

Willkommen im Saigon Garden

Entdecken Sie die perfekte Harmonie von vietnamesischer und japanischer Küche in stilvollem Ambiente.

Im **Saigon Garden** legen wir großen Wert auf Qualität, Frische und Gastfreundschaft. Jeder Besuch soll für Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis werden.



Kommen Sie vorbei, entspannen Sie sich und genießen Sie die Zeit mit Ihren Liebsten –

im **Saigon Garden**

sind alle herzlich willkommen. 🌸



Herzlich willkommen in unserem Restaurant!

Wir laden Sie ein zu einer kulinarischen Reise durch die vietnamesische Küche und besondere asiatische Geschmackserlebnisse.

Unsere Speisen werden mit frischen Zutaten und viel Sorgfalt nach traditionellen Rezepten zubereitet – mit Liebe zum Detail und zur Esskultur.

Es ist unser Ziel, Ihnen nicht nur leckere Gerichte zu servieren, sondern auch ein gemütliches und authentisches Erlebnis wie in Vietnam zu bieten.

👉 Bei Allergien oder speziellen Wünschen wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal – wir beraten Sie gerne.

Welcome to our restaurant!

We warmly invite you to enjoy a culinary journey through traditional Vietnamese cuisine and the vibrant flavors of Asia.

Every dish is thoughtfully prepared with fresh ingredients, based on authentic recipes and a deep passion for the art of cooking.

Our goal is to serve you not only delicious food but also a warm, memorable experience — just like home.

👉 If you have allergies or special dietary needs, please feel free to ask our staff for assistance.

Vorspeisen

- 1. Pho Cuon Vit (2stk)^{B,L}** 6,9-
 Frische vietnamesische rollen mit Reispapier, Reisbandnudeln, Knusprige Ente, Gurke Salat, Erdnüssen und Hoisin Sauce.
- 2. Edamame^M** 6,5-
 Gedämpfte Sojabohnen mit Salz
- 3. Nem Chay (6stk)^{D,L,M}** 5,9-
 Frühlingsrollen mit vegetarischer Füllung
- 4. Nem Chien Saigon (2stk)^A** 6,9-
 Knusprige reispapierrollen mit Glasnudeln, Hühner-Garnelen und Gemüse, Limettensauce
- 5. Goi Cuon (Sommerrollen 2stk)^{B,E,L}**
 Frische Reispapierrollen gefüllt mit salat, Gurke, Koriander, Röstzwiebeln, Erdnüssen,
 - A. Mit Tofu** 6,2-
 - B. Mit Hühnerfleisch** 6,5-
 - C. Mit Garnelen** 6,9-
- 6. Wantan Chien (4stk)^{E,3}** 5,9-
 Knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen, Garnelenhack, Gemüse, asiatischen Kräutern
- 7. Gyoza (5 stk)^{D,L,M}**
 - A. Gefüllte Teigtaschen mit gegrilltem gemüse** 6,2-
 - B. Gefüllte Teigtaschen mit Hähnchen und gemüse** 6,9-
- 8. Tom Dac Biet (2stk)^{D,E}** 8,9-
 Knusprige gebackene Riesengarelen mit Süßsauer-Sauce und Salat.
- 9. YakiTori (2stk)^{I,L,M}** 6,2-
 Japanische Hähnchenspieße in Teriyaki Sauce und Sesam A,D
- 10. Tartare^{C,L}**
 Tartar mit Avocado, serviert mit scharfer Sauce und vietnamesischem Banh Da.
 - A. Lachs** 8,9-
 - B. Thunfisch** 9,9-



11 . Ha Cao Hap (4stk) ^{D,E,L,M}

Gedämpfte Teigtaschen mit frischen Kräutern und Chilisoße.

A. Gemüse

A. Garnelen

6,2-



12. Scollop und Lachs Teriyaki ^{N,M,I,H}

Gegrillte Jakobsmuscheln und Lachs auf traditionell vietnamesische Art mit Teriyaki-Sauce, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen

12,9-



13. Saigon Teller ^{D,L,M,A,B}

- 6 Vegetarische Mini Frühlingsrollen- 2 Sommerrollen mit Garnelen
- 2 Nem Chien Saigon - Edamame

23,9-

14. Mama Teller ^{E,3,D,L,M}

- 4 Wantan Chien - 4 Ha Cao Tom - 4 Gyoza Chicken- 2 Große Tempura Garnerlen

26,9



Small Soups

S1. Glasnudelsuppe ^{9.M.E}

Mit Huhn, frischem Gemüse, Morcheln Frühlingszwiebeln und Koriander.

