

## LIEBE GÄSTE,

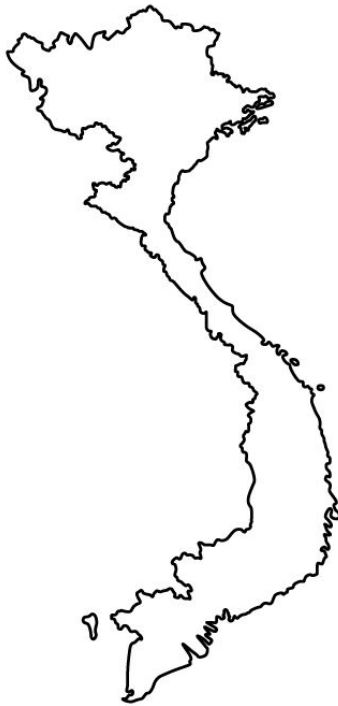
wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant Saigon, das bereits seit 1988 besteht.

Hier werden Sie von der Chefin persönlich bekocht. Die Familie Mai freut sich, Sie mit typisch südvietnamesischen Gerichten aus ihrer Heimatstadt Saigon zu verwöhnen.

Da uns eine bewusste und gesunde Ernährung am Herzen liegt, werden all unsere Gerichte frisch zubereitet. Aus dem Grund bitten wir Sie, sich etwas Zeit zu nehmen.

Außerdem verwenden wir in keinem unserer Gerichte Geschmacksverstärker.

In diesem Sinne wünscht Ihnen Familie Mai  
Guten Appetit.



# MITTAGSMENÜ

(DIENSTAG BIS FREITAG, 12:00-14:30, AUßER AN FEIERTAGEN)

**Chả giò** 2.50  
*Zwei vietnamesische Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>1,2,4</sup> (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu frische Minze, knackige Salatblätter und hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip<sup>3</sup> (auch vegetarisch mit Tofufüllung und Sojasauce)*

## Dienstag & Donnerstag:

- M2 Gà cà ri** 6.50  
*Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*
- M3 Gà xào ngò** 6.50  
*Hühnerfilet (alternativ Tofu) aus dem Wok mit frischem Gemüse und Koriander, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*
- M4 Gà xào gừng** 7.50  
*Hühnerfilet in Ingwersauce mit Bambussprossen, Ananas und Lauch, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*
- M6 Đậu hủ cà ri** 6.00  
*Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*

## Mittwoch & Freitag:

- M1 Bún gà xào xả ớt** 7.50  
*Reisnudeln mit angebratenem Zitronengras-Hühnerfilet auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern, nước mắm-Limetten-Dressing<sup>3</sup> und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)*
- M2 Gà cà ri** 6.50  
*Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*
- M3 Gà xào ngò** 6.50  
*Hühnerfilet (alternativ Tofu) aus dem Wok mit frischem Gemüse und Koriander, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*
- M4 Gà xào gừng** 7.50  
*Hühnerfilet in Ingwersauce mit Bambussprossen, Ananas und Lauch, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*
- M5 Bún đậu hủ xào xả ớt** 7.50  
*In Zitronengras angebratener Tofu mit Reisnudeln auf knackigem Salat, vietnamesischen Kräutern, Sojasauce und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)*
- M6 Đậu hủ cà ri** 6.00  
*Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)*

Wasser, Apfelschorle, Fanta, Cola, Sprite 2.00

## VORSPEISEN

- 4 **Chả giò** 4.50  
*3 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>1,2,4</sup> (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip<sup>3</sup>*
- 5 **Gỏi cuốn** 4.50  
*2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip<sup>3</sup>*
- 6 **Cuốn thập cẩm** 12.50  
*Saigonteller: 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen<sup>1,2,4</sup> und 2 vegetarische Frühlingsrollen<sup>4</sup> aus eigener Herstellung, dazu hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip<sup>3</sup> und Sojasauce (für 2 Personen)*

### vegetarisch:

- V4 **Chả giò chay** 4.00  
*2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>4</sup> gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce*
- V5 **Gỏi cuốn chay** 4.00  
*2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, dazu hausgemachte Sojasauce*

# HAUPTGERICHTE

K2	<b>Gà xào ngò</b> <i>Hühnerfilet aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>	11.50
K5	<b>Gà lúc lặc</b> <i>Hühnerfilet aus dem Wok mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>	12.50
C2	<b>Gà cà ri</b> <i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>	11.00
T2	<b>Bún gà cà ri xả ớt</b> <i>Im Tontopf gegartes Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen, dazu Reismnudeln (Schärfe nach Belieben)</i>	12.50

## vegetarisch:

V6	<b>Đậu hủ cà ri</b> <i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>	10.50
V8	<b>Đậu hủ xào ngò</b> <i>Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>	10.50
V9	<b>Đậu hủ xào tỏi</b> <i>Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)</i>	12.50

