



SPEISEKARTE

DISTRICT 10

SAIGON STREET FOOD

SAIGON TAPAS

1. Banh Cuon (A,D) 6.9

Nur in limitierter Stückzahl pro Tag - solange der Vorrat reicht
traditionelle vietnamesische Delikatesse aus zart
gedämpftem Reisteig mit Hähnchenfüllung | Chili-
Limetten Dressing | Röstzwiebeln | Kräuter

2. Muc Chien Gion (D,E,N) 7.9

Knusprig frittierte Tintenfisch | Tamarin Sauce |
Röstzwiebeln | Erdnuss | Kräuter

3. Canh Ga Chien (D,E,G) 6.9

Popcorn Chicken Wings | Knoblauch - Honig Sauce
| Erdnuss | Koriander | Lauchzwiebeln

4. Wantan (A,F,J,K) 5.9

Hausgemachte Knusprige Wantan mit
Hähnchenfüllung | Chili - Soja Dip

5. Cha Gio (A,D,E) 7.9

Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung | Chili-
Limetten - Dip

6. Gyoza (A,F) 7.9

Teigtaschen mit Hähnchenfüllung | Chili - Soja Dip

7. Goi Xoai (A,B,D,E) 8.9

Mangosalat mit Garnelen | Gurken | Chili Limetten-
Vinaigrette | Kräuter | Erdnüsse | Röstzwiebeln

8. Bo La Lot (A,D,F) 7.9

gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Erdnuss |
Röstzwiebeln | Erdnuss Hoisin-Dip

9. Ca Tim (D,E) 6.9

Gegrillte Aubergine | Chili-Limetten Soße | Erdnuss
| Lauchzwiebeln

10. Goi Xoai Chay 🌿 (A,B,F) 7.9

Mangosalat | Chili Soja-Vinaigrette | Gurken |
Kräuter | Erdnüsse | Röstzwiebeln

11. Goi Cuon Chay 🌿 (A,E,F,K) 5.9

Frische Sommerrolle mit würziger Tofu | Salat |
Kräuter | Erdnuss-Hoisin Dip

12. Cha Gio Chay 🌿 (A,E,F,K) 7.9

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
| Erdnuss - Hoisin Sauce

13. Dau Sa Ot 🌿🌶️ (A,E,F) 5.9

Knuspriger Tofu | geröstetes Chili-Zitronengras |
Hoisin | Erdnuss | Kräuter

14. Gemüse Gyoza 🌿 (A,F,J) 7.9

Teigtaschen mit Gemüsefüllung | Chili Soja-Dip

15. Khoai Lang Chien 🌿 (A,F) 5.9

Süßkartoffel Pommes | vegane Chili Mayonnaise

VORSPEISEN PLATTE

Vorspeisenplatte für 2 Personen

16. Thap Cam (A,B,D,E,F,G,K) 23.9

Gemischte Platte aus :
3. Canh Ga Chien | 4. Wantan | 5. Cha Gio | 6. Gyoza | 7. Goi Xoai | 8. Cha Ca | 9. Bo La Lot

17. Thap Cam Chay 🌿 (A,E,F,K) 19.9

Gemischte Platte aus :
10. Ca Tim Nuong | 11. Goi Xoai Chay | 12. Goi Cuon | 13. Cha Gio | 14. Dau Sa Ot |
16. Gemüse Gyoza

18. Banh Xeo (B,D,F) 14.9

(nur am **Donnerstag** und am **Sonntag** erhältlich)

knuspriger vietnamesischer Pfandkuchen aus Reismehl mit goldener Kruste |
Garnelen | Hähnchenhackfleisch | Sojasprossen | Mungbohnen | Salat | Kräuter |
Lauchzwiebeln | eingelegten Rettich & Karotte | Chili - Limeten Dip

Hinweis: Banh Xeo genießt man am besten mit den Händen – so wie in Vietnam. Unser Servicepersonal zeigt Ihnen gerne, wie es richtig gemacht wird, damit Sie den authentischen Geschmack voll erleben.

SPEZIAL

100% Vietnam – pur, laut, lebendig. Keine Kompromisse.

