




SPEISEKARTE

DISTRICT 10
SAIGON STREET FOOD

Saigon Tapas

- 1. Tom Nuong** (A,B,D,E) **11.9**
Gegrillte Garnelen mit Mangosalat | Chili-Ingwer-Dressing | Kräuter | Erdnüsse | Röstzwiebeln
- 2. Canh Ga Chien** (D,E,G) **6.9**
Popcorn Chicken Wings | Knoblauch - Honig Sauce | Erdnuss | Koriander | Lauchzwiebeln
- 3. Cha Gio** (A,D,E) **7.9**
Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung | Chili-Limetten-Dip
- 4. Bo La Lot** (A,D,F) **8.9**
gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Erdnuss | Röstzwiebeln | Erdnuss Hoisin-Dip
- 5. So Diep Mo Hanh** (A,E,F,K) **7.9**
ein Gericht mit dem Geschmack Südvietnams, bekannt aus den nächtlich beleuchteten Seafood-Garküchen
gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebelöl | Erdnüsse | Chili-Limetten-Soße
- 6. Sui Cao Ga** (A,F,K) **6.9**
Gedämpfte Teigtaschen mit Hähnchenfüllung | Sojasoße | Knoblauch-Chili-Öl
- 7. Sui Cao Chay**  (A,F,K) **6.9**
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung | Sojasoße | Knoblauch-Chili-Öl
- 8. Cha Gio Chay**  (A,F) **6.9**
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | Sojasoße
- 9. Goi Xoai Chay**  (A,B,D,E) **8.9**
Mangosalat mit Tofu | Gurken | Zwiebeln | Chili-Soja-Dressing | Kräuter | Erdnüsse | Röstzwiebeln
- 10. Ca Tim**  (A,E,F) **5.9**
Gegrillte Aubergine | Chili-Limetten Soße | Erdnuss | Lauchzwiebeln

VORSPEISEN PLATTE

Vorspeisenplatte für 2 Personen

- 11. Thap Cam** (A,D,F) **23,9**
Gemischte Platte aus : 1. Tom Nuong | 2. Canh Ga Chien | 3. Cha Gio | 4. Bo La Lot | 5. So Diep Mo Hanh

1) ANTIOXIDATIONSMITTEL **2)** FARBSTOFFE **3)** GESCHMACKSVERSTÄRKER **4)** KONSERVIERUNGSMITTEL **5)** KOFFEINHALTIG **6)** GESCHWÄRZT **7)** TAURIN **8)** SÄUERUNGSMITTEL **9)** SÜSSUNGSMITTEL **10)** PHENYLALANIN **11)** CHININ **A)** GLUTENHALTIGES GETREIDE **B)** KREBSTIERE **C)** EIER **D)** FISCH **E)** ERDNÜSSE **F)** SOJA **G)** MILCH **H)** SCHALENFRÜCHTE **I)** SELLERIE **J)** SENF **K)** SESAM **L)** SCHWEFELDIOXID / SULPHITE **M)** LUPINEN **N)** WEICHTIERE

Spezial

20. Bo Ne (A,C,F) 20.9

gegrillte Rindfleisch | Knoblauch - Pfeffer Sauce | hausgemachte Hühnerleber-Paté | Spiegelei | Champignon | Zwiebeln | Tomaten | Lauchzwiebeln | Koriander
| **mit Banh Mi Baguette oder Reis servieren**

Extra Rindfleisch +4.9

21. Com Tam Ga (C,D) 15.9

gegrilltes Hähnchenschenkelfilet | Spiegelei | eingelegtes Gemüse | Chili-Karamell-Sauce | Salat | Lauchzwiebeln | Duftreis

Extra: kleine, klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen +3.9

22. Com Tam (C,D) 14.9

gegrillter Schweinerücken | Spiegelei | eingelegtes Gemüse | Chili-Karamell-Sauce | Salat | Lauchzwiebeln | Duftreis

Extra: kleine, klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen +3.9

23. Hu Tieu Kho (A,C,F) 14.9

Dry Reismudeln mit würziger, gerösteter Knoblauch-Sojasoße | Hähnchenbrust | gebratenes Hähnchenhack | gekochtes Ei | Kräuter

Extra: kleine, klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen +3.9

24. Bo Xao Tieu (A,F) 18.9

Gebratene Rinderstreifen | schwarze Pfeffersoße | Champignon | Zwiebeln | Paprika | Brokkoli | Tomaten | Koriander | Lauchzwiebeln | Duftreis

Extra: Rindfleisch +4.9

kleine, klare Hühnerbrühe mit Teigtaschen +3.9

25. Ca Nuong (A,D,E) 17.9

Gegrilltes Kabeljaufilet, in Bananenblatt gehüllt, mit Kurkuma-Zitronengras-Paste | Salat | Lauchzwiebeln | Dill | Duftreis

Suppen

30. Bun Bo Hue (B,D) 15.9

Reisnudelsuppe mit kräftiger Chili-Zitronengras-Rinderkraftbrühe | Rindfleisch | Kräutern | Sojasprossen

31. Pho (D)

Reisnudelsuppe mit Traditionelle 5-Gewürze-Rinderkraftbrühe | Kräutern | Sojasprossen

- **Rindfleisch** 16.9
- **Hähnchen Brust** 15.9
- **Tofu** 13.9

Extra : Pochiertes Ei nach vietnamesischer Art +2

Nudeln

40. Bun Bo Nam Bo (A,C,D,E,F) 17.9

Reisnudelsalat mit gebratenen Rindfleischscheiben | Zwiebeln | Sojasprossen | Chili-Limetten-Dressing | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Kräuter

