



SUPPE



1. **Miso Suppe** 6.90€
Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, Sesam mit Lachs oder Tofu
3. **Kokosmilch – Suppe**  7.90€
Champions, Cherrytomaten, Paprika, Koriander, Frühlingszwiebeln mit Gyoza

SALAT



6. **Seetang Salat** ⁱ⁾  6.90€
Japanischer Algensalat mit Sesam und Salat
7. **Avocado Salat** ^{e)i)}  10.90€
Avocado, gemischter Salat, Cherrytomaten, Sesam, Erdnüsse, hausgemachtem Dressing
8. **Mango Salat** ^{e)i)}  10.90€
Mango, gemischter Salat, Cherrytomaten, Sesam, Erdnüsse, hausgemachtem Dressing
a. Hähnchen / b. Vegan Hähnchen
9. **Kimchi (spicy)** 5.90€
Hausgemachter Scharf eingelegter Chinakohl



FINGER FOOD

10. **Baby Bean**^{f)h)}  5.90€
Japanische grüne Sojabohnen mit Salz (Edemame)
11. **Sommer Rolle**^{d) e)} 7.90€
Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischer Salat, Kräuter, Reismnudeln und Erdnuss-Sauce Dip
12. **Shaolin Rolle**^{c) d)}  6.90€
Knusprige Teigblätterrollen gefüllt mit Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Shiitake, Spitzkohl, Mungbohnen, Glasnudeln, Kräuter und Süß-Chili Sauce
13. **Frühlingsrollen**^{c) d)} 7.90€
Knusprige Reisblätterrollen gefüllt mit Hühnerhack, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Spitzkohl, Shiitake, Glasnudeln, Kräuter und Limetten-fisch Sauce
14. **Gyoza**  6.90€
Japanische Teigtaschen gefüllt mit **Gemüse** und süß-chili Sauce
15. **Yakitori Spieße** „leich schaft“ 7.90€
Hähnchenspieße mit Teriyaki Sauce
16. **Ebi Tempura**^{a) k)} 7.90€
Gebäckene Garnelen mit Paniermehl ummantelt und süß-chili Sauce
17. **Buddha Roll**^{e)}  7.90€
Reiseblätterrollen gefüllt mit Tofu, Sautiertem Seitan, Reismnudeln, frischer Salat, Kräuter und Erdnuss-Sauce Dip
19. **Dim Sum** 7.90€
Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen, übergossen mit Soja-Limetten Sauce





Saigon Special

50. Monk's Clay Pot ^{a) f)}



21.90€

Seitanstreifen, goldener Tempeh, Tofu im Tontopf mit geschmorten Shiitake, buntem Gemüse, Karamellisierte Sojabrühre und dazu Sesam Reis

52. Dragon Bowl ^{e) k)}

22.90€

Gegrillte Großgarnelen spieße in Kräuter Butter mit Avocadostücken, gedämmt Reismudeln, gemischter Salat, Kräuter und dazu hausgemachten Dressing und Limetten Soße

53. Die Freudenpracht ^{e) d)}

22.90€

Medium gegrilltes Lachfilet mit Avocadostücken, gedämmt Reismudeln, gemischter Salat, Kräuter und dazu hausgemachten Dressing und Limetten Soße

57. Bun Cha Ha Noi ^{i) e)}

21.90€

Marinierte, gegrillte Schweinefleischfrikadelle, gegrilltem Schweinebauch auf lauwarmen Reismudeln, Saisonsalat, asiatischem Kräutern und Erdnüssen serviert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette.



