

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Unsere Küche bietet Ihnen authentische, vietnamesische Gerichte nach Originalrezepten aus Hanoi, Hue, Saigon.

Unsere Zutaten sind stets frisch. Mit verschiedenen exotischen Gerichten möchten wir Sie auf eine Gaumenreise in die Heimat der Reiskultur, unsere Heimat Vietnam, mitnehmen.

Wir möchten, dass Sie sich bei uns wohlfühlen. Sollten Sie einen besonderen Wunsch haben, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung.

Ihr Comviet Team

Wir bitten unsere Gäste uns vorliegende Lebensmittelallergien mitzuteilen und die separate Allergene-Speisekarte beim Personal nachzufragen!

Zu jeder Hauptspeise können Sie zusätzlichem Duftreis gratis nachbestellen. Wir packen Ihre Speise gerne kostenlos für Sie ein, wenn Sie sie noch zu Hause genießen möchten

## SUPPEN

- 10 **Pho Bo** €8.50/€15.50  
Aromatische würzige Rinderbrühe mit Reisbandnudeln und zartem Rindfleisch  
*Traditionelle Suppe aus Vietnam. Sie besteht aus zartgekochter Rindfleischbrühe, Reisbandnudeln, frischen Kräutern und fein geschnittenen Frühlingszwiebeln. Sie wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gerne gegessen. Die Brühe wird durch langsames Kochen des Fleisches zubereitet, dazu kommen frischer Zimt, Ingwer und Sternanis.*
- 10A **Pho Vit** €8.50/€15.50  
Klare Hühnerkraftbrühe mit Reisbandnudeln und Entenbruststreifen
- 11 **Pho Ga** €7.50/€14.50  
Klare Hühnerkraftbrühe mit Reisbandnudeln und zartem Hühnerbrustfilet
- 12 **Sup Ga Nuoc Dua** €5.90  
Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Austernpilzen, Zitronengras, Limettenblättern, leicht scharf (auf Wunsch auch mit Tofu)
- 14 **Canh Chua Tom** €6.90  
Typische Süß-Sauer-Suppe aus dem Mekong-Delta mit Garnelen, Sojasprossen, Tomaten, Ananas und Tamarinde

- 15 **Mien Ga** €5.90  
Glasnudelsuppe mit zartem Hühnerbrustfilet,  
Pilzen, Morcheln Koriander und  
Frühlingszwiebeln
- 16 **Hủ Tiếu Hải Sản** €8.90/€17.50  
Reisbandnudelsuppe mit Garnelen, Jacobmuschel  
und frischen Kräutern - Spezialität aus Saigon
- 17 **Mì Vịt** €8.50/€15.50  
Frische Nudelsuppe mit knuspriger Ente, Pak-  
Choi und frischen Kräutern
- 18 **Bún Hải Sản** €8.90/€17.50  
Sauer-scharfe Suppe mit Reisnudeln, Garnelen,  
Jacobmuschel und frischen Kräutern



## SALATE

- S1 **Gỏi Đu Đủ** €8.90  
Grüner Papaya-Salat mit Garnelen, Rau Răm - Polygonum-Kräuter, Schalotten, Erdnüssen, Chilis und Krabbenchips, in Hausdressing (Mittelscharf)
- S2 **Gỏi Gà** €8.50  
Hühnerfleisch-Salat mit Gurken, Schalotten, Zitronenblättern, Erdnüssen, Koriander, in Hausdressing (leicht scharf)
- S3 **Gỏi Vịt** €8.50  
Exquisiter Salat mit knuspriger Ente, Limetten, Schalotten und Mango-streifen, in Hausdressing (leicht scharf)
- S4 **Gỏi Bò** €8.50  
Zarter Rindfleischsalat mit Sellerie, Schalotten Koriander, Chili in Hausdressing (scharf)
- S5 **Gỏi Miến Với Tôm** €8.90  
Gebratene Glasnudeln mit Koriander, Sellerie, Limetten, Bohnensprossen und Riesengarnelen



