



SPEISEKARTE

DISTRICT 10
SAIGON STREET FOOD

SAIGON TAPAS

1. Banh Cuon (A,D) 6.9

Nur in limitierter Stückzahl pro Tag - solange der Vorrat reicht
traditionelle vietnamesische Delikatesse aus zart gedämpftem Reisteig mit Pilzen - Hähnchenfüllung | Chili- Limetten dressing | Röstzwiebeln | Kräuter

2. Ha Cao (A,B,F) 5.9

Gedämpfte Garnelen-Teigtaschen | Sojasauce | Röstzwiebeln | Kräuter

3. Canh Ga Chien (D,E,G) 6.9

Popcorn Chicken Wings | Knoblauch - Honig Sauce | Erdnuss | Koriander | Lauchzwiebeln

4. Wantan (A,F,J,K) 5.9

Hausgemachte Knusprige Wantan mit Hähnchenfüllung | Chili - Soja Dip

5. Cha Gio (A,D,E) 7.9

Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung | Chili-Limetten - Dip

6. Gyoza (A,F) 5.9

Teigtaschen mit Hähnchenfüllung | Chili - Soja Dip

7. Banh Cong (A,B,D) 6.9

Mekong-Delta Spezialität

Reisküchlein mit Garnele | Mungbohnen | Vietnamesischer Kräutersalat | Chili- Limetten - Dip

8. Cha Ca (D) 5.9

Fischpaste auf Zitronengras-Spießen | Süße Chili Sauce

9. Bo La Lot (A,D,F) 7.9

gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Erdnuss | Röstzwiebeln | Erdnuss Hoisin-Dip

10. Ca Tim (D,E) 6.9

Gegrillte Aubergine | Chili-Limetten Soße | Erdnuss | Lauchzwiebeln

11. Gemüse Gyoza (A,F,J) 5.9

Teigtaschen mit Gemüsefüllung | Chili Soja-Dip

12. Goi Cuon Chay (A,E,F,K) 5.9

Frische Sommerrolle mit würziger Tofu | Salat | Kräuter | Erdnuss-Hoisin Dip

13. Cha Gio Chay (A,E,F,K) 7.9

Hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | Erdnuss - Hoisin Sauce

14. Dau Sa Ot (A,E,F) 5.9

Knuspriger Tofu | Chili | Zitronengras | Sojasauce | Erdnuss | Kräuter

15. Dau Bap Nuong (A,F) 5.9

gegrillte Okra | Kräuter | Chiliflocken | Erdnuss - Hoisin Sauce

16. Banh Cuon Chay (A,F) 5.9

Nur in limitierter Stückzahl pro Tag - solange der Vorrat reicht
traditionelle vietnamesische Delikatesse aus zart gedämpftem Reisteig mit Pilzenfüllung | Chili- Soja Dressing | Röstzwiebeln | Kräuter

VORSPEISEN PLATTE

Vorspeisenplatte für 2 Personen

17. Thap Cam (A,B,D,E,F,G,K) 23.9

Gemischte Platte aus :
3.Canh Ga Chien | 4.Wantan | 5.Cha Gio | 6.Gyoza | 7.Banh Cong | 8.Cha Ca | 9. Bo La Lot

18. Thap Cam Chay (A,E,F,K) 17.9

Gemischte Platte aus :
20.Goi Du Du | 11.Gemüse Gyoza | 12.Goi Cuon | 13.Cha Gio | 14.Dau Sa Ot | 15. Dau Bap

19. Banh Xeo (B,D,F) 14.9

(nur am **Donnerstag** und am **Sonntag** erhältlich)

knuspriger vietnamesischer Pfandkuchen aus Reismehl mit goldener Kruste | Garnelen | Hähnchenhackfleisch | Sojasprossen | Mungbohnen | Salat | Kräuter | Lauchzwiebeln | eingelegten Rettich & Karotte | Chili - Limeten Dip

Hinweis: Banh Xeo genießt man am besten mit den Händen – so wie in Vietnam. Unser Servicepersonal zeigt Ihnen gerne, wie es richtig gemacht wird, damit Sie den authentischen Geschmack voll erleben.

SALAT

- 20. Goi Du Du Chay**  (A,E,F) **6.9**
grüner Papayasalat | marinierte Tofu | Kräuter | Sojasoßen-Vinaigrette | Erdnüsse
- 21. Xa Lach Tron Bo** (A,D,E) **11.9**
gebratene Rinderhüftsteakstreifen | Blattsalat mix | Koriander | Limetten-Vinaigrette | Röstzwiebeln
- 22. Goi Kho Bo** (A,E,F) **8.9**
grüner Papayasalat | Beef Jerky | Soja-Vinaigrette | Erdnüsse | Kräuter
- 23. Goi Du Du Tom** (A,D,E,H) **9.9**
Papaya verte Salat mit Garnelen | Chili Limetