

LIEBE GÄSTE,

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

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

Da all unsere Gerichte frisch zubereitet werden, 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)

Canh gà

Große Schüssel Hühnersuppe mit Gemüse, Glasnudeln und frischem Koriander 4.00
Kleine Schüssel Hühnersuppe mit Gemüse, Glasnudeln und frischem Koriander 2.50

Chả giò

Zwei vietnamesische Frühlingsrollen aus eigener Herstellung (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu frische Minze, knackige Salatblätter und hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip (auch vegetarisch mit Tofufüllung und Sojasauce) 2.50

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 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

- | | |
|---|-------|
| 1 Canh chua | 5.00 |
| <i>Saigonsuppe mit Garnelen, Tomaten, Ananas, Okraschoten, Mungobohnensprossen, frischem Chili und vietnamesischem Zackenkoriander in Tamarindensud (Schärfe nach Belieben)</i> | |
| <i>Diese Suppe ist sehr typisch für die südvietnamesische Küche des Mekong Delta. Ihr süß-säuerliches Aroma erhält sie durch die Tamarinde, die der Suppe einen erfrischenden Geschmack verleiht. Wörtlich übersetzt heißt sie „saure Suppe“.</i> | |
| 2 Canh gà | 4.00 |
| <i>Hühnersuppe mit Glasnudeln, Gemüse und frischem Koriander</i> | |
| 3 Canh hoành thánh | 4.00 |
| <i>Gemüsesuppe mit hausgemachten Wantans (gefüllt mit Schweinefleisch), dazu frischer Koriander</i> | |
| 4 Chả giò | 4.50 |
| <i>3 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip</i> | |
| 5 Gỏi cuốn | 4.50 |
| <i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip</i> | |
| 6 Cuốn thập cẩm | 12.50 |
| <i>Saigonteller: 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen und 2 vegetarische Frühlingsrollen aus eigener Herstellung, dazu hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip und Sojasauce (für 2 Personen)</i> | |
| 7 Chạo tôm | 5.00 |
| <i>Schrimpspastete um Zuckerrohr gewickelt, dazu frische Minze und hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip</i> | |
| 8 Gỏi gà | 5.00 |
| <i>Hausgemachter Hühnerfleischsalat mit vietnamesischen Kräutern in nước mắm-Limetten-Dressing, bestreut mit Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i> | |

EMPFEHLUNG DES HAUSES

- S7 **Gà xào xả ớt** 13.50
*Garnelen und Hühnerfilet mit frischem Zitronengras und Gemüse, dazu Reis
(Schärfe nach Belieben)*
- S8 **Tôm xào rau và tỏi** 15.50
*Garnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und frischem
Koriander auf heißer Platte, dazu Reis
(Schärfe nach Belieben)*

TONTOPFGERICHTE ...für die kalten Tage

- T1 **Gà kho xả ớt** 11.50
*Im Tontopf gegartes Hühnerfilet mit frischem Zitronengras, Bambussprossen,
Ananas, Porree und frischem Chili, dazu Reis
(Schärfe nach Belieben)*
- T2 **Bún gà cà ri xả ớt** 12.50
*Im Tontopf gegartes Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras,
Kokosmilch, Champignons, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und
Erdnüssen, dazu Reismudeln
(Schärfe nach Belieben)*
- T3 **Gà kho gừng** 11.50
*Im Tontopf gegartes Hühnerfilet mit Ingwer, Bambussprossen, Ananas, Porree
und frischem Chili, dazu Reis
(Schärfe nach Belieben)*
- T4 **Cá bông lau kho gừng** 12.50
*Im Tontopf karamellisierter vietnamesischer Fisch mit Ananas, Bambus,
Ingwer und frischem Chili, dazu Reis
(Schärfe nach Belieben)*

