

IndoChine

waterfront + restaurant

HAMBURG

Wir heben den Schleier von IndoChine

Die Welt Indochinas erfuhr eine Umarmung,
die darauf gerichtet war, die Geheimnisse des Ostens
mit den modernen Entwicklungen der westlichen Welt zu umfassen.

Kultur, Küche und Gesellschaft erlagen der Versuchung
dieser neuen Verschmelzung und
durch diese Tatsache erlebten sie die Geburt einer neuen Identität.

Diese Vermischung von seltener Einzigartigkeit
und alten Bestandteilen wurde eingefangen
in den Völkern, der Kunst und den Speisen dieser Zeit
und durch die Geschichte bewahrt.

Jetzt neu erstanden durch IndoChine.

- Abend -

Oktober 2015

Verehrte Gäste!

Herzlich willkommen im „**IndoChine**“! Wir wollen Ihnen die Speisen und besonderen Gerichte aus den Ländern näher bringen, die das ehemalige koloniale Französisch-Indochina umfassen: Laos, Kambodscha und Vietnam. Diese Nationen waren früher auch bekannt unter den Namen Annam, Tonkin, Kotschin-China, Laos und Kambodscha. Aber auch französische Spezialitäten finden Sie auf unserer Karte.

Unser „**IndoChine waterfront + restaurant**“ in Hamburg ist das Erste seiner Art in Europa. Mit unseren großen Elb-Terrassen, dem Restaurant über zwei Etagen und unserer eleganten „**Bar SáVanh**“ direkt an der Elbe, bieten wir unseren Gästen ein besonderes Ambiente. Wir versuchen „eine perfekte Symmetrie“ zu schaffen, die Symmetrie zwischen Asien und Europa, zwischen alt und neu, zwischen Tradition und Moderne. Das IndoChine stellt das moderne Asien in Hamburg dar.

Bei einem Besuch in **Singapur oder Phuket** sollten Sie die Gelegenheit nutzen, unsere Bars und Restaurants zu besuchen. Unsere Häuser haben viele Preise und Auszeichnungen gewonnen. In Asien betreiben wir insgesamt 18 Bars und Restaurants und das **Hotel-Resort „IndoChine Villa Santi“** auf Phuket.

Auf Anfrage können wir Ihnen im **IndoChine Hamburg** Bankett- und Tagungsräume zur Verfügung stellen. Unser Eventmanagement berät Sie gern.

Auch bieten wir Ihnen die Möglichkeit in unserem Haus individuelle **Gutscheine** zu erwerben, die in allen unseren Häusern eingelöst werden können.

Die Kunstobjekte und Antiquitäten, die Sie in unserem Haus sehen, sind zum Teil käuflich erwerbbar. Bitte wenden Sie sich an die Geschäftsleitung.

Wir wünschen Ihnen angenehme Stunden und danken herzlich für Ihren Besuch!

Michael Ma, Joachim Suckfüll, Arne Suckfüll
Hiltja Müller
Johann Tang,
Christian Weißmann

Geschäftsleitung
Event Management
Küchenchef
Restaurantleiter

Bitte nutzen Sie ab 18.00 Uhr und an den Wochenenden auch unsere Parkplätze in der Tiefgarage.

Öffnungszeiten:

Restaurant

Mo-Fr ab 12.00 Uhr durchgehend geöffnet
17.00 – 22.30 Uhr Abendkarte
Sa ab 17.00 Uhr geöffnet
Küchenschluss 22.30 Uhr


Sonntags
Brunch 11.00 – 15.00 Uhr
Ab 15.00 Uhr geschlossen



IndoChine authentisch genießen...

Unsere Freunde in Asien belächeln oft die abendländische Sitte, sich mit einer oder zwei Speisen zufrieden zu geben. Dort wird traditionell in möglichst großer Gesellschaft gespeist, je mehr Personen teilnehmen, desto mehr Gerichte kann man kosten. „Food-Sharing“ oder „Buffet am Tisch“ ist das moderne Stichwort, unsere Speisen eignen sich hervorragend dafür. Sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern und entscheiden Sie dann, auf welche Art Sie zu speisen wünschen.