# REISNUDELGERICHTE SÜDVIETNAMESISCHER ART

- N1 Bún chả giò** 10.50  
*Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen<sup>1,2,4</sup> (gefüllt mit Gemüse und Fleisch) auf knackigem Salat und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison mit nước mắm-Limetten-Dressing<sup>3</sup>, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*
- N2 Bún gà xào xả ớt** 11.00  
*Reisnudeln mit angebratenem Zitronengras-Hühnerfilet auf knackigem Salat und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison mit nước mắm-Limetten-Dressing<sup>3</sup>, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*
- N3 Bún tôm thịt xào xả ớt** 12.50  
*Reisnudeln mit in Zitronengras angebratene Garnelen und Hühnerfilet auf knackigem Salat und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison mit nước mắm-Limetten-Dressing<sup>3</sup>, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*
- N4 Bún bò lá lốt** 12.50  
*Reisnudeln mit Bio-Rinderhackfleisch in lá lốt eingewickelt auf knackigem Salat und frischen Kräutern der Saison mit nước mắm-Limetten-Dressing<sup>3</sup>, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*
- N5 Bún bò xào xả ớt** 12.50  
*Reisnudeln mit in Zitronengras angebratene Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte auf knackigem Salat und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison mit nước mắm-Limetten-Dressing<sup>3</sup>, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*

## vegetarisch:

- V11 Bún chả giò chay** 10.50  
*Reisnudeln mit vegetarischen Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>4</sup> auf knackigem Salat und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*
- V12 Bún mì căn lá lốt** 12.00  
*Seitan (glutenhaltig) in lá lốt gewickelt mit Reisnudeln auf knackigem Salat und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*
- V13 Bún đậu hủ xả ớt** 12.00  
*In Zitronengras angebratener Tofu mit Reisnudeln auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, garniert mit Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln (Schärfe nach Belieben)*

*Wir weisen Sie darauf hin, dass die südvietnamesischen Reisnudelgerichte keine heißen Gerichte sind, sondern wie bereits beschrieben, mit Salat gemischt werden. Das heiße Topping und die Reisnudeln ergeben zusammen mit dem Salat ein erfrischendes, lauwarmes und leicht bekömmliches Gericht.*

# DESSERTS

D1	<b>Trái vải</b> <i>Lycheeteller</i>	3.50
D2	<b>Kem dừa</b> <i>Kokoseis in der Kokoschale (laktosehaltig)</i>	4.00
D3	<b>Bánh chuối nước dừa</b> <i>Gedämpfte Baby-Banane im Reismantel, serviert auf Bananenblättern mit Kokossauce und gehackten Erdnüssen (vegan)</i>	4.00

---

## INHALTSLISTE

<sup>1</sup>enthält Schweinefleisch

<sup>2</sup>enthält Rindfleisch

<sup>3</sup>enthält Fischsauce

<sup>4</sup>glutenhaltig

# GETRÄNKE

## Aperitifs

Pflaumenwein	(5 cl)	3.00
Lycheewein	(5 cl)	3.00
Sake	½ Kännchen	3.50
Martini Rosso	(5 cl)	3.00

## Spirituosen

Rosenschnaps	(2 cl)	3.00
Reisschnaps	(2 cl)	3.00
Bambusschnaps	(2 cl)	3.00

## Bier

Bitburger Pils	(0.33 l)	3.00
Gaffel Kölsch	(0.33 l)	3.00
Paulaner Weizen naturtrüb	(0.50 l)	4.00
Paulaner Weizen dunkel	(0.50 l)	4.00
Saigonbier	(0.33 l)	3.50
Radler	(0.40 l)	4.00

## Fruchtsäfte

Orangen-Fruchtsaft	(0.25 l)	2.50
Ananas-Fruchtsaft	(0.25 l)	2.50
Guaven-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00
Lychee-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00
Mango-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00
Kokos-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00

## Heiße Getränke

Cà phê sữa - Vietnamesischer Kaffee	Tasse	3.00
Jasmintee	Kännchen	3.00
Grüner Tee	Kännchen	3.00
Frischer Ingwertee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00
Frischer Pfefferminztee	Kännchen	3.00
Frischer Zitronengraste	Kännchen	3.00
Granatapfel-Minztee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00
Ananas-Passionsfrucht Tee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00
Hibiskusblütentee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00

## Alkoholfreie Getränke

Wasser (mit Kohlensäure oder still)	(0.25 l)	2.50
große Wasserflasche (mit Kohlensäure)	(0.75 l)	5.00
große Wasserflasche (still)	(0.70 l)	5.00
Bitburger 0,0%	(0.33 l)	3.00
Paulaner Weizen alkoholfrei	(0.50 l)	4.00
Malzbier	(0.33 l)	3.00
Coca Cola (koffeinhaltig)	(0.25 l)	2.50
Cola Zero (koffeinhaltig)	(0.25 l)	2.50
Fanta	(0.25 l)	2.50
Sprite	(0.25 l)	2.50
Spezi	(0.25 l)	2.50
Apfelschorle	(0.25 l)	2.50
Bitter Lemon	(0.20 l)	2.50

## Offene Weine

weiß	Chardonnay	Karaffe (0.25 l)	4.00
rot	Merlot	Karaffe (0.25 l)	4.50