

SUPPE

1.	Sake Miso Suppe	6.90€
Y	Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln, Sesam mit Frische Tofu	

7.90€
Champions, Cherrytomaten, Paprika, Koriander, Frühlingszwiebeln mit Gyoza

SALAT



6.	Seetang Salat ⁱ⁾	8.90€
10	Japanischer Algensalat mit Sesam und Salat	V 20 1 1 1 1 1 1
7.	Avocado Salat ^{e) i)}	10.90€
1	Avocado, gemischter Salat, Cherrytomaten, Sesam, Erdnüsse,	A Carry
F.	hausgemachtem Dressing	1 1 1 1
8.	Kimchi (spicy) 🕜	7.90€
9	Hausgemachter Scharf eingelegter Chinakohl	130 3



FINGER FOOD

1			
1	<i>10.</i>	Baby Bean f)h)	6.90€
1	4 6 5	Japanische grüne Sojabohnen mit Salz (Edemame)	
-	<i>11.</i> .	Sommer Rolle ^(1) e)	7.90€
11111		Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischer Salat, Kräuter, Reisnudeln und Erdnuss-Sauce Dip	
1	<i>12.</i> .	Shaolin Rolle ^{c) f}	6.90€
111111		Knusprige Teigblätterrollen gefüllt mit Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Shiitake, Spitzkohl, Mungbohnen, Glasnudeln, Kräuter und Süß-Chili Sauce	10.7
j	13.	Frühlingsrollen c) d)	7.90€
	La Contra	Knusprige Reisblätterrollen gefüllt mit Hühnerhack, Kohlrabi, Karotten, Morcheln, Spitzkohl, Shiitake, Glasnudeln, Kräuter und Limetten-fisch Sauce	
7 1	14.	Gyoza	6.90€
		Japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse und süß-chili Sauce	N
-	<i>15.</i>	Ga Sate "leich schaft"	7.90€
1	2 1	Hühnerbrustspieße mit Erdnuss Sauce	SALZ
ì	16.	Ebi Tempura ^{a) k)}	7.90€
200	100	Gebackene Garnelen mit Paniermehl ummantelt und süß-chili Sauce	1. 1
ì	17.	Buddha Roll ^{e)}	7.90€
100		Reiseblätterrollen gefüllt mit Tofu, Sautiertem Seitan, Reisnudeln, frischer Salat, Kräuter und Erdnuss-Sauce Dip	(
7 7 7	19. 9	Dim Sum	7.000
-	(Gedämpfte Teigtachen aus Reismehl gefüllt mit gehackten Garnelen,	<i>7,90€</i>
-		übergossen mit Soja-Limetten Sauce	1
-	1. 1.		20