People in Asia sometimes smile when they see us dining with only one or two dishes. They traditionally dine in large groups. The more people the more dishes can be relished. IndoChine food is designed for "Food sharing" or "table buffet" as we call it. Please talk to your waiter and decide in which way you like to dine.

Mit  gekennzeichnete Gerichte sind französisch-koloniale Delikatessen

Die lange Anwesenheit der Franzosen ist in fast allen Provinzen von Laos, Kambodia und Vietnam sichtbar.

Die französische Kolonialbauweise wirkt nicht störend, sondern fügt dem bereits exotischen Umfeld ein zusätzliches Element von Anmut und Schönheit hinzu.

The long lasting presence of the French can be seen in almost every province of Laos, Cambodia and Vietnam.

The French colonial architecture does not look out of place and adds an extra element of grace and beauty to the already exotic environment.

IndoChine

3 Gang Menü

AB 4 PERSONEN / FOR FOUR
(ANNAHMESCHLUSS FÜR DAS MENÜ UM 21:30 UHR/ LAST ORDER AT 9.30 PM)



Tischbüffet aus vier Köstlichkeiten

„Food-Sharing“

Gebackene Wan Tan ^{1,4,5,11,12,14}

mit Hühnchen, Thai-Basilikum, Koriander, Chili und süß-scharfer Sauce



Vit Quay Dòn - Knusprige Entenbrust „Hoisin“ ^{3,5,11,12,14}

Mit Hoisin-Pflaumensauce und asiatischem Brokkoli

Kambodschanisches Chili-Huhn ^{3,4,5,11,12,13,14}

zarte Hühnerbruststückchen aus dem Wok mit
Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit Basilikum

Gebratener Thunfisch ^{2,3,4,5,11,12,14}

mit Thai-Spargel, und einer Krebssauce

Samula Kroeung Samot - Kambodschanisches Seafood Curry ^{3,5,12,14}

mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Fischfilet, Calamari und Miesmuscheln,
zubereitet in einer Kokosnussmilchsauce, pikant verfeinert mit roter Chilipaste



Bananen- und Kokosnussreisröllchen ^{1,4}

mit dreierlei Fruchtsaucen

3-Gänge Menü
p. Person € 36,50

Unsere Weinempfehlung

2012	„AMARAL“ SAUVIGNON BLANC Montgras, Leyda Valley <i>„Amaral“ überzeugt mit seinem frischen und intensiven Aroma von Mandarine, Limette und Birne. Ein sehr angenehmer Wein vermischt mit einigen mineralischen Anklängen</i>	33 €
2013	CASA CARMENÉRE, Rapel Valley Casa Lapostolle 85% Carmenére, 15% Merlot <i>Tiefes violettrot mit purpurnen Reflexen. In der Nase intensive und komplexe Aromen von weißem Pfeffer und roten Früchten im ersten Eindruck. Anschließend treten Aromen von Pflaumen und schwarzen Kirschen mit Noten süßer Gewürze in den Vordergrund. Am Gaumen saftige Tannine von weicher Struktur und Balance; frische Fruchtaromen im Abgang</i>	34 €

Vorspeisen

STARTERS

Unsere Fingerfood Vorspeisen werden traditionell aus der Hand gegessen, vielleicht schmeckt es auch Ihnen so am Besten?

*Our finger food starters are traditionally eaten with fingers only.
Would you like to try this?*

Gebackene Wan Tan 1,4,5,11,12,14

mit Hühnchen, Thai-Basilikum, Koriander, Chili und süß-scharfer Sauce

Fried Wan Tan

with chicken, Thai basil, coriander, chili and a sweet-spicy sauce

€ 7,50

Frische Reispapierröllchen gefüllt mit Pulled Pork vom Bio Schwein 3,4,5,11,12,14

herbstlichen Salaten und Hoisinsauce

Fresh rice paper rolls filled with Pulled Pork

salads and Hoisin sauce

€ 8,50

Gói Cuón - frische vietnamesische Garnelen Reispapierröllchen 2,3,4,5

geschnittene Garnelen und Salat, eingerollt mit frischer Minze, begleitet von unserer IndoChine-Sauce