5,9-



S2. Misosuppe ^M

Suppe aus Soja-paste, Seetang und Lauchszwiebeln

A. Tofu

B. Lachs.

5,9-

6,5-



S3. Sup Nuoc Dua^{G,M,E}

Cremige Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Koriander und Gemüse wahlweise.

A. Tofu

5,9-

B. Hühnerfleisch

6,5-

C. Garnelen

6,9-

**S4. Wantan Suppe^E**

5,9-

Hühnerfleisch, Garnelen gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und Koriander.

**S5. Kimchi Suppe^{M,L}**

Kimchi, Lauchzwiebeln, leicht scharf

A. Tofu

6,2-

B. Hühnerfleisch

6,5-

C. Garnelen

6,9-

Salat

S6. Goi Xoai^{B,C}

Grüner Mangosalat mit Möhren, Tomaten, Gurke, vietnamesischen Kräutern, Koriander und Limettendressing.

A. Tofu

9,9-

B. Hühnerfleisch

10,9-

C. Garnelen

12,9-

**S7. Goi Du Du^{B,C}**

9,9-

Grüner Papayasalat mit Kräuter und Erdnüssen mit Limettendressing

**S8. Goi Salad^{B,C}**

Gemischter Salat mit Tomaten, Gurke, Koriander Röstzwiebel, Erdnüssen, mit hausgemachtem Limettendressing.

B. Tofu

11,9-

C. Hähnchen

12,9-

D. Rind

14,9-

E. Krosse Ente

15,9-

F. Lachs

17,9-

S9. Wakama Salat^{M,K,L}

7,9-

Japanischer Algensalat aus Seetang.

S10. Goma Salat

9,9-

Mit Salat, Avocado, Gurke, Mango, Karotten und Sesam Sauce.

**S11. Sashimi Salat**

15,9-

Roher Lachs mit gemischtem Salat in hausgemachte Sauce.

Spezial Grill

B1. Lachs Nuong ^{C.L.M}

19,9-

Gegrilltes Lachsfilet mit rotem Currysauce, frischem Gemüse und Salat, serviert mit Reis auf heiße Platte .

B2. Lachs Teriyaki ^{C.L.M}

19,9-

Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Gemüse in Teriyakisauce und Salat, serviert mit Reis auf heiße Platte .

B3. Tom Nuong (Gegrillte Garnelen ^{E.L.M}

22,9-

Gegrillte Tigergarnelen mit eine hausgemachte Teriyaki-Sauce und Saison Gemüse Serviert mit Jasmin Reis auf heiße Platte .

B4. Bo Nuong (Gegrillte Arg. Roastbeef ^{L.H.M}

25,9-

Gegrilltes Argentinische Roastbeef mit eine hausgemachte Teriyaki-Sauce und Saisongemüse Serviert mit Jasmin Reis auf heiße Platte .

B5. Vit Phap (Gegrillte Barbarie Ente ^{H,L,M}

25,9-

Gegrilltes Barbarie Ente mit eine hausgemachte Teriyaki-Sauce und Saisongemüse Serviert mit Jasmin Reis auf heiße Platte .

B6. Bo Tom Nuong (Surf & Turf ^{E,L,M}

25,9-

Gegrilltes Argentinische Roastbeef und Gegrillte Garnelen mit eine hausgemachte Teriyaki-Sauce und Saisongemüse Serviert mit Jasmin Reis auf heiße Platte .