Vegetarisch



Hauptgerichte

- 20. Gebackener Natur Bio Tofu** ^{f)}  15.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“ c. Mango Sauce
b. Rote Curry Sauce  d. Erdnuss Sauce ^{e)}
- 21. Hühner Brust Filet oder (Vegane Hähnchen)**  16.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“ c. Mango Sauce
b. Rote Curry Sauce  d. Erdnuss Sauce ^{e)}
- 22. Gebackene Hühner Brustfilet** ^{l)} 17.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“ c. Mango Sauce
b. Rote Curry Sauce  d. Erdnuss Sauce ^{e)}
- 23. Knusprige Entefilet oder (Vegane Ente)** ^{l)}  20.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“ c. Mango Sauce
b. Rote Curry Sauce  d. Erdnuss Sauce ^{e)}
- 24. Rindfleisch (Argentine Hüftsteak)** 18.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Jasmin Reis
a. Saigon Xot „dunkle soße“ b. Rote Curry Sauce 
- 25. Black Tiger Garnelen** ^{k)h)} 19.90€
mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Sesam Reis
a. Saigon Xot ²⁾ „dunkle soße“ c. Mango Sauce
b. Rote Curry Sauce  d. Erdnuss Sauce ^{e)}



Scharf



Vegan

Ramen & Udon Suppen

61. Tonkotsu Shoyu Ramen

16.90

Brühe: Huhn, Shoyu

Toppings: Schweine Chashu, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) l) c)

62. Miso Ramen

16.90

Brühe: Huhn, Miso

Toppings: Schwein Chashu, Hackfleisch, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Noriblatt, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) l) c)

63. Shoyu Ramen

16.90

Brühe: Huhn, Shoyu

Toppings: Hähnchen Gebäckene, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) l) c)

64. Spicy Tantanmen Ramen „Pikant „

16.90

Brühe: Huhn, Spicy Tantanmiso

Toppings: Schweine Chashu, Hackfleisch, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) l) c)

65. Seafood Ramen

17.90

Brühe: Seafood, Miso, Shoyu

Toppings: Lachs, Surimi, Naruto, Grüne Muscheln, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) l) d)

66. Veggie Ramen

15.90

Brühe: Sojamilch, Miso

Toppings: Tofu, Mais, Shiitake, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips. a) l) f)

67. Udon Suppe

Brühe: Huhn, Dashi a) l) c)

Toppings: Ei, Naruto, Mais, , Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips.

mit Hähnchen Gebäckene

16.90

mit Tofu

15.90

68. Udon Curry

16.90

Brühe: Huhn, Kokos, Curry a) l) c)

Toppings: Hähnchen Gebäckene, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln, Knoblauchchips.

Minilexikon

Chashu

Japanischer Sousvide fleisch, zart gegart

Dashi

Japanische Brühe, aus Kombu (Seetang)

Miso

Fermentierte Sojabohnenpaste, Basis für viele Suppen und Saucen

Tantan

Würzige Sesam-Chili-Suppe mit Hackfleisch

Tonkotsu

Kräftige Brühe aus ausgekochten Schweineknochen, cremig und intensiv

Shoyu
„Soja“ Ramen, Brühe mit Sojasauce als Hauptgeschmacksgeber

Naruto


Traditionelle japanische Fischdelikatesse mit gedämpftem, weißen Fischfleisch, die kunstvoll zu einer Rolle geformt wird



Hauptgerichte

26. Lachsfilet vom Grill ^{d)} 21.90€

mit buntem Gemüse im Wok gebraten. Dazu mit Sesam Reis.


- a. Saigon Sauce ²⁾ „dunkle soße“ c. Mango Sauce
b. Rote Curry Sauce  d. Erdnuss Sauce ^{e)}

27. Reisnudeln

mit frische gemischter Salat, Nussmischung, Kräuter und Limetten-Chili Dressing ^{d,e)}

- a. mit gebraten Tofu, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zitronengras, Knoblauch  16.90€
b. mit knusprige Frühlingsrollen oder (Veggie-Option)  17.90€
c. mit kurzangebratenes Rinderfilet, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zitronengras und Knoblauch 19.90€