Vietnamese rice paper rolls

*filled with sliced prawns and lettuce, gently rolled with fresh mint,
served with our traditional IndoChine dip*

€ 9,00

Chá Giò - frittierte vietnamesische Frühlingsröllchen 2,3,4,5,12,13,14

im Reispapiermantel, gefüllt mit feinem Krebs- und Schweinefleisch, Garnelen, Pilzen und Glasnudeln, serviert mit unserer traditionellen IndoChine-Sauce

Deep fried Vietnamese spring rolls

deep fried rice paper rolls, filled with tender minced pork, crab and prawns, mushrooms and Chinese vermicelli. Served with crispy lettuce, mint and our traditional IndoChine dip

€ 9,00

Vorspeisen

STARTER

Gratinierter Ziegenkäse ^{7,10,12}
mit Rote-Beete-Apfel Gel und Blattsalaten

Toasted Goat Cheese
with beetroot-apple gel and lettuces

€ 9,50

Gai Saté - Saté-Spieße mit Hühnerfleisch ^{2,3,5,11,12,14}
mit hausgemachter Saté Erdnusssauce³. Ein Favorit aus Indochina.

Chicken saté skewers
with homemade Saté peanut sauce. A favorite from IndoChine

€ 10,50

Kurz gebratenes Sashimi vom Thunfisch ^{1,3,12}
mit Chili-Mayonnaise

Seared Sashimi Tuna
with chili mayonnaise

€ 12,50

Si Radu - Fingerfood Auswahl ^{1,2,3,4,5,11,12,13,14}
AB 2 PERSONEN

frische Garnelen-Reispapierrollchen
frittierte vietnamesische Frühlingsrollen
Gebackene, marinierte Chicken Wings
Knusprige Hühnchen Wan Tan
Pikante Fleischbällchen
Laotische Schweinswurst

Finger food set

FOR TWO OR MORE PERSONS

*Fresh prawn rice paper rolls
Vietnamese spring rolls
Marinated Chicken Wings
Wontons stuffed with chicken*

*Spicy meatballs
Pork sausage of Lao*

pro Person / each person

€ 13,00

Suppen/Salate

SOUPS/SALAD

Silberrohr Pilz Salat ^{3,5,12,14}

mit Karotten, Schalotten, Zitronengras, Röstzwiebeln und einer pikanten Kokos-Chili Paste

Silver Pipe mushroom salad

with carrots, shallots, lemongrass, fried onions and a spicy coconut-chili paste

€ 7,50

Mit Garnelen/with Prawns

€ 12,50

Kürbis-Kokos Suppe ^{4,9}

mit Ingwer-Popcorn

Pumpkin and coconut soup

with ginger Popcorn

€ 7,50

Vietnamesische Rinderbrühe ^{9,12}

mit Sojasprossen, Gemüsestreifen und Rindfleisch

Vietnamese beef broth

with bean sprouts, vegetables and beef

€ 7,50

Vegetarische Vorspeisen

VEGETARIAN DISHES

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass Fisch- bzw. Austern-Sauce in vielen Gerichten der kambodschanischen, laotischen und vietnamesischen Küche verwendet wird. Sie sind ein wesentliches Element und es ist uns daher fast unmöglich, diese in allen Fällen zu entfernen.

Für unsere vegetarischen Gerichte verwenden wir ausschließlich Produkte speziell für Vegetarier, d.h. wir verwenden vegetarische Austernsauce (wird auf Basis von Shiitakepilzen hergestellt) anstatt normaler Austernsauce (Mischung von Austernextrakt und Sojasauce, die vorher mit Salz, Knoblauch und Zwiebeln eingekocht wurde).

Please be advised that fish sauce is used liberally in the preparation of Vietnamese, Laotian and Cambodian cuisine. This is an essential element and would be impossible to remove in many instances. For our vegetarian dishes we only use products that are particularly made for vegetarians!

