



TEL. 030 80401866 \* MO.-SO. 11.30 - 22.30 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

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





**5. NEM CHIEN SAIGON Frühlingsrollen <sup>B</sup>**

*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 <sup>M</sup>                 | 5,20 € |
| b) | Hackfleisch<br><i>Minced meat</i> | 5,50 € |

**6. GA NUONG SATE Hühnerspieße (2 Stk.) <sup>B</sup> 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.) <sup>B,E</sup> 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.) <sup>B</sup> 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 <sup>E</sup> 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 <sup>B</sup>

*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 <sup>M</sup> **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 <sup>M</sup>                      | 4,50 € |
| b) | Garnelen <sup>E</sup><br><i>Shrimp</i> | 5,50 € |
| c) | Hühnerfleisch<br><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 <sup>M</sup>

#### 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 <sup>M</sup>

#### 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 <sup>B</sup> **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** <sup>L,M,D</sup> **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 <sup>E</sup> / *prawns*

**12,50 €**

d) Tofu <sup>M</sup> / *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 <sup>M</sup> / *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 <sup>M</sup>





**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 <sup>M</sup>

**30. BUN CHA - Gegrillter Schweinebauch 11,90 €**

*Grilled pork belly*

Gegrillter Schweinebauch mit Reisnudeln, 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 <sup>B</sup>** **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 <sup>B</sup>** **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 <sup>C,B</sup>** **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** <sup>M,E,L</sup> **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** <sup>B</sup> **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** <sup>B,E</sup> **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** <sup>C,B</sup> **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 <sup>B</sup>** **12,90 €**  
Hühnerbrust gegrillt mit Salat, Rucola und gerösteten Erdnüsse  
*Grilled chicken breast with salad, arugula and roasted peanuts*
- 41. RINDER - Salat <sup>B</sup>** **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 <sup>B</sup>** **15,90 €**  
Knusprige Ente mit Salat, Rucola, gerösteten Erdnüssen  
*Crunchy duck with salad, arugula, roasted peanuts*
- 43. SCAMPI - Salat <sup>E</sup>** **15,90 €**  
Garnelen in Schalotten gegrillt dazu Salat, Rucola und gebratenen Erdnüsse  
*Prawns in shallots grilled with salad, arugula and fried peanuts*



## HAUPTGERICHTE - FISCH & GARNELEN

MAIN COURSES - FISH & SHRIMP



### 50. TERIYAKI <sup>C</sup> 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 <sup>C</sup> 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 <sup>E</sup> 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** <sup>b,m</sup>

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** <sup>m</sup> **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** <sup>c</sup> **16,90 €**

**F. Garnelen / shrimp** **15,90 €**

**G. Weizenfleisch / Wheat meat** **13,90 €**

**61. Erdnuss Soße / peanut sauce** <sup>b,m</sup>

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** <sup>m</sup> **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 <sup>b</sup> (gebratenes Gemüse)**  
Gebratenes Gemüse mit Hoi Sinh 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 <sup>c</sup>** 16,90 €
  - G. Garnelen / prawns** 15,90 €
  - H. Weizenfleisch / Wheat meat** 13,90 €

- 63. HAI SAN XAO CAY TOI (scharf) <sup>E,B</sup>** 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 <sup>E,B</sup>** 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 & ENTE

MAIN COURSES - CHICKEN & DUCK

### 70. GA SA - Hühnerbrust <sup>B</sup>

10,50 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse, Salat, Rucola, Kräutern, Erdnüssen, Zitronengras in rotem Curry und Kokosmilchsoße, serviert mit Reismudeln 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 <sup>B</sup> 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 <sup>E</sup> / prawns           | 12,50 € |
| d) Tofu <sup>M</sup> / tofu                 | 9,90 €  |
| e) gebackenes Hühnerfleisch / baked chicken | 13,90 € |
| f) Ente / duck                              | 15,90 € |

### 79. GEBRATENER NUDELN <sup>B</sup> 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 <sup>E</sup> / prawns           | 12,50 € |
| d) Tofu <sup>M</sup> / 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 <sup>E</sup> / prawns           | 12,50 € |
| d) Tofu <sup>M</sup> / 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:*

