



Nach Chinese Hot Pot und Korean BBQ das neueste Food-Erlebnis in Düsseldorf

Lau - Das Quintooo lädt zum vietnamesischen Fondue

Gemeinsam teilen und zusammen genießen - das ist Hot Pot. Ähnlich wie das bei uns vor allem zu besonderen Anlässen wie Silvester beliebte Käsefondue, hat auch Vietnam seine eigene Tradition, bei der sich alles um einen heißen Topf und die verschiedensten Köstlichkeiten dreht.

Von den Franzosen "Pot au Feu", Fondue Chinoise, also einfach Feuertopf genannt, findet man ihn in Vietnam im ganzen Land unter dem Namen *Lau Bo*. Er gehört bei jeder Hochzeit als krönender Abschluss des Menüs auf den Tisch, doch auch das Zusammensein mit der Familie oder lieben Freunden ist von Hanoi bis Saigon ein guter Grund, sich um den heißen Topf zu versammeln.

WAS MACHT VIETNAMESISCHEN HOTPOT SO BESONDERS?

Das Aroma der Brühe wird von Zitronengras, Ingwer und Galgant bestimmt, manchmal verleiht auch frische Ananas eine besondere Note. Fleisch spielt nicht immer die Hauptrolle: Zu jedem *Lau* gehört auch eine große Auswahl frisches Gemüse und Reisnudeln, außerdem spielen frischer Fisch und Meeresfrüchte eine große Rolle - einfach in der Brühe garen und dann in verschiedenen Saucen dippen. Weil vietnamesischer *Lau* so leicht ist, passt er gut zu einer modernen, gesundheitsbewussten Ernährung. Ein Abend mit Freunden wird besonders feierlich, denn Teilen und Zusammensein ist beim *Lau* genauso wichtig wie das Essen.

Wir freuen uns deswegen, euch unseren traditionellen, vietnamesischen *Lau* anbieten zu können, so zubereitet, wie wir es aus unserer Heimat kennen und lieben.

LAU THAP CAM

Die beliebteste Version, besonders beliebt bei Hochzeiten: Eine mild-würzige Brühe, dazu Fischfilet, Tintenfisch und Garnelen, fein geschnittenes Rindfleisch. Dazu frisches Gemüse und Nudeln, verschiedene Saucen zum Dippen.

LAU THAI

Eine scharfe, rote Brühe verfeinert mit Kokosmilch, dazu Fischfilet, Tintenfisch und Garnelen, fein geschnittenes Rindfleisch. Dazu frisches Gemüse und Nudeln, verschiedene Saucen zum Dippen.

LAU CANH CHUA

Eine Spezialität aus dem Mekong-Delta: Süß, sauer und scharf, verfeinert mit frischer Ananas, dazu Fischfilet, Tintenfisch und Garnelen, fein geschnittenes Rindfleisch. Dazu frisches Gemüse und Nudeln, verschiedene Saucen zum Dippen.

LAU NAM

Eine vollmundige Brühe mit verschiedenen Pilzen, dazu eine reichhaltige Auswahl an Gemüsen, Tofu und Reisnudeln. Vegetarisch, auf Wunsch Vegan

JEDES LAU MENÜ REICHT FÜR 2-3 PERSONEN UND KOSTET KOMPLETT NUR 75,- EURO.

Damit wir euch ein perfektes Erlebnis präsentieren können, bestellt ihr euren *Lau* bitte einen Tag im Voraus.