Gekochte Sojabohnen (in der Schale) ^{1,2}

mit Meersalz

Cooked soybeans (in shell)

with sea salt

€ 5,50

Vegetarische Frühlingsrollen ^{4,12}

mit Sojasauce

Vegetarian spring rolls

with soy sauce

€ 6,50

Wan Tan Rau - Spinat im Wan Tan Teig ^{1,3,4,5,11,12,13,14}

knusprig ausgebacken, serviert mit Soja-Chili-Sauce

Crispy Wan Tan dumplings filled with spinach

dough, gold fried, served with a soya-chili dip

€ 7,00

Vegetarische Samosa gefüllt mit Kichererbsen ^{1,2,4,11,12}

knusprig ausgebacken, serviert mit süßer Chili-Sauce

Deep fried Samosa

filled with chickpeas and served with a sweet chili dip

€ 7,00

Rau Radu - Vegetarische Vorspeisen Auswahl ^{1,2,3,4,5,11,12,13,14}

eine delikate Demonstration unserer vegetarischen Vorspeisen

– ausgewählt vom Küchenchef, lassen Sie sich überraschen!

Vegetarian Four Season set

a surprise selection of our traditional vegetarian starters

- selected by the Chef -

pro Person / each person

€ 10,00



Laotische Nationalgerichte

Larb Gerichte

LARB DISHES

Larb bedeutet "Viel Glück". Menschen in Laos bereiten dieses Gericht bei vielen Festlichkeiten zu, wie Neugeborenen-, Abschieds-, Genesungs- und Hauseinweihungs-Feiern sowie Hochzeitsessen. Sie glauben, dass Glück und Wohlbefinden erfährt, wer dieses Gericht verspeist hat.

Larb means "good luck". People in Laos used to prepare this dish for the multi purpose ceremony, such as the new born, departure, recovery from sickness or accident, wedding ceremonies and new house receptions. They believe it will bring good luck and happiness after having this dish.

Unsere Larb Gerichte eignen sich sehr gut als Vorspeise, Zwischengericht oder aber als Hauptspeise.

Larb Pa Tuna - Frischer Thunfisch mariniert ^{3,4,5}

Roher marinierter Thunfisch mit Fischsauce, Limettensaft, Chili, Galangal, geröstetem Reispuder, Minze und Koriander gewürzt, serviert an einem Salatbett

- DIESES GERICHT WIRD KALT SERVIERT -

Fresh raw tuna marinated with the strength of fish sauce and lime juice
seasoned with fresh mint leaves, galangal, lemongrass, shallot, red onion, coriander, roasted rice and chilli powder

- SERVED CHILLED -

€ 22,50

Larb Ba - vom Norwegischen Lachs ^{3,4,5}

Roher marinierter Lachs mit Fischsauce und Limettensaft, verfeinert mit Chili, Galangal, geröstetem Reispuder, Minze und Koriander, serviert an einem Salatbett

- DIESES GERICHT WIRD KALT SERVIERT -

Larb Ba-Raw of Norwegian salmon

marinated with the strength of fish sauce and lime juice, seasoned with fresh mint leaves, galangal, lemongrass, shallots, red onions, coriander, roasted rice powder and chilli

- SERVED CHILLED -

€ 18,50

Larb Xin Muang Khong - Larb vom Rind ^{3,4,5}

sehr fein geschnittenes Roastbeef, mariniert in Limettensaft, danach leicht angekocht in einer Mischung aus Fisch- und einer traditionellen laotischen Sauce, gewürzt mit Chili, geröstetem Reispuder, Minze und Koriander ³

- ANGERICHTET AN EINEM SALATBETT WIRD DIESES GERICHT LAUWARM SERVIERT -

Marinated beef in lemon juice

minced prime beef marinated in lemon juice, then lightly cooked in a blend of Laotian traditional fish sauce, spiced with chilli, roasted rice powder, mint leaves and herbs

- SERVED AT ON A BED OF LETTUCE ; THIS DISH IS SERVED LUKEWARM -

€ 20,50

Laotische Nationalgerichte

Larb Radu - Variationen vom Larb ^{3,4,5}

genießen Sie unsere Variation vom Larb mit Norwegischen Lachs, Thunfisch und Rind,
serviert mit Klebereis

