Groß € 9,50

Suppen/ Soups

Tom Yam Soup - Scharfes saures Süppchen

Unsere Favoritin stammt aus Laos, scharf und sauer serviert.
Einlage nach Geschmack:

Hot and sour soup

*Our traditional favourite from Laos. Choose between chicken, prawns or seafood.
Three choices as above.*

mit Huhn / Chicken € 5,50

mit Garnele / Prawn € 6,50

mit Seafood € 6,50

Keing Kar - Suppe von der Kokosnuss-Milch

mit Hühnerfleisch, Austernpilze, Galangal, Zitronengras und Koriander
- Erfrischend zu jeder Zeit, aber besonders für kaltes Wetter -

Coconut milk soup with chicken

*oystermushrooms, galangal, lemongras and coriander
- refreshing at anytime but nice for cool weather -*

€ 5,50



Fisch & „Meer-Getier“ / Seafood & Fish

Garnelen waren eine würdige Speise an den Tafeln aller kaiserlichen Höfe in Indochina, da alle Könige und Kaiser die Anschauung pflegten, das Essen gleichermaßen als Kunst, als Ritual und als sinnliche Freude angesehen werden sollten.
Hier beweisen unsere Köche, dass dies wahr ist.

A prawn was to grace the tables of all Indochina's imperial households, as all the kings and emperors held a common belief that eating should be viewed as an art, a ritual, and a sensory pleasure at the same time.
Here, our chefs prove this to be true.

Garnelen nach kambodschanischer Art
aus dem Wok, mit Basilikum und Chilipaste,
Knoblauch und Thaibasilikum auf den Höhepunkt gebracht.

*Cambodian Style Prawns prepared in the wok
completed with a chilli, basil leaves and garlic sauce.*

€ 19,50

Samula Kroeung Samot - Kambodschanisches Seafood Curry
mit Garnelen, Jacobsmuscheln, Fischfilet, Kalamaris und Miesmuscheln. Zubereitet in einer Kokosnussmilch Sauce, pikant verfeinert mit roter Chilipaste.

Cambodian seafood curry Traditional Cambodian seafood curry with prawns, fish fillet, squid, mussels and scallops, cooked in a fragrant thick coconut sauce spiced with red chilli.

€ 23,50

Seafood Curry mit einem **halben Hummer/**
including a half lobster.

€ 31,50



Seared Tuna - Gebratener Thunfisch
Mit Madagaskarpfeffer, Auberginenpüree, glasiertem Frühlingslauch
und frittiertes Lotuswurzel

*Pan fried tuna served with pepper from Madagascar, mashed aubergine,
spring onions and deep fried lotus root*

€ 19,50

Gebratenes Steinbuttfilet mit Perlgrauen Risotto,
Thai-Spargel und Tomaten Oliven-Chutney

Pan fried fillet of turbot with pearl barley risotto, Thai asparagus and tomato-olive chutney

€ 21,50

Geflügel & Rind / Poultry & Beef

Kua Phet Ped Kob - Kross gebackene Ente mit Wasserspinat in scharfer Chili-Ingwersauce

*Spicy crispy duck served with water spinach
and spicy chilli-ginger-sauce*

€ 19,50

Vit Quay Dòn Tonkin - Knusprige Entenbrust wie am Golf von Tonkin mit Aromaten gegart und gold-braun gebacken, serviert mit süßer IndoChine Sauce, Mini Pak Choi Gemüse und knusprigen Glasnudeln.

*Crispy duck breast a la Tonkin Gulf steamed with herbs and spices, crispy fried and served with
our sweet IndoChine sauce, mini Pak Choi vegetables and crispy glass noodles.*

€ 19,50

Zak Pet Gai - Cashewkern-Poularde aus dem Wok mit Paprika, Zwiebeln, Reisstrophpilze, Ingwer und frisch gerösteten Cashewkernen

*Wok stir fried chicken with bell pepper, onion, straw mushrooms, ginger
and freshly roasted cashew nuts*

€ 16,50

Kambodschanisches Chili-Huhn

Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Wok mit
Zwiebeln, Chili-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit Basilikum.

*Chicken with chilli and basil - Cambodian-Style Tender pieces of chicken breast sautéed in a
basil, chilli and garlic sauce.*

€ 16,50

Thịt heo con rắn đậu – Schweinefilet aus dem Wok mit Schlangenbohnen, Thai Aubergine und Okraschoten in grüner Currysauce

*Stir fried fillet of pork
with beans, Thai aubergine and okra in green curry sauce*

€ 18,50

Thit Bò Lúc Lắc - Pfeffersteak - gebuttert

Filetsteakwürfel vom argentinischen Rind, aromatisiert mit Butter Knoblauch und Zwiebelringen,
verfeinert mit einem typischen laotischen süß-saurem Dipp.

