

# IndoChine

## 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 erstanden durch IndoChine.

- Abend -

Februar 2012

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.

Bei einem Besuch in **Singapur, Phuket oder Jakarta** 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 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  
Cornelia Behn  
Johann Tang, Sven Langanke  
Nizar Slim

Geschäftsleitung  
Event Management  
Küchenchefs  
Gastronomische Leitung

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

#### **Öffnungszeiten:**

##### **Restaurant**

Mo-Fr ab 12.00 Uhr durchgehend geöffnet  
17.00 – 22.30 Uhr Abendkarte  
Sa ab 17.00 Uhr geöffnet  
Küchenschluss 22.30 Uhr


Sonntags  
Brunch 11.00 – 15.00 Uhr  
17.00 – 22.30 Uhr Abendkarte



## **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 "table buffet" as we call it. Please talk to your waiter & 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 & Vietnam.  
The French colonial architecture does not look out of place & adds an extra element of grace & beauty to the already exotic environment.*



**U TURN**  
FINEART | THE MASSIVE SENSE OF STYLE

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 **U Turn** Galerien in der Hamburger City. Dort können Sie auch das hier verwendete Besteck erwerben. Adressen und Öffnungszeiten finden Sie in den am Restaurantausgang befindlichen Prospekten bzw. unter [www.fineart-art.de](http://www.fineart-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 vorbehalten Wissenschaft effektiv zur Optimierung eingesetzt werden. Weitergehende Informationen unter [www.internationale-feng-shui-akademie.de](http://www.internationale-feng-shui-akademie.de)



# IndoChine

## 3 Gang Menü

---

AB 4 PERSONEN / FOR FOUR  
(ANNAHMESCHLUSS FÜR DAS MENÜ UM 21:30 UHR/ LAST ORDER AT 9.30 PM)

### Knusprig gebackener Garnelen Wan Tan



### Tischbuffet aus vier Köstlichkeiten „Food-Sharing“

#### Gedämpfter Winterkabeljau

mit scharfer Sauce vom Schwein mit Galangal, Schalotten, Chili und Koriander

#### Kross gebackene Ente

mit Soba Nudeln, Zuckerschoten, Chili, Sesam, Mini Mais und asiatischen Schnittlauch

#### Knusprig gebackener Schweinebauch

mit Tai Kai Lan, Chili & Ingwer

#### Tapioka Nudeln

mit Garnelen, Tintenfisch, thailändischen Broccoli, Limone und Erdnüssen 1,2,3



### Lauwarmer schwarzer Kokos-Milchreis mit frischer Mango

3-Gänge Menü

p. P. € 39,50

## Unsere Weinempfehlung

---

2010

### „FEUERSTEIN“ SAUVIGNON BLANC Weingut Lergenmüller, Pfalz

*Ein Wein der Extraklasse!! Die globale Trendsorte lokal in der Pfalz angebaut. Dieser Wein lädt zu einem einzigartigen Gaumenspiel ein. Ein einfruchtiger und sehr eleganter Wein der mit einer tollen Säure ausgestattet ist. Er verführt mit schönen Stachelbeer-Aromen.*

35 €

2006

### GRAND ESTATE MERLOT Columbia Crest, Washington State

*Die Trauben werden nach Parzellen getrennt vinifiziert und erst nach der 16-monatigen Fassreife vermählt. Winzige Anteile von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vertiefen die intensive Frucht des Merlot, die sehr harmonisch mit würzigen Aromen von Zeder und Kokosnuss verschmilzt. 90 Punkte (The Wine Spectator) & Top 100*

48 €

# Vorspeisen

---

## STARTERS

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

*Our finger food 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 <sup>2,3</sup>

#### **Vietnamese fresh rice paper rolls filled with sliced prawns & lettuce**

*gently rolled with fresh mint, served with our traditional IndoChine sauce <sup>2,3</sup>*

€ 9,90

### **Gói Cuón Vịt - Frische vietnamesische Enten Reispapierröllchen**

mit gebratenen Entenbruststreifen, Gurke, grüner Mango, Karotten und Salat, aufgerollt mit Minze und Koriander, abgerundet von einer Mango-Ingwer-Sauce <sup>2,3</sup>

#### **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 & coriander leaves, served with our mango-ginger sauce <sup>2,3</sup>*