## VORSPEISEN

### FrISCHE Reispapier-Rollen

#### Gỏi Cuốn (2 Stk.)

Vietnamesische *Sommerrollen* mit Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und würzig gegrilltem Fleisch/Tofu, gerollt in Reispapier. Dazu ein feiner hausgemachter Dip

20a	Hühnerfleisch (2 Stk.)	€6.50
20b	Rindfleisch (2 Stk.)	€6.50
20c	Garnelen (2 Stk.)	€7.50
20d	Tofu (2 Stk.)	€6.50



### DUMPLING (Gedämpfte Gerichte)

30	Há Cảo	€6.50
	Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung (4 Stk.)	
31	Xíu Mại	€6.50
	Gedämpfte Garnelenfüllung im Wantan-Teig (4 Stk.)	

## Grillspieße

### Gà Lụi Saté

Spießchen gewürzt mit Saté und Zitronengras,  
serviert mit Erdnussauce

32 Hühnerfleisch 2 Stk. €6.90

33 Garnelen 2 Stk. €7.90

34 Saté Variation 3 Stk €8.90

Drei verschiedene Saté-Spießchen mit  
Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen

## KNUSPRIGE VORSPEISE

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 38 | <b>Tôm Cuốn Mì</b>  | €7.90 |
|    | Garnelen im knusprigen Kartoffel-Nudelkleid ummantelt, serviert mit Süß-Sauer-Sauce                                   |       |
| 39 | <b>Tôm Chien Xu</b>   | €7.90 |
|    | Garnelen in goldiger Knusperpanade, serviert mit Süß-Sauer-Sauce  |       |
| 40 | <b>Chả Giò Rế</b>   | €6.90 |
|    | Nest-Frühlingsröllchen mit Taro- und Garnelenfüllung  |       |
| 41 | <b>Chả Giò Thịt</b>   | €6.90 |
|    | Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Rindfleisch, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit Fisch Sauce |       |
| 42 | <b>Chả Giò Tôm Cua</b>  | €6.90 |
|    | Knusprige Frühlingsröllchen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch   |       |
| 43 | <b>Chả Giò Chay</b>   | €6.90 |
|    | Vegetarische knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln  |       |
| 44 | <b>3 Loại Chả Giò</b>   | €7.90 |
|    | Variation von drei verschiedenen Frühlingsrollen aus Nr. 41, 42, 43 mit hausgemachtem Dip                             |       |



- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 45 | <b>Hoành Thánh Chiên</b>   | €6.90  |
|    | Knusprige Wantan gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Süß-Sauer-Sauce  |        |
| 46 | <b>Krabbenchips</b>  | €3.50  |
| 47 | <b>La Lot</b>  | €6.90  |
|    | Rinderhackfleisch mit Zitronengras verfeinert, in wilden Betelblättern gewickelt   |        |
| 48 | <b>Tôm Chiên Cốm</b>   | €8.90  |
|    | Riesengarnelen in knusprigem Reismantel, serviert mit Süß-Sauer-Sauce  |        |
| 49 | <b>Comviet's Vorspeise 8 Món Ăn Chơi (ab 2 Personen)</b>   | p.P    |
|    | Com Viet's 8 verschiedene Vorspeisen Kombination aus knusprigen Wantan/ Hühnerfleisch- und Garnelen-Spießchen/ Entensalat/ Papaya-Salat/ 2 Frühlingsrollensorten/ La Lot dazu vier verschiedene Dips |        |
|    |  | €14.90 |





