



SAI GON KI TCHEN 1985



TEL. 030 2581 9391 * MO.-SO. 11.30 - 22.00 UHR

UNSER FAMILIENSTOLZ

PI. PHO BOTAI

11,90 €

Frische, hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium - gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe, mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßlicher Hoi Sin-Sauce
Fresh, homemade rice noodle soup with water-thin sliced beef slices blanched (medium - cooked) through the infusion of aromatic beef broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark and hearty-sweet hoi Sin sauce

P2. PHO GA

10,90 €

Milde, aromatische Nudelsuppe mit frischen, hausgemachten Reisnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßer Hoi Sin Sauce.
Mild, aromatic noodle soup with fresh, homemade Rice noodles, tender chicken and a light one chicken broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon park and hearty-sweer hoi Sin sauce





P3. PHO DAC BIET

13,90 €

Kräftige Nudelsuppe mit frischen, hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, vietnamesisch Fleischklößchen einer aromatischen Rinderbrühe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßlicher Hoi Sin-Sauce.

strong noodle soup with fresh homemade rice noodles, beef, Vietnamese meat dumplings of an aromatic beef broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark and hearty-sweet Hoi Sin sauce



P4. PHO CHAY

10,50 €

Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen, hausgemachten Reisbandnudeln, feinem Tofu und einer leichten Gemüsebrühe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßlicher Hoi Sin-Sauce.

Mild, aromatic noodle soup with fresh homemade rice noodles, fine tofu and a light vegetable broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs anise cardamom ginger onions cinnamon bark and hearty-sweet Hoi Sin sauce

VORSPEISEN - APPETIZERS

- | | |
|---|---------------|
| 1. EDAMAME | 4,90 € |
| Gegarte Sojabohnen Schoten (beliebter und gesunder Kneipen Snack aus Japan)
<i>Cooked soybean shots (popular and healthy pub snack from japan)</i> | |
| 2. TRUNG KHO ^{A,B} | 4,50 € |
| Frittiertes Ei mit einer würzigen, herzhaften Karamell-Gewürzkruste inspiriert von der Street Food-Küche Vietnams.
<i>Fried egg with a spicy, hearty caramel-spice-crust inspired from the street food kitchen of Vietnam.</i> | |
| 3. Gyoza (gebackene Teigtaschen) 5 Stück | 5,90 € |
| Gebackene mit Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen und einer Süß-Sauer-Soße
<i>Baked dumplings filled with chicken and a sweet and sour sauce</i> | |
| 4. GOI CUON Sommerrollen (2 Stk.) ^B | |
| Frisches Reispapier mit Reismudeln, Gurke, Eisbergsalat, Koriander und Thai Kräutern
<i>Fresh rice paper with rice noodles, cucumber, iceberg lettuce, coriander and Thai herbs.</i> | |
| Wahlbar mit:
<i>Selectable with:</i> | |
| a) Tofu ^M | 4,50 € |
| b) Garnelen ^E
<i>Shrimp</i> | 4,90 € |
| c) Hühnerfleisch
<i>Chicken</i> | 4,90 € |





5. NEM CHIEN SAIGON Frühlingsrollen ^B

NEM CHIEN SAIGON Spring Rolls

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln und Gemüse, dazu Gewürzsauce

Baked rice paper rolls filled with rice noodles and vegetables, served with sauce.

Wählbar mit:

Selectable with:

- | | | |
|----|-----------------------------------|--------|
| a) | Tofu ^M | 5,20 € |
| b) | Hackfleisch
<i>Minced meat</i> | 5,50 € |

6. GA NUONG SATE Hühnerspieße (2 Stk.) ^B 6,50 €

Chicken skewers (2 pcs.)

Gegrillt mit feiner hausgemachter Erdnussauce.

Grilled with fine homemade peanut sauce.

7. HA CAO TOM Shrimp Dumplings (4 Stk.) ^{B,E} 4,90 €

Shrimp Dumplings (4 pcs.)

Frische Dumplings gefüllt mit gehackten Shrimps und Kräutern

Fresh dumplings stuffed with minced shrimps and herbs

8. Nem Chay Mini Frühlingsrollen (6 Stk.) ^B 4,50 €

Mini spring rolls (6 pcs.)

gebacken mit Gemüse gefüllt ohne Fleisch

baked filled with vegetables without meat



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

10. GOI DU DU Papaya Salat ^E 8,90 €

Papaya Salad

Grüne Papaya, Sojasprossen, Karotten, Limetten, Zitronengras, Garnelen, asiatischen Kräuter, Erdnüssen (scharf)

Green papaya, bean sprouts, carrots, lime, lemongrass, prawns, Asian herbs and peanuts (spicy)

11. SOT XOAI Mango Salat ^B

Mango Salad

Gemischter Salat mit frischer Mango, Sojasprossen, eingelegten Lotusstängeln, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Dressing.