Ramen & Udon Suppen

61. Tonkotsu Shoyu Ramen	16.90	67. Udon Suppe	
Brühe: Huhn, Shoyu		Brühe: Huhn, Dashi a) () c)	
Toppings: Schweine Chashu, Ei, Nar	ruto,Mais,	Toppings: Ei, Naruto, Ma	is, , Pakchoi,
Pakchoi, Zuckererbsen, Frühlingszu	viebeln ,	Zuckererbsen, Frühlingsza	wiebeln ,
Knoblauchchips. a) l) c)		Knoblauchchips.	
a		mit Huhn Chashu	16.90
62. Miso Ramen	16.90	mit Tofu	15.90
Brühe: Huhn, Miso			
Toppings: Schwein Chashu, Hackfle	eisch, Ei,	68. Udon Curry	16.90
Naruto, Mais, Pakçhoi, Zuckererbse	n,	Brühe: Huhn, Kokos, Curr	y a) l) c)
Noriblatt, Frühlingszwiebeln ,		Toppings: Huhn Chashu, I	Ei,Naruto,
Knoblauchchips. a) l) c)		Mais, Pakchoi, Zuckererbs	sen,
		Frühlingszwiebeln , Knob	lauchchips.
63. Shoyu Ramen	16.90		
Brühe: Huhn, Shoyu		Minilexikon	ı
Toppings: Huhn Chashu, Ei, Naruto	o, Mais,	Chashu	
Pakchoi, Frühlingszwiebeln ,		Japanischer Sousvide fleise	ch,zart gegart
Knoblauchchips. a) l) c)		Dashi	
		Japanische Brühe, aus Kon	mbu (Seetang)
64. Spicy Tantanmen Ramen "Pikant	, 16.90	Miso	
Brühe: Huhn, Spicy Tantanmiso		Fermentierte Sojabohnenp	aste, Basis füi
Toppings: Schweine Chashu, Hackfl	leisch, Ei,	viele Suppen und Saucen	
Naruto, Mais, Pakchoi, Zuckererbse	en,	Tantan	
Frühlingszwiebeln , Knoblauchchip.	s. a) l) c)	Würzige Sesam-Chili-Supp	oe mit
		Hackfleisch	
65. Seafood Ramen	17.90	Tonkotsu	
Brühe: Seafood, Miso, Shoyu		Kräftige Brühe aus ausgek	cochenten
Toppings: Lachs, Surimi, Naruto, G	rüne	Schweineknochen, cremig	und intensiv
Muscheln, Frühlingszwiebeln ,		Shoyu	
Knoblauchchips. a) l) d)		"Soja"Ramen, Brühe mit S	ojasauce als
		Hauptgeschmacksgeber	
66. Veggie Ramen	15.90	Naruto	
Brühe: Sojamilch, Miso		Traditionelle japanische	
Toppings: Tofu, Mais, Shiitake, Pak	kchoi,	Fischdelikatesse mit	
Zuckererbsen, Frühlingszwiebeln ,		gedämpftem, weißen Fisch	fleisch , die
Knoblauchchips. a) () f)		kunstvoll zu einer Rolle ge	



20.	Gebackener Natur Bio Tofu for 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)	15.90€
21.	Hühner Brust Filet oder (Vegane Hähnchen) 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)}	16.90€
22.	Gebackene Hühner Brustfilet ⁽⁾ 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)	17.90€
23.	Knusprige Entefilet oder (Vegune Ente) () 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)}	20.90€
24.	Rindfleisch (Argentine Hüftsteak) mit buntem Gemüse im Wok gebraten und dazu mit Jasmin Reis a. Saigon Xot "dunkle soße" b. Rote Curry Sauce)	18.90€
25.	Black Tiger Garnelen (k)(h) 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)	19.90€



Hauptgerichte

L		1 3
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	7 2 4
	b. Rote Curry Sauce d. Erdnuss Sauce e)	
27.	Reisnudeln	
	mit frische gemischter Salat, Nussmischung, Kräuter und Limetten-Chili Dressing ^{d)e)}	- T
8	a. mit gebraten Tofu, Zwiebeln, Paprika, Champignons, Zitronengras, Knoblauch	16.90€
	6. mit Knusprige Frühlingsrollen oder (Veggie-Option)	17.90€
176	c. mit kurzangebratenes Rinderfilet, Zwiebeln, Paprika, Champignons,	19.90€
	Zitronengras und Knoblauch	2 / NO
28.	Udon Nudeln	Story !
	aus Weizenmehl mit buntem Gemüse in Rote Curry-Sauce ()	S A
	a. mit Tofu V	15.90€
	b. mi Hühnerfleisch	16.90€
	c. mit Garnelen	19.90€
29.	Udon Nudeln	
18	aus Weizenmehl gebratene mit buntem Gemüse und Ei ^{c)()}	3,100
	a. mit Hühnerfleisch paniert	17.90€
	b. mit knusprige Ente	20.90€
	c. mit Garnelen	19.90€
	d. Rindfleisch	18.90€
<i>32</i> .	PH O Reisbandnudelnsuppe	0.1
	Sai Gon Spezialität – Traditionelle Kräftige aromatisch PHÖ-Nudelnsuppe,	194 ×1
	serviert mit fischen vietnamesischen Kräutern.	16.90€
100	a. mit Rindfleisch	
	6. mit Tofu und Pakchoi 🏏	14.90€
	c. mit Huhn	14.90€
		State 31



Kindermenü

Chicken Nuggets mit Pommes Fischstäbchen "Lachs" mit Gebratene Nudeln 9.90€ 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)
Knuspriger Sesam Reisbällchen mit Nüsse Füllung
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!

SUSHI

BOWLS

Alle Bowls werden mit Sushireis zubereitet	
B1. Lachs Bowl – mit Lachs, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame,	19.90€
Salat und Sesam	
B2. Vegi Bowl – mit Inari, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame,	17.90€
Salat und Sesam	
B3. Unagi Bowl – mit Aal, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame,	22.90€
Salat und Sesam	
B4. Tuna Tatakį – mit kurzgebratenes Thunfisch , Avocado, Gurkę,	23.90€
Mango, Bohnen, Wakame, Salat und Sesam	
B5. Salmon Tataki – mit kurzgebratenes Lachs, Avocado, Gurke, Mango,	21.90€
Bohnen, Wakame, Salat und Sesam	
B6. See Food Bowl – 2 Thunfisch, 2 Lachs, 2 gekockte Garnelen, 2	26.90€
Garnelen Tempura, Avocado, Gurke, Mango, Bohnen, Wakame, Salat und	
Sesam	

NIGIRI SUSHI (je 2 Stück)

	N1. Sakę – Lachs ^{d)}	5.90€
000 Me 000	N2. Maguro – Thunfisch ^{d)}	5.90€
	$N3. Ebi$ – Garnelen $^{(l)}$	5.90€
	N4. Unagi – gegrilltem Süßwasseraal	5.90€
	N5. Avocado – Avocado V	4.90€
	N6. Kani – Krebsfleisch ^{k)}	4.90€
	N7. Inari – Tofutasche ^{f)}	4.90€
30 C. C. P. P. C. P. C. P.		
1		



SUSHI

MAKI SUSHI (je 6 Stück)

	M1. Tekka Maki – Thunfisch ^d	5.90€
AND THE PERSON	M2. Sake Maki – Lachs ^{a)}	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⁾ V	4.90€
	M8. Magon Maki – Mango V	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, Gurkę, 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	



Sushi

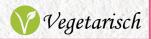
TEMPURA SUSHI

(gebackene Sushi je 6 Stück)

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

INSIDE-OUT ROLLS (je 8 Stück)

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



SAI GON 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	17.500
Lachs, Tobiko	
E2.Vegi Roll ^{g)} 🏏	14.90€
Mango, Gurke, Tofu, Frischkäse, umwickelt mit Avocado	
E3. Grenn Rolls 🥡	15.90€
Frühlingszwiebel Tempura, Paparika Tempura, umwickelt mit flambierten Chili Mayonnaise	
E4. Phonix Rolls	16.90€
Gebackene Hähnchen, Avocado, Gurke, umwickelt mit Surimi	10.700
E5. Dragon Roll	18.90€
Gebackene Lachs, Frischkäse, Avocado, Gurke, umwickelt mit Aal	
SUSHI MENÜ	
Lachs Menü ^{d)}	
2 Lachs Nigiri, 6 Lachs Maki, 5 Tempura Lachs Roll	19.90€
Collection Menü ⁴⁾	
4 Stk Nigiri, 8 Stk Inside Out, 6 Stk Maki	22.90€
Vegi Menü 🕜	
12 Stk Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri	18.90€
Fusion Menü	
Je nach Vorliebe wählt (8 Stk I.O, 6 Stk Maki, 5 Stk Tempura, 4 Stk Nigiri)	29.90€
Menü für zwei ^{d)k)}	
6 Stk Nigiri, 12 Stk Maki, 16 Stk Inside Out, 10 Stk Tempura	54.90€

