

scaramanga's

Mam Cuon Goi Cuon

Sommerrollen zum Selbstrollen!

In Vietnam ist es Tradition sein Essen selbst zu rollen.

Und so geht's: Reispapier auf den Teller legen und alle Zutaten übereinander schichten. Achtung: Nicht soviel auf einmal!

Wir empfehlen die klassische Reihenfolge: Salat, Reisnudeln, Sojasprossen, Gemüse, dann Fleisch, Fisch oder Tofu. Zum Schluss mit den frischen Kräutern garnieren. Von unten nach oben rollen, dabei alles gut zusammendrücken. Auf halbem Weg die Seiten umschlagen. Mit den Händen essen und nicht vergessen in die Dips zu tunken!

Unser Service zeigt es Ihnen wie es geht! Nicht verzagen, Übung macht den Meister!

Die Basisplatte besteht aus Reisnudeln, Salat, frischer Minze, Thai-Basilikum, eingelegtem Gemüse, unseren leckeren Dips und Reispapier

Basisplatte 14,90 €

+ mariniertes Hähnchenfleisch 7,90 €

+ mariniertes Rindfleisch 8,90 €

+ marinierte Garnelen 11,90 €

+ gewürfelter Tofu 6,90 €

+ Bo la lot (gegrillte Rindfleischbällchen in Betelblättern) 11,90 €

+ mariniertes Schweinefleisch 7,90 €

+ Mischung aus allem ausser Tofu 19,90 €

Eine Basisplatte mit Fleisch oder Tofu reicht für ca. 12 – 15 Sommerrollen und ist für 2 – 3 Leute ausreichend