20.Bo Ne (A,C,F)

20.9

Vietnamesisches Steaks auf heißer Gusseisenpfanne

gebratenes Rinderstreifen | Knoblauch - Pfeffer Sauce | hausgemachte Hühnerleber-Paté | Spiegelei | Champignon | Zwiebeln | Tomaten | Lauchzwiebeln | Koriander | kleiner Gemischter Salat | **mit Banh Mi Baguette oder Reis servieren**

Extra Rindfleisch + 3.9

21. Banh Mi Bo Kho 🌶️ (A)

17.9

vietnamesischer Chili- Zitronengras Rindergulasch | Karotten | Basilikum | Lauchzwiebeln | mit Banh Mi Baguette servieren

22.Com Tam (C,D)

16.9

Gegrillter Schweinerücken | vietnamesische Hähnchenpastete | Spiegelei | eingelegtes Gemüse | Chili Karamell Sauce | Salat | Lauchzwiebeln | Duftreis

23.Mi Xao Bo (A,F)

17.9

Gebratene Mie-Nudeln mit Rinderstreifen | Chinakohl | Karotten | Brokkoli | Zwiebeln | Sojasprossen | Koriander | Lauchzwiebeln

- **Extra Spiegelei** +2
- **Extra Rindfleisch** + 3.9

24. Chao Ga Nam (A)

16.9

vietnamesischer Reisporridge mit Garnelen und Hähnchenhackfleisch on top | Champignon | hausgemachte Brotstangen | Kräuter | Sojasprossen | Röstzwiebeln

25.Bun Thit Nuong (A,E)

16.9

Reisnudelsalat mit gegrilltes Schweinefleisch | Frühlingsrollen | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln | Chili Chili - Limetten Dressing | Erdnuss | Kräuter

26.Bun Thit Nuong Dac Biet (A,E)

18.9

Reisnudelsalat mit gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Gegrilltes Schweinefleisch | Frühlingsrollen | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln | Chili Chili - Limetten Dressing | Erdnuss | Kräuter

WOK

30. Ca Tim Tom Thit (B,D,E) 16.9

Gegrillte Aubergine mit Garnelen und Hähnchenhackfleisch on top | Chili- Limetten Soße | Erdnuss | Lauchzwiebeln | Duftreis

31.Bo Xao Tieu (A,F) 17.9

Gebratene Rinderstreifen | schwarze Pfeffersoße | Champignon | Zwiebeln | Paprika | Brokkoli | Tomaten | Koriander | Lauchzwiebeln | Duftreis

- **Extra Rindfleisch** 3.9

32.Ga Xao Sa Ot (A,C,F) 16.9

Gebratene Hähnchenbruststreifen | Chili- Zitronengras Soja Sauce | Saisongemüse | Koriander | Lauchzwiebeln

SUPPEN

40. Pho Bo Kho 🌶️ (F) 17.9

vietnamesische Chili- Zitronengras Rindergulaschsuppe mit Reismudeln | Sojasprossen | Karotten | Basilikum | Lauchzwiebeln

- **Extra Banh Mi Baguette** +2.5

41.Pho Bo (3,D) 16.9

Reismudelsuppe mit Rinderkraftbrühe | gekochte Rinderbrust | Rindfleischscheiben | Lauchzwiebeln | Koriander | Sojasprossen

- **Extra Gio Chao Quay** (Sehr pfehlenswert !) +2.5
(hausgemachte vietnamesische Brotstangen)

42.Bun Bo Hue 🌶️ (B,D) 16.9

Reismudelsuppe mit Zitronengras Rinderkraftbrühe | gekochte Rinderbrust | Rindfleischscheiben | Kräuter | Sojasprossen

CURRY

50. Cari Ga (F) 16.9

vietnamesische Curry mit Hähnchenbruststreifen | Pilze | Karotten | Auberginen | Kartoffeln | Basilikum
mit Reismudeln oder Reis servieren

VEGAN

60.Dau Sot Tieu Den 🌿 (A,F) 15.9

Gebratene Tofu mit schwarze Pfeffersoße | Zwiebeln | Paprika | Champignon | Brokkoli | Koriander | Lauchzwiebeln | Duftreis

61.Mi Xao Chay 🌿 (A,F) 15.9

Gebratene Mie-Nudeln | Champignon | Brokkoli | Karotten | Chinakohl | Zwiebeln | Sojasprossen | Koriander | Lauchzwiebeln

- **Extra Spiegelei** 2

62. Ca Ri Chay 🌿🌶️ (F) 15.9

vietnamesische Curry mit Tofu | Pilze | Karotten | Auberginen | Kartoffeln | Basilikum
mit Reismudeln oder Reis servieren

