

# scaramanga's

## Unsere leckeren Scaraminis – Ideal zum Teilen!

- |  |        |
|--|--------|
| <b>1. Cha gio (auch vegetarisch)</b><br>5 vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Krebsfleisch, Hühnchenfleisch, Glasnudeln und Süßkartoffeln   | 4,90 € |
| <b>2. Goi cuon tom (auch vegetarisch)</b><br>2 Sommerrollen aus Reisblättern gefüllt mit Garnelen (wahlweise mit Tofu oder Hühnchen), Reismudeln, Sojasprossen, frischer Pfefferminze und Thai-Basilikum; dazu verschiedene Dips | 4,90 € |
| <b>3. Bo la lot</b><br>Spieß mit 5 gegrillten Rindfleischbällchen in Betelblättern (vietnamesisches Pfefferblatt) mit gemahlenden Erdnüssen und scharfem Wasabi-Dip  | 5,90 € |
| <b>4. Tom cuon khoai tay</b><br>4 Garnelen eingewickelt in Kartoffelfäden, frittiert, mit Sweet-Chili-Dip  | 4,90 € |
| <b>5. Ga lui xa</b><br>2 Hühnchenspieße in Zitronengras-Marinade mit eingelegtem Gemüse und einem hausgemachten Erdnuss-Kokos-Dip  | 4,90 € |
| <b>6. Goi du du</b><br>Scharfer grüner Papayasalat mit frischen Kräutern und geriebenen Erdnüssen (wahlweise auch mit Tofu oder Hühnchen)  | 4,90 € |
| <b>7. Goi xoai ga</b><br>Mango-Gurken-Salat mit frischen Kräutern in einer Süßdattel-Soße (wahlweise auch mit Hühnchen oder Tofu)  | 4,90 € |
| <b>8. Goi bun thau</b><br>Glasnudelsalat mit Sojasprossen, Tomaten, Gurken, Karotten, Minze und Koriandergrün (auf Wunsch auch mit Hühnchen oder Tofu)   | 4,90€  |
| <b>9. Soup nuoc dua</b><br>Gemüse-Kokos-Suppe mit frischem Koriandergrün (wahlweise auch mit Tofu oder Hühnchen)   | 4,90 € |
| <b>10. Wan tan soup</b><br>Gemüsesuppe mit Pak Choi und Wan tan (Teigtaschen), die mit Hühnchen, Garnelen und Kräutern gefüllt sind  | 4,90 € |
| <b>12. Wan tan chien</b><br>5 frittierte Blätterteigtaschen mit Hühnchenbrust und Garnelen gefüllt, dazu eingelegtes Gemüse und Sweet-Chili-Dip  | 4,90 € |

nächste Seite →

# scaramanga's

<b>13. Banh khot (auch vegetarisch)</b>	<b>5,50 €</b>
5 Mini-Kokos-Reispfannkuchen mit Garnelenfleisch und Lauchzwiebeln, dazu Nuoc-Mam-Dip	
<b>14. Rau muong xao toi</b>	<b>4,90 €</b>
Wasserspinat mit Knoblauch angebraten und mit Sesam garniert	
<b>15. Chem chep xao nuoc dua</b>	<b>5,90 €</b>
Miesmuscheln in einer leicht scharfen Kokossoße, mit frischen Kräutern und serviert mit gemahlenden Erdnüssen	
<b>17. Banh goi</b>	<b>4,90 €</b>
5 frittierte Teigtaschen mit einer Füllung aus Hühnchen, frischen Kräutern, Pilzen und Glasnudeln	
<b>19. Tom lan bot</b>	<b>5,50 €</b>
Garnelen in einer knusprigen Reisteig-Panade. Dazu reichen wir einen Sweet-Chili-Dip.	
<b>21. Banh xeo</b>	<b>5,50 €</b>
Vietnamesischer Reiscrêpe aus Kokosmilch-Teig mit einer Füllung aus Sojasprossen und magerem Hühnchenfleisch	
<b>24. Dau hu xao xa ot</b>	<b>4,90 €</b>
In Chili und Zitronengras angebratener Tofu mit Paprika und Frühlingszwiebeln; serviert mit geriebenen Erdnüssen und Röstzwiebeln	
<b>28. Soup bun thau</b>	<b>4,90 €</b>
Glasnudelsuppe mit buntem Gemüse, Lauchzwiebeln und gehacktem Koriander (wahlweise auch mit Tofu oder Hühnchenbrust)	
<b>31. Thit bo xa nuong</b>	<b>5,50 €</b>
Pikante Rindfleisch-Spieße mit Zitronengras gewürzt und gegrillt	
<b>36. Soup khoai lan tay</b>	<b>5,50 €</b>
Süßkartoffel-Kokos-Suppe mit Koriander und Thai-Basilikum	
<b>37. Banh bao</b>	<b>5,50 €</b>
3 gedämpfte Hefeteigtaschen mit köstlicher Fleischfüllung	
<b>38. Tom xao me</b>	<b>5,90 €</b>
Garnelen mit Paprika und Frühlingszwiebeln; in Tamarinden-Soße angebraten und mit frischen Kräutern verfeinert	
<b>39. Muc xao</b>	<b>5,90 €</b>
Tintenfisch mit Ananas, Stangensellerie, Tomaten und Frühlingszwiebeln; leicht scharf angebraten	

nächste Seite →

# scaramanga's

## **40. Bo xao dua xanh**

Rindfleisch mit grünen Bohnen und geröstetem Sesam

**5,50 €**

## **41. Banh mi chet tom**

Frittiertes Garnelen-Sandwich in Sesamteig mit süß-scharfem Dip

**5,50 €**

### **Liebe Gäste,**

mein Team und ich geben uns viel Mühe, um Ihren Besuch bei uns im Scaramanga's so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollten Sie trotzdem unzufrieden sein, mit Service oder Küche, lassen Sie es mich bitte sofort wissen und sprechen mich persönlich an. Unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, daher kann es zu Stoßzeiten zu Verzögerungen kommen, ich bitte um Ihr Verständnis. Wenn ich mal nicht persönlich vor Ort sein sollte, können Sie mich gerne per E-Mail (Khanh-Nguyen@web.de) kontaktieren. Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!