€ 9,90

### **Chá Giò - Frittierte vietnamesische Frühlingsröllchen**

im Reispapiermantel, gefüllt mit feinem Krebs- und Schweinefleisch, Garnelen, Pilzen und Glasnudeln, serviert mit der traditionellen IndoChine-Sauce <sup>2,3</sup>

#### **Deep fried Vietnamese spring rolls**

*deep-fried rice paper rolls, filled with fresh tender finely minced pork, crab & prawns, mushrooms and Chinese vermicelli. Served with crispy lettuce, mint and a traditional IndoChine dip <sup>2,3</sup>*

€ 9,00

### **Si Radu - Vorspeisen Auswahl**

AB 2 PERSONEN

Eine delikate Demonstration unserer Vorspeisen, ausgewählt von unserem Küchenchef.

Lassen Sie sich überraschen. <sup>1,2,3</sup>

#### **Four Season set**

FOR TWO OR MORE PERSON

*A surprise selection of our traditional starters – selected by the Chef*

pro Person / per person

€ 13,50



# Vorspeisen

---

## STARTERS

### **Mariniertes Roastbeef**

mit Zitronengras und Knoblauch, serviert mit Tapioka-Nudeln auf Salat.  
Hierzu reichen wir unsere IndoChine Haussauce.

### **Marinated roast beef**

*with lemongrass & garlic, on a bed of salad tossed in our IndoChine homemade sauce*

€ 13,50

### **Gai Saté - Saté-Spieße mit Hühnerfleisch**

mit hausgemachter Saté Sauce auf Erdnussbasis. Ein Favorit aus Indochina

### **Chicken saté skewers**

*with homemade Saté sauce (peanut sauce). A favourite from IndoChine*

€ 8,50

### **Laotisches Carpaccio**

*vom Ikarimi Lachs, mariniert mit Limone, Fischsauce, Chili & Koriander* 3

### **Laotian Carpaccio**

*of Ikarimi salmon, marinated with limes, fish sauce, chili & coriander* 3

€ 17,50

# Salate

---

## SALADS

### **Gemischte Blattsalate**

mit knusprigen Kokos-Garnelen, Kumquat - Mango Dressing und Cashewkernen

#### ***Mixed salad***

*with crispy coconut prawns, tossed in kumquat-mango dressing & cashew kernels*

€ 17,50

### **Vegetarischer Mangosalat**

Salat von der grünen Mango  
mit Karotten, roten Zwiebeln, Koriander, Limone und Minze

#### ***Fresh Mango Salad***

*mango salad with carrots, red onions, coriander, lime & mint*

€ 8,50

### **Frischer Mango Salat mit gedämpftem Kabeljau**

unter einer Zitronen-Butter Kruste

#### ***Mango Salad with a steamed codfish filet***

*coated with a citrus-butter crust*

€ 17,50

### **Salat von der thailändischen Pomelo**

mit Orangen, Minze, Koriander und gedämpften Garnelen

#### ***Thai Pomelo salad***

*with orange, mint, coriander and steamed prawns*

€ 13,50

# 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 & new house receptions. They believe it will bring good luck & happiness after having this dish.*

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

### **Larb – Norwegischer "Ikarimi" Lachs mariniert**

mit Fischsauce, Limettensaft, Chili, Galangal, geröstetem Reispuder, Minze und Koriander gewürzt, serviert auf einem Salatbett <sup>3</sup>

- DIESES GERICHT WIRD KALT SERVIERT -

### **Fresh raw "Ikarimi" salmon marinated with the strength of fish sauce & lime juice**

*seasoned with fresh mint leaves, galangal, lemongrass, shallot, red onions, coriander, roasted rice & chili powder*

- SERVED COLD -

€ 19,00

### **Larb Xin Muang Khong - Larb vom Rind**

Sehr fein geschnittenes Roastbeef, mariniert in Limettensaft, danach leicht angekocht in einer Mischung aus Fischsauce und alter traditioneller laotischer Sauce, gewürzt mit Chili, geröstetem Reispuder, Minze und Kräutern <sup>3</sup>

- ANGERICHTET AUF EINEM SALATBETT, WIRD DIESES GERICHT LAUWARM SERVIERT -

### **Marinated beef in lemon juice**

*minced prime beef marinated in lemon juice, then lightly cooked in a blend of Laotian traditional fish sauce, spiced with chilli, roasted rice powder, mint leaves & herbs <sup>3</sup>*

- SERVED ON A BED OF LETTUCE THIS DISH IS SERVED LUKEWARM -

€ 19,00

### **Larb Radu - Variationen vom Larb**

Genießen Sie unsere Variation vom Larb mit Ikarimi Lachs und Rind, serviert mit Klebereis <sup>3</sup>

### **Variation of Larb**

*Enjoy all of our Larb dishes, combined on one platter & served with sticky rice <sup>3</sup>*

pro Person / per person

€ 13,50

### **Khao Néo**

Klebereis (laotische Spezialität für Kenner)

Wird mit den Fingern gegessen, besonders passend zu unseren Larb Gerichten

### **Sticky rice (speciality of Laos)**

*To be eaten with fingers only, and enjoyed especially with our Larb dishes*

€ 2,50



# Suppen

---

## SOUPS

### **Tom Yam Soup**

Unsere Favoritin stammt aus Laos.

Sie wird scharf-sauer serviert <sub>3</sub>

Einlage nach Geschmack:

### **Tom Yam Soup - hot & sour soup**

*our traditional favorite from Laos.*

*Choose between chicken, prawns or seafood*

mit Huhn / Chicken € 7,90

mit Garnele / Prawn € 8,90

mit Seafood € 9,90

### **Kalbstafelspitzbrühe**

mit Frühlingslauch, Ingwer, Karotten, Zuckerschoten, Udon Nudeln und Kräutern

### **Consommé of veal's rump**

*served with spring onions, ginger, carrots, sugar snaps, Udon noodles & herbs*

€ 8,50

# Feuertopf

---

## HOT POT

### **Lau Thap Cam - Vietnamesischer Feuertopf**

NUR AUF VORBESTELLUNG (MIN. 1 TAG) AB 2 PERSONEN

- Zum Selbstzubereiten am Tisch -

mit Kokosmilch-Brühe, Garnelen, Jacobsmuscheln, Fischfilet, Tintenfisch, Rinderfilet, frischem asiatischen Gemüse und Glasnudeln <sub>3</sub>

### **Vietnamese hot pot**

*with coconut stock, prawns, scallops, fish filet, calamari, beef, fresh Asian vegetables & glass noodles <sub>3</sub>*

MUST BE ORDERED IN ADVANCE (MIN. 1 DAY) FROM 2 PERSON

pro Person / per person

€ 29,00

# Fisch & 'Meer-Getier'

---

## FISH & SEAFOOD

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 & emperors held a common belief that eating should be viewed as an art, a ritual & 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 Thai-Basilikum auf den Höhepunkt gebracht <sup>1, 3, 4, 5</sup>

### **Cambodian style prawns perfected in the wok**

*with chili, thai basil leaves & garlic sauce* <sup>1, 3, 4, 5</sup>

€ 26,00

### **Jakobsmuscheln aus dem Wok**

mit fermentiertem schwarzem Knoblauch, Ingwer, Frühlingslauch, Koriander und einer scharfen Sherry-Chili Sauce

### **Scallops from the wok**

*with fermented black garlic, ginger, coriander and a Sherry-chili sauce*

€ 28,50

### **Samula Kroeung Samot - Kambodschanisches Seafood Curry**

mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Fischfilet, Kalamaris und Miesmuscheln, zubereitet in einer Kokosnussmilch Sauce, pikant verfeinert mit roter Chilipaste <sup>3</sup>

### **Cambodian seafood curry**

*with prawns, fish fillet, squid, mussels & scallops, cooked in a aromatic thick coconut sauce & spiced with red chill paste* <sup>3</sup>

€ 28,50

Seafood Curry mit **Hummer** / served with **a half lobster**

€ 40,00

## Fisch & 'Meer-Getier'

---

### **Garnelen und Tintenfisch**

mit Tapioka Nudeln, Morcheln und thailändischen Broccoli mit Erdnüssen aus dem Wok

