GOLF & COUNTRY CLUB BASEL

Zwischenstopp in Vietnam

Begegnungen und Genüsse aus Asien

4-Gänge-Menü · 58,00 € pro Person

VORSPEISE

Drachensalat mit knusprigen Häppchen

Feine Streifen von grüner Papaya, reifer Mango und knackigem Gemüse, mit Limette mariniert und mit geröstetem Sesam verfeinert. Dazu eine Frühlingsrolle mit Hummerschwanz, eine goldbraun ausgebackene Riesengarnele, eine traditionelle Nem-Rolle, eine fein gewürzte dreieckige Teigtasche und ein knuspriges Häppchen in Reiskruste.

•

SUPPE

Duftende Brühe nach Hanoi-Art mit kurz gebratenem Rinderfilet

Klare Brühe nach Phở-Art, aromatisiert mit Sternanis, Zimt und geröstetem Ingwer. Mit frisch und kurz gebratenen Rinderfiletstreifen, zarten Reisnudeln, jungen Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und frischem Koriander.

•

HAUPTGANG

Schätze des Mekong in Kokos-Kurkuma-Emulsion mit Jasminreis

Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln und Steinbutt, sanft auf den Punkt gegart in einer cremigen Emulsion aus Kokosmilch, gelbem Curry, Zitronengras, Galgant und frischer Kurkuma. Dazu knackiges grünes Gemüse, Thai-Basilikum, gehackter Koriander und gedämpfter Jasminreis.

•

DESSERT

Knusprige Banane in grüner Reishülle mit schwarzem Sesameis

Zart schmelzende Banane in einer luftig-knusprigen Hülle aus gepufftem grünem Klebreis, dazu eine Nocke cremiges Eis aus geröstetem schwarzem Sesam. Mit fruchtig-frischer Sauce aus Passionsfrucht, Mango und Makrut-Limette sowie einer knusprigen Garnitur aus gerösteten Erdnüssen und karamellisiertem Pulver aus getrockneten Garnelen.