Mixed salad with fresh mango, bean sprouts, preserved lotus stems, fresh herbs, and peanuts, served with homemade dressing.

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Tofu ^M **6,90** b) Garnelen *Shrimp* **7,90** c) Hühnerfleisch *Chicken* **7,50**

12. SUP NUOC DUA Kokossuppe

Cocos Soup

Kokosmilch, Zitronengras, Koriander.

Coconut milk, lemongrass, coriander.

Wählbar mit:

Selectable with:

- | | | |
|----|--|--------|
| a) | Tofu ^M | 4,50 € |
| b) | Garnelen ^E
<i>Shrimp</i> | 5,50 € |
| c) | Hühnerfleisch
<i>chicken</i> | 5,20 € |



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

13. SUP WANTAN - Wantan Suppe 5,90 €

Wan Tan Soup

Gefüllte Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern in einer aromatischen Gemüsebrühe.

Rolled dumplings with different vegetables and Asian herbs in an aromatic Vegetable broth.

Wählbar mit:

Selectable with:

- a) Hühnerfleisch *Chicken* b) Tofu ^M

14. WANTAN CHIEN - Gebackene Wantan (5 Stk.) 5,50 €

Baked Wantan (5 pcs.)

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern.

Crunchy dumplings filled with different vegetables and Asian herbs.

Wählbar mit:

Selectable with:

- a) Hühnerfleisch *Chicken* b) Tofu ^M

15. SAIGON THE BEST TELLER 21,00 €

2 Sommerrollen mit Reismudeln und Salat in Reispapier

2 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch

6 Mini Frühlingsrollen

5 Stück Wan Tan gebacken mit Hühnerfleisch

1 Hühner-Satespieße

2 summer rolls with rice noodles and lettuce in rice paper

2 homemade spring rolls with minced meat

6 mini spring rolls

5 pieces of Wan Tan baked with chicken

1 chicken satay skewers

16. Miso Suppe mit Tofu 4,50 €

17. Miso Lachs mit Lachs 4,90 €



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

- 18. GOI CUON VIT** - Sommerrollen mit knusprigel Ente ^B **6,50 €**
Summer rolls with crispy duck
Zwei Rollen knusprige Ente, Reisbandnudeln, viele Kräuter,
Erdnüsse und Hoi Sin - Soße
*Two rolls of crispy duck, rice noodles, many herbs,
peanuts and Hoi Sin sauce*
- 19. TOM CHIEN COM** - Gebackene Großgarnelen (2 Stk.) **7,50€**
Fried king prawns (2 pcs.)
Knusprige gebackene Großgarnelen mit vietnamesischem
grünen Putreismantel, serviert mit hausgemachten Dip
*Crispy baked king prawns with a Vietnamese green putty
rice coating, served with homemade dip*
- 20. SEETANG SALAT** ^{L,M,D} **5,20 €**
Seaweed Salad
- 21. KHOAI LANG CHIEN** **4,50 €**
Gebratene Süßkartoffeln
Fried sweet potatoes





HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- 22. PHO BO CHIN - Rindfleisch Suppe** **10,90 €**
Beef soup
mit Reisbandnudeln, blanchierten Rindfleischscheiben,
frischen Kräutern & Sojakeimlingen
*with rice noodles, blanched beef slices, fresh herbs &
soybean seedlings*
- 23. SUP RAU CHAY - Gemüsesuppe** **11,90 €**
Vegetable soup
mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu und Glasnudeln
with fresh vegetables of the season, fine tofu and glass noodles
- 24. SUP MIEN GA- Glasnudel Suppe** **12,90 €**
Glass noodle soup
mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Zucchini, Karotten,
Koriander und frischen asiatischen Kräutern
*with chicken, broccoli, zucchini, carrots,
coriander and fresh Asian herbs*
- 25. BUN MOC - Fleischbällchen Suppe** **11,50 €**
Mealball soup
Feine Hackfleischbällchen, Reisnudeln, frisches Gemüse,
Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln & asiatischen Kräutern
*Fine mince meatballs, rice noodles, fresh vegetables, carrots,
coriander, spring onions and Asian herbs*

26. BANH CANH SUPPE

Banh Canh soup

Hausgemachte frische Udon Nudelsuppe mit frischem Gemüse, Kräutern und Koriander (scharf)

Homemade fresh udon noodle soup with fresh vegetables, herbs and coriander (spicy).

a) Rindfleisch / *beef*

11,50 €

b) Hühnerfleisch / *chicken*

10,90 €

c) Garnelen ^E / *prawns*

12,50 €

d) Tofu ^M / *tofu*

10,50 €

27. WANTAN SUP - Wan Tan Suppe

10,90 €

Wantan soup

Klassische asiatische Wantan, Reisnudeln und frisches Gemüse der Saison

Classic Asian Wantan, rice noodles and fresh vegetables of the season.