***An arrangement of prawns & octopus from the wok***  
*with tapioca noodles, morels, Thai broccoli & peanuts*

€ 18,50

### **Rosa gebratener Ikarimi Lachs**

mit schwarzem Risotto, sautiertem Lauch und Roter Beete

***Seared Ikarimi-salmon filet***  
*Served with black risotto, sautéed leeks & red beet*

€ 24,50

### **Filet vom Norwegischen Winter Kabeljau**

Serviert auf einer scharfen Sauce vom Schweinehack mit Galangal, Schalotten, Chili und Koriander

***Norwegian Codfish Filet***  
*Served with of spicy pork minced meat sauce, mingled with galangal, spring onions & coriander*

€ 26,50

### **Gebratener Steinbutt mit Périgord Trüffel**

angerichtet mit Gemüsenudeln

***Pan fried turbot with Périgord truffle***  
*served with vegetable noodles*

€ 28,50

### **Gebratener Steinbutt auf Mini Gemüse**

mit Thai Spargel, Enoki-Pilzen und Karotten mit Austern-Chili-Sauce

***Pan fried turbot on a bed of mini vegetables***  
*with Thai asparagus, enoki and carrots in oyster-chilli-sauce*

€ 28,50

# Geflügel

---

## POULTRY

### **Im Wok gegartes Stubenküken**

in einer Sauce von Zitronengras, Frühlingslauch, Ingwer, Chili, Koriander und Galangal mit laotischen Choi Sam Gemüse

### **Steamed poussin from the wok**

*in a spicy sauce with lemongrass, spring onions, ginger, chili, coriander & galangal, combined with laotian choi sam vegetables*

€ 22,50

### **Knusprige Ente mit Woknudeln**

mit Soba Nudeln, Zuckerschoten, Chili, Sesam, Mini Mais und asiatischen Schnittlauch

### **Crispy duck breast with wok noodles**

with soba noodles, sugar snaps, chili, sesame, baby corn & asian chives

€ 24,50

### **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 <sup>1</sup>

### **Crispy duck breast à la Tonkin Gulf**

*steamed with herbs & spices, crispy fried, served with our sweet IndoChine sauce, Mini Pak Choi vegetables & crispy glass noodles <sup>1</sup>*

€ 24,50

### **Nam Khan Kai – Hühnerfleisch aus dem Wok**

mit rotem Curry, Bambus, Paprika und Thai Basilikum <sup>3</sup>

### **Wok stir fried chicken**

*with red curry, bamboo, bell pepper & Thai basil <sup>3</sup>*

€ 21,50

### **Kambodschanisches Chili-Huhn**

Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Wok mit Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit Basilikum <sup>1, 3, 4, 5</sup>

### **Chicken with chili & basil – Cambodian style**

*tender pieces of chicken breast, sautéed in a basil-, chili- & garlic sauce <sup>1, 3, 4, 5</sup>*

€ 21,50

Der Duft dieser Speise ist ein wahrer Hinweis auf seinen Geschmack. Nach dem Genuss bemerken Sie möglicherweise, dass Ihre Gedanken hinaus wandern in die Welt der Asiaten aus vergangenen Zeiten, die die Fähigkeit besaßen, Tempel und Legenden zu schaffen, die bis heute ohne Herausforderung geblieben sind.

*The aroma of this dish is a true indication of its flavour. After eating this, you may find your mind wandering into the world of the ancient ones, who had the ability to create temples & legends that remain unchallenged in our modern world.*

# Fleisch

---

## MEAT

### **Knusprig gebackener Schweinebauch**

mit Tai Kai Lan, Chili und Ingwer

#### ***Crispy baked pork belly***

*with Tai Kai Lan, chilli & ginger*

€ 17,50

### **Gebratenes Kalbskotlett (250g)**

unter einer Kruste vom fermentiertem schwarzem Knoblauch  
mit Streichholzkartoffeln und Frisée Salat

#### ***Baked veal's cutlet 250 g.***

*coated with fermented black garlic crust with crispy shoestring fries, garnished with a frisée salad*

€ 29,50

### **Surf & Turf - Rinderfilet mit Hummer**

Filet vom argentinischen Rind mit halbem Hummer (300g),  
gebratenen Kräutersaitlingen, Kalbjus und einer kleinen Kartoffeltarte.