SPEZIALITÄTEN ZUM SELBSTROLLEN

- | | | |
|----|---|-------|
| S1 | Mì căn lá lốt | 13.50 |
| | <i>Seitan (glutenhaltig)* aus eigener Herstellung in lá lốt gewickelt, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnensprossen, frische vietnamesische Kräuter der Saison und hausgemachte Sojasauce (vegetarisch)</i> | |
| S2 | Gà ướp xả | 14.50 |
| | <i>Mit Zitronengras gegrilltes Hühnerfilet, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnensprossen, frische vietnamesische Kräuter der Saison und hausgemachtem nước mắm-Limetten-Dip</i> | |
| S3 | Tôm ướp tỏi | 16.00 |
| | <i>In Knoblauch und frischem Koriander eingelegte Garnelen, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnensprossen, frische vietnamesische Kräuter der Saison und hausgemachtem nước mắm-Limetten-Dip</i> | |
| S4 | Bò cuốn lá lốt | 14.50 |
| | <i>Bio-Rinderhackfleisch mit Wasserkastanien in lá lốt gewickelt, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnensprossen, frische vietnamesische Kräuter der Saison und nước mắm-Limetten-Dip</i> | |

***Seitan:**

Seit Jahrhunderten von buddhistischen Mönchen zur fleischfreien Ernährung hergestellt, ist Seitan seit einigen Jahren auch in den westlichen Ländern eine weit verbreitete Fleischalternative. Seitan besteht aus Weizeneiweiß bzw. Gluten und bietet eine hervorragende Proteinquelle für vegetarische Ernährung. Richtig gewürzt und hergestellt besitzt Seitan durch seine Zusammensetzung eine bissfeste und fleischähnliche Konsistenz.

REISNUDELGERICHTE NACH SÜDVIETNAMEISCHER ART

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

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.

CURRYGERICHTE MIT REIS

- C2 Gà cà ri** 11.00
Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)
- C3 Bò cà ri** 13.50
Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)
- C6 Tôm cà ri** 15.50
Garnelen in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)

KORIANDERGERICHTE MIT REIS

- K2 Gà xào ngò** 11.50
Hühnerfilet aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)
- K3 Bò xào ngò** 13.00
Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)

KNOBLAUCHGERICHTE MIT REIS

- K5 Gà lúc lắc** 12.50
Hühnerfilet aus dem Wok mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)
- K6 Bò lúc lắc** 14.50
Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte angebraten mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)

VEGETARISCHE GERICHTE

All unsere vegetarischen Gerichte sind gleichzeitig vegan

VEGETARISCHE VORSPEISEN

- | | | |
|-----------|--|------|
| V1 | Canh chua chay
<i>Saigonsuppe mit Tofuwürfeln, Tomaten, Ananas, Okraschoten, Mungobohnensprossen, frischem Chili und vietnamesischem Zackenkoriander in Tamarindensud (Schärfe nach Belieben)</i>

<i>Diese Suppe ist sehr typisch für die südvietnamesische Küche des Mekong Delta. Ihr süß-säuerliches Aroma erhält sie durch die Tamarinde, die der Suppe einen erfrischenden Geschmack verleiht. Wörtlich übersetzt heißt sie „saure Suppe“.</i> | 4.50 |
| V2 | Canh rau
<i>Gemüsesuppe mit Tofu, Glasnudeln und frischem Koriander</i> | 3.50 |
| V3 | Canh hoành thánh
<i>Gemüsesuppe mit hausgemachten gebackenen Wantan und frischem Koriander</i> | 4.00 |
| V4 | Chả giò chay
<i>2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce</i> | 4.00 |
| V5 | Gỏi cuốn chay
<i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, dazu hausgemachte Sojasauce</i> | 4.00 |

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

- V6 **Đậu hủ cà ri** 10.50
Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)
- V7 **Mì căn xả ớt** 12.50
Knusprig gebratenes Seitan (glutenhaltig) aus eigener Herstellung mit frischem Zitronengras, Wasserkastanien, Morcheln, Glasnudeln und frischem Chili (Schärfe nach Belieben)
- V8 **Đậu hủ xào ngò** 10.50
Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)
- V9 **Đậu hủ xào tỏi** 12.50
Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)
- V10 **Đậu hủ kho gừng** 11.00
Im Tontopf gegarter Tofu mit Ingwer, Bambussprossen, Ananas, Porree und frischem Chili (Schärfe nach Belieben)

VEGETARISCHE NUDELGERICHTE NACH SÜDVIETNAMESSISCHER ART

- V11 **Bún chả giò chay** 10.50
Reisnudeln mit vegetarischen Frühlingsrollen aus eigener Herstellung 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.

Bitte beachten Sie als weiteres vegetarisches Gericht das Gericht S1 unter Spezialitäten zum Selbstrollen

DESSERTS

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

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