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Hühnerfleisch / *chicken*

b) Tofu ^M / *tofu*

28. BUN CHA GIO SAIGON - Frühlingsrolle

10,90 €

spring roll

Gebäckene, gefüllte Reispapierrolle, Morcheln, Glasnudeln, frischer Salat, vietnamesischen Kräutern, serviert mit Reisnudeln.

Baked, filled rice paper roll, morels, glass noodles, fresh salad, vietnamese Herbs, served with rice noodles

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Hackfleisch *Minced meat*

b) Tofu ^M





29. BANH BAO BURGER - Vietnamesischer Burger 13,90 €

Vietnamese Bruger

Gedämpftes Hefe-Patty belegt mit frischer Rohkost, Salat, würziger Sauce und gebratenen Süßkartoffeln.

Steamed yeast patty topped with fresh raw food, salad, spicy sauce and fried sweet potatoes.

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Rind Beef

b) Tofu ^M

30. BUN CHA - Gegrillter Schweinebauch 11,90 €

Grilled pork belly

Gegrillter Schweinebauch mit Reismudeln, Salat und einer hausgemachten Limetten-Fischsoße

Grilled pork belly with rice noodles, salad and a homemade lime-fish-sauce



HAUPTGERICHTE - NUDELSALAT

MAIN COURSES - NOODLE SALAD

- 31. MIEN GA ^B** **12,90 €**
Gegrilltes Hühnerfilet mit Glasnudeln, Salat und Ingwer - Honig - Soße verfeinert mit Erdnüssen
Grilled chicken filet with glass noodles, salad and ginger - honey sauce refined with peanuts
- 32. MIEN BO ^B** **15,90 €**
Argentinisches Roastbeef gegrillt mit Glasnudeln, Salat, Erdnüssen und einer exotischen Sauce
Grilled Argentinian roast beef grilled with noodles, salad, peanuts and an exotic sauce
- 33. MIEN CATHU ^{C,B}** **16,90 €**
Gegrillter Thunfisch in Schalotten mit Glasnudeln, Salat, Erdnüssen und einem Limettendressing
Grilled tuna in shallots with glass noodles, salad, peanuts and a lime dressing
* Medium oder gegart
* *Medium or well done*





HAUPTGERICHTE - NUDELSALAT

MAIN COURSES - NOODLE SALAD

- 34. BUN CHAY** ^{M,E,L} **10,50 €**
Reisnudeln, Tofu, Salat, Minze - Limetten - Dressing,
geröstete Erdnüsse und Sesam
*Rice noodles, tofu, salad, mint-lime-dressing,
roasted peanuts and sesame*
- 35. BUN VIT** ^B **15,90 €**
Knusprige Ente mit Reisnudeln, Salat und Limetten -
Dressing, verfeinert mit Erdnüssen
*Crunchy duck with rice noodles, salad and lime dressing,
refined with peanuts*
- 36. BUN TOM** ^{B,E} **15,90 €**
Gegrillte Garnelen mit Reisnudeln, Salat mit Limetten -
Dressing, verfeinert mit Erdnüssen
*Grilled shrimps with rice noodles, salad with lime
dressing refined with peanuts*
- 37. MIEN LACHS** ^{C,B} **15,90 €**
Gegrillter Lachs in Schalotten mit Glasnudeln, Salat,
Erdnüssen und einem Limettendressing
*Grilled Salmon in shallots with glass noodles, salad,
peanuts and a lime dressing*
* Medium oder gegart
* Medium or well done



HAUPTGERICHTE - SALAT

MAIN COURSES - SALADS

- 40. Hühner - Salat ^B** **12,90 €**
Hühnerbrust gegrillt mit Salat, Rucola und gerösteten Erdnüsse
Grilled chicken breast with salad, arugula and roasted peanuts
- 41. RINDER - Salat ^B** **15,90 €**
Geschnetzeltes argentinisches Roastbeef gegrillt mit Salat,
Rucola und gerösteten Erdnüssen
Grilled Argentinian roast beef with salad, arugula and roasted peanuts
* Medium oder gegart * Medium or well done
- 42. ENTEN - Salat ^B** **15,90 €**
Knusprige Ente mit Salat, Rucola, gerösteten Erdnüssen
Crunchy duck with salad, arugula, roasted peanuts
- 43. SCAMPI - Salat ^E** **15,90 €**
Garnelen in Schalotten gegrillt dazu Salat, Rucola
und gebratenen Erdnüsse
Prawns in shallots grilled with salad, arugula and fried peanuts
- 44. KHONG BUN - Sakura - Salat ^{B,C}** **15,90 €**
Lachs gegrillt mit Salat, gerösteten Erdnüssen Sesam,
Sakura Kresse, abgeschmeckt mit Ingwer - Limetten - Dressing
*Salmon grilled with salad roasted peanuts sesame,
sakura cress, seasoned with ginger - lime dressing*
* Medium oder gegart * Medium or well done





