SUPPE 

1. **Miso - Suppe** — 6.90€
   Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, Sesam dazu
   a. frischer Tofu oder b. Lachs
2. **Seafood - Suppe** — 7.90€
   Meeresfrüchte, Tomyum Paste, Zwiebel, Ananas, Zitronengras
3. **Kokosmilch – Suppe** — 7.90€
   Gyoza, Champions, Cherrytomaten, Paprika, Koriander, Frühlingszwiebeln,
4. **Klein Pho – Suppe** mit lauchzwiebeln, Koriander — 7.90€
   a. Rindfleisch, b. Hühnerfleisch, c. Tofu

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** — 10.90 €
   gemischter Salat mit Mango, Cherrytomaten, Gurken, Sesam, Erdnüsse, hausgemachtem Dressing dazu Hühnchen, auf Wunsch auch mit veganem Hühnchen
9. **Seafood Salat** (spicy) — 12.90€
   Meeresfrüchtesalat mit Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Zurimi dazu Mango, Zwiebeln, Sellerie, karotten, Minze, Koriander, Erdüsse und hausgemachtes Dressing

Vegetarisch

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, Reisnudeln und Erdnuss-Sauce Dip

12. Shaolin Rolle c) l) — 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*

16. Ebi Tempura a) k) — 7.90€
Gebackene Garnelen mit Paniermehl ummantelt und süß-chili Sauce

17. Buddha Roll e) — 7.90€
Reiseblätterrollen gefüllt mit Tofu, Sautiertem Seitan, Reisnudeln, frischer Salat, Kräuter und Erdnuss-Sauce Dip

19. Dim Sum — 7,90€
Gedämpfte Teigtachen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen, übergossen mit Soja-Limetten Sauce





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

Hauptgerichte

26. Lachsfilet vom Grill [d)] — 21.90€

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

a. Saigon Sauce [2)] „dunkle soße“
b. Rote Curry Sauce
c. Mango 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, Zitronengras, Knoblauch — 16.90€
b. mit Knusprige Frühlingsrollen oder (**Veggie-Option**) — 16.90€
c. mit Rindfleisch, Zwiebeln, Paprika, Zitronengras, Knoblauch — 18,90€
d. Mit Knusprige Ente oder (**Vegane Ente**) — 20.90€

28. Udon Nudeln in Rote Curry

aus Weizenmehl mit buntem Gemüse in Rote Curry-Sauce [l)]

a. mit Tofu — 15.90€
b. mi Hühnerfleisch — 16.90€
c. mit Garnelen — 19.90€
d. mit Meeresfrüchte — 19.90€

29. Udon Nudeln´ Gebratene

aus Weizenmehl gebratene mit buntem Gemüse und Ei [c)l)]

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

Scharf Vegetarisch

Hauptgerichte

32. Pho (Reisbandnudelsuppe)

Traditionelle kräftige, aromatische Pho-Nudelsuppe mit frischen Frühlingszwiebeln, Koriander, dazu Wahlweise:

a. mit Rindfleisch 16.90 €
b. mit Tofu, Pakchoi, Zuckerbohnen 14.90 €
c. mit Hühnfleisch 14.90 €

33. Wok-Meeresfrüchte mit Sellerie 19.90€

Gebratene Meeresfrüchte aus Oktopus, Garnelen, Tintenfisch mit Sellerie, Zwiebeln, Dill, Cherrytomaten dazu Jasmin Reis

34. Wok-Meeresfrüchte mit Zitronengras und Chili 19.90€

Gebratene Meeresfrüchte aus Oktopus, Garnelen, Tintenfisch mit Zitronengras, Zwiebeln, Paprika, Dill, Chili, dazu Jasmin Reis

35. Udon Meeresfrüchte 19.90€

Gebratene Udon-Nudeln mit Meeresfrüchte aus Oktopus, Garnelen, Tintenfisch dazu frisches Gemüse

52. Dragon Bowl d,e,f 21.90€

Gegrillte Großgarnelen spieße in Kräuterbutter mit Avocado, gedämpften Reisnudeln, gemischter Salat, Kräuter, dazu hausgemachten Teriyaki Sauce

53. Die Freundenpracht e) d) 22.90€

Medium gegrilltes Lachfilet mit Avocadostücken, gedämmt Reisnudeln, gemischter Salat, Kräuter und dazu hausgemachten Teriyaki Sauce

