

Asiatische Menüvorschläge

In der fernöstlichen Küche werden folgende Gewürze bzw. Zutaten gerne verwendet: Chili-Schoten, Zitronengras, Reissessig, Knoblauch, Ingwer, Honig, Soya-Sauce, Kokosmilch, Koriander, Sesamöl, Minze, Shiitake-Pilze, Thai-Basilikum, Limettenblätter. Teilweise beachtlich scharf, kann aber auf deutsche Zungen angepasst werden.

Auf Wunsch wird auch eine Suppe gereicht, wie z.B. vietnamesische Suppe Pho Bo (mit Rind, Huhn oder Fisch), Krebsuppe mit Mais, Hühner Kokos Gemüsesuppe, Grüne Spargelsuppe mit Garnelen, oder Nudel-Spinatsuppe. Menü ab 25,50 € /Person

Menü 1

Thunfisch-Röllchen (oder Huhn) in Pak-Soi-Blättern mit Dip

*

Süßscharfes Rindfleisch mit Orangenfilets an Gemüse-Basmati-Reis (Frühlingszwiebeln, rote Paprika)

*

Karamelierte Scheiben von gelber Kochbanane an Limettenschaum

Menü 2

Gefüllte Pilze (mit Jakobsmuscheln, Schwein) auf Pak-Soi-Blättern mit Dip

*

Fisch (nach Wahl) in Reispapier gebacken mit Sesam auf Gemüse-Mie-Nudeln

*

Mango-Limetten-Minze-Joghurt Drink

Menü 3

Glücksrollen (gebratene Entenbruststreifen, Sprossen umhüllt mit Reispapier, Kräutern und Salatblättern) an Erdnuss-Dip

*

Schweinefilet in Limettenmarinade an japanischen Udon-Nudeln (mit Frühlingszwiebeln, roter Paprika)

*

Mango-Ingwer-Parfait auf Minze-Schaum

Menü 4

Tintenfisch oder Thunfisch-Medaillon im Gemüsebett (Zuckerschoten, Paprika, Gurken, Sojasprossen)

*

Vietnamesisches Curry mit dreierlei Fleisch (Schwein, Rind, Lamm in Kokosmilch, Ingwer, Currypaste) im Reisrand

*

Fruchtsalat mit Kokoscremepudding (Mango, Ananas, Litschis)