HAUPTGERICHTE - SALAT

MAIN COURSES - SALADS

- 45. KHONG BUN - Thunfisch - Salat** ^{8,C} **16,90 €**
Thunfisch gegrillt mit Salat, Dill, Rucola, Salarico, Radicchio, gerösteten Erdnüssen
Grilled tuna with lettuce, dill, rocket, salarico, radicchio, roasted peanuts
* Medium oder gegart * *Medium or well done*
- 46. MANGO - SALAT** ^C **16,90 €**
Mango, mit gegrilltem Thunfisch in Schalotten, Salat, Rucola, gerösteten Erdnüssen
Mango, with grilled tuna in shallots, salad, rocket, roasted peanuts
* Medium oder gegart * *Medium or well done*
- 47. ANANAS - SALAT** [®] **16,90 €**
Gegrillte Garnelen, frische Ananas, mit Salat in Dill, Schalotten, gerösteten Erdnüssen
Prawn grilled with fresh pineapple, with salad in dill, shallots, roasted peanuts
- 48. Hai San - SALAT** ^{B,C} **25,00 €**
Lachs, Garnelen, Tintenfisch mit Salat, Rucola, Radicchio und gerösteten Erdnüssen
Salmon, shrimp, squid with salad, rocket, radicchio and roasted peanuts
- Extra Reis** *Extra Rice* **2,00€**
- Extra Süßkartoffeln** *Extra sweet potatoes* **3,50€**



HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

- 50. TERIYAKI ^C** **15,90 €**
in japanischer Gewürzkruste gegrillt, Baby Mais,
Zuckerschoten, Chinakohl und Teriyaki Sauce, Jasmin Reis
* Medium oder gegart
*Japanese spice crust, baby corn, mangetout,
Chinese cabbage and teriyaki sauce, rice*
* Medium or well done
- A gegrillt Lachs / Grilled salmon filet ^C** **16,90 €**
* Medium or well done
- B gegrilltes Thunfischsteak /Grilled tuna steak** **17,90 €**
* Medium or well done
- C Ente Kross / crispy duck** **15,90 €**
- D Gebackenes Hühnerfleisch** **13,90 €**
Fried chicken meat
- E Gegrilltes Argentinisches Roastbeef** **15,90 €**
*Grilled Argentine roast beef, * Medium or well done*
- 52. BOTOM NUONG ^E** **21,90 €**
Gegrilltes Argentinisches Roastbeef und Garnelen, Chinakohl,
Baby Mais, Zuckerschoten und Teriyaki Sauce mit
Süßkartoffeln gebraten
*Grilled Argentine roast beef and shrimp, Chinese cabbage, baby
corn, mangetout and teriyaki sauce, fried with sweet potatoes*
* Medium or well done





60. Curry Soße / Curry sauce ^{b,m}

Currysoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem frischem Gemüse, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Reis

Curry sauce with coconut milk, various fresh vegetables, salad, peanuts, roasted onions and rice

- A. Tofu / tofu ^m** **10,90 €**
- B. Hühnerfleisch gebacken / chicken baked** **13,90 €**
- C. Argentina Rinderfleisch / Argentine beef** **12,90 €**
- D. Ente Kross / crispy duck** **15,90 €**
- E. Lachsfilet vom Grill / Grilled salmon filet ^c** **16,90 €**
- F. Garnelen / shrimp** **15,90 €**
- G. Weizenfleisch / Wheat meat** **13,90 €**



61. Erdnuss Soße / peanut sauce ^{b,m}

Erdnusssoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem frischem Gemüse, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Reis

peanut sauce with coconut milk, various fresh vegetables, salad, peanuts, roasted onions and rice.

