



Für Kenner und Kennenlerner

## Little Saigon

Seckenheimer Str. 81 (Schwetzinger Vorstadt) ☎ 0621 40068690  
📍 little-saigon-restaurant.de 🕒 Mo bis Fr 11.40 – 14.30, 18 – 23.30, Sa & So 18 – 23.30 Uhr 🕒 Sa- & So-Mittag 📅 14, 23 Uhr 📍 48, 24 (Nebenraum) 📄 (Straba) 📄 Visa, EC, ec- Karte \* vegetarische Gerichte, Hunde erlaubt

Vorspeisen € 3.50 bis 9.50, Hauptgerichte € 9.50 bis 21.–, Desserts € 3.– bis 3.50, Vietnamesische Chickenwings € 3.–, knusprig frittierte Nudeln mit frischem Gemüse in Tofu € 10.50, knusprig gegrillte Ente mit Ingwersauce € 12.50, Hummerkrabben mit frischem Gemüse gebraten € 16.50, gedämpfte Reisküchlein mit Kokosmilch € 3.–

 Freundlich und dezent: Schon das Ambiente stimmt auf den Abend im Little Saigon ein. Leise Klaviermusik, einladende Ausstattung mit Bambus-Geflecht an den Wänden und Orchideen auf den Fensterbänken. Die Liebe zum Detail begegnet dem Gast noch öfter. Für die Getränke gibt es Bambus-Untersetzer, und das Hauptgericht ziert ein kunstvoller Schmetterling, der einmal eine Karotte war. Auch in kulinarischer Hinsicht kann man sich wohl fühlen. "Wir verwenden nur frische Kräuter", versichert Inhaberin Tuyet Nguyen. Regelmäßig werden asiatischer Basilikum, Zitronenblätter & Co. direkt importiert. Der Familienbetrieb, den die junge Vietnamesin gemeinsam mit ihrem Mann seit August 2003 leitet, legt Wert auf Authentizität. "Kochen wie in Vietnam" lautet der Anspruch. Für die südvietnamesische Küche heißt das, dass weniger salzig als im Norden gekocht wird und mehr mit Meeresfrüchten. Den authentischen Geschmack lernen auch wir schätzen, als wir uns durch die geschmackliche Vielfalt probieren. Auf die traditionelle Resibandnudelsuppe (mit Rinderfilet, Sojakeimlingen, asiatischem Basilikum, € 4.50) folgt das gebratene Hühnerbrustfilet mit Zitronengras und Paprika (€ 11.50), Frau Nguyens Empfehlung zum Kennenlernen. Zum Abschluss verwöhnen wir uns mit gedämpften Reismehlküchlein mit Kokosmilch und Perlsago (€ 3.–). Warum die Nachspeise grün ist? "Das liegt an den Pandan-Blättern, die für das Aroma und die Fa-

be sorgen", erklärt die Chefin geduldig. Das kleine Stück Saigon in Mannheim ist eben nicht nur etwas für Vietnam-Kenner.

