



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, Reismudeln, 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 Reismudeln, Salat, frischer Minze, Thai-Basilikum, eingelegtem Gemüse, unseren leckeren Dips und Reispapier

<u>Basisplatte</u>	<u>14,90 €</u>
<u>+ mariniertes Hühnchenfleisch</u>	<u>7,90 €</u>
<u>+ mariniertes Rindfleisch</u>	<u>8,90 €</u>
<u>+ marinierte Garnelen</u>	<u>11,90 €</u>
<u>+ gewürfelter Tofu</u>	<u>6,90 €</u>
<u>+ Bo la lot (gegrillte Rindfleischbällchen in Betelblättern)</u>	<u>11,90 €</u>
<u>+ mariniertes Schweinefleisch</u>	<u>7,90 €</u>
<u>+ Mischung aus allem ausser Tofu</u>	<u>19,90 €</u>

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