- A. Tofu / tofu ^m** **10,90 €**
- B. Hähnchen gebacken / chicken baked** **13,90 €**
- C. Argentina Rinderfleisch / Argentine beef** **12,90 €**
- D. Ente Kross / crispy duck** **15,90 €**
- E. Seitanspieße / Seitan skewers** **13,90 €**

62. Rau Xao ^b (gebratenes Gemüse)

Gebratenes Gemüse mit dunkler Austern Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, Röstzwiebeln, Reis und

Roasted vegetables with Vietnamese sauce, garlic, asia herbs, salad, peanuts, roasted onions, rice with

A. Tofu

10,50 €

B. Hühnerfleisch / chicken

10,90 €

C. Gebackenes Hühnchen / baked chicken

13,90 €

D. Argentina Rind / argentine beef

12,90 €

E. Ente Kross / crispy duck

15,90 €

F. Lachsfilet vom Grill / grilled salmon filet ^c

16,90 €

G. Garnelen / prawns

15,90 €

H. Weizenfleisch / Wheat meat

13,90 €

63. HAI SAN XAO CAY TOI (scharf) ^{E,B} 

20,50 €

Gebratene Meeresfrüchte, mariniert in scharfen Knoblauch mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis

Fried seafood, marinated in sharp garlic different vegetables, served with rice

64. MUC XAO DUA - Gebratene Tintenfisch ^{E,B} 

19,50 €

Gebratener Tintenfisch, mit Ananas, Sellerie, Tomaten, Sojasproßen und Lauchzwiebeln, serviert mit Reis

Fried inkfish, with pineapple, celery, tomatoes, soybeans and spring onions, served with rice





HAUPTGERICHTE - RINDFLEISCH

MAIN COURSES - BEEF

- 65. BO XAO DUA** **12,90 €**
Argentinisches Rindfleisch mit Ananas, Tomaten, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Reis
beef with pineapple, tomatoes, bean sprouts, spring onions and rice
- 66. BO LUC LAC** **15,90 €**
Mariniertes gebratenes Argentinisches Rindfleisch
mit verschiedenen Kräutern, Salat dazu Reisbandnudeln und einer hausgemachten Fisch - Limetten Soße
with various herbs, salad with rice noodles and a homemade fish - lime sauce
- 67. BUN BO NAM BO** **12,90 €**
Reisnudelsalat mit Argentinisches Rindfleisch
Reisnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Salat und einer hausgemachten Fisch - Limetten Soße
Rice noodle salad with beef, various herbs, salad and a homemade fish - lime sauce



HAUPTGERICHTE - HÄHNCHEN

MAIN COURSES - CHICKEN

- 70. GA SA - Hühnerbrust ^B** **10,50 €**
Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Kräutern, Erdnüssen, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilchsoße, serviert mit Reisnudeln oder Reis
Tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables, salad, arugula, herbs, peanuts, lemongrass in red curry and coconut milk sauce, served with rice noodles or rice

HAUPTGERICHTE

GEBRATENER REIS & NUDELN

MAIN COURSES - FRIED RICE AND FRIED NOODLES

78. GEBRATENER EIERREIS ^B FRIED RICE

Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse und
Fried egg rice with different vegetables and

- | | |
|---|---------|
| a) Hühnerfleisch / chicken | 10,90 € |
| b) Rindfleisch / beef | 11,90 € |
| c) Garnelen ^E / prawns | 12,50 € |
| d) Tofu ^M / tofu | 9,90 € |
| e) gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken | 13,90 € |
| f) Ente / duck | 15,90 € |

79. GEBRATENER NUDELN ^B FRIED NOODLES

Gebratene Eiernudeln mit verschiedenem Gemüse und
Fried egg noodles with different vegetables and

- | | |
|---|---------|
| a) Hühnerfleisch / chicken | 10,90 € |
| b) Rindfleisch / beef | 11,90 € |
| c) Garnelen ^E / prawns | 12,50 € |
| d) Tofu ^M / tofu | 9,90 € |
| e) gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken | 13,90 € |
| f) Ente / duck | 15,90 € |

80. BANH CANH XAO - GEBRATENE UDON NUDELN

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse und
Fried Udon noodles with different vegetables and

- | | |
|---|---------|
| a) Hühnerfleisch / chicken | 10,90 € |
| b) Rindfleisch / beef | 11,90 € |
| c) Garnelen ^E / prawns | 12,50 € |
| d) Tofu ^M / tofu | 9,90 € |
| e) gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken | 13,90 € |
| f) Ente / duck | 15,90 € |





BOWL

**Sushi Reis mit Seetang, Edamame, Mango Salat
Karotte, Avocado in einer Bowl mit Unagi-sowie Cocktail-
soße und Sesam, mit:**

*Sushi Rice with seaweed, edamame, mango salad,
carrot, avocado in a bowl with unagi and cocktail sauce and sesame, with:*