28. Udon Nudeln

aus Weizenmehl mit buntem Gemüse in Rote Curry-Sauce ^{g)} 

- a. mit Tofu  15.90€
b. mit Hühnerfleisch 16.90€
c. mit Garnelen 19.90€

29. Udon Nudeln

aus Weizenmehl gebratene mit buntem Gemüse ^{c,d)}

- a. mit Hühnerfleisch paniert 17.90€
b. mit knusprige Ente 20.90€
c. mit Garnelen 19.90€
d. Rindfleisch 18.90€

32. PHO Reisbandnudelsuppe

Sai Gon Spezialität – Traditionelle Kräftige aromatisch PHO-Nudelsuppe, serviert mit fischen vietnamesischen Kräutern.

- a. mit Rindfleisch 16.90€
b. mit Tofu und Pakchoi  14.90€
c. mit Huhn 14.90€



Scharf



Vegetarisch

SUSHI

BOWLS

Alle Bowls werden mit Sushireis zubereitet

- B1. Lachs Bowl** – mit Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 19.90€
- B2. Vegi Bowl** – mit Inari, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 17.90€ 
- B3. Unagi Bowl** – mit Aal, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 22.90€
- B4. Tuna Tataki** – mit kurzgebratenes Thunfisch, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 23.90€
- B5. Salmon Tataki** – mit kurzgebratenes Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 21.90€
- B6. Sea Food Bowl** – 2 Thunfisch, 2 Lachs, 2 gekockte Garnelen, 2 Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam 26.90€

NIGIRI SUSHI (je 2 Stück)

- N1. Sake** – Lachs ^{d)} 5.90€
- N2. Maguro** – Thunfisch ^{d)} 5.90€
- N3. Ebi** – Garnelen ^{k)}  5.90€
- N4. Unagi** – gegrilltem Süßwasseraal 5.90€
- N5. Avocado** – Avocado  4.90€
- N6. Kani** – Krebsfleisch ^{k)} 4.90€
- N7. Inari** – Tofutasche ^{f)} 4.90€



 Vegetarisch

SUSHI

MAKI SUSHI (je 6 Stück)

M1. Tekka Maki – Thunfisch ^{d)}	5.90€
M2. Sake Maki – Lachs ^{d)}	5.90€
M3. Ebi Maki – gekochten Garnelen ^{k)}	5.90€
M4. Sake Avo Maki – Lachs, Avocado ^{d)}	5.90€
M5. Surimi Maki – Krebsfleisch ^{2)k)}	5.90€
M6. Avo Maki – Avocado 	4.90€
M7. Kappa Maki – Gurke und Sesam ⁱ⁾ 	4.90€
M8. Magon Maki – Mango 	4.90€



FUTO MAKI-BIG ROLL (je 5 Stück)

F1. Special Lachs Futo	9.90€
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse	
F2. Sai Gon Vegi Futo 	8.90€
Rucola, Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse	
F3. Special Tekka Futo	9.90€
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse	
F4. Ebi Special Futo	9.90€
Gebackene Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurke	
F5. Cali Special Futo	9,90€
Surimi, Frischkäse, Gurke, Avocado, Rucola	
F6. Special Futo	9,90€
Gebackene Hähnchen, Avocado, Mayonnaise, Avocado, Gurke	

 Vegetarisch



Sushi

TEMPURA SUSHI

(gebackene Sushi je 6 Stück)

T1. Alaska Roll ^{d)g)}	9.90€
<i>Lachs, Gurke, Avocado, Mayonnaise, Teriyaki</i>	
T2. Vegi Rolls ^{g)} 	9.90€
<i>Avocado, Gurke, Mango, Rucola, Mayonnaise, Teriyaki</i>	
T3. Tekka Roll ^{d)g)}	9.90€
<i>Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Mayonnaise, Teriyaki</i>	
T4. Ebi Roll ^{g)}	10.90€
<i>Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Teriyaki</i>	
T5. California Roll ^{g)}	9.90€
<i>Surimi, Frischkäse, Avocado, Gurke, Mayonnaise, Teriyaki</i>	
T6. Momo Roll ^{g)}	10.90€
<i>Gebackene Hähnchen, Avocado, Gurken, Mayonnaise, Teriyaki</i>	