## FISCH/GARNELEN

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| 50  | <b>Tôm Curry</b>  | €23.50 |
|     | Riesengarnelen mit Gemüse, Limettenblättern, Zuckererbsen, grüner Minispargel in mild scharfer Currysauce   |        |
| 50A | <b>Tôm Sot Me</b>   | €23.50 |
|     | Riesengarnelen mit frischen Marktgemüse gebraten in fruchtiger kräftiger Tamarinden-sauce. Der mild säuerliche Geschmack der Tamarinde ist besonders beliebt in der Traditionsküche Vietnams. |        |
| 51  | <b>Tôm Tieu Xanh</b>  | €23.50 |
|     | Riesengarnelen mit frischen Marktgemüse und grünem Pfeffer, leicht scharf   |        |
| 51A | <b>Tôm Sot Ca Chua</b>  | €23.50 |
|     | Riesengarnelen mit frischen Marktgemüse und Frühlingszwiebeln gebraten in fruchtiger, hausgemachter Tomatensauce.   |        |
| 52  | <b>Tôm Xào Rau Quế</b>  | €23.50 |
|     | Riesengarnelen im Wok gebraten mit frischen Marktgemüse und Thai-Basilikum, leicht scharf   |        |
| 53  | <b>Tôm Nướng Mỡ Hành</b>  | €23.50 |
|     | Riesengarnelen, serviert mit gebratener Ananas, frischen Marktgemüse und Chili-Ingwer-Knoblauch-Sauce   |        |

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 54 | <b>Chả Cá Hà Nội</b>  | €23.90 |
|    | Marinierter Seeteufel mit Dill und Zwiebeln, serviert mit lauwarmen Reismudeln, kleingeschnittenem Salat und Kräutern, dazu hausgemachte Soße.<br><i>Dieses Gericht ist sehr beliebt in Hanoi</i> |        |
| 55 | <b>Cá Curry</b>   | €23.90 |
|    | Seeteufel-Filetstücke mit verschiedenem Saison-Gemüse in leicht scharfer Kokos-Currysauce   |        |
| 56 | <b>Cá Chiên</b>   | €23.90 |
|    | Ganze knusprige Dorade, serviert mit knackigem Pak-Choi-Gemüse aus dem Wok, dazu Ingwer-Knoblauch-Soße  |        |
| 57 | <b>Cá Lotte Xào Rau Quế</b>   | €23.90 |
|    | Gebratene Seeteufel-Filetstücke mit frischem Marktgemüse, Babyspargel, Basilikum und Peperoni, leicht scharf  |        |
| 58 | <b>Cá Hồi Cà ri</b>   | €18.90 |
|    | Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Marktgemüse, in Kokos-Currysauce (leicht scharf)   |        |
| 59 | <b>Cá Hồi Nướng</b>   | €18.90 |
|    | Gegrilltes Lachsfilet auf einem marktfrischem Gemüsebett mit leichter Haussauce   |        |

- 61 **Mực Xào Xả Ớt** €18.90  
Knackig gebratener Tintenfisch im Wok mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Zuckerschoten, Zitronengras, und Peperoni (mittelscharf)
- 62 **Mực Xào Đậu Đen** €18.90  
Knackig gebratener Tintenfisch im Wok mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, in schwarzer Bohnensauce (leicht scharf)
- 63 **Mực Xào Cần** €18.90  
Knackiger gebratener Tintenfisch im Wok mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Sellerie und frischer Ananas



## HÜHNERBRUSTFILET

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 70 | <b>Gà Xào Sả ớt</b>  | €15.50 |
|    | Zartes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Zitronengras, Peperoni und Chili-Sauce (mittelscharf)                             |        |
| 71 | <b>Gà Curry</b>  | €15.50 |
|    | Zartes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Limettenblättern und der beliebten hausgemachten Kokos-Currysauce (leicht scharf) |        |
| 72 | <b>Gà Xào Hạt Điều</b>   | €15.50 |
|    | Zartes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten und Cashew-Nüssen in mittelscharfer Sauce  |        |
| 73 | <b>Gà Pak Choi</b>   | €15.50 |
|    | Zartes Hühnerbrustfilet auf Pak Choi - Gemüse in leichter Haussauce  |        |
| 74 | <b>Gà Rau Quế</b>  | €15.50 |
|    | Zartes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Peperoni und Thai-Basilikum(leicht scharf)  |        |
| 75 | <b>Gà Xào Nước Dừa</b>   | €15.50 |
|    | Zartes Hühnerbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, feinen Limettenblättern in milder Kokosmilchsauce                                 |        |