- | | |
|--|---------------|
| 81. mit Tofu / <i>tofu</i> | 11,90€ |
| 82. mit gegrillte Lachs / <i>salmon</i> | 15,90€ |
| 83. mit gegrilltes Thunfisch / <i>tuna</i> | 16,90€ |
| 84. mit geb. Hühnerfleisch / <i>baked chicken</i> | 12,90€ |
| 85. mit geb. Garnelen / <i>baked shrimp</i> | 14,90€ |
| 86. mit Ente kross / <i>crispy duck</i> | 15,90€ |

KINDERMENÜ

- | | |
|---|---------------|
| 90. Gegrillte Sate Hühnerspieße (1 Stk.)^B | 8,90 € |
| 2 Stück Mini Frühlingsrolle
wählbar mit
a) Reis
b) Süßkartoffeln
serviert mit einem 0,2l Getränk
<i>Grilled sate chicken skewers^B</i>
<i>2 mini spring rolls</i>
<i>selectable with</i>
a) rice
b) sweet potatoes
<i>served with a 0,2l drinks</i> | |



DESSERT

95. **BANANE MIT KLEBEREIS^B** 5,50 €
Banana in sticky rice
mit Kokoscreme & Erdnüssen - *with Coconut cream & peanuts*
96. **MOCHI EIS (3 Stk.)** 5,50 €
97. **GEBACKENE BANANE MIT HONIG^B & Eis** 5,50 €
Fried banana with Honey & Eiscreme



GETRÄNKE



GETRÄNKE

	0,3L	0,5L
100-101. Coca Cola ^{1,2,3,4}	3,20€	4,50€
102-103. Coca Cola Zero ^{1,2,3,4,7,8}	3,20€	4,50€
104-105. Fanta ^{1,3,4,9}	3,20€	4,50€
106-107. Sprite ^{1,3,4,9}	3,20€	4,50€
108-109. Spezi ^{1,2,3,4,9}	3,20€	4,50€
110-111. Wasser mit Kohlensäure <i>sparkling water</i>	3,00€	4,20€
112-113. Wasser ohne Kohlensäure <i>still water</i>	3,00€	4,20€
114-115. Kiba (Kirsch Banane)	3,50€	4,50€
116-117. Ginger Ale	3,50€	4,50€
118-119. Apfel Nektar <i>apple juice</i>	3,50€	4,50€
120-121. Orangen <i>orange juice</i>	3,50€	4,50€
122-123. Maracuja Nektar <i>passion fruit nectar</i>	3,50€	4,50€
124-125. Mangosaft Nektar <i>mango juice nectar</i>	3,50€	4,50€
126-127. Lycheesaft Nektar <i>lychee juice nectar</i>	3,50€	4,50€
210. Ananas saft	3,50€	4,50€
219. 0.75L FLASCHE TAUNUSQUELLE WASSER <i>bottle spring water</i> mit oder ohne Kohlensäure - <i>with or without gas</i>		6,00€
263. Vitamalz <i>Vitamalz</i>	0,33 L	3,50 €



EXOTISCHE SHAKES / EXOTIC SHAKES

- 0,5L
7,00 €
- 221. MANGO LASSI**
Mango, Vollmilch, Kokosmilch
mango, whole milk, coconut milk
- 222. COCOS LASSI**
Kokosmilch, Sahne, Rohrzucker
coconut milk, cream, cane sugar
- 223. BANANEN LASSI**
Frische Banane, Vollmilch, Rohrzucker
fresh banana, whole milk, cane sugar
- 224. ANANAS-SHAKE**
Ananassaft, Kokosmilch, Ananassirup
pineapple juice, coconut milk, pineapple syrup
- 225. APFEL-SHAKE**
Frischer Apfel, Kokosmilch
fresh apple, coconut milk
- 226. ANANAS-MINZ-SHAKE**
Ananassaft, frische Pfefferminze, Rohrzuckersirup
Pineapple juice, fresh peppermint, cane sugar syrup
- 227. FRISCHER LIMETTENSAFT**
fresh lime juice
- 228. AVOCADO LASSI**
Avocado, Milch, Zucker, Kondensmilch
avocado, milk, sugar, condensed milk



KAFFEE / COFFEE

- 230. Ca Phe Sua Nong-Viet Espresso** 5,00 €
Espresso mit Kondensmilch, aromatisch, cremig
und zugleich ein besonderes Geschmackserlebnis
Housemade lemonade with ginger and limes and cane sugar syrup
- 231. Ca Phe Sua Da- Eiskaffee / Ice Coffee** 5,90 €
Der Klassiker aus den vietnamesischen Cafehäusern,
vietnamesischer Espresso mit Eis & Kondensmilch
The classic from vietnamese cafes, vietnamese espresso with ice & condensed milk