Wok Spezialitäten

- 15. Bo Luc Lac** ^{B,C,L} 16,9-
Marinierte Rinderwürfel mit verschiedenen Kräutern Gurke, Paprika, Zwiebeln dazu Frischer Salat Limettensauce, mit Jasmin Reis.
- 16. Seitanspieße** ^{M,L} 16,9-
Vegetarische Weizenfleisch mit gebratenem, Frische Gemüse, Erdnüssauce serviert mit Salat und Reis
- 17. Seitan BBQ** ^{M,L} 16,9-
im Wok gebratene Seitan mit zitronengras, Frische Gemüse, dunkler Austern-Sojasauce und Reis.
- 18. Miso Chicken Ramen** ^{C,D,M} 17,9-
Nudeln in Hühnerbrühe auf Basis von Misopaste mit Chashu Hühnerfleisch, Soja Ei, Sojasprossen, Mais, Lauchzwiebeln.
- 19. Tantan Men Ramen (Scharf)** ^{C,D,M} 17,9-
Nudeln in Hühnerbrühe auf Basis von Misopaste mit Chashu Hühnerfleisch, Chili-Öl, Soja Ei, Sojasprossen, Mais, Lauchzwiebeln.
- 20. Bun Cay Hoi An** ^{E,M,C} 17,9-
Reisnudelnsuppe mit hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Gemüse ,sojasprossen, und asiatische Kräutern.
- 21. Udon Suppe Dac Biet** ^{E,M,C} 17,9-
Frische Udon-Nudeln-Suppe mit Rindfleisch,Garnelen, Gemüse, Zwiebeln Koreander



Traditional Vietnam

22. Pho Ha Noi

die beliebte vietnamesische Reisbandnudelsuppe die mit gegrilltem, Sternananas, Ingwer, Zimt und Zwiebeln aromatische gewürzt wird. Dazu werden traditionell frische asiatische Kräuter, Lauchzwiebeln und Sojasprossen.

A. Tofu – Mit Gemüse und Tofu

14,9-

B. Hühnerfleisch – Mit Hühnerfleischscheiben in leichter Hühner-Rinderbrühe

15,9-

C. Rindfleisch – Mit Rindfleischscheiben in leichter Hühner-Rinderbrühe

16,9-

D. Pho Dac Biet – Mit Rindfleischscheiben, Hühnerfleisch und Rinderbällche

17,9-

23A. Bun Dau Saigon

14,9-

Reisnudeln mit Salat, Kräutern, gebackenem Tofu., Röstzwiebeln Erdnüssen und Limetten-Dressing

23B. Bun Nem Saigon

15,9-

Gebackene, gefüllte Reispapierrolle mit Hühnerfleisch und Garnelen, Morcheln, Glasnudeln, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Reisnudeln & Limetten-Dressing.

23C. Bun Bo Nam Bo

16,9-

Gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, roten Zwiebeln, Paprika, Lauchzwiebeln, Reisnudelsalat, Röstzwiebeln und Limetten Soße.

24. Udon Xao

Gebratene Udon Nudeln mit Gemüse- Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen mit dunkler Austern Soja- sauce

A. Tofu

13,9-

B. Hühnerfleisch

14,9-

C. Rindfleisch

15,9-

D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross

16,9-

E. Knusprige Ente

17,9-

F. Garnelen

17,9-

25. Udon Curry

Udon Nudeln mit Currysauce frischem Gemüse, Salat und einer Zutat nach Wahl.

A. Tofu

13,9-

B. Hühnerfleisch

14,9-

C. Rindfleisch

15,9-

D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross

16,9-

E. Knusprige Ente

17,9-

F. Garnelen

17,9-



26. Pho Xao^B

Gebratene Reisbandnudeln mit Karotten, Zucchini, Lauchzwiebeln, Sojasprossen und Röstzwiebeln.

A. Gemüse	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-



27. Toi Xao^B

Knoblauchsauce mit frischem Gemüse serviert mit Reis.

A. Gemüse	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-



28. Sa Ot^B

Frische Zitronengras, Chilli, Paprika, Karotten, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Salat. Dazu Reisnudeln und Limetten Sauce.

A. Tofu	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-

29. Hoi Sin^B

Mit frischem Gemüse, Salat, Röstzwiebel, Erdnüsse in Hoisin-Sauce dazu Duft Reis.

A. Tofu	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-



Vegan Gerichte

- 30. Tofu Chien^{B,M}** 15,9-
Knusprige Tofu mit Gemüse und Vegane Sauce und Reis.
- 31. Ga Chay Xao Rau^B** 16,9-
Knusprige Saitan Hähnchen mit Gemüse und Vegan Sauce und Reis.
- 32. Vit Chay Xao Rau^B** 17,9-
Saitan Ente mit Gemüse und Vegan Sauce und Reis.