41. Bun Tron (A,C,D,E,F)

Reisnudelsalat | Chili-Limetten-Dressing | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Kräuter

- **gegrillter Schweinerücken** 14.9
- **gegrilltes Hähnchenschenkelfilet** 16.9

Extra: Knusprige Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung +3.9

42. Udon Xao

gebratene Udon-Nudeln mit Karotten | Spitzkohl | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Lauchzwiebeln

- **Gegrilltes Hähnchenkeule** (A,D,F) 17.9
- **Rindfleisch** (A,F) 18.9
- **Garnellen** (A,B,F) 17.9

Extra: Spiegelei +2

Cury

50.Cari Do

Rote Curry mit Paprika | Karotten | Champignons | Brokkoli | Sojasprossen | Zwiebeln | Koriander | Duftreis

- **Gegrilltes Hähnchenkeule** (D,F) **15.9**
- **Garnellen** (B,D,F) **15.9**

Vegan

60.Bun Tron Chay (A,E,F) **13.9**

Reisnudelsalat mit knusprigem Tofu | knuspriges Soja-Steak | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Chili-Soja-Dressing | Kräuter

Extra : vegane Frühlingsrolle +3

61.Udon Xao Chay (A,F) **15.9**

Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu | Karotten | Spitzkohl | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Lauchzwiebeln

Extra: Spiegel Ei +2

63.Hu Tieu Tron Chay (A,F) **14.9**

Dry Reisnudeln mit würziger, gerösteter Knoblauch-Sojasoße | knuspriges Soja-Steak | Tofu | Spitzkohl | Karotten | Brokkoli | Sojasprossen | Koriander | Lauchzwiebeln

Extra: gekochtes Ei +1.5

64. Ca Ri Chay (F) **13.9**

Rotes Curry mit Tofu | Paprika | Karotten | Champignons | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Duftreis

65. Dau Sot Tieu (A,F, J, K) **15.9**

Knusprige Tofu | Paprika | Karotten | Champignons | Brokkoli | Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch-Pfeffer-Sauce | Duftreis

SOFTDRINKS

Still Sprudel Wasser	0.25	2.5
Still Sprudel Wasser	0.75	6.9
Cola Cola Zero	0.2	3.5

HOMEMADE

Nuoc Mia Tuoi	0.4	6.9
Frisch gepresster Zuckerrohrsaft		
Vietnams beliebtestes Straßengetränk , frisch geprest		
Tra Tac	0.4	5.9
Kalamansi Eistee		
Die Kalamansi ist eine beliebte exotische Zitrusfrucht aus Südostasien		
Da Chanh	0.4	5.9
vietnamesische Limetten Limonade		
Dua Tac	0.4	5.9
Kokoswasser mit jungem Kokosfleisch und Kalamansi		

HEISSER TEE

Tra Gung		4.9
Ingwer Kurkuma Honig		
Sam Dua		4.9
Grüner Tee Kamillen Pandanblätter Luo Han Guo		

KAFFEE

Ca Phe Nong		4.9
heißer Trung Nguyen Espresso, Kondensmisch		
Ca Phe Sua Da		6.9
Trung Nguyen Espresso, Kondensmisch, eiswürfel		

BIER

Saigon	0.33	4.5
Kölsch / Kölsch Alkoholfrei	0.33	3.5

WEIN

	Glas 0.15	Fl. 0.75
Abtei Himmerod Riesling	6.9	28.9
Aromen von feiner Frucht aus Zitrus und grünem Apfel		
Fritz Walter Grauburgunder	6.9	28.9
Aromen von Mirabelle, Apfel Melrose		
Brogsitter Grauburgunder		31.9
Aromen von frischer Mango, feinem Duft und weicher Frucht. Passt hervorragend zu würzigen Speisen.		
Paulinshof Weissburgunder		29.9
Aromen von weißen Blüten, Birne und feiner Mineralität, mit nussigen Nuancen und zartem Orangenzensten-Finish.		
Rotwein Latentia 90 Primitivo	6.5	26.9
Aromen von dunkler Beeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer		
La Vieille Ferme Rosé	6.5	26.9
Aroma von Grapefruit und frischen Früchten, lebendig und ausgewogen		

COCKTAILS

Saigon Lillet		8.9
Kokoswasser Maracuja Kalamansi		
Heidelbeeren Mojito		8.9
Rum Heidelbeeren Limetten		
Gelber Stein		7.9
Gin Ingwer Honig Zitronen Salz		
Mo Muoi		7.9
Pflaumen Likör Vodka Limetten Salz		
Juni Litschi		9.9
Vodka Litschi Heidelbeeren		
Tra Dao Cam Sa		9.9
Rum Cointreau Pfirsich Zitronengras Schwarztee		

VODKA

Nep Moi		3.5
Vietnamesische Reisvodka		

DESSERT

70.Kokos-Karamell-Flan (C,G,E) **7.9**

Kokoscreme-Karamell | Vanilleeis | Erdnuss-Crunch

71.vietnamesischer Karamellflan (5,C,G,E) **5.9**

Kokos-Karamellcreme | Kaffee-Granité

72.Chuoi Chien  (A,E) **7.9**

gebackene Banane umhüllt mit Engelshaar-Teigsfäden
| Kokos Karamel | Mango Sorbet | Junges
Kokosfleisch | Erdnuss Crunch