INSIDE-OUT ROLLS (je 8 Stück)

i1. Sake I.O – <i>Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko</i> ^{d)}	13.90€
i2. Maguro I.O – <i>Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko</i> ^{d)g)} 	13.90€
i3. California Surimi I.O – <i>Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse, Rucola, Tobiko</i> ^{d)}	13.90€
i4. Vegi I.O – <i>Avocado, Gurke, Mango, Rucola, Frischkäse, Sesam</i>	11.90€
i5. Unagi I.O – <i>Aal, Gurke, Frischkäse, Teriyaki, Sesam</i> ^{i)g)}	13.90€
i6. Ebi I.O – <i>gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam</i> ^{d)}	13.90€
i7. Chicken Tempura I.O – <i>gebackene Hähnchen, Gurken, Rucola, Sesam</i>	13.90€
i8. Salmon Tempura I.O – <i>gebackene Lachs, Gurken, Avocado, Sesam</i>	14.90€




SAIGON SUSHI

SPECIAL ROLLS (je 8 Stück)

- E1. My Best Friends Roll** ^{d)g)k)l)} 17.90€
Gebackene Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit flambierten Lachs, Tobiko
- E2. Vegi Roll** ^{d)}  14.90€
Mango, Gurke, Tofu, Frischkäse, umwickelt mit Avocado
- E3. Grenn Rolls**  15.90€
Frühlingszwiebel Tempura, Paprika Tempura, umwickelt mit flambierten Chili Mayonnaise
- E4. Phonix Rolls** 16.90€
Gebackene Hähnchen, Avocado, Gurke, umwickelt mit Surimi
- E5. Dragon Roll** 18.90€
Gebackene Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit Aal

SUSHI MENÜ

- Lachs Menü** ^{d)} 19.90€
2 Lachs Nigiri, 6 Lachs Maki, 5 Tempura Lachs Roll
- Collection Menü** ^{d)} 22.90€
4 Stk Nigiri, 8 Stk Inside Out, 6 Stk Maki
- Vegi Menü**  18.90€
12 Stk Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri
- Fusion Menü** 29.90€
Je nach Vorliebe wählt (8 Stk I.O, 6 Stk Maki, 5 Stk Tempura, 4 Stk Nigiri)
- Menü für zwei** ^{d)k)} 54.90€
6 Stk Nigiri, 12 Stk Maki, 16 Stk Inside Out, 10 Stk Tempura



Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes

9.90€

Fischstäbchen "Lachs" mit Gebratene Nudeln

9.90€

Beilage

Kartoffeln Pommes

3.90€

Süßkartoffeln Pommes

4.90€

Gebratener Reis

4.90€

Gebratene Nudeln

4.90€

Dessert

Mochi Eis eine Kombination aus der Japanischen Mochi-tradition und Cremigem Speiseeis (Kokos / Matcha)

7.90€

Knuspriger Sesam Reisbällchen mit Nüsse Füllung

5.90€

Gebackene Banane mit Honig, Mandeln und Eis

6.90€



Zusatzstoffe

1) Farbstoffe 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4)

Geschmacksverstärker 5) Süßungsmittel 6) Phenylalaninquelle 7) Coffein

Allergien

a) Gluten b) Weichtiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Sojabohnen g) Milch h)

Schalefrüchte i) Sesam k) Krebstiere l) Weizen

Alles Gerichte ohne Geschmacksverstärker verwenden!