Vegetarisch

- 33. Curry Sauce^B**
Mit Curry-Kokos Sauce und Frische Gemüse Dazu Salat und Reis.
- A. Mit Tofu^M** 13,9-
 - B. Mit Saitan** 14,9-
 - C. Mit knuspriges Seitan-Hähnchen** 16,9-
 - D. Mit knusprige Seitan-Ente** 17,9-
- 34. Erdnüsse Sauce^{B,G}**
Mit Erdnüsse-Kokos Sauce und Frische Gemüse serviert mit Salat und Reis.
- A. Mit Tofu^M** 13,9-
 - B. Mit Saitan** 14,9-
 - C. Mit knuspriges Seitan-Hähnchen** 16,9-
 - D. Mit knusprige Seitan-Ente** 17,9-
- 35. Mango Sauce^{B,G}**
Mit Mango-Kokos Sauce und Frische Gemüse serviert mit Salat und Reis.
- A. Mit Tofu^M** 13,9-
 - B. Mit Saitan** 14,9-
 - C. Mit knuspriges Seitan-Hähnchen** 16,9-
 - D. Mit knusprige Seitan-Ente** 17,9-



Hauptgerichte

50. Com Rang^B

Gebratene Eierreis mit Gemüse, Mais, Lauchszwiebel, Sojasprossen und Salat.

A. Gemüse	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-



60. Rau Xao **Pikant-Sauce**^{4,F,K,B}

Gebratenes Gemüse mit Pikant Soße, Knoblauch, asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, dazu Reis

A. Gemüse	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-



70. Austensoja-Sauce^{4,C,E,F,K}

Dunkel-Sauce mit frische gemüse, Lauchszwiebel, Sojasprossen serviert mit Reis und Salat.

A. Tofu	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-



80. Curry-Sauce^{4,C,D,G,F}

Curry-sauce mit Kokosnussmilch, Frische Gemüse, Sojasprossen, Erdnüssen und Jasminreis.

A. Tofu	13,9-
B. Hühnerfleisch	14,9-
C. Rindfleisch	15,9-
D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross	16,9-
E. Knusprige Ente	17,9-
F. Garnelen	17,9-

90. Mango Sauce^{4,C,D,G,F}

Mangosauce mit Kokosnussmilch, Frische Gemüse, Sojasprossen, Erdnüssen und Jasminreis.

A. Tofu

13,9-

B. Hühnerfleisch

14,9-

C. Rindfleisch

15,9-

D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross

16,9-

E. Knusprige Ente

17,9-

F. Garnelen

17,9-



100. Erdnüsse Sauce^{4,C,D,G,F}

Erdnusssauce mit Kokosnussmilch, Frische Gemüse, Sojasprossen, Erdnüssen und Jasminreis.

A. Tofu

13,9-

B. Hühnerfleisch

14,9-

C. Rindfleisch

15,9-

D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross

16,9-

E. Knusprige Ente

17,9-

F. Garnelen

17,9-

107. Ananas-Süßsauer-Sauce^{A,B,C,D,F}

Ananas-Süßsauer-Sauce mit Karotte, Paprika, Ananas stückchen und Jasminreis.

D. Hähnchenkeule ohne Knochen Kross

16,9-

B. Knusprige Ente

17,9-

Kindermenüs

Kinder 1. Süßkartoffel Pommes mit Mayonaise

6,5-

Kinder 2. Panierte Hühnerbrustfilet mit Pommes.

7,9-

Kinder 3. (6stk) Chicken Nuggets Mit Ketchup Sauce und Pommes.

7,9-

Kinder 4. (3stk) Tempura Tiger Garnelen mit Ketchup und Pommes.

