

VIETNAM

Mannheim

Ganz authentisch

Little Saigon



Seckenheimerstr. 81 (Schwetzingen Vorstadt)
☎ 0621 40068690 🕒 Mo bis So 11.30 – 14.30 und 17.30 – 23.30 Uhr 🕒 Mi abend, Sa mittag 🕒 14, 23 Uhr 🕒 48, 25 (Nebenraum) 📱 (Straba) 📱 Visa, EC, Diners, ec-Karte ★ vegetarische Gerichte

Vorspeisen € 2,50 bis € 6,90, Hauptgerichte € 8,50 bis € 18,50, Desserts € 2,50 bis € 3,-, Vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüse € 2,80, Glasnudelsuppe € 2,50, Reisbandnudelsuppe, Spezialität aus Saigon mit Garnelen und Schweinefleisch € 4,-, Hähnchenbrust gebraten mit Ingwer und Zwiebeln im Tontopf € 10,50, Rinderfilet gebraten mit Wassermimose und Knoblauch € 12,50, Krebsscheren knusprig gebraten mit Tamarindensauce € 15,50, Bananenpudding

mit Kokosmilch € 3,-, Lychee Früchte € 3,-

Nein, das unlängst vom Nationaltheater in die Augustaanlage umgezogene "Saigon" hat keine kleine Schwester bekommen. Auch wenn das "Little Saigon" gerade mal fünf Gehminuten entfernt liegt und ebenfalls authentische vietnamesische Küche verspricht. Authentisch wirkt auf jeden Fall das freundliche Ambiente mit viel hellem Bambusgeflecht und original vietnamesischen Musikinstrumenten an den Wänden. Ebenso angenehm wie die von leiser Musik getragene Atmosphäre ist die Chefin des Hauses, die uns zuvorkommend bedient und geduldig unsere Fragen beantwortet. Währenddessen kümmern sich Ehemann, Schwager und Tante in der Küche um die traditionelle Zubereitung der zahlreichen Gerichte, unter denen sich auch Ungewöhnliches wie Rinderfilet mit Wassermimose oder Garnelenpaste auf Zuckerrohr mit Fischsauce befindet. "Wir kochen so wie in der Heimat. Ganz authentisch, da legen wir Wert darauf", betont Tuyet Nguyen. Bevor die Familie 1982 als "Boat People" nach Deutschland kam, sei ihr Schwager Koch in Saigon in einem 5-Sterne-Restaurant gewesen, erzählt sie und führt uns in die Feinheiten der vietnamesischen Küche ein: "Die südländische Küche, so wie wir kochen, ist etwas süßlicher und es wird auch mehr Kokosmilch als im Norden verwendet." Die säuerliche und leicht süß schmeckende Krabbensuppe mit frischen exotischen Kräutern, Sojakeimen, Tomaten, Ananas und Tamarinde (Canh Chua Tom € 4,90) ist dafür ein gutes Beispiel. Als zweite Vorspeise wählen wir Tom Lang Bot (€ 6,-), frittierte Hummerkrabben mit einer knusprigen Panade aus Reismehl und einer süß-scharfen Sauce. Dann wagen wir ein Experiment: Ob es sich auch bei den Spareribs um ein original vietnamesisches Gericht handelt? Tut es. Die herrlich bittersüßen, in einer Karamellsauce gebratenen Fleischstücke gehören auch zu den Lieblingsessen ihrer Familie, verrät Tuyet Nguyen. Die gegrillte Ente in einer klaren Pflaumensauce (Vit Sot man € 12,-) hatten wir uns dagegen interessanter vorgestellt. Der Bananenpudding mit Kokosmilch und Sesam (Chuoï Chung € 3,-) – eindeutig nicht auf europäische Feinschmeckergaumen zurechtgetrimmt – überzeugt uns vollends von der Küche des "Little Saigon".