#### ***Surf & Turf***

*Filet of beef from Argentina - pan fried served with half a lobster (300 grs.),  
green asparagus, jus of veal and a small potato tarte*

€ 39,00

### **Thit Bò LúC Lac – Pfeffersteak gebuttert**

Filetsteakwürfel vom argentinischen Rind, aromatisiert mit Butter, Knoblauch, Brunnenkresse  
und Zwiebelringen, verfeinert mit einem typisch laotischem süß-sauren Dip <sup>1,3</sup>

#### ***Pepper beef with garlic & butter***

*prime beef fillet cubed, sautéed in a union of herbs, spices & melted butter  
& sliced onions, accompanied with a typical Laotian fine sweet - sour dip*

€ 31,00

Diese Delikatesse wurde regelmäßig aufgetragen, wenn der Kaiser von Vietnam mit seinen  
Untergebenen Hof hielt. Der überlieferte Glaube besagt, dass die gewürzte Butter einen hellen  
Verstand und gutes Verständnis für eine zu entscheidende Situation hervorbringt.

*This dish was usually called for when the Vietnamese emperor was conducting court with  
his subjects. It is believed that the herbed spiced butter brings forth good intellect &  
understanding of a situation at hand.*

# Vegetarische Speisen

---

## 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 & Cambodian cuisine. This is an essential element & would be impossible to remove in many instances. For our vegetarian dishes we only use products that are particularly made for vegetarians!*

### **Wan Tan Rau - Spinat im Wan Tan Teig**

knusprig ausgebacken, serviert mit Soja-Chili-Sauce <sup>1, 5</sup>

#### ***Crispy Wan Tan Spinach***

*dough gold fried & served with a soy-chilli-sauce*

€ 7,50

### **Vegetarische Samosa gefüllt mit Kichererbsen**

knusprig ausgebacken, serviert mit Sweet-Chili-Sauce <sup>1</sup>

#### ***Deep fried Samosa***

*filled with chickpeas & served with a sweet-chilli-sauce*

€ 7,50

### **Rau Radu - Vegetarische Vorspeisen Auswahl**

Eine delikate Demonstration unserer vegetarischen Vorspeisen <sup>1, 5</sup>

– ausgewählt vom Küchenchef –

Lassen Sie sich überraschen!

#### ***Vegetarian Four Season set***

*A surprise selection of our traditional vegetarian starter*

*- Selected by the Chef -*

pro Person / per person

€ 10,00

### **Pad Choi Sam - Gebratenes Mini Pak Choi Gemüse**

aus dem Wok mit Strohpilzen, Karotten, Knoblauch, Austernsauce und mit Sojasauce aromatisiert <sup>1, 4, 5</sup>