9,9-



Extras

A. Reis	2,0 -
B. Reismudeln	2,0 -
C. Reismudeln	2,0 -
D. Soße	1.5-
E. Gebratener Eierreis	6,9-
F. Gebratene Reismudeln	6,9-
I. Ente Kross	8,0-

Dessert

Crispy Banane^B	8,5-
Gebackene Banane mit einer Kugel Eis und Shoko-Sauce oder Honig.	
Gold Banane^B	5,5-
Gebackene Banane mit Honig und Erdnüsse	
Sesambällchen	6,9-
4 frittierte Teigbällchen gefüllt mit süßer Bohnenpaste in knusprigem Sesam gewälzt	
Crispy Apfel^B	5,5-
Gebackene Apfel mit Honig und Erdnüssen	
Kem (zwei Kugeln Eis)	4,5-
Mochi Eis (3Stk)	6,5-



Sushi

Maki (8stk)

A1. Kappa Maki / Gurken	5,2-
A2. Avocado Maki / Bo	5,2-
A3. Rettich Maki	5,5-
A4. Mango Maki	5,2-
A5. Sake Maki ^c / Lachs	6,5-
A6. Sake Avocado ^c / Lachs Avocado	6,9-
A7. Tekka Maki ^c / Thunfisch	6,9-
A8. Tekka Avocado ^c / Thunfisch Avocado	7,5-
A9. Surimi Maki /Krebsfleisch	5,5-
A11. Ebi Tempura Maki ^c /Knusprige Garnelen	6,9-
A12. Torii Chicken / Knusprige Hähnchen	6,9-
A13. California Maki / Krebsfleisch und Avocado	6,9-



Nigiri (2stk)

A20. Sake ^c / Lachs	6,5-
A21. Ebi / Ganerlen	6,5-
A22. Tekka ^c / Thunfisch	6,9-
A23. Surimi / Kreffleisch	5,5-
A24. Aal / Süßwasseraal	6,5-
A25. Sake Kado ^c / Avocado Lachs	7,9-
A26. Tekka Kado /Avocado Thunfisch	7,9-
A27. Avocado	5,9-
A28. Flambierte Lachs ^c	6,9-
A29. Flambierte Thunfisch ^c	6,9-



Inside-Out (8stk)

- A30.Kappa Phila^L** 9,5-
mit Gurke, Frischkäse, Sesam umwickelt
- A31.Avocado Phila^L** 9,5-
Avocado, Frischkäse, sesam umwickelt
- A32.Veggie I.O^L** 9,5-
Avocado, Gurke, Rettich, Frischkäse, Sesam umwickelt
- A33.California^L** 10,5-
Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse, Sesam umwickelt
- A34.Alaska^C** 12,5-
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko umwickelt
- A35.Hawaii^C** 12,5-
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Tobiko umwickelt
- A36.Ebi Tempura^C** 12,5-
Crispy Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesamumwickelt



Special Inside-Out

- A37.Black Hebi^C** 16,9-
mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Avocado umwickelt
- A38.Red Tiger^C** 17,9-
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, flambierter Lachs umwickelt.
- A39.Dragon Fire^C** 17,9-
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, flambierter Thunfisch umwickelt.
- A40.Red Hebi^C** 14,9-
Paniertes Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko umwickelt



Crunchy roll (6stk)

C1.Crunchy Vegetable

13,5-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Rettich
Frischkäse-Spezialsauce

C2.Crunchy Ebi

14,5-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Garnelen
Frischkäse-Spezialsauce

C3.Crunchy Hähnchen

14,5-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Panierte
Hühnerbrust, Frischkäse-Spezialsauce

C4.Crunchy Ente

14,5-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Ente
Frischkäse-Spezialsauce

C5. Crunchy Salmon ^c

15,9-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Lachs
Frischkäse-Spezialsauce

C6. Crunchy Tuna ^c

15,9-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Thunfisch
Frischkäse-Spezialsauce

C7.Crunchy Dragon ^c

15,9-

Große Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Surimi, Aal,
Frischkäse-Spezialsauce



Futo-Bigroll (6stk)

Futo1^c Lachs, Tobiko, Gurke, Avocado

12,5-

Futo2^c Thunfisch, Gurke, Avocado, Tobiko

12,5-

Futo3^c Avocado, Gurke, Rettich, Mango, Sesam

12,5-



Bowl

Sushireis mit Brokkoli, Zucchini, Seetang, Edamame, Rettich, Karotte, Avocado in einer Bowl mit Unagi- sowie Cocktailsoße und Sesam.