*Pepper beef with garlic and butter
Prime beef fillet cubed, sautéed in a union of herbs, spices and melted butter and sliced onions,
accompanied with a typical Laotian subtle sour-sweet dip.*

€ 23,50

Gemüse, Nebengerichte, vegetarische Gerichte **Vegetables, Side dishes, Vegetarian dishes**

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Fisch- bzw. Austern-Sauce in vielen Gerichten der kambodschanischen, laotischen und vietnamesischen Küche verwendet wird. Sie sind ein wesentliches Element und es ist uns daher fast unmöglich, diese in allen Fällen zu entfernen.

Für unsere Vegetarischen Gerichte verwenden wir ausschließlich Produkte speziell für Vegetarier d.h. wir verwenden vegetarische Austernsauce (wird auf Basis von Shiitakepilzen hergestellt) anstatt normaler Austernsauce (Mischung von Austernextrakt und Sojasauce, die vorher mit Salz, Knoblauch und Zwiebeln eingekocht wurde).

Please be advised that fish sauce is used liberally in the preparation of Vietnamese, Laotian and Cambodian cuisine. This is an essential element and would be impossible to remove in many instances.

For our vegetarian dishes we only use product special made for vegetarians!

Wan Tan Rau - Spinat im Wan Tan Teig knusprig ausgebacken, serviert mit Soja-Chili-Sauce.

Spinach in wan tan dough gold fried and served with soya-chilli-sauce.

€ 5,50

Gói Cuón Vegetan – Frische vietnamesische vegetarische Reispierröllchen Gefüllt mit geschnittenen Salaten, frischer Minze, begleitet von unserer IndoChine-Sauce.

*Vietnamese fresh rice paper rolls filled with sliced lettuce, then gently rolled with fresh mint.
Served with our traditional IndoChine sauce.*

€ 5,50

Rau Radu - Vegetarische Vorspeisen Auswahl

Eine delikate Demonstration unserer Vegetarischen Vorspeisen – ausgewählt vom Küchenchef – lassen Sie sich überraschen.

*Vegetarian Four-Season-Set A surprise selection of our traditional vegetarian starter -
chosen by the Chef.*

pro Person/per Person € 7,50

Vegetarische Speisen/ vegetarian dishes

Pad Tofu - Gebratener weißer Tofu mit Gemüse aus dem Wok

mit Karotten, Lauchzwiebeln, Paprika, Knoblauch verfeinert mit Sojasauce, Austernpilzsauce und Indochinesischen Gewürzen.

*Fried tofu with vegetables from our wok
with carrots, spring onion, bell pepper, garlic finish with
soy sauce, oyster sauce and Indochine spices.*

€ 9,50

Tofu ist ein „kulinarisches Chamäleon“. Man kann es frittieren, dämpfen oder grillen. Ob deftig oder süß, es lässt sich leicht verarbeiten. Tofu wird aus Sojabohnen hergestellt. Leicht und bekömmlich, kalorienarm, cholesterinfrei und reich an hochwertigem Eiweiß, ist es somit eine gesunde Alternative zu Fleisch. Es enthält kaum schwerverdauliche gesättigte Fettsäuren und wirkt – im Gegensatz zu Fleisch – im Magen basisch und nicht Säure bildend.

Pad Choi Sam - Gebratenes mini Pak Choi Gemüse

aus dem Wok mit Strohpilzen, Karotten, Knoblauch, Austernsauce und mit Sojasauce aromatisiert.

Stir fried Pak Choi vegetable from our wok with straw mushrooms, carrots, garlic, oyster sauce and seasoned with soy sauce.

€ 9,50

Mee Khmer Chay Gebratene Reismudeln

mit Tofuwürfeln, Ei, Sojabohnensprossen und eingelegtem süßen Rettich serviert auf einem Salatbett aus Frühlingslauch.

*Fried thin rice noodles
with tofu cubes, egg and bean sprouts with preserved sweet radish tossed
served on the bed of lettuce and chives.*

€ 9,50

Cơm chiên chay – Gebratener Reis aus dem Wok

mit Karotten, Sojasprossen, Frühlingslauch verfeinert mit heller Sojasauce serviert mit einem Salatbouquet

*Fried rice from our wok
with carrots, bean sprouts, chives finished with light soya sauce
served with a salad bouquet*

€ 6,50

Dessert / Sweets

Bananen- & Kokosnuss- Reiseröllchen mit dreierlei Fruchtsaucen

Banana & coconut rice rolls accompanied by three fruit dips

€ 5,50

Zitronengras-Orangen Parfait mit Marzipanschaum

Lemongrass-orange parfait with foam of marzipan

€ 6,50

Drei verschiedene Sorbets mit frischem Obst

Three kind of sorbet with fresh fruits

€ 6,50

Whisky Mousse mit Karamel Espuma im Weckglas serviert

Whisky mousse with caramel Espuma served in a glass

€ 6,50

Crème Brulée von der Tahiti Vanille mit Pistazieneis und Früchten

Crème brulée of Tahiti vanilla with pistachio ice cream and fruits

€ 7,50