

# Sommerkarte

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** 6.50  
*2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>1,2,4</sup> (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup>*
- 5 **Gỏi cuốn** 7.00  
*2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup>*
- 6 **Cuốn thập cẩm** 17.50  
*Saigonteller: 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen<sup>1,2,4</sup> und 2 vegetarische Frühlingsrollen<sup>4</sup> aus eigener Herstellung, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup> und Sojasauce (für 2 Personen)*
- 7 **Chạo Tôm** 7.50  
*Garnelenpaste um ein Stück süßes Zuckerrohr geformt, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup>*  
*\*Das Zuckerrohr wird nicht mitgegessen – man kaut darauf, um den süßen Saft freizusetzen*

## Vegane Vorspeisen

- V4 **Chả giò chay** 6.50  
*2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>4</sup> gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce*
- V5 **Gỏi cuốn chay** 6.50  
*2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, dazu hausgemachte Sojasauce*

# Südvietnamesische Reisnudel-Bowls

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

Die Basis bilden **knackiger Salat, frische vietnamesische Kräuter und Reisnudeln.**

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

Als Topping bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

## Toppings:

N1	<b>Bún chả giò</b> <i>Hausgemachte Frühlingsrollen<sup>1,2,4</sup>, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>	14.50
N2	<b>Bún gà xào xả ớt</b> <i>Hühnerfilet in Zitronengras und Zwiebeln angebraten, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>	14.50
N3	<b>Bún tôm thịt xào xả ớt</b> <i>Hühnerfilet und Garnelen in Zitronengras und Zwiebeln angebraten Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>	15.50
N4	<b>Bún bò lá lốt</b> <i>Bio-Rinderhackfleisch in lá lốt eingewickelt, mit Champignons und Zwiebeln angebraten Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>	15.50
N5	<b>Bún bò xào xả ớt</b> <i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhüfte in Zwiebeln angebraten Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>	15.50

## Vegane Toppings:

V11	<b>Bún chả giò chay</b> <i>Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen<sup>4</sup>, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>	14.50
V12	<b>Bún mì căn lá lốt</b> <i>Seitan (glutenhaltig) in lá lốt gewickelt, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>	15.00
V13	<b>Bún đậu hủ xào xả ớt</b> <i>In Zitronengras angebratener Tofu, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>	14.50

## Hauptspeisen mit Reis

C2	<b>Gà cà ri</b>	14.50
	<i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, Zwiebeln, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
C6	<b>Tôm cà ri</b>	16.50
	<i>Garnelen in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, Zwiebeln, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
K2	<b>Gà xào ngò</b>	14.50
	<i>Hühnerfilet aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
K3	<b>Bò xào ngò</b>	15.50
	<i>Dünne Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
K5	<b>Gà lúc lắc</b>	15.50
	<i>Hühnerfilet aus dem Wok mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	
K6	<b>Bò lúc lắc</b>	17.50
	<i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhälfte angebraten mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	

## Vegane Hauptspeisen mit Reis

V6	<b>Đậu hủ cà ri</b>	14.00
	<i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
V8	<b>Đậu hủ xào ngò</b>	14.00
	<i>Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
V9	<b>Đậu hủ xào tỏi</b>	14.50
	<i>Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	
V10	<b>Chả chiên chay</b>	15.50
	<i>Hausgemachte knusprige Tofu-Seitan-Würfel<sup>4</sup> auf Okraschoten, Tomaten, Knoblauch, Mungobohnensprossen, Koriander und frischem Chili (Schärfe nach Belieben)</i>	

# DESSERTS

D1	<b>Trái vải</b> <i>Lycheeteller</i>	4.50
D2	<b>Kem dừa</b> <i>Kokoseis in der Kokoschale (laktosehaltig)</i>	5.50
D3	<b>Bánh chuối nước dừa</b> <i>Gedämpfte Baby-Banane im Reismantel, serviert auf Bananenblättern mit Kokosauce und gehackten Erdnüssen (vegan)</i>	5.50

---

## INHALTSLISTE

<sup>1</sup>enthält Schweinefleisch

<sup>2</sup>enthält Rindfleisch

<sup>3</sup>enthält Fischsauce

<sup>4</sup>glutenhaltig

# GETRÄNKE

## Aperitifs

Pflaumen- oder Lycheewein	(5 cl)	3.50
---------------------------	--------	------

## Spirituosen

Rosen-, Reis- oder Bambusschnaps	(2 cl)	3.50
----------------------------------	--------	------

## Bier

Bitburger Pils	(0.33 l)	3.50
Gaffel Kölsch	(0.33 l)	3.50
Paulaner Weizen naturtrüb oder dunkel	(0.50 l)	4.50
Radler	(0.33 l)	4.00
Saigonbier	(0.33 l)	4.50

## Fruchtsäfte

Guaven-, oder Mangosaft	(0.25 l)	4.50
Lychee-, oder Kokossaft	(0.25 l)	4.00
Maracujaschorle	(0.40 l)	4.50

## Heiße Getränke

Cà phê sữa - Vietnamesischer Kaffee		4.50
Jasmintee		4.00
Grüner Tee		4.00
Frischer Ingwertee aus biologischem Anbau		4.50
Frischer Pfefferminztee		4.50
Frischer Zitronengraste		5.00
Granatapfel-Minztee aus biologischem Anbau		4.00
Ananas-Passionsfrucht aus biologischem Anbau		4.00
Hibiskusblütentee aus biologischem Anbau		4.00

## Alkoholfreie Getränke

Wasser (mit Kohlensäure oder still)	(0.25 l)	3.00
große Wasserflasche (mit Kohlensäure oder still)	(0.75 l)	6.50
Bitburger 0,0%	(0.33 l)	3.50
Paulaner Weizen alkoholfrei	(0.50 l)	4.50
Malzbier	(0.33 l)	3.50
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle, Bitter Lemon	(0.20 l)	3.00

## Offene Weine

Chardonnay, Merlot, Rosé	(0.20 l)	5.50
--------------------------	----------	------