

Wo alles begann...

Saigon



Nuong – Grill

GRILL SET FLEISCH

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 59,00

1. Gang

Pak Choi Suppe

Edamame mit Rosé Salz

Mangosalat mit Ente

2. Gang

Fleisch:

Steak Hüfte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Entrecôte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Maishühnchen (ca. 140 g)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräutersaitlinge, Okraschoten

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reispapier & Reismudeln

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mango Chili Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Variation von Mochis

Das Fleisch wird nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Zitronengras-Honig Marinade verfeinert.

Nuong – Grill

GRILL SET FISCH

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 65,00

1. Gang

Pak Choi Suppe

Edamame mit Rosé Salz

Mangosalat mit Ente

2. Gang

Fisch & Meeresfrüchte:

Black Tiger Garnelen (4 Stück)

Kanadische Jakobsmuscheln (4 Stück)

Seeteufel (ca. 140 g)

Tintenfisch (4 Stück)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräutersaitlinge, Okraschoten, Ananas

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reispapier & Reisnudeln

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Limetten Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Variation von Mochis

Fisch & Meeresfrüchte werden nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Salz-Pfeffer-Sake Marinade verfeinert.

Nuong – Grill

GRILL SET PREMIUM

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 85,00

1. Gang

Pak Choi Suppe

Edamame mit Rosé Salz

Thunfischtartar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan

2. Gang

Fleisch:

Wagyu (ca. 50 g)

Entrecôte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Wagyrinderhack im Betelblatt (2 Stück)

Fisch:

Seeteufel (140 g)

Kanadische Jakobsmuscheln (4 Stück)

Black Tiger Garnelen (2 Stück)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräutersaitlinge, Shimeji Pilze, Austernpilze, Okraschoten, Süßkartoffeln, Grüner Spargel

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reispapier & Reismudeln

Saucen: Limetten Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Sticky Rice Mango & Variation von Mochis

Das Fleisch wird nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Zitronengras-Honig Marinade verfeinert.

Fisch & Meeresfrüchte werden nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Salz-Pfeffer-Sake Marinade verfeinert.

Nuong – Grill

GRILL SET VEGAN

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 49,00

1. Gang

Pak Choi Suppe

Edamame mit Rosé Salz

Grüner Mangosalat

2. Gang

Tofu & Gemüse:

Tofu, Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräutersaitlinge, Shimeji Pilze, Austernpilze, Okraschoten, Süßkartoffeln, Grüner Spargel

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reispapier & Reismudeln

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Mango Sorbet & Maracuja Sorbet von der Münchner Bio Eismanufaktur Bartu

Lau – Feuertopf

FEUERTOPF SET FLEISCH

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 59,00

1. Gang

Frühlingsrollen mit Schwein

Edamame mit Rosé Salz

Mangosalat mit Ente

2. Gang

Fleisch:

Steak Hüfte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Entrecôte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Maishühnchen (ca. 140 g)

Gemüse: Pak Choi, Babymais, Kräutersaitlinge, Shimeji Pilze, Okraschoten, Wasserspinat

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reismnudeln

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Variation von Mochis

Das Fleisch wird nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Zitronengras-Honig Marinade verfeinert.

Lau – Feuertopf

FEUERTOPF SET FISCH

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 65,00

1. Gang

Frühlingsrollen mit Schwein

Edamame mit Rosé Salz

Mangosalat mit Ente

2. Gang

Fisch & Meeresfrüchte:

Black Tiger Garnelen (4 Stück)

Kanadische Jakobsmuscheln (4 Stück)

Seeteufel (ca. 140 g)

Tintenfisch (4 Stück)

Gemüse: Pak Choi, Babymais, Kräutersaitlinge, Shimeji Pilze, Okraschoten, Wasserspinat

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reismudeln

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Limetten Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Variation von Mochis

Fisch & Meeresfrüchte werden nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Salz-Pfeffer-Sake Marinade verfeinert.

Lau – Feuertopf

FEUERTOPF SET PREMIUM

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 85,00

1. Gang

Frühlingsrollen mit Schwein

Edamame mit Rosé Salz

Thunfischtartar in einem Sesamdressing mit knusprigen Wan Tan

2. Gang

Fleisch:

Wagyu (ca. 50 g)

Entrecôte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Steak Hüfte von der Bio Metzgerei Pichler aus Geretsried (ca. 140 g)

Fisch:

Seeteufel (140 g)

Kanadische Jakobsmuscheln (4 Stück)

Black Tiger Garnelen (2 Stück)

Gemüse: Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräutersaitlinge, Shimeji Pilze, Austernpilze, Okraschoten, Grüner Spargel

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reismudeln

Saucen: Limetten Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Sticky Rice Mango & Variation von Mochis

Das Fleisch wird nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Zitronengras-Honig Marinade verfeinert.

Fisch & Meeresfrüchte werden nach dem Familienrezept unserer Mutter mit einer Salz-Pfeffer-Sake Marinade verfeinert.

Lau – Feuertopf

FEUERTOPF SET VEGAN

ALLE SETS AB 2 PERSONEN

pro Person 49,00

1. Gang

Frühlingsrolle mit Gemüse

Edamame mit Rosé Salz

Grüner Mangosalat

2. Gang

Tofu & Gemüse:

Tofu, Aubergine, Zucchini, Babymais, Kräutersaitlinge, Shimeji Pilze, Austernpilze, Okraschoten, Grüner Spargel

Kräuter: Koriander, Minze, Perilla, Thaibasilikum

Beilage: Reismudeln

Saucen: Jaadin Original Dip, Hoisin Dip, Mango-Chili Dip, Erdnuss Dip

3. Gang

Mango Sorbet & Maracuja Sorbet von der Münchner Bio Eismanufaktur Bartu