63. Chao Nam (A,F) 14.9

vietnamesischer Reisporridge mit Tofu - Pilz Hack | hausgemachte Brotstangen | Karotten | Kräuter | Sojasprossen

64. Bun Canh Chua 🌶️ (F) 15.9

Reismudelsuppe mit Tomaten- Tamarin Brühe | Tofu | Champignon | Ananas | Kräuter | Sojasprossen

1) ANTIOXIDATIONSMITTEL 2) FARBSTOFFE 3) GESCHMACKSVERSTÄRKER 4) KONSERVIERUNGSMITTEL 5) KOFFEINHALTIG 6) GESCHWÄRZT 7) TAURIN 8) SÄUERUNGSMITTEL 9) SÜSSUNGSMITTEL 10) PHENYLALANIN 11) CHININ A) GLUTENHALTIGES GETREIDE B) KREBSTIERE C) EIER D) FISCH E) ERDNÜSSE F) SOJA G) MILCH H) SCHALENFRÜCHTE I) SELLERIE J) SENF K) SESAM L) SCHWEFELDIOXID / SULPHITE M) LUPINEN N) WEICHTIERE

SOFTDRINKS

Still Sprudel Wasser	0.25	2.5
Still Sprudel Wasser	0.75	6.9
Cola Cola Zero	0.2	3.5

HOMEMADE

Nuoc Mia Tuoi	0.3	5.9
Frisch gepresster Zuckerrohrsaft		
Vietnams beliebtestes Straßengetränk , frisch geprest		
Tra Tac	0.3	4.9
Kalamansi Eistee		
Die Kalamansi ist eine beliebte exotische Zitrusfrucht aus Südostasien		
Da Chanh	0.3	4.9
vietnamesische Limetten Limonade		
Dua Tac	0.3	4.9
Kokoswasser mit jungem Kokosfleisch und Kalamansi		

HEISSER TEE

Tra Gung	4.5
Ingwer Kurkuma Honig	
Sam Dua	4.5
Grüner Tee Kamillen Pandanblätter Luo Han Guo	
Pfefferminz Tee	4.5

KAFFEE

Ca Phe Nong	4.9
heißer Trung Nguyen Espresso, Kondensmisch	
Ca Phe Sua Da	5.9
Trung Nguyen Espresso, Kondensmisch, eiswürfel	

BIER

Saigon	0.33	4.5
Kölsch / Kölsch Alkoholfrei	0.33	3.5

WEIN

	Glas 0.15	Fl. 0.75
Abtei Himmerod Riesling	6.9	27.9
Aromen von feiner Frucht aus Zitrus und grünem Apfel		
Fritz Walter Grauburgunder	6.9	27.9
Aromen von Mirabelle, Apfel Melrose		
Brogsitter Grauburgunder		31.9
Aromen von frischer Mango, feinem Duft und weicher Frucht. Passt hervorragend zu würzigen Speisen.		
Paulinshof Weissburgunder		29.9
Aromen von weißen Blüten, Birne und feiner Mineralität, mit nussigen Nuancen und zartem Orangenesten-Finish.		
Rotwein Latentia 90 Primitivo	6.5	25.9
Aromen von dunkler Beeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer		
La Vieille Ferme Rosé	6.5	25.9
Aroma von Grapefruit und frischen Früchten, lebendig und ausgewogen		

COCKTAILS

Lillet Hibiskus	8.9
Heidelbeeren Mojito	8.9
Rum Heidelbeeren Limetten	
Gelber Stein	7.9
Gin Ingwer Honig Zitronen Salz	
Salted Plump	7.9
Pflaumen Likör Vodka Limetten Salz	
Juni Litschi	9.9
Vodka Litschi Heidelbeeren	
District 10 Affogato	10.9
Rum Bartida Trung Nguyen Espresso Kondensmilch Vanilleeis	

VODKA

Nep Moi	3.5
Vietnamesische Reisvodka	

DESSERT

70. Kokos Crème Brûlée (E) 7.9

Kokos Crème Brûlée | Vanilleeis | Junges Kokosfleisch | Erdnuss Crunch

71. Chuoi Chien (A,E) 7.9

gebackene Banane umhüllt mit Engelshaar-Teigsfäden | Kokos Karamel | Mango Sorbet | Junges Kokosfleisch | Erdnuss Crunch

72. Kem Dua (A,E) 5.9

Kokoseis | Kokos Karamel | Junges Kokosfleisch | Erdnuss Crunch