## RINDFLEISCH

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 76 | <b>Bò Đậu Đen</b>   | €18.90 |
|    | Zartes Rindfleisch im Wok gebraten mit verschiedenen frischen Gemüsesorten in pikanter Sauce mit schwarzen Bohnen (leicht scharf)                             |        |
| 77 | <b>Bò Curry</b>   | €18.90 |
|    | Zartes Rindfleisch im Wok gebraten mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Limettenblättern und der beliebten hausgemachten Kokos-Currysauce (leicht scharf) |        |
| 78 | <b>Bò Xào Sả ớt</b>   | €18.90 |
|    | Zartes Rindfleisch im Wok gebraten mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Zitronengras, Peperoni und Chili-Sauce (mittelscharf)                             |        |
| 79 | <b>Bò Măng Tây</b>  | €18.90 |
|    | Zartes Rindfleisch im Wok gebraten mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, grünen Spargeln in milder Haussauce   |        |

## ENTE

80 **Vịt Curry „Gästeliebling“** €21.50

Knuspriges Entenbrustfilet mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Limettenblättern und der beliebten hausgemachten Kokos-Currysauce (leicht scharf)

80A **Vịt Sot Me** €21.50

Knuspriges Entenbrustfilet mit frischem Marktgemüse gebraten in fruchtiger kräftigen Tamarindensauce. Der mild säuerliche Geschmack der Tamarinde ist besonders beliebt in der Traditionsküche Vietnams.

81 **Vịt Pak Choi** €21.50

Knuspriges Entenbrustfilet auf Pak Choi – Gemüse in leichter Haussauce

82 **Vịt Xào gừng** €21.50

Knuspriges Entenbrustfilet mit frischem Marktgemüse und Ingwerstreifen in pikanter Sauce

83 **Vịt Rau Muống** €22.50

Knuspriges Entenbrustfilet auf “Morning Glory” - vietnamesischem Wasserspinat, in leichter Haussauce





## VEGETARISCHE

**Viele unserer Gerichte lassen sich auch vegetarisch bzw. vegan zubereiten, sprechen Sie uns dazu einfach an**

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 84 | <b>Rau Muống Xào Tỏi</b>  | €15.50 |
|    | Vietnamesischer Wasserspinat im Wok gebraten mit Knoblauch und Soja- und Fischsauce.  |        |
| 85 | <b>Rau Xào Thập Cẩm</b>   | €15.50 |
|    | Frisches Marktgemüse der Saison knackig im Wok gebraten mit milder Haussauce  |        |
| 86 | <b>Tofu Xào Sả Ớt</b>   | €15.50 |
|    | Tofu im Wok gebraten mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Zitronengras, Peperoni und Chili-Sauce (mittelscharf)             |        |
| 87 | <b>Tofu Curry</b>   | €15.50 |
|    | Tofu mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Limettenblättern und der beliebten hausgemachten Kokos-Currysauce (leicht scharf) |        |

- 87A **Kürbis Curry** €15.50  
Saftige Hokkaidokürbis in knuspriger Panade mit verschiedenen frischen Gemüsesorten, Limettenblättern und der beliebten hausgemachten Kokos-Currysauce (leicht scharf)
- 88 **Pak Choi Xào Tỏi** €15.50  
Pak Choi im Wok gebraten mit Ingwerstreifen und feingeschnittenem shiitake „Eichenpilz“ in Sojasauce
- 89 **Tofu Sot Ca Chua** €15.50  
Gebratener Tofu mit Gemüse in einer milden Tomatensoße geschmort, mit Sellerie und Frühlingszwiebeln verfeinert.