54. Shaking Beef i,e 21.90€

Wok-Sautierte Rinderstreifen mit Paprika, Zwiebeln, Chili, kräftiger Austern-Sauce

55. Chicken Roost d,f 19.90€

Gegrilltes Hühnerfilet in Ingwer, Kurkuma-Mariande mit buntem Gemüse in fein abgeschmeckter hausgemachter Sauce dazu Jasmin Reis

56. Tonkin Ranch f 21.90 €

Wok-Sautierte Rinderstreifen mit Paprika, Champignons, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Zitronengras dazu Jasmin Reis

Scharf Vegetarisch

RAMEN JAPANISCHE

NUDELSUPPE MIT HERZHAFTER BRÜHE UND VERSCHIEDENEN TOPPINGS

62. Miso Ramen a) l) c) f)

Hühnerbrühe und Miso mit Ei, Naruto, Mais, Chinakohl, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln.

a.	mit Tofu und Seitan	15.90€
b.	mit Hähnchen	15.90€
c.	mit Schweine Chashu	16.90€
d.	mit Gebackenes Hähnchen	16.90€

63. Shoyu Ramen a) l) c)

Hühnerbrühe und Shoyu mit Ei, Naruto, Mais, Chinakohl, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln.

a.	mit Tofu und Seitan	15.90€
b.	mit Hähnchen	15.90€
c.	mit Schweine Chashu	16.90€
d.	mit Gebackenes Hähnchen	16.90€

64. Spicy Tantanmen Ramen a) l) c)

Hühnerbrühe und Miso, Shoyu mit Hackfleisch von Huhn, Chili-Öl, Ei, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln.

a.	mit Tofu und Seitan	16.90€
b.	mit Hähnchen	16.90€
c.	mit Schweine Chashu	17.90€
d.	mit Gebackenes Hähnchen	17.90€

65. Seafood Ramen a) l) d) f) 17.90€

Brühe aus Meeresfrüchten, Miso, Shoyu dazu Lachs, Surimi, Grüne Muscheln, Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln.

66. Veggie Ramen a) l) f) 16.90€

Brühe aus Kokosmilch, Miso, dazu Tofu, Seitan, Mais, Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln.

Vegetarisch

SUSHI

BOWLS

Alle Bowls werden mit Sushireis zubereitet

B1. Lachs Bowl – mit Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat, Teriyaki, Mayo, Sesam — 17.90€

B2. Vegi Bowl – mit Inari, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat, Miso, Sesam — 15.90€

B3. Unagi Bowl – mit Aal, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat, Teriyaki,Sesam — 19.90€

B4. Tuna Tataki – mit kurzgebratenes Thunfisch , Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat, Spicy Mayo, Teriyaki, Sesam — 21.90€

B5. Salmon Tataki – mit kurzgebratenes Lachs , Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat, Spicy Mayo, Teriyaki, Sesam — 21.90€

NIGIRI SUSHI *(je 2 Stück)*

N1. Sake Nigiri – Lachs [d] — 5.90€

N2. Maguro Nigiri – Thunfisch [d] — 5.90€

N3. Ebi Nigiri – Garnelen [k] — 5.90€

N4. Unagi Nigiri – gegrilltem Süßwasseraal — 5.90€

N5. Avocado Nigiri – Avocado — 4.90€

N6. Kani Nigiri– Krebsfleisch [k] — 4.90€

N7. Inari Nigiri – Tofutasche [f] — 4.90€





Vegetarisch

SUSHI

MAKI SUSHI (je 8 Stück)

M1. Tuna Maki – Thunfisch Maki [d)]	5.90€
M2. Sake Maki – Lachs Maki [d)]	5.90€
M3. Ebi Maki – Garnelen tempura [k)]	5.90€
M4. Sake Avo Maki – Lachs, Avocado [d)]	5.90€
M5. Surimi Maki – Krebsfleisch [2)k)]	5.90€
M6. Avocado Maki – Avocado Maki	4.90€
M7. Kappa Maki – Gurke Sesam Maki [i)]	4.90€
M8. Mango Maki – Mango Maki	4.90€
M9. Spicy Tuna – Spicy Thunfisch Maki	5.90€
M10. Spicy Sake – Spicy Lachs Maki	5,90€



FUTO MAKI–BIG ROLL (je 8 Stück)