#### ***Stir fried Pak Choi vegetable***

*with straw mushrooms, carrots, garlic, oyster sauce & seasoned with soy sauce*

€ 13,50

### **Tai Kai Lan – Im Wok gebratener Thai-Broccoli**

mit Knoblauch, Austernsauce und mit Sojasauce aromatisiert <sup>1, 4, 5</sup>

#### ***Stir fried Pak Choi vegetable***

*with garlic, oyster sauce & seasoned with soy sauce*

€ 13,50

# Vegetarische Speisen

---

## VEGETARIAN DISHES

### **Gebackene Tofutasche**

gefüllt mit Karotten, Morcheln, gelben Bohnen, Thai Basilikum mit Soja Sauce

#### ***Baked tofu dumpling***

*Filled with carrots, morels, yellow beans, Thai basil and soy sauce*

€ 14,50

### **Gelbes Gemüsecurry**

mit thailändischem Basilikum und gebratenem Tofu

#### ***Fried tofu in yellow curry sauce***

*with vegetables & Thai basil*

€ 14,50

### **Mee Khmer Chay - Gebratene Reisnudeln**

mit Tofuwürfeln, Ei, Sojabohnensprossen und eingelegtem süßen Rettich,

#### ***Fried thin rice noodles***

*with tofu cubes, egg, bean sprouts and marinated sweet radish*

€ 14,50

# IndoChine Reis Gerichte

---

## RICE DISHES

### **Gebratener Fried Rice mit knusprig gebackenen Garnelen**

mit gelben Curry, Zwiebeln, Ananas, und Schlangenbohnen

#### ***Stir fried rice with crispy baked prawns***

*served with yellow curry, onions, pineapple & snake beans*

€ 18,50

### **Vegetarischer gebratener Reis**

***Vegeterian fried rice***

€ 8,50 Klein /Small      € 12,50 Groß / Large

### **Gebratener Reis mit Gemüse und Hühnerfleisch**

***Stir fried rice with vegetables and chicken***

€ 8,50 Klein / Small      € 13,50 Groß / Large

### **Gebratene Reisnudeln mit Ei und Frühlingslauch**

***stir fried rice with eggs & spring onions***

***( nur in Verbindung mit einem Hauptgang/  
Only in a combination with a main course )***

€ 7,50

# Dessertweine

---

## DEUTSCHLAND

2003 **GEISENHEIMER ROTHENBERG** Riesling Eiswein Glas 5cl 9 €  
**Weingüter Wegeler, Gutshaus Oestrich, Rheingau** Flasche 0,375 l 64 €  
*Brillanter Riesling auf höchstem Niveau. Bouquet von rassigen Fruchtaromen, Aprikose, Melone und Zitrusfrüchten sowie ein dezenter Blumenduft und niedriger Säure*

**ÜBERMUT** Glas 5cl 7 €  
**Thomas Hensel & Markus Schneider, Pfalz** Flasche 0,5 l 55 €  
*Hoch über Bad Dürkheim stehen die Reben des Cabernet Cubin, aus deren Trauben nach klassischer Vintage-Art dieser Likörwein erzeugt wurde. Traditionell mit den Füßen gestampft und in 30 Jahre alten Portweinfässern ausgebaut, trägt er die Handschrift Dirk van Niepoorts, Freund und Berater von Markus Schneider. Ergebnis ist ein pechschwarzer, gerbstoffgeladener und hocharomatischer Pfälzer Port, der selbst Stuart Pigott in Erstaunen versetzte.*

## FRANKREICH

2005 **SAUTERNES AC** Glas 5cl 5 €  
**Chateau de Rolland, Bordeaux** Flasche 0,75 l 65 €  
*Saftige süßliche Fruchtfülle mit schönen Aromen von Birne, Lindenblüten, Akazienhonig und Aprikose*

# After Dinner

---

## COCKTAILS

**CHOCOLATE MARTINI** 9,50 €  
Ein Drink wie ein Dessert. Aus der IndoChine Bar Opium in Singapur.  
*Bailey's, Creme de Menthe weiss, Butterscotchliqueur, Zartbitterschokolade*

**PINK CHOCOLATE** 9,50 €  
Himbeer-Vanille-Chili-Schokolade. Klingt nach Essen? Ist aber zum Trinken!  
*Mozart Dry Salzburger Schokoladen Brand, Himbeerpüree, Ron Varadero 7 Años, Zitronensaft, Vanillesirup, ein Hauch von frischer Chili*

**THAI COLADA** 9,50 €  
Eine Variation unserer Piña Colada mit einer frischen, aber dezenteren Note von Sternanis und Thai Basilikum  
*Frische Ananas, Thai Basilikum, Ron Varadero 3 Años, Kokosnusscreme, Sternanis*

# Dessert

---

## SWEETS

### **Bananen- & Kokosnussreisröllchen mit dreierlei Fruchtsaucen**

*Banana & coconut rice rolls accompanied by three fruit dips*

€ 7,50

### **Lauwarmer schwarzer Kokosmilchreis mit frischer Mango**

*Lukewarm black coconut milk rice with fresh mango*

€ 8,50

### **Marmoriertes Schokoladenparfait im Baumkuchenmantel mit eingelegten Zitrusfrüchten**

*Marble chocolate parfait in a coat of Baumkuchen with marinated citrus fruits*

€ 9,50

### **Crème Brulée vom belgischen Nougat mit Birnen Sauerrahmeis und Kumquats**

*Crème Brulée from Belgian nougat with a pear sour-cream-ice & kumquats*

€ 9,50

### **Mille Feuille vom grünen Tee und Hibiskus mit Früchten und Rosenblüten**

*Mille Feuille from green tea & hibiscus with fresh fruits & rose bloom*

€ 9,50

### **Dessertvariation nach Wahl des Küchenchefs**

*variation of desserts chosen by our chef*

€ 13,50

### **Hausgemachte Eiscreme & Sorbets**

*homemade ice cream & sorbets*

EISCREME SORTEN/ ICE CREAM SELECTION:

**Himbeere-Marscapone/Tahiti Vanille/ Birne-Sauerrahm/  
Valhrona-Guanaya Schokolade/ Grüner Tee**

*raspberry-mascarpone/ tahiti vanilla/ pear-sour cream/  
valhrona-guanaya chocolate/green tea*

SORBET SORTEN/ SELECTION:

**Himalaya Goji-beere mit Joghurt /Avocado-Jamaika Thymian/ Mango**

*Himalaya Goji-berries (wolfberries)with yoghurt/ mango*

Über weitere aktuelle Sorbet Kreationen informiert Sie gerne unser Servicepersonal.

je Kugel/ Scoop

€ 2,80



## Hamburg

Bar SaVanh  
IndoChine Hamburg  
Neumühlen 11  
Tel : +49 40 398 07880  
www.indochine.de

## Phuket

IndoChine Hotels + Resort  
Surin Beach South, Front Beach Walk  
Tel : +66 76 380 800

Surin Beach Club, StereoLab  
Surin Beach South, Front Beach Walk  
Tel : +66 76 380 800

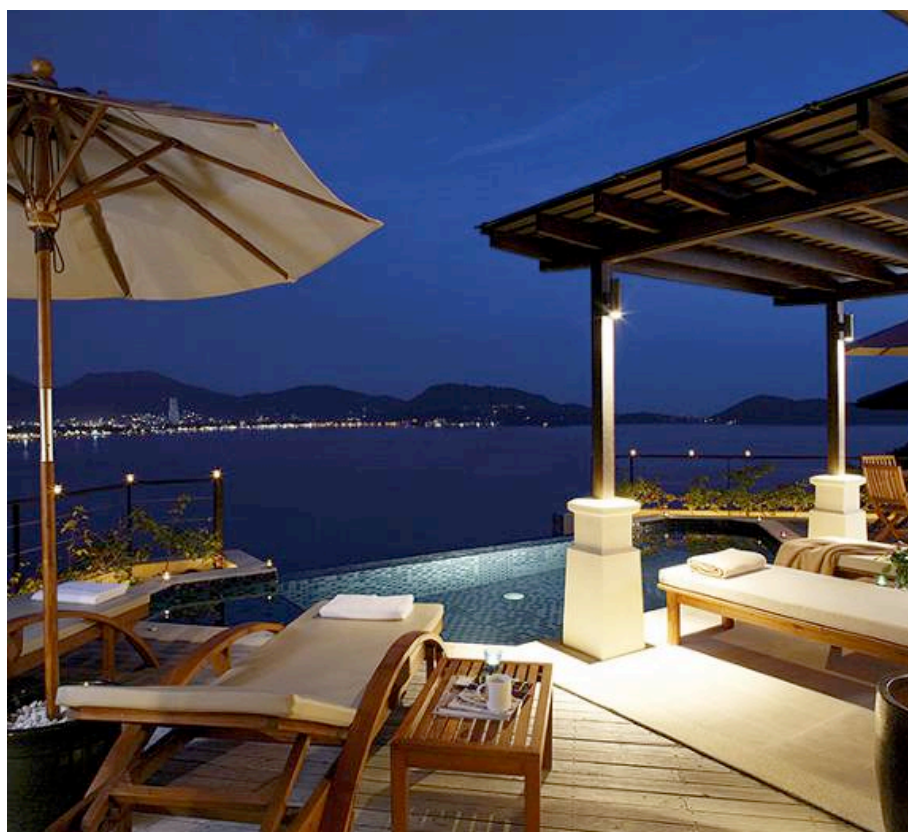
## Singapore

IndoChine Waterfront Restaurant  
IndoChine Empress Place  
Asian Civilisations Museum  
Tel : +65 6339 1720

Restaurant Madame Butterfly  
The Forbidden City  
Clarke Quay  
Tel : +65 6557 6266  
www.indochine.com.sg

## Jakarta

Bar Opiume  
IndoChine Jakarta  
+6221 300 30 330



### INDOCHINE RESORT & VILLAS IndoChine Phuket

- 1 Soja Sauce – kann Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten
- 2 Erdnüsse
- 3 Fischsauce – kann Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten
- 4 Austernpilzsauce – kann Farbstoff & Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten
- 5 Chilipaste – kann Spuren von Geschmacksverstärkern enthalten