Variation of Larb

enjoy all of our Larb dishes, combined on one platter and served with sticky rice

pro Person / each person

€ 11,50

Goi Phet - Marinierte Barbarie Entenbrust ^{3,4,5}

in einer Mischung aus einer traditionellen laotischen Sauce, geröstetem Reispuder,
Koriander, Frühlingslauch, gewürzt mit Chili, Schalottenringen und Limonenblätter

- ANGERICHTET AN EINEM SALATBETT WIRD DIESES GERICHT LAUWARM SERVIERT -

Marinated breast of Barbarie duck

*in a mixture of a traditional Laotian sauce, roasted rice powder, cilantro, seasoned with
chili, shallot rings and Lemon leaves*

- SERVED AT ON A BED OF LETTUCE ; THIS DISH IS SERVED LUKEWARM -

€ 20,50

Khao Néó ⁴

Klebereis (laotische Spezialität für Kenner)
wird mit den Fingern gegessen, besonders passend zu unseren Larb Gerichten

Sticky rice (speciality of Laos)

to be eaten with fingers only, and enjoyed especially with our Larb dishes

€ 2,50

Fisch & 'Meer-Getier'

FISH & SEAFOOD



Gebratener Steinbutt 3,7,12

mit Paprika Gel, sautiertem Lauch und Kartoffelpüree

Roasted Turbot

with bell-pepper gel, sautéed leeks and mashed potatoes

€ 25,00

Gebratener Thunfisch 2,3,4,5,11,12,14

mit Thai-Spargel, und einer Krebssauce

Seared tuna

with Thai asparagus and crab sauce

€ 25,00

Garnelen nach kambodschanischer Art 3,4,5,11,12,13,14

aus dem Wok, mit Chilipaste, Knoblauch
und Thai-Basilikum auf den Höhepunkt gebracht

Cambodian style prawns perfected in the wok

with chili, thai basil leaves and garlic sauce

€ 26,50

Garnelen oder Jakobsmuscheln aus dem Wok 11,12,13,14

mit süß-scharfer Sauce, Zuckerschoten, Mais, Chili und Koriander

Scallops or Prawns from the wok

with sweet and spicy sauce, sugar snap peas, corn, chilli and coriander

mit Garnelen

€ 26,50

mit Jakobsmuscheln

€ 28,50

Samula Kroeung Samot - Kambodschanisches Seafood Curry 3,5,12,14

mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Fischfilet, Kalamari und Miesmuscheln,
zubereitet in einer Kokosnussmilchsauce, pikant verfeinert mit roter Chilipaste

Cambodian seafood curry

*with prawns, scallops, fish fillet, squid and mussels
cooked in an aromatic thick coconut sauce and spiced with red chili paste*

€ 28,50

Geflügel

POULTRY

Kambodschanisches Chili-Huhn 3,4,5,11,12,13,14

Zarte Hühnerbruststückchen aus dem Wok mit Zwiebeln und Chili-Knoblauch-Sauce, abgerundet mit Basilikum

Chicken with chili and basil – Cambodian style

tender pieces of chicken breast, sautéed with onions in a basil-, chili- and garlic sauce

€ 18,50

Hähnchen aus dem Wok 3,4,5,12,14

in gelber Kokos-Curry Sauce mit Karotten, Paprika und Lauchzwiebeln

Chicken from the wok

in a yellow coconut-curry sauce with carrots, bell pepper and spring onions

€ 17,50

Vit Quay Dòn - Knusprige Entenbrust „Hoisin“ 3,5,11,12,14

Durchgegarnte Entenbrust mit Hoisin-Pflaumensauce und asiatischem Brokkoli

Crispy duck breast Hoisin

With Hoisin plum sauce and Asian broccoli

€ 22,50

Fleisch

MEAT



Rosa gebratener Donald Russell Lammrücken 9,10

mit pochierter Senfbirne, Marmelade und Kartoffelpilzgarten

Roasted rack of lamb from Donald Russell

with poached mustard pear, jam and potato fungus garden

€ 24,50

Gebratenes Flanksteak 1,9

mit BBQ-Sauce, Grillgemüse, Maiskolben und Rosmarin Kartoffeln

Fried Flank Steak

with BBQ sauce, grilled vegetables, corn on the cob and rosemary potatoes

€ 24,50

Thit Bò LúC Lac – Pfeffersteak gebuttert 3,5,11,12,13,14

Filetsteakwürfel vom argentinischen Rind, aromatisiert mit Butter, Knoblauch, Brunnenkresse und Zwiebelringen, verfeinert mit einem typisch laotischen süß-sauren Dip