Getränke

Home Made

Tra Dao „hausgemachter Eistee“

6.90€

Zitronengrass Pfische Orange Eistee

Da Chanh

6,90€

Erfrischende Limettenlimonade (Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda)

Wildberry Sour

6,90€

Limette, Rohrzucker, Schweppes Wildberry, Grenadine

Caipi Ginger

6.90€

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Cocktails

Hanoi Sunshine (ohne Alkohol)

7.90€

Mango, Litchi, Maracujasaft, Kokosmilch, Kokossirup

Miss Saigon (mit Alkohol)

8.90€

Rum, Contreau, Litschilikör, Orangensaft, Maracujasaft, Granadinesirup

Mojitos

Classic Mojito

7.90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

Lychée Mojito

7.90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Litschisaft, Soda

Mango Mojito

7.90€

Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Mangosaft, Soda

Spritziges

Hugo Prosecco mit Holundersirup, Limette und Minze

6,90€

Aperol Spritz Prosecco mit Aperol und Orange

6.90€

Lillet Berry Lillet Blanc mit Holundersirup, Wildberry

6.90€

Sarti Spritz Prosecco mit Sarti Rose, Tonic Water

6.90€

Getränke

Softdrinks

	0.2l	0.4l
Wasser (Still, Sprudel)	2.50€	3.90€
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi	3.50€	4.90€
Bitter Lemon, Ginger Ale, Wildberry	3.50€	4.90€
Flasche Wasser (Medium, Still) 0.75l	6.50€	

Säfte und Saftschorle

	0.2l	0.4l
Apfel Saft oder Schorle	3.50€	4.90€
Maracuja Saft oder Schorle	3.50€	4.90€
Johannisbeer Saft oder Schorle	3.50€	4.90€
Litschi Saft oder Schorle	3.50€	4.90€
Mango Saft oder Schorle	3.50€	4.90€

Kaffee

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch	5.90€
Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch	4.90€
Kaffee	3.50€
Espresso	2.90€
Cappuccino	3.90€
Latte Macchiato	4.50€



Getränke

Saigon Pot of Tea

Hot Saigon (Ingwer, Zitrone, Minze, Honig)	5.50€
Saigon Power (Jasmin, Longan, Apfel, Goji Beeren, Rohrzucker)	5.50€
Grüntee, Jasmintee, Ingwertee oder Minztee	4.90€

Bier

Asahi Bier — japanisches Bier (0.33l)	5.50€
Saigon Bier — vietnamesisches Bier (0.33l)	5.50€
Rothaus Tannenzäple Pils (0.33l)	4.50€
Rothaus Alkoholfrei Pils (0.33l)	4.50€
Rothaus Zäpfle Radler (0.5l)	5.50€
Alkoholfrei Hefeweizen Erdinger (0.5l)	5.50€
Hefeweizen Erdinger (0.5l)	5.50€
Stiftungsbräu Erding Hell Vollbier (0.5l)	5.50€

Asiatische Spirituosen

Mei Kuei Lu (Rosenschnaps), 54%, 2cl	3.90€
Chu Yeh Ching (Bambusschnaps), 45%, 2cl	3.90€
Nep Moi (Vietnamesischer Reisschnaps), 30%, 2cl	3.90€

Long Drinks

Vodka Lemon	6.90€
Gin Tonic	6.90€
Rum Cola	6.90€

Getränke

Weißwein

Riesling trocken

0.2l 0.75l

5.50€

Weißburgunder halbtrocken

5.90€ 19.90€

Grauburgunder Kabinett trocken

5.90€ 19.90€



Rotwein

Lemberger trocken

0.2l 0.75l

5.50€

Trollinger mit Lemberger halbtrocken

5.90€

Fabelhaft Tinto (Niepoort, Douro, Portugal)

7,90€ 22.90€

Rosewein

Samtrot Rose fruchtig

0.2l 0.75l

5.50€ 18.90€

Schwarzriesling Weißherbst

5.50€ 17.90€

Weinschorle

4.50€



Sekt

Cuves Sekt trocken

0.1l 0.75l

2.90€ 17.90€