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

## KINDERMENÜ

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



## DESSERT

95. **BANANE MIT KLEBEREIS<sup>B</sup>** 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<sup>B</sup> & Eis** 5,50 €  
*Fried banana with Honey & Eiscreme*



## SUSHI NIGIRI 2 STK. - 2 pcs.

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>N1. LACHS NIGIRI <sup>C</sup></b>                                   | <b>4,50 €</b> |
| <b>N2. MAGURO NIGIRI <sup>C</sup></b>                                  | <b>5,00 €</b> |
| <b>N3. LACHSYAKI NIGIRI <sup>C</sup></b>                               | <b>4,90 €</b> |
| <b>N4. TUNAYAKI NIGIRI <sup>C</sup></b>                                | <b>5,50 €</b> |
| <b>N5. EBI <sup>E</sup></b><br>Gekochte Gamelen - <i>Cocked shrimp</i> | <b>5,00 €</b> |
| <b>N6. UNAGI AAL <i>(eel)</i></b>                                      | <b>5,00 €</b> |
| <b>N7. SURIMI</b><br>Krebsfleischimitat - <i>Imitation crab meat</i>   | <b>4,00 €</b> |
| <b>N8. TAKO Oktopus <i>(octopus)</i></b>                               | <b>4,50 €</b> |
| <b>N9. IKA Tintenfisch <i>(squid)</i></b>                              | <b>4,50 €</b> |
| <b>N10. TAMAGO Japanisches Omelett <sup>A</sup></b>                    | <b>4,00 €</b> |
| <b>N11. INARI Tofutasche <i>(Tofu bag)</i> <sup>M</sup></b>            | <b>4,00 €</b> |



## SUSHI MAKI *8 STK. - 8 pcs.*

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>M1. LACHS MAKI <sup>C</sup></b><br><i>Salmon</i>   | <b>4,00 €</b> |
| <b>M2. LACHS AVOCADO MAKI <sup>C</sup></b><br><i>Salmon, avocado</i>  | <b>4,50 €</b> |
| <b>M3. TEKKA MAKI <sup>C</sup></b><br><i>Thunfisch - Tuna</i>   | <b>4,50 €</b> |
| <b>M4. TEKKA AVOCADO MAKI <sup>C</sup></b><br><i>Thunfisch, Avocado - Tuna, avocado</i>                             | <b>5,00 €</b> |
| <b>M5. CALIFORNIA MAKI <sup>C</sup></b><br><i>Krebsfleischimitat mit Avocado - Crab meat imitation with avocado</i> | <b>4,50 €</b> |
| <b>M6. EBI MAKI <sup>E</sup></b><br><i>Gekochte Garnele - Cooked shrimp</i>   | <b>4,50 €</b> |
| <b>M7. EBI AVOCADO MAKI <sup>E</sup></b><br><i>Gekochte Garnele - Cooked shrimp</i>                                 | <b>5,00 €</b> |
| <b>M8. KAPPA MAKI</b><br><i>Gurke - Cucumber</i>  | <b>4,00 €</b> |
| <b>M9. OSHIKO MAKI</b><br><i>Eingelegter Rettich - Pickled radish</i>   | <b>4,00 €</b> |
| <b>M10. UNAGI MAKI <sup>C</sup></b><br><i>Aal - eel</i>   | <b>5,00 €</b> |
| <b>M11. TAMAGO MAKI <sup>A</sup></b><br><i>Japanisches Omlett - Japanese omelet</i>                                 | <b>4,00 €</b> |







**MI2. AVOCADO MAKI** 4,00 €  
Avocado - avocado

**MI3. HOT SPICY TUNA MAKI <sup>C</sup>** 4,50 €  
Thundfisch, Lauch, Süßer Chili-Sauce - *Tuna, leek, sweet chili sauce*

**MI4. NIGI TUNA MAKI <sup>C</sup>** 5,50 €  
Gekochte Thundfisch, Lauch, Süßer Chili Sauce  
*Cooked tuna, leek, sweet chili sauce*