## REIS UND NUDELN GERICHTE

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 90 | <b>Com Chiên Hải Sản</b>   | €19.90 |
|    | Gebratener Duftreis mit Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch und feingeschnittenem Gemüse der Saison   |        |
| 91 | <b>Mì Xào Hải Sản</b>  | €19.90 |
|    | Gebratene Nudeln mit Jakobsmuschel, Garnelen, Tintenfisch und feingeschnittenem Gemüse der Saison  |        |
| 92 | <b>Com Rang Gà</b>   | €14.90 |
|    | Gebratener Eierreis mit Hühnerfleisch und feingeschnittenem Gemüse der Saison, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam                             |        |
| 93 | <b>Mì Xào Gà</b>   | €14.90 |
|    | Gebratene Nudeln (optional auch mit Reisnudeln) mit Hühnerfleisch und feingeschnittenem Gemüse der Saison, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam |        |

- 94 **Phở Xào Tom** €23.90  
Gebratene Reisbandnudeln mit Riesengarnelen und feingeschnittenem Gemüse der Saison, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam
- 95 **Mì Xào Vit** €23.90  
Gebratene Nudeln (optional auch mit Reismudeln) mit knuspriger Ente und feingeschnittenem Gemüse der Saison, verfeinert mit verschiedenen Kräutern aus Vietnam
- 96 **Bánh Canh Xào Bò** €19.90  
Dicke frische asiatische Weizennudeln gebraten mit zartem Rindergeschnetzeltes und knackigem Saison-Gemüse.

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES ZUM MISCHEN

### NUDELSCHALE

#### Bún Chả

Große Reismudelschale mit grünen Salaten, Gurken, knusprigen **Frühlingsrollen**, verschiedenen Kräutern, und Erdnüssen  
Lauwarm serviert mit Fisch Sauce (andere Sauce auf Wunsch möglich) und eine unterstehende Hauptzutat Ihrer Wahl:

B1	<b>Lá Lót</b>	€18.90
	Rindfleisch mit Zitronengras in wilden Betelblättern gewickelt und grillt	
B2	<b>Gegrilltem Hühnerbrustfilet</b>	€18.90
B3	<b>Gebratenem zartem Rindfleisch</b>	€18.90
B4	<b>Knusprigem Entenbrustfilet</b>	€18.90
B5	<b>Gebratenen Riesengarnelen</b>	€23.50
B6	<b>Vegetarischer gebratener Tofu, Sprossen und Kräuter</b>	€18.90

## SPEZIALITÄTEN DES HAUSES ZUM SELBST ROLLEN

*Als Basis servieren wir Ihnen bei allen selbst gerollten Gerichten Reispapier, Reismudeln, Salat, verschiedene Kräuter, Gurken, Erdnüsse, Dip plus...*

P1	<b>Tôm &amp; Gà</b>	€22.90
	...gegrillte Garnelen und Hühnerbrustfilet mit Zitronengras mariniert	
P2	<b>Lá Lôt</b>	€18.90
	... Rindfleisch mit Zitronengras in wilden Betelblättern gewickelt und Lauchzwiebeln	
P3	<b>Tôm Nướng</b>	€23.90
	...gegrillte Riesengarnelen	
P4	<b>Tofu Xào Sả Ớt (vegetarisch)</b>	€18.90
	...gebratener Tofu mit Zitronengras	
P5	<b>Vit</b>	€18.90
	...knuspriges Entenbrustfilet	



## Unsere wärmste Empfehlung: Comviet Feuertöpfe

### Feuertopf für 2 Personen: **(Nur auf Vorbestellung)**

Sie bekommen Riesengarnelen, Rinderfilet, Tintenfisch, Kabeljau-  
bällchen, Reismudeln, asiatisches Gemüse und frische Kräuter auf  
verschiedenen Platten und garen Ihr Gericht selbst in einer der  
leckeren Suppen Ihrer Wahl.

