



Liebe Gäste,

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

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 keine Geschmacksverstärker,
sondern verwenden stattdessen lieber frische Kräuter
(im Sommer sogar aus dem hauseigenen Garten).

In diesem Sinne wünscht Ihnen Familie Mai
Guten Appetit.

Vorspeisen

- | | | |
|---|---|-------|
| 4 | Chả giò
<i>2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung^{1,2,4} (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip³</i> | 6.50 |
| 5 | Gỏi cuốn
<i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip³</i> | 7.00 |
| 6 | Cuốn thập cẩm
<i>Saigonteller: 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen^{1,2,4} und 2 vegetarische Frühlingsrollen⁴ aus eigener Herstellung, dazu hausgemachter nước mắm-Limetten-Dip³ und Limetten-Sojasauce (für 2 Personen)</i> | 17.50 |

Vegane Vorspeisen:

- | | | |
|----|---|------|
| V4 | Chả giò chay
<i>2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung⁴ gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce</i> | 6.50 |
| V5 | Gỏi cuốn chay
<i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, dazu hausgemachte Sojasauce</i> | 6.50 |

Hauptspeisen

- | | |
|--|-------|
| Phở Bò – eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe | 16.50 |
| <i>Unsere Phở basiert auf einer 12 Stunden lang mit gerösteten Gewürzen gekochten Brühe, die wir mit argentinischer Rindersteakhüfte und Tafelspitz servieren. Zusammen mit Reismudeln, Mungobohnensprossen und frischen Kräutern wie asiatischem Basilikum und vietnamesischem Zuckenkoriander entsteht so eine ausgewogene, traditionelle Suppe.</i> | |
| Miến xào rau | 15.50 |
| <i>Glutenfreie Süßkartoffel-Glasnudeln aus dem Wok, gebraten mit Sesamöl, verschiedenem Gemüse, garniert mit Röstzwiebeln</i> | |
| <ul style="list-style-type: none">• mit Hühnerfilet• oder mit Tofu | |

Hauptspeisen mit Reis

C2	Gà cà ri <i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Brokkoli, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	15.00
C6	Tôm cà ri <i>Garnelen in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Brokkoli, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	16.50
K2	Gà xào ngò <i>Hühnerfilet aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	15.00
K3	Bò xào ngò <i>Dünne Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	16.50
K5	Gà lúc lắc <i>Hühnerfilet aus dem Wok mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zucken koriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i> Auf Wunsch können Sie dieses Gericht auch ohne Zucken koriander bestellen	15.50
K6	Bò lúc lắc <i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhälfte angebraten mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zucken koriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i> Auf Wunsch können Sie dieses Gericht auch ohne Zucken koriander bestellen	17.50

Vegane Hauptspeisen mit Reis

V6	Đậu hủ cà ri <i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Brokkoli, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	14.50
V8	Đậu hủ xào ngò <i>Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	14.50
V9	Đậu hủ xào tỏi <i>Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zucken koriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i> Auf Wunsch können Sie dieses Gericht auch ohne Zucken koriander bestellen	14.50
V10	Chả chiên chay <i>Hausgemachte knusprige Tofu-Seitan-Würfel⁴ auf Okraschoten, Tomaten, Knoblauch, Mungbohnsensprossen, Koriander und frischem Chili (Schärfe nach Belieben)</i>	15.50

Südvietnamesische Reismudel-Bowls

Reismudel-Bowls sind typisch südvietnamesische Speisen, die durch den Mix aus Salat, Reismudeln und heiß angebratenem Topping besonders an warmen Sommertagen ein erfrischendes und leicht bekömmliches Gericht darstellen.

Die Basis bilden:

knackiger Salat, Reismudeln, frische vietnamesische Kräuter (im Sommer aus unserem Garten!)

Garniert werden unsere Bowls mit **Erdnüssen** und **Röstzwiebeln**.

Als Topping bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

Toppings:

- | | | |
|----|--|-------|
| N1 | Bún chả giò
<i>Hausgemachte Frühlingsrollen^{1,2,4}, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i> | 14.50 |
| N2 | Bún gà xào xả ớt
<i>Hühnerfilet in Zitronengras und Zwiebeln angebraten, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i> | 14.50 |
| N3 | Bún tôm thịt xào xả ớt
<i>Hühnerfilet und Garnelen in Zitronengras und Zwiebeln angebraten
Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i> | 15.50 |
| N4 | Bún bò lá lốt
<i>Bio-Rinderhackfleisch in lá lốt eingewickelt, mit Champignons und Zwiebeln angebraten
Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i> | 15.50 |
| N5 | Bún bò xào xả ớt
<i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhüfte in Zwiebeln angebraten
Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i> | 15.50 |

Vegane Toppings:

- | | | |
|-----|---|-------|
| V11 | Bún chả giò chay
<i>Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen⁴, Dressing: Limetten-Sojasauce</i> | 14.50 |
| V12 | Bún mì căn lá lốt
<i>Seitan (glutenhaltig) in lá lốt gewickelt, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i> | 15.00 |
| V13 | Bún đậu hủ xào xả ớt
<i>In Zitronengras angebratener Tofu, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i> | 14.50 |

Sommerrollen zum Selbstrollen

Rollen Sie Ihre Sommerrollen ganz nach Ihrem Geschmack!

Wir servieren Ihnen **Reispapier** sowie **frische vietnamesische Kräuter der Saison** (im Sommer sogar aus unserem hauseigenen Garten!), **Salatblätter, Gurken, Mungobohnensprossen** und **Reisnudeln**.

Wählen Sie dazu Ihre Lieblingsfüllung aus:

S1	Mì căn lá lốt <i>vegan: Seitan (glutenhaltig)* aus eigener Herstellung in lá lốt gewickelt, dazu Limetten-Sojasauce</i>	18.50
S2	Gà ướp xả <i>Hühnerfilet angebraten mit Zitronengras und Zwiebeln, dazu nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	18.50
S3	Đậu hũ ướp xả <i>Tofu angebraten mit Zitronengras und Zwiebeln, dazu Limetten-Sojasauce</i>	17.50
S4	Bò cuộn lá lốt <i>Bio-Rinderhackfleisch mit Wasserkastanien in lá lốt gewickelt, dazu nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	19.50

Desserts

D2	Kem dừa <i>Kokoseis in der Kokoschale (laktosehaltig)</i>	5.50
D3	Bánh chuối nước dừa <i>Gedämpfte Baby-Banane im Reismantel, serviert auf Bananenblättern mit Kokossauce und gehackten Erdnüssen (vegan)</i>	5.50

Inhaltsliste

¹enthält Schweinefleisch

²enthält Rindfleisch

³enthält Fischsauce

⁴glutenhaltig