**MI5. KÜRBIS MAKI** 4,00 €  
Eingelegten Kürbis - *Pickled pumpkin*

**MI6. INARI MAKI <sup>M</sup>** 3,90 €  
Tofu

**SUSHI TEMAKI** *HANDGEROLLT - hand-rolled*

**T1. CALIFORNIA TEMAKI <sup>L</sup>** 6,00 €  
Surimi, Gurke, Avocado, Masago, Sesam  
*Surimi, cucumber, avocado, masago, sesame*

**T2. SALMON TEMAKI <sup>C,L</sup>** 6,50 €  
Lachs, Gurke, Avocado, Masago, Sesam  
*Salmon, cucumber, avocado, masago, sesame*

**T3. MAGURO TEMAKI <sup>M</sup>** 7,00 €  
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam  
*Tuna, cucumber, avocado, masago, sesame*

**T4. SAIGON BBQ TEMAKI <sup>C,L</sup>** 8,00 €  
Lachshaut, Gurke, Avocado, Masago, Sesam,  
Lachs Tempura, zwei Saucen  
*Salmonskin, cucumber, avocado, masago, sesame,  
salmon tempura, two sauces*



## FUTO MAKI 6 STÜCK

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>F1. LACHS <sup>°</sup></b>  | <b>9,50 €</b>  |
| <i>Lachs, Kani, Avocado, Gurke, Masago, Rettich, Kürbis<br/>Salmon, kani, avocado, cucumber, masago, radish, pumpkin</i> |                |
| <b>F2. THUNFISCH <sup>°</sup></b>  | <b>10,50 €</b> |
| <i>Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam<br/>Tuna, cucumber, avocado, masago, sesame</i>                              |                |
| <b>F3. GROSSGARNELEN <sup>°</sup></b>  | <b>10,00 €</b> |
| <i>Großgamelen, Avocado, Gurke, Kani, Masago, Kürbis<br/>Great shrimp, avocado, cucumber, kani, masago, pumpkin</i>      |                |

## SASHIMI

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>K1. LACHS SASHIMI <sup>°</sup></b>  | <b>21,90 €</b> |
| <i>Salmon sashimi<br/>10 Scheiben - 10 slices</i>  |                |
| <b>K2. THUNFISCH SASHIMI <sup>°</sup></b>  | <b>24,90 €</b> |
| <i>Tuna Sashimi<br/>10 Scheiben - 10 slices</i>  |                |
| <b>K3. SASHIMI MORIAWASE <sup>°</sup></b>  | <b>31,90 €</b> |
| <i>5 Lachs, 5 Tuna, 2 Ebi, 4 Ika &amp; 4 Tako<br/>5 salmon, 5 tuna, 2 ebi, 4 ika, 4 tako</i> |                |



## SUSHI INSIDE-OUT 8 STK. - 8 pcs.

- 
- 
- i1. **CALIFORNIA** <sup>L</sup> **10,00 €**  
Surimi, Avocado, Mayo, Masago, Sesam  
*Surimi, avocado, mayo, masago, sesame*
- i2. **ALASKA** <sup>C,L</sup> **11,00 €**  
Lachs, Avocado, Masago, Sesam  
*Salmon, avocado, masago, sesame*
- i3. **MAGURO** <sup>C,L</sup> **12,00 €**  
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam  
*Tuna, cucumber, avocado, masago, sesame*
- i4. **EBI** <sup>E,L</sup> **15,00 €**  
Großgarnele, Gurke, Chilli, Masago, Sesam  
*Prawn, cucumber, chilli, masago, sesame*
- i5. **PHILADELPHIA** <sup>C</sup> **11,50 €**  
Lachs, Philadelphia, Gurke, Masago  
*Salmon, philadelphia, cucumber, masago*
- i6. **SALMON SKIN** <sup>C,L</sup> **13,00 €**  
Lachshaut, Aal, Mayo, Gurke, Avocado Lachs umwickelt,  
Sesam, Unagi Sauce  
*Salmon skin, eel, mayo, cucumber, avocado salmon wrapped  
in sesam, unagi sauce*
- i7. **RUCOLA ROLL** <sup>L</sup> **9,50 €**  
Rucola, Philadelphia, Sesam - Arugula, philadelphia, sesame
- i8. **RED DRAGON** <sup>C,L</sup> **13,90 €**  
Thunfisch, Gurke umwickelt Avocado, Masago & Sesam  
*Tuna, cucumber wrapped avocado, masago & sesame*