- |     |  |               |
|-----|--|---------------|
| 107 | <b>Lẩu thập cẩm:</b><br>Saigon-Art, Hühnerbrühe, mild  | p.P<br>€30.90 |
| 108 | <b>Lẩu canh chua:</b><br>Thai-Art, Hühnerbrühe mit Zitronengras,<br>Limettenblättern und Galgant, scharf | p.P<br>€30.90 |
| 109 | <b>Lẩu nước dừa:</b><br>Mekong-Delta-Art, Brühe aus Kokosmilch,<br>Zitronenblättern, leicht scharf       | p.P<br>€30.90 |



## DESSERT

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 110 | <b>Frische Honig-Mango</b>   | €7.90 |
| 111 | <b>Chè Chuối</b><br>Vietnamesische Kochbanane mit Kokosnussmilch,<br>Perlsago, Erdnüssen   | €6.90 |
| 112 | <b>Chuối Chiên với Kem</b><br>Gebackene Banane mit Honig und Kokosraspel,<br>dazu Vanilleeis   | €6.90 |
| 113 | <b>Mango-Sorbet mit frischer Honig-Mango</b>   | €9.90 |
| 114 | <b>Bánh Cam</b><br>Frittierte Sesamball: Klebreismehl-Mantel mit süßer<br>Mungbohnen-Füllung   | €5.90 |
| 115 | <b>Bánh Da Lợn</b><br>Gedämpfte Schichtkuchen aus Reismehl,<br>Mungbohnen Füllung, verfeinert mit Geschmack<br>von Ananasblättern und Kokosmilch | €5.90 |
| 116 | <b>Bánh Bò</b><br>Gedämpfte Bienenwabenkuchen: aus Reismehl,<br>Tapiokamehl, Kokosmilch und Rohzucker  | €5.90 |

Wir bitten unsere Gäste uns vorliegende Lebensmittelallergien mitzuteilen und die separate Allergene-Speisekarte beim Personal nachzufragen!

Zu jeder Hauptspeise können Sie zusätzlichem Duftreis gratis nachbestellen. Wir packen Ihre Speise gerne kostenlos für Sie ein, wenn Sie sie noch zu Hause genießen möchten



**Pak Choi** wird als auch chinesischer Senfkohl genannt. Denn die asiatische Kohllart hat eine leichte Senfnote und erinnert nur wenig an den typischen Kohlgeschmack. Die grünen Blätter schmecken leicht herb, die weißen Stiele knackig.



**Wasserspinat** hat einen sehr milden Geschmack und lässt sich am besten wie unser gewöhnlicher Spinat verwenden. Zarte Stiele können Sie auch zubereiten. Wasserspinat gilt in der asiatischen Küche als kühlendes Lebensmittel und wird deshalb gern mit wärmenden Zutaten wie Chili, Knoblauch, Ingwer und Fett zubereitet



**Die Schwarznessel** gehört zur Familie der Lippenblütengewächse. Es werden nur die Blätter und die Spitzen verwendet. Es wird roh gegessen und als Salatbeilage zusammen mit anderen Kräutern und Salaten verwendet. Auch als Heilkraut wird die Schwarznessel bei schweren Erkältungen eingesetzt, vor allem in Reissuppe (Cháo tíá tō), als Tee oder in Dampfbädern.



**Vietnamesische Melisse**, Ein einzigartiges Würzkraut, in Vietnam Kinh Gioi genannt. Die Blätter schmecken zitronig-würzig, exotisch, aber sehr angenehm. Junge Blätter werden Fischgerichten, Hühnergerichten, Frühlingsrollen und Salaten aus Gurke oder Blattgemüse zugegeben.



**Die Betelblätter** sind die Blätter der Betelpfeffer-Pflanze. Der Betelpfeffer gehört - wie der Name vermuten lässt - zu den Pfefferpflanzen. Knusprig und duftend werden sie gerne in südost-asiatischen Restaurants serviert: Leckereien, umwickelt mit frischen oder gerösteten Betelblättern. Viele Gerichte mit Betelblättern sind auch für Veganer bestens geeignet oder können vegan zubereitet werden. Zum Beispiel das vietnamesische "Bun La Lot"



**Thai-Basilikum** hat das typische markante an Anis und Lakritz erinnernde Aroma. Diese Besonderheit unterscheidet das Basilikum von der uns bekannten europäischen Basilikumpflanze. Thai-Basilikum wird in der thailändischen und vietnamesischen Küche vor allem zum Würzen von Suppen und Soßen verwendet, wobei man die Blätter über die fertigen Speisen streut und nur kurz mitkochen lässt.