Pepper beef with garlic and butter

prime beef fillet cubed, sautéed in a union of herbs, spices, melted butter and sliced onions, accompanied with a typical Laotian fine sweet - sour dip

€ 29,50

Vegetarische Speisen

VEGETARIAN DISHES

Asiatischer Brokkoli ^{3,4,5,11,12,14}
mit Austersauce und Karotten

Asian broccoli
with oyster sauce and carrots

€ 13,00

Gelbes Gemüsecurry ^{3,4,5,12,14}
mit gebratenem Tofu und thailändischem Basilikum

Yellow vegetable curry
with fried tofu and Thai basil

€ 14,50

Mee Khmer Chay - Gebratene Reisnudeln ^{1,4,5,11,12,13,14}
mit Tofuwürfeln, Ei, Sojabohnensprossen und Zuckerschoten

Fried thin rice noodles
with tofu cubes, egg, soy bean sprouts sugar snaps

€ 14,50

IndoChine Reis Gerichte

RICE DISHES

(kleine Portion nur in Verbindung mit einem Hauptgang/ *only in a combination with a main course*)

Vegetarischer gebratener Reis ^{1,4,5,11,12,13,14}

Vegetarian fried rice

€ 8,50 klein / small € 12,50 groß / large

Gebratener Reis mit Gemüse und Hühnerfleisch ^{1,4,5,11,12,13,14}

Stir-fried rice with vegetables and chicken

€ 8,50 klein / small € 13,50 groß / large

Gebratene Reisnudeln mit Ei und Frühlingslauch ^{1,4,5,11,12,13,14}

Stir-fried rice noodles with eggs and spring onions

€ 7,50

DESSERTWEINE

ÖSTEREICH

- 2014 **SAUVIGNON BLANC BEERENAUSLESE** GLAS 5CL 8 €
Weingut Tschida , Neusiedlersee FLASCHE 0,375 L 52 €
Geschmack nach rote Stachelbeeren, kandierte Zitrusfrüchte, Paprikagelee und brauner Kandis. Füllig und dennoch knackig am Gaumen; passende Säure-Stütze und sehr gute Länge
- 2012 **GRÜNER VELTLINER EISWEIN** GLAS 5CL 9 €
Weingut Tschida , Neusiedlersee Flasche 0,375l 59 €
Konzentriert, bittersüß, extrem tiefgängig. Rassige Säure und enorme Länge begeistern. Geschmack nach Ananas, Orangenschale, Mango, tropische Früchte, kandierte Papaya, Physalis und Maracuja

DEUTSCHLAND

- 2005 **HATTENHEIM NUSSBRUNNEN RIESLING AUSLESE** GLAS 5 CL 6 €
Balthasar Ress, Rheingau Reagenzglas 0,1l 12 €
Die Trauben für die Auslese werden von Hand selektiert. Reintönig und beerig im Aroma mit einzigartigem Süße-Säure-Spiel.
- 2012 **RIESLING BEERENAUSLESE** GLAS 5 CL 8 €
Marcus Pfaffmann, Pfalz Flasche 0,375l 52 €
Dieser Süßwein präsentiert sich in einem brillanten und goldenen Gelb. Verzückt mit einem feinen Duft nach reifer Banane und Kamille. Der Gaumen ist von einer feinen Apfel-Orangen-Komposition in Kombination mit dunklem Waldhonig geprägt und wird von einer angenehmen Säure untermalt. Letztere verleiht diesem Wein eine angenehme Frische.