F1. Special Lachs Futo [d)g)] — 9.90€
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse, Mayo, Teriyaki

F2. Saigon Vegie Futo [g)] **(Vegan)** — 8.90€
Inari, Mango, Rucola, Gurke, Avocado ,Miso, Mayo

F3. Special Tuna Futo [d)g)] — 9.90€
Thunfisch, Gurke, Avocado , Frischkäse, Mayo, Teriyaki

F4. Ebi Special Futo [d)g)] — 9.90€
Gebackene Garnelen, Gurke, Avocado , Frischkäse, Mayo, Teriyaki

F5. Cali fornia Special Futo [k)g)] — 9,90€
Surimi , Gurke, Avocado , Frischkäse, Mayo, Teriyaki

F6. Crispy Chicken Futo [c)] — 9,90€
Gebackene Hähnchen, Gurke, Avocado , Frischkäse, Mayo, Teriyaki



Vegetarisch

SUSHI

TEMPURA SUSHI

(gebackene Sushi je 10 Stück) alles mit Frischkäse und Teriyaki

T1. Alaska Tempura d)g)l) — 9.90€
Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse,Mayonnaise, Teriyaki , Sesam

T2 .Vegi Tempura g)l) — 8.90€
Inari, Mango, Gurke, Avocado, Mayonnaise, Miso , Sesam

T3. Tekka Tempura d)g)l) — 9.90€
Thunfisch, Gurke, Avocado, Frischkäse,Mayonnaise, Teriyaki, Sesam

T4 . Crunchy Ebi Tempura g)l) — 10.90€
Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Mayonnaise, Teriyaki, Sesam

T5. California Tempura g)l) — 9.90€
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Mayonnaise, Teriyaki , Sesam

T6. Momo Tempura g)l) — 10.90€
Gebackene Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse, Mayonnaise, Teriyaki, Sesam

T7. Futo Crunch Tempura g)l) — 11,90€
Lachs, Thunfisch , Avocado, Gurke, Frischkäse, Mayonnaise, Teriyaki, Sesam

INSIDE-OUT ROLLS (je 8 Stück)

i1. Sake I.O – Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Mayo, Teriyaki d), Sesam — 12.90€

i2 . Tuna I.O – Thunfisch, Gurke, Avocado , Tobiko, Mayo, Teriyaki d)g) ,Sesam — 12.90€

i3 . California – Krebfleisch, Avocado, , Tobiko, Mayo d), Sesam — 11.90€

i4 . Vegi I.O – Avocado, Gurke, Mango, Rucola,Mayo, Miso, Sesam — 10.90€

i5 . Unagi I.O – Aal, Gurke, Frischkäse, Mayo, Teriyaki, Sesam i)g) — 12.90€

i6 . Ebi I.O – gebackene Garnelen, Avocado,Mayo,Teriyaki ,Sesam d) — 12.90€



i7. Crispy Chicken I.O - gebackene Hähnchen, Avocado, Rucola, Mayo, Teriyaki — 11.90€

i8. Crispy Salmon I.O – gebackene Lachs, Avocado, Mayo, Teriyaki, Sesam — 12.90€

Vegetarisch

SAI GON SUSHI

SPECIAL ROLLS (je 8 Stück)

E1. My Best Friends Roll d)g)k)l) — 16.90€
Gebackene Garnelen, Avocado, Gurke umwickelt mit flambierten Lachs, Mayo, Teriyaki

E2. Green Dragon Roll (Vegan) g) — 13.90€
Mango, Gurke, Rucola, Tofu umwickelt mit Avocado, Mayo, Teriyaki

E3. Phoemix Rolls k) — 15.90€
Gebackene Hänchen, Avocado, Gurke umwickelt mit Surimi, Spicy Mayo

E4. Dragon Roll g)d)k) — 15.90€
Gebackene Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit Aal, Teriyaki

E5. Rainbow Roll — 16.90€
Surimi, Gurke, Avocado, Umwickelt mit Thunfisch, Mayo, Teriyaki

