



Vietnamesisch - Asiatisch Vitalküche



Alkoholfreie Getränke

Wasser ohne Kohlensäure	0,4L	1,50 €
Wasser mit Kohlensäure	0,4L	1,50 €
Lycheeschorle	0,4L	2,00 €
Guavenschorle	0,4L	2,00 €
Mangoschorle	0,4L	2,00 €

Mittags - Menu*

Für den Sommer haben wir für Sie extra eine Speisekarte zusammengestellt. Sie bietet Ihnen vor allem Salate und kühlende Speisen - und nicht zu vergessen, die warmen Suppen, die in heißen Ländern unverzichtbar sind. Diese Gerichte erfrischen Sie und sind sehr gesund, denn sie bestehen aus vielen verschiedenen Gemüsesorten und Kräutern. Viele Gerichte sind besonders für Vegetarier geeignet.

Salate

Wählen Sie Ihr Dressing für jeden Salat selbst. Es stehen zur Wahl: Limettendres (leicht scharf), Ingwer-Zitronendressing (leicht scharf) und Sweet-Chili-Dressing (leicht scharf).

- S2. Mỳ sa lát** 7,5 €
Nudelsalat mit frischem passenden Salat und Kräutern,
wahlweise mit Tofu, Garnelen, Rindfleisch oder Ente
- S3. Miến sa lát** 7,5 €
Glasnudelsalat mit frischem passenden Salat und Kräutern,
wahlweise mit Tofu, Garnelen, Rindfleisch oder Ente
- S4. Bún nem** 7,0 €
Salat aus runden Reisnudeln mit frittierten Frühlingsrollen, frischem passenden
Salat und Kräutern mit Limettensauce (kein anderes Dressing passt so gut dazu!)
- S5. Bún bò lá lốt** 9,0 €
Salat aus runden Reisnudeln mit zartem Rindfleisch in saftig-grüne
Lot-Blätter (Betel) gewickelt und gegrillt. Ein Klassiker der vietnamesischen
Straßenküche! Das Rindfleisch wird durch etwas Schweinespeck saftig
gehalten und nimmt beim Grillen den Geschmack der Lot-Blätter an.
- S6. Bún bò nam bộ** 7,0 €
Südvietnamesischer Salat aus runden
Reisnudeln mit Rindfleisch, passendem
Salat, Kräutern und Gerösteten
Erdnüssen mit Limettendressing (kein
anderes Dressing passt so gut dazu!)



Suppen - Hauptgericht

In Vietnam werden besonders viele warme Suppen gegessen, so wie in vielen heißen Ländern unserer Erde. Wenn wir warme Flüssigkeiten zu uns nehmen, gerät der Körper leicht ins Schwitzen und so wird die Abkühlung des Körpers unterstützt ohne den Kreislauf zu belasten und wir fühlen uns wohler. Alle Suppen werden leicht scharf serviert, wenn Sie Änderungen möchten, teilen Sie es bitte dem Service-Personal mit.

R1. Bún bò huế

8,0 €

Die berühmte Rindfleischsuppe aus der alten Kaiserstadt Hue in Zentralvietnam - es ist DIE vietnamesische Spezialität. In Saigon wird sie heute zu jeder Tageszeit serviert. Mit runden Reismudeln, Scheibchen vom Rinderbein, Ananas, Zitronengras und vielen anderen exotischen Gewürzen ist sie eine kräftige Suppe, deren Aromen jeden Kenner begeistern werden.

R2. Bún gà

7,5 €

Hühnersuppe, die besonders in Hanoi geschätzt wird, aus runden Reismudeln in Brühe mit Hühnerfleisch, Melisse, Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen zusammengestellt.

R4. Phở bò

8,0 €

Die bekannteste Suppe Vietnams. Eigentlich kommt sie aus dem Norden Vietnams, ist aber jetzt bis Saigon verbreitet. Sie besteht aus Rindfleisch und vielen Gewürzen (Zimt, Kardamom, geröstetem Ingwer, Sternanis und vielen anderen Gewürzen) und wird 24 Stunden gekocht. Zubereitet mit breiten Reismudeln und Kräutern wird sie in Vietnam zu jeder Tageszeit gegessen.

R5. Phở gà

7,5 €

Wie die Suppe Pho bo wird Pho ga 24 Stunden gegart, nur dass statt Rindfleisch hier Hühnerfleisch verwendet wird. Sie besteht aus Hühnerfleisch, breiten Reismudeln, frischen Sprossen, geröstetem Ingwer, Koriander, Frühlingszwiebeln vielen frischen Kräutern. So ist sie die typische Frühstückssuppe der Vietnamesen geworden.



***Werktag 11:30 - 15:00 (ausser Sa)**

Camly

Restaurant



Alle unsere Gerichte werden ohne Glutamat und künstliche Aromen zubereitet. Wir verwenden für unser Essen nur hochwertige Fleisch- und Fischprodukte, saisonfrisches Gemüse und authentische Gewürze.

Zum Abholen bestellen Sie am besten online unter www.camly-starnberg.de

Dort gibt es für Sie neue Angebote und Gerichte.