## SUSHI WARM SPEZIAL ROLL

- S1. EBITEMPURA <sup>E</sup>** 11,50 €  
Panierte Gamelen, Gurke, Avocado, Sesam  
*Breaded shrimp, cucumber, avocado, sesame*
- S2. CHICKEN ROLL <sup>L</sup>** 9,50 €  
Gurke, geb. Hühnerbrustfilet, Sesam  
*Cucumber, fried chicken breast fillet, sesame*
- S3. SAIGON BBQ BIG ROLL (6 Stk. paniert)**
- A. mit Lachs, Lauch, Avocado, Philadelphia, <sup>C</sup> 10,50 €  
*with salmon, leek, avocado, philadelphia, <sup>C</sup>*
- B. mit Thunfisch, Lauch, Gurke, Avocado, Philadelphia, <sup>C</sup> 11,50 €  
*with tuna, leek, cucumber, avocado, philadelphia, <sup>C</sup>*
- C. mit Ebi, Lauch, Chilli, Avocado, Gurke, <sup>E</sup> 11,50 €  
*with ebi, leek, chilli, avocado, cucumber, <sup>E</sup>*
- D. mit Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Philadelphia, 10,00 €  
*with chicken, avocado, cucumber, philadelphia,*
- E. mit Surimi, Avocado, Philadelphia, 9,50 €  
*with surimi, avocado, philadelphia,*
- S4. SAIGON MINI ROLL (10 Stk.) <sup>C</sup>** 12,00 €  
mit Lachs, Lauch, Philadelphia, Spezial Sauce  
*with salmon, leek, Philadelphia, special sauce*



## SUSHI WARM SPEZIAL ROLL

- S5. SAIGON THE BEST OF ROLL <sup>C</sup>** **17,00 €**  
Surimi Tempura, Lachs Tempura, Avocado, Gurke, Mayo, Masago, Sesam, Spezial Sauce  
*Surimi tempura, salmon tempura, avocado, cucumber, mayo, masago, sesame, special sauce*
- S6. CRISPY TIGER <sup>E,C</sup>** **14,50 €**  
Ebi Tempura, Avocado, umwickelt mit Lachs Yaki  
*Ebi tempura, avocado, wrapped around with salmon yaki*
- S7. BLACK DRAGON ROLLE** **15,00 €**  
Ebi im Tempuramantel, Gurke, umwickelt mit Avocado und Unagi, Unagi Sauce  
*Ebi in tempuramante, cucumber, wrapped around with avocado and unagi, unagi sauce*