After Dinner Cocktails

- Espresso Martini** 10,00 €
Eine Variation mit frisch aufgebühtem Espresso.
Ron Varadero 5 Años, Espresso, Amaretto, Licör 43
- Fresh and French** 9,50 €
Eine frische Empfehlung unseres Hauses
Noilly Prat, frischer Zitronensaft, St. Germain Holunder Liqueur
- French Mule** 10,50 €
Vodka trifft Cognac und Beeren! Da steckt mehr dahinter....
...Eine harmonische Kombination!
Belvedere Black Raspberry Vodka, Chambord, Marachinoliqueur & Cranberrysaft

Dessert

SWEETS

Bananen- und Kokosnussreisröllchen ^{1,4,7}

mit dreierlei Fruchtsaucen

Banana - and coconut rice rolls

accompanied by three fruit dips

€ 7,00

Crème Brulée vom Zitronengras ^{1,7}

mit frischem Obst

Crème Brulée from lemon gras

with fresh fruits

€ 8,00

Saffiger Karamellkuchen ^{1,4,7,8}

mit hausgemachtem Vanilleeis

Juicy caramel cake

with homemade vanilla ice cream

€ 8,50

Schokoladentarte

mit Bananen, Walnüssen und Kumquatragout

chocolate tart

with bananas, walnuts and kumquat

€ 8,50

Hausgemachte Eiscreme & Sorbets

Bourbon-Vanille ^{1,7}

Bourbon vanilla

Schoko-Mascarpone ^{1,7,8}

Chocolate mascarpone

Mango Sorbet

Mango

je Kugel/ Scoop € 3,00

Heißgetränke

HOT BEVERAGES

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Café Crème	Tasse	3,00 €
Cappuccino	Tasse	3,50 €
Espresso	Tasse	3,00 €
Doppelter Espresso	Tasse	4,00 €
Espresso macchiato	Tasse	3,00 €
Latte macchiato	Glas	4,00 €
Bailey's Latte	Glas	6,00 €
Café coretto	Tasse	6,00 €

SCHOKOLADE

Becher heiße Schokolade	Becher	3,00 €
Lumumba Schoko mit Rum	Becher	5,00 €

HEIMBS TEE

Assam, Ceylon od. Darjeeling schwarzer Tee	Becher	3,50 €
Earl Grey Schwarzer Tee mit Bergamotte-Öl	Becher	3,50 €
China Gunpower Grüner Tee	Becher	3,50 €
Ingwer Limone Aromatisierter grüner Tee	Becher	3,50 €
Karibiksonne Weißer Tee mit Apfel, Hagebutte, Kokos & Hibiskus		3,50 €
Limone Rooibostee mit Limone	Becher	3,50 €
Pflaume-Zimt Früchtetee	Becher	3,50 €
Pfefferminz	Becher	3,50 €
Frischer Pfefferminztee	Becher	4,00 €
Frischer Ingwer-Tee	Becher	4,00 €

IndoChine Locations

Hamburg

Bar SaVanh
IndoChine Hamburg
Neumühlen 11
Tel: 00494039807880
www.Indochine.de

Singapur

SuperTree by IndoChine
18 Marina Gardens Drive,
Gardens by the Bay, #03-01
Singapore 018953

Phuket

IndoChine Hotels + Resort
Surin Beach South, Front Beach
Walk
Tel : +66 76 380 800

Surin Beach Club, StereoLab
Surin Beach South, Front Beach
Walk



INDOCHINE RESORT AND VILLAS IndoChine Phuket

Allergenkennzeichnung

- | | | |
|---------------------------|-------------------------------|--|
| 1 Eier/ eggs | 6 Lupinen/ lupins | 11 Sesam/ sesame |
| 2 Erdnüsse/Peanuts | 7 Milch/ milk | 12 Soja/ soy |
| 3 Fisch/Fish | 8 Schalenfrüchte/ peel fruits | 13 Schwefeldioxid & Sulphit/ sulfur dioxide & sulphite |
| 4 Getreide/ cereals | 9 Sellerie/ celery | 14 Weichtiere/ molluscs |
| 5 Krebstiere/ crustaceans | 10 Senf/ mustard | |