TEE / TEA

- 232. Jasmin Tee / Jasmine Tea** 3,50 €
Mit dem duft von Jasminblüten. Auf Wunsch mit Ingwer (+0,20€)
With the scent of jasmine flowers. On request with ginger (+0,20€)
- 233. Grüner Tee/ Green tea** 3,50 €
Milder grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen.
Auf Wunsch mit Ingwer (+0,20)
Mild green tea, fruity and balanced. On request with ginger (+0,20€)
- 234. Pfefferminz-Ingwer-Tee/Peppermint-Ginger-Tea** 4,50 €
Frischer, heilsamer Ingwer, frische Pfefferminze, Honig
Fresh, healing ginger, fresh peppermint, honey
- 235. Zitronengras-Tee / Lemongrass-Tea** 4,50 €
Erfrischend zitronig aus kontrolliert biologischem Aubau, Honig
Refreshingly lemony from organic farming, honey
- 236. Limetten-Zitronengras-Tee/Lime_Lemongrass-Tea** 4,50 €
Frischer Limettensaft mit Zitronengras, Ingwer & Honig
Fresh lime juice with lemongrass, ginger & honey
- 237. Ingwer-Tee mit Honig** 4,50 €
Ginger-Tea with honey



GETRÄNKE HOMEMADE

- I31. Ginger Limo** 5,50 €
mit Ingwer, Limetten und Rohrzuckersirup
Housemade lemonade with ginger and limes and cane sugar syrup
- I32. Thai Basilikum Limo** 5,50 €
Thai Basilikum, Limetten, Cranberrysaft, Rohrzucker, Soda
Thai basil, limes, cranberry juice, soda.
- I33. Apfel Limo** 5,50 €
Limetten, Rohrzucker, Apfelsaft, Soda
limes, cane sugar, apple juice, soda.
- I34. Ananas Limo** 5,50 €
Minze, Limetten, Rohrzucker, Ananassaft
mint, limes, cane sugar, pineapple juice.
- I35. Lemongrass Limo** 5,50 €
Limetten, Rohrzucker, Zitronengrass, Soda
limes, cane sugar, lemon grass, soda.
- I36. Lychee Limo** 5,90 €
Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft, Soda
limes, cane sugar, lychee juice, soda.
- I37. Maracuja Limo** 5,50 €
Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Soda
limes, cane sugar, passion fruit juice, soda.
- I39. Himbeere Limo** 5,50 €
Himbeere, Limetten, Basilikum, Zucker, Zitronengrass
Raspberry, limes, basil, sugar, lemon grass.



EISTEE / ICED TEA

- 239. GRÜNER EISTEE / GREEN ICED TEA** 4,90 €
mit Rohrzucker & Eiswürfeln - *with cane sugar & ice cubes*
- 240. LIMETTEN-ZITRONENGRAS EISTEE /
LIME-LEMONGRASS ICED TEA** 5,50 €
Frischer Limettensaft, Zitronengras-Tee mit Rohrzucker & Eiswürfeln
Fresh lime juice, lemongrass tea with cane sugar & ice cubes

BIER / BEER

- 250. KROMBACHER PILS VOM FASS** 0,3 L 3,50 €
Krombacher pils from the barrel
- 251. KROMBACHER PILS VOM FASS** 0,5 L 4,50 €
Krombacher pils from the barrel
- 252. STARNBERGER HELL VOM FASS** 0,3 L 3,80 €
Starnberger light wheat beer from the barrel
- 253. STARNBERGER HELL VOM FASS** 0,5 L 4,80 €
Starnberger light wheat beer from the barrel
- 254. KROMBACHER WEIZEN** 0,5 L 4,50 €
Krombacher wheat beer
- 254. KROMBACHER WEIZEN (Alkoholfrei)** 0,5 L 4,50 €
Krombacher wheat beer
- 255. KROMBACHER WEIZEN DUNKEL** 0,5 L 4,50 €
Krombacher wheat beer dark
- 258. ALSTER WASSER** 0,33 L 3,50 €
Alster Water
- 259. ALSTER WASSER** 0,50 L 4,50 €
Alster Water
- 260. KROMBACHER ALKOHOLFREI** 0,33 L 3,50 €
Krombacher non alcoholic
- 261. SAIGON BIER** 0,33 L 3,90 €
saigon beer
- 262. TIGER BIER** 0,33 L 4,50 €
Tiger Beer