# SUSHI MENÜ MIT MISOSUPPE

SUSHI MENU WITH MISO SOUP

- Q1.** 3x LACHS NIGIRI <sup>C</sup>, 1x LACHS MAKI <sup>C</sup>, 2x MAGURO NIGIRI <sup>C</sup> **13,00 €**  
*3x salmon nigiri, 1x salmon maki, 2x maguro nigiri*
- Q2.** 3x LACHS NIGIRI <sup>C</sup>, 3x MAGURO NIGIRI, 1x LACHS MAKI, 4x CALIFORNIA I.O. <sup>C</sup> **21,90 €**  
*3x salmon nigiri, 3x maguro nigiri, 1x salmon nigiri, 4x California*
- Q3.** 2x LACHS NIGIRI <sup>C</sup>, 1x MAGURO NIGIRI, 1x NIGIRI UNAGI, 1x SAIGON BIG ROLL (6 Stk.) **19,00 €**  
*2x salmon nigiri, 1x maguro nigiri, 1x nigiri unagi, 1x Saigon Big roll (6 pcs.)*
- Q4.** 2x LACHS NIGIRI <sup>C</sup>, 1x MAGURO NIGIRI, 2x EBI NIGIRI <sup>E</sup>, 1x LACHS TEMAKI, 1x ALASKA I.O. **24,50 €**  
*2x salmon nigiri, 1x maguro nigiri, 2x ebi nigiri, 1x salmon temaki, 1x alaska i.o.*
- Q5.** 1x LACHS MAKI <sup>C</sup>, 1x TUNA MAKI <sup>C</sup>, 1x GURKE MAKI **12,90 €**  
*1x salmon maki, 1x tuna maki, 1x cucumber maki*
- Q6.** 1x LACHS NIGIRI <sup>C</sup>, 1x TUNA NIGIRI <sup>C</sup>, 1x LACHS MAKI <sup>C</sup>, 1x EBI TEMPURA I.O. <sup>E</sup> **20,90 €**  
*1x salmon nigiri, 1x tuna nigiri, 1x salmon maki, 1x ebi tempura i.o.*
- Q7.** 2x LACHS NIGIRI <sup>C</sup>, 2x TUNA NIGIRI <sup>C</sup>, 2x EBI NIGIRI <sup>E</sup>, 2x UNAGI NIGIRI, 1x TAKO NIGIRI, 1x IKA NIGIRI **23,00 €**  
*2x salmon nigiri, 2x tuna nigiri, 2x ebi nigiri, 2x unagi nigiri, 1x tako nigiri, 1x ika nigiri*



# SUSHI MENÜ MIT MISOSUPPE

SUSHI MENU WITH MISO SOUP

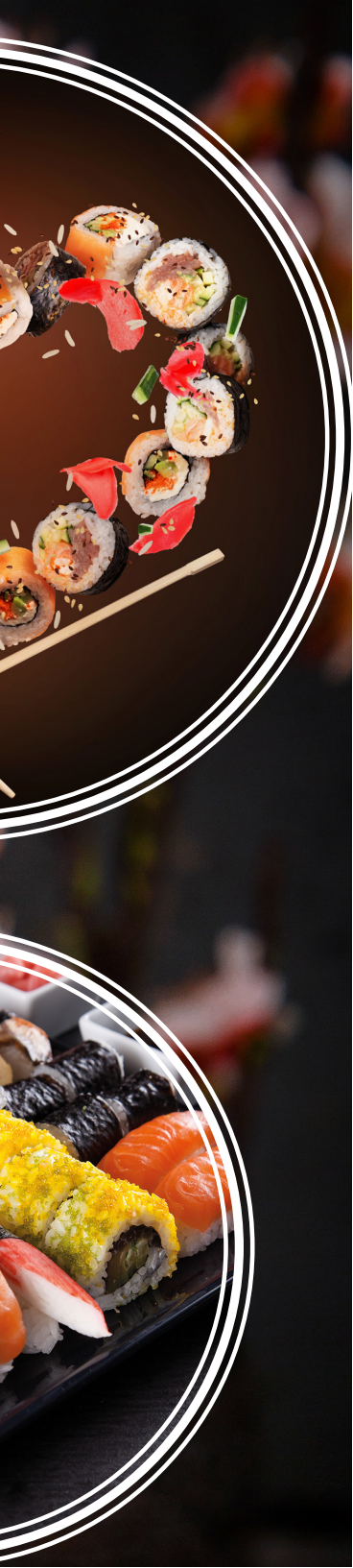
**Q8.** 1x AVOCADO MAKI, 1x GURKE MAKI, 1x KÜRBIS MAKI **12,90 €**  
*1x avocado maki, 1x cucumber maki, 1x pumpkin maki*

**Q9.** 1x AVOCADO NIGIRI, 1x INARI NIGIRI, **14,90 €**  
1x GURKE MAKI, 1x VEGETARISCH I.O.  
*1x avocado nigiri, 1x inari nigiri, 1x cucumber maki, 1x vegetarian i.o.*