200. Mit Tofu kross^M

13,5-

201. Mit Lachs^c

17,9-

202. Mit Thunfisch^c

18,9-

203. Mit Hähnchenkeule ohne Knochen Kross

17,9-

204. Mit geb. Garnelen

15,9-

205. Mit Ente kross

17,9-



Temaki (1stk)

A45. California / Surimi, Gurke, Avocado, Tobiko

8,9-

A46. Lachs^c / Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko

9,9-

A47. Thunfisch^c / Thunfisch, Gurke, Avocado, Tobiko

9,9-



Sashimi

Lachs^c

19,9-

Thunfisch^c

21,5-

Sashimi Mix^c

25,5-



Sushi menu

- M1. Vegan Set :** 24 Stk. Maki (Avocado, Gurke, Rettich) **13,9-**
- M2. Maki Mix :** 24 Stk. Maki (Lachs, Thunfisch, Avocado) **14,9-**
- M3. Sake Kado Set** **14,5-**
16 Stk Maki (Lachs, Thunfisch) 2 Nigiri (Lachs, Avocado)
- M4. Sake-Tuna Set** **16,9-**
16 Stk. Maki (Lachs, Thunfisch) 2 Nigiri (Lachs ,Thunfisch)
- M5. Gemischt Set** **17,9-**
16 Stk. Maki (Lachs, Thunfisch, Avo, Rettich) 4 Verschiedene Nigiri
- M6. Nigiri Set** **18,9-**
8 verschiedene Nigiri (Sake, Tuna, Ebi , Aal)
- M7. Inside Out Mix** **19,9-**
16Stk I.O (Alaska, Ebi Tempura)
- M8. Saigon Menü** **27,9-**
16 Stk Maki (Lachs, Avocado)
3 Stk Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi) 6 Stk Crunchy Ente
- M9. Ebi And Salmon** 8 I.O (Alaska, Ebi) 16 Stk Maki (Lachs , Ebi) **29,9-**
4 Stk Nigiri (Lachs , Ebi)
- M10.Menü Für 2:** 16 stk. Maki (Lachs, Ebi) 16 Stk. I.O (Alaska, Ebi) **45,5-**
4 Stk. Nigiri (Lachs, Tuna, Ebi, Aal) 6 Crunchy (Auswahl)



Soft drink

100. COCA COLA ^{1,2,3,4}	0,3l	3,8-
101. COCA COLA Zero ^{1,2,3,4,7,8}	0,3l	3,8-
102. FANTA ^{1,3,4,9}	0,3l	3,8-
103. SPEZI ^{1,2,3,4,9}	0,3l	3,8-
104. SPRITE ^{1,3,4,9}	0,3l	3,8-
105. Still wasser	0,3l	3,8-
106. Wasser spritzig	0,3l	3,8-
107. Still wasser Flasche	0,75l	6,2-
108. Wasser spritzig Flasche	0,75l	6,2-

Safte und Schorlen

108. APFEL	0,3l	3,9-
109. MARACUJA	0,3l	3,9-
110. LYCHEE	0,3l	3,9-
111. MANGO	0,3l	3,9-
112. ANANAS	0,3l	3,9-
113. JOHANNISBEERE	0,3l	3,9-



Smoothies

116. Mango Lassi

FrISChe Mango, Milch, Mangosaft, Kokosmilch, Eiswürfel

117. Banane Lassi

FrISChe Banane, Milch, Kokosmilch, Eiswürfel

118. Erdbeeren Lassi

Erdbeeren, Milch, Kokosmilch, Eiswürfel

119. Saigon Lassi

Blaubeeren, Algavendicksaft, Minze, Limettensaft, Zitrone, Eiswürfel



6,2-

6,2-

6,2-

6,5-

Erfrischung getränke

120. Lemon Limo

FrISChe Limettensaft, Limettenschale, Rohrzucker, Eiswürfel

121. Saigon Chanh Leo

FrISChe Maracuja, Maracuja Sirup, Limette, Maracujasaft, Soda

122. Anna Love

Ginger Ale, Maracuja Saft, Limette,

123. Green Maracuja

Maracuja, Eistee, Grenadine Sirup, Eiswürfel

124. Red Lychee

Lychee Saft, Wild Bery, Chia Sesam, Limette, Grenadine Serup

125. Dream Mango

Mango Saft, Wild Bery, Grenadine Serup, Holunder Serup, Limette.

6,2-

6,9-

6,5-

6,5-

6,9-

6,9-



Biere ^D

126. Tucher Pils (Vom Fass)

127. Grüner Helles(Vom Fass)

128. Tucher Weizen(Vom Fass)

129. Zirndorfer(Vom Fass)

130. Radler(Vom Fass)

131. Tucher Weizen Alkoholfrei

132. Radler Alkoholfrei



0,3l 0,5l

3,2- 3,9-

3,2- 4,2-

4,5-

4,5-

2,9- 3,9-

4,5-

4,5-

Wein ^{1,2}

Alle Weissweine auch als Weinschorlen erhältlich

136. Chardonnay

137. Silvaner

138. Sauvignon Blanc

139. Melot

140. Primitivo

141. Chianti



Glas Flasche

5,6- 19,00-

5,6- 19,00-

5,6- 19,00-

5,6- 19,00-

5,6- 19,00-

5,6- 19,00-

Cocktails

142. LONG ISLAND ICETEAM

7,9-

Weißer Rum, Vodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Orangensaft und Cola

143. TEQUILA SUNRISE

7,9-

Tequila, Grenadine und Orangensaft

144. LADY KILLER

7,9-

Gin, triple sec, lime juice und Grenadine

145. PINA COLADA

7,9-

Bacardi White, Kokossirup, Sahne und Ananassaft

146. SINGAPORE SLING

7,9-

Gin, Cherry Brandy, Benedictine, Grenadine, Angostura und Ananassaft

147. SWIMMINGPOOL

7,9-

Bacardi White, Vodka, Kokossirup, Blue Curacao, Sahne,
Orangensaft und Ananassaft

148. MAI TAI

7,9-

Bacardi White, Bacardi Black, Cointreau, Mandelsirup, Limetten und Ananassaft

149. SEX ON THE BEACH

7,9-

Vodka, Pfirsichlikör, Ananassaft und Cranberrysaft

150. MOJITO

7,9-

Havana , Limetten, Zucker, Minze und Soda



Aperitifs

160. APEROL SPRITZ

Aperol, Soda und Prosecco

6,2-

161. APEROL MARACUJA SPRITZ

Maracuja, Aperol, Soda und Prosecco

6,2-

162. LILLET WILD BERRY

Lillet, Beeren und Wild Berry

6,2-

163. HUGO

Holunderblütensirup, Limetten und Prosecco

6,2-



Tee

170. JASMIN TEE

3,6-

171. GRÜNER TEE

3,6-

172. PFEFFEMINZ- INGWER TEE

FRISCHER INGWER MIT HONIG

4,8-

173. LIMETTEN- ZITRONENGRAS TEE

FRISCHES ZITRONENGRAS MIT HONIG

4,8-

174. INGWER TEE

FRISCHE INGWER MIT HONIG

4,6-



Kaffee

175. KAFFEE

3,5-

176. ESPRESSO

2,6-

177. CAPPUCINO

3,9-

178. LATTE MACCHIATO

4,5-



Die 14 Hauptallergene

A - Eier alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß....und Eierzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefriererei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E332 = Lecithin(Ei) und E105 = Lysozym (Ei)

B - Erdnüsse alle Erdnussorten....und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C - Fisch alle Fischarten....und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D - Glutenthaltiges Getreide Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme.... und Erzeugnisse aus glutenthaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dinkel, Grieß, Couscous, Polenta, Gnocchi, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E - Krebstiere alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi....und Krebstiererzeugnisse wie Krebbspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F - Lupinen alle Lupinensorten....und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G - Milch alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd ...und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein (ate), Molkenproteine, Milchsüßholz (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H - Schalenfrüchte Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse....und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I - Schwefeldioxid & Sulfite E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, gestrocknetes Gemüse und Trockenobst

J - Sellerie alle Selleriesorten....und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

K - Senf

Alle Senfsamen und Senferzeugnisse: Senfsaat, Senfmehl, Senfpulver, Senföl, Senfpaste, Senfsaucen.

L - Sesamsamen alle Sesamsamen....und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam) Sesamöl, Sesampaste (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

M - Soja alle Sorten von Sojabohnen....und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaprotein, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojapressen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N - Weichtiere (Mollusken) alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken....und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

„Wir kochen glutamatafrei“

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig 2. mit Antioxidationsmitteln

3. mit Farbstoffen - 4. Säuerungsmittel - 5. Konservierungsstoffe -

6. mit Süßstoffen - 7. chininhaltig -

8. Stabilisatoren