WEIN / WINE

- | | |
|--|--|
| 270. CHARDONNAY | 0,2 L 4,90 €
FLASCHE 0,75 L 17,50 € |
| 271. MERLOT | 0,2 L 4,90 €
FLASCHE 0,75 L 17,50 € |
| 272. CHIANTITROCKEN <i>Chianty dry</i> | 0,2 L 4,90 € |
| 273. PFLAUMENWEIN <i>Plumb wine</i> | 5 CL 4,90 € |
| 274. RIESLING TROCKEN <i>Riesling dry</i> | FLASCHE 1 L 23,90 €
0,2 L 4,90 € |
| 275. Grau Burgunder TROCKEN
<i>grey Burgunder dry</i> | FLASCHE 0,75 L 21,90 €
0,2 L 5,90 € |
| 276. WEINSCHORLE <i>Wine spritzer</i> | 0,2 L 4,90 € |
| 277. PROSECCO | 0,1 L 3,00 € |
| 278. ROSE | 0,2 L 4,90 €
FLASCHE 0,75 L 17,50 € |
| 280. SAUVIGNON BLANC | 0,2 L 5,90 €
FLASCHE 1 L 21,90 € |

SCHNÄPPCHEN / SPIRITS

- | | |
|------------------------|------------|
| 281. CHIVAS REGAL 12 | 2CL 5,00 € |
| 282. MARTINI EXTRA DRY | 5CL 4,90 € |
| 283. JACK DANIEL'S | 2CL 5,00 € |



COCKTAILS

- 289. Hugo** 6,90€
Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter und Limetten, Soda
Prosecco, elderflower syrup, mint leaves, lime, soda.
- 290. MAITAI** 9,90 €
Mekong Rum, Bacardi, Mandelsirup, Orangensaft, Limettensaft
Mekong rum, Bacardi, almond syrup, orange juice, Lime juice
- 291. SWIMMING POOL** 9,90 €
Absolut Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
Absolut Vodka, Blue Curacao, coconut syrup, pineapple juice, cream
- 292. SINGAPRE SLING** 9,90 €
Gin, Limettensaft, Ananas, Mandelsirup
Gin, lime juice, pineapple, almond syrup
- 293. SAIGON MULE** 8,90 €
Klebe Reisschnaps, Limetten, Ginger Ale, Mandelsirup
Sticky rice, lime, ginger ale, almond syrup
- 294. EXOTIC PUNSH ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC** 8,90 €
Maracuja, Ananassaft, Erdbeersirup, Vanillesirup, Limettensaft
Passion fruit, pineapple juice, strawberry syrup, vanilla syrup, lime juice
- 295. SAIGON LEMONADE ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC** 8,90 €
Orangen Grüntee, Limetten, Holunderblütensirup, Rohrzucker
Orangen, green tea, limes, elderflower syrup, cane sugar
- 296. MOJITO** 9,90 €
Havana Club, Limettensaft, Pfefferminze, Rohrzucker, Ginger Ale
Havana Club, lime juice, peppermint, cane sugar, ginger ale
- 297. AEPROL SPRITZ ¹** 7,50 €
Prosecco, Aperol
Prosecco, Aperol





REISWEIN / RICEWINE

298. CHOYA SAKE REISWEIN 5,50 €

REISSCHNAPPS / RICE SPIRITS

300. LUA MOI REISSCHNAPPS 3,50 €

301. NEP MOI KLEBEREISSCHNAPPS 3,50 €

302. WODKA 3,50 €

LONGDRINKS (4CL)

305. CUBA LIBRE ^{1,2,3} 6,00 €

Havana Club 3 Jahre, Cola, Limetten, Eiswürfel
Havana Club 3 years, cola, limes, ice cubes

306. WODKA COLA ^{1,2,3} 6,00 €

Wodka Smirnoff, Cola, Limetten, Eiswürfel
Vodka Smirnoff, cola, limes, ice cubes

307. CAMPARI ORANGE 6,00 €

Campari, Orangensaft, Eiswürfel
Campari, orange juice, ice cubes





ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT
SIE DAS PERSONAL.
ALLE GERICHTE IN EURO, INKL. MWST. UND SERVICE

Mögliche allergene Stoffe

- A. Eier
 - B. Erdnüsse
 - C. Fisch
 - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel)
 - E. Krebstiere
 - F. Lupinen
 - G. Milch einschließlich Lactose
 - H. Schalenfrüchte
 - I. Schwefeldioxid und Sulfite
 - J. Sellerie
 - K. Senf
 - L. Sesamsamen
 - M. Soja
 - N. Weiziere
- * Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoff

Zusatzstoffe

- 1. Farbstoffe
 - 2. Konservierungsstoffe
 - 3. Antioxidantien
 - 4. Säuerungsmittel
 - 5. Stabilisator
 - 6. Süßstoffe
 - 7. Koffeinhaltig
 - 8. Kohlensäure
- 