**Q10. FÜR ZWEI PERSONEN **39,50 €****  
2x Lachs Nigiri <sup>C</sup>, 2x Tuna Nigiri <sup>C</sup>, 1x Futo Big Roll,  
1x Saigon BBQ Big Roll, 1x Alaska I.O.,  
1x Lachs Maki <sup>C</sup>, 1x Thunfisch Maki <sup>C</sup>.  
*2x salmon nigiri, 2x tuna nigiri, 1x futo big roll,  
1x saigon bbq big roll, 1x alaksa i.o, 1x salmon maki, 1x tuna maki*

**Q11. FÜR DREI PERSONEN **57,00 €****  
3x Lachs Nigiri <sup>C</sup>, 3x Tuna Nigiri <sup>C</sup>, 3x Ebi Nigiri <sup>E</sup>,  
3x Temaki (Lachs, Surimi, Thunfisch), 1x Black Dragon Roll,  
1x Califoma I.O, 1x Lachs Maki <sup>C</sup>, 1x Gurken Maki,  
6x Sashimi <sup>C</sup> (3x Lachs, 3x Maguro)  
*3x Salmon Nigiri, 3x Tuna Nigiri, 3x ebi nigiri,  
3x temaki (salmon, surimi, tuna) 1x black dragon roll,  
1x californa i.o, 1x salmön maki, 1x cucumber maki,  
6x sahismi (3x salmon, 3x maguro)*

**Q12. FÜR VIER PERSONEN **75,00 €****  
2x Lachs Nigiri <sup>C</sup>, 2x Lachs Yaki Nigiri <sup>C</sup>, 2x Tuna Nigiri <sup>C</sup>,  
2x Tuna Yaki Nigiri <sup>C</sup>, 2x Ebi Nigiri <sup>E</sup>, 1x Lachs Maki <sup>C</sup>,  
1x California Maki, 1x Tekka, 1x Chicken Roll, 1x Crispy Tiger Roll,  
1x Saigon - the best of roll, 8x Sashimi <sup>C</sup> (4x Lachs, 4x Maguro)  
*2x salmon nigiri, 2x salmon yaki nigiri, 2x tuna nigiri,  
2x tuna yaki nigiri, 2x ebi nigiri, 1x salmon maki, 1x california maki,  
1x tekka, 1x chicken roll, 1x crispy tiger roll, 1x saigon - the best of roll,  
8x sashimi (4x salmon, 4x maguro)*



## GETRÄNKE

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





## 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** 4,90 €  
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. ERDINGER DUNKEL** 0,5 L 4,50 €  
*Erdinger Dark*

**253. ERDINGER HELL WEIZENBIER** 0,5 L 4,50 €  
*Erdinger light wheat beer*

**254. ERDINGER WEIZENBIER Akh. frei** 0,5 L 4,50 €  
*Erdinger light wheat beer, non-alcoholic*

**255. ERDINGER KRISALL** 0,5 L 4,50 €  
*Erdinger crystal*

**256. ALSTER WASSER** 0,3 L 3,50 €  
*Alster Water*

**257. ALSTER WASSER** 0,5 L 4,50 €  
*Alster Water*

**258. KROMBACHER ALKOHOLFREI** 0,33 L 3,30 €  
*Krombacher non alcoholic*

**259. SAIGON BIER** 0,33 L 3,90 €  
*saigon beer*

**260. TIGER BIER** 0,33 L 3,90 €  
*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 *Chianty dry* 0,2 L 4,90 €
273. PFLAUMENWEIN *Plumb wine* 5 CL 4,90 €
274. RIESLING TROCKEN *Riesling dry* FLASCHE 1 L 23,90 €  
0,2 L 4,90 €
275. Grau Burgunder TROCKEN *grey Burgunder dry* FLASCHE 0,75 L 21,90 €  
0,2 L 5,90 €
276. WEINSCHORLE *Wine spritzer* 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

- 171. 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 <sup>1</sup>** 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 <sup>1,2,3</sup> 6,00 €

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


306. WODKA COLA <sup>1,2,3</sup> 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. Weitiere
- \* Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoff

### *Zusatzstoffe*

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