GUNKAN 2.stk

G1. Spicy Tekka Reissushi, Marinierter thunfisch — 5.90€

G2. Spicy Sake Reissushi Marinierter Lachs — 5.90€

G3. Guacamole Reissushi , Marinierter Avocado — 4.90€

G4. Wakame, Reissushi , Sesam — 4.90€

G5. Tobiko, Reissushi — 5,90€

Vegetarisch

SUSHI MENÜ

Maki Mix „24 stk Maki“ 12.90€
Lachs Maki, Thunfisch Maki, Gurke Maki,

Nigiri Deluxe „7 stk. Nigiri“ 14.90€
Lachs, Thunfisch, Ebi, Unagi,surimi , Avocado, Gunkan Topiko

Lachs Menü 18.90€
2 Lachs Nigiri, 8 Lachs Maki, 10 Tempura Lachs Roll

Collection Menü 21.90€
4 Stk Nigiri, 8 Stk Inside Out, 8 Stk Maki

Vegi Menü (Vegan) 17.90€
16 Stk Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri

Fusion Menü 29.90€
8 Stk Inside Out, 8 Stk Maki, 10 Stk Tempura, 4 Stk Nigiri

Menü für zwei 49.90€
4 Stk Nigiri, 2 stk Gunkan, 16 Stk Maki, 16 Stk Inside Out, 20 Stk Tempura

Family Menü für 3-4 Personen 79.90€
6 Stk Nigiri, 4 stk Gunkan 24 Stk Maki, 24 Stk Inside Out, 20 Stk Tempura
6 stk Sashimi

SASHIMI

S1. Salmon Sashimi “6stk.“ Lachs auf Seetangsalat, Avocado 14.90€
S2. Tuna Sashimi “6stk.” Thunfisch auf Seetangsalat, avocado 16.90€
S3. Sake & Maguro Sashimi “je 3 stk.” Lachs, thunfisch, Seetang, Avo 15.90€

Scharf Vegetarisch

Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes	9.90€
Fischstäbchen d)c) "Lachs" mit Gebratenen Nudeln	9.90€

Beilage

Kartoffeln Pommes	3.90€
Gebratener **Reis**	4.90€
Gebratene **Nudeln**	4,90€

Dessert

Mochi Eis Japanisches Dessert aus cremigem Matcha & Kokos Eis, umhüllt von welchem, süßem Reisteig	7.90€
Knuspriger Sesam Reisbällchen g) mit Nüsse Füllung	5.90€
Gebackene Banane mit Honig, Mandeln und Eis	6.90€
Schokokuchen mit Eis	7,90€



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, Rohzucker, Soda)

Wildberry Sour 6,90€
Limette, Rohzucker, Schweppes Wildberry, Grenadine

Caipi Ginger 6.90€
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

Cooktails

Hanoi Sunshine (ohne Alkohol) 7.90€
Mango, Litchi, Maracujasaft, Kokosmilch, Kokossirup

Miss Saigon (mit Alkohol) 8.90€
Rum, Contreau, Litschilikör, Orangensafr, Maracujasaft, Granadinesirup

Mojitos

Classic Mojito 7.90€
Rum, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda

Lychee 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	3.90€
Espresso	2.90€
Cappuccino	3.90€
Latte Macchiato	4.90€

Getränke

Saigon Pot of Tea

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

Bier

Asahi Bier – *japanisches Bier (0.33l)*	5.50€
Saigon Bier – *vietnamesiches Bier (0.33l)*	5.50€
Rothaus Tannenzäple Pils *(0.33l)*	4.50€
Rothaus Alkoholfrei Pils *(0.33l)*	4.50€
Rothaus Zäpfle Radler *(0.5l)*	4,50€
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€
Nep Moi *(Vietnamesischer Reisschnaps), 30%, 2cl*	3.90€

Long Drinks

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

Getränke

Weißwein

	0.2l	0.75l
Riesling *trocken*	5.50€	
Weißburgunder *halbtrocken*	5.90€	19.90€
Grauburgunder Kabinett *trocken*	5.90€	19.90€

FÜRSTENFASS
HOHENLOHE

Rotwein

	0.2l	0.75l
Lemberger *trocken*	5.90€	
Trollinger mit Lemberger *halbtrocken*	5.90€	
Fabelhaft Tinto *(Niepoort, Douro, Portugal)*	7,90€	22.90€

Rosewein

FÜRSTENFASS
HOHENLOHE

	0.2l	0.75l
Samtrot Rose fruchtig	5.90€	18.90€
Schwarzriesling Weißherbst	5.90€	17.90€
Weinschorle	4.90€	

Sekt

	0.1l	0.75l
Cuves Sekt trocken	2.90€	17.90€