



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**
knusprige 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. Muc Nuong** (A,E,F,K) **8.9**
gegrillte Kalamari | Blattsalat | Erdnüsse | Chili-Ingwer-Dressing
- 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,,B,D,E,F,G,k) **24.9**
Gemischte Platte aus : 1. Tom Nuong | 2. Canh Ga Chien | 3. Cha Gio | 4. Bo La Lot | 5. Muc Nuong | fritierte Teigtaschen mit Hähnchenfüllung

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. Popcorn Chicken (A,C,D,E,F,K) 12.9

Knusprige Hühnerbrustfilets | Chili-Karamell | Koriander | hausgemachte Mi-Nudelsalat mit Chili-Erdnuss-Dressing | Karotte | Gurke | Lauchzwiebeln

21. Bo Xao Tieu (A,F) 18.9

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

Extra: Rindfleisch +4.9

22. Com Tam (C,D) 14.9

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

Extra: Cha Trung - gedämpfte Eier-Hackfleisch-Pastete +2.5

Suppen

30. Pho (D)

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

- **Rindfleisch 16.9**
- **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 Rindfleisch | Zwiebeln | Sojasprossen | Chili-Limetten-Dressing | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Kräuter

Extra: Knusprige Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung +3.9

Bo La Lot +3.5

41. Pho Xao Bo (A,F) 17.9

Gebratene Pho-Nudeln mit Rindfleisch | Karotten | Spitzkohl | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Lauchzwiebeln

Extra: Spiegelei +2

No Meat Vegan

50. Mi Dau Phong (A,C,D,E,F,K) 11.9

Knusprige Tofu | Chili-Karamell | Koriander | hausgemachte Mi-Nudelsalat mit Chili-Erdnuss-Dressing | Karotte | Gurke | Lauchzwiebeln

51. Bun Tron Chay (A,E,F) 13.9

Reisnudelsalat mit Tofu | vegane Frühlingsrolle | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Chili-Soja-Dressing | Kräuter

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

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

Dessert

60. Kokos-Karamell-Flan (C,G,E) 5.9

Kokoscreme-Karamell | Vanilleeis | Erdnuss-Crunch

61. vietnamesischer Karamellflan (5,C,G,E) 4.9

Kokos-Karamellcreme | Kaffee-Granité

62. Chuoi Chien (A,E) 7.9

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

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

Ingwer Tee		4.9
Ingwer Kurkuma Honig		
Frischer Pfefferminztee		4.9

KAFFEE

Ca Phe Nong		4.9
heißer Trung Nguyen Espresso, Kondensmilch		
Ca Phe Sua Da		6.9
Trung Nguyen Espresso, Kondensmilch, 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		
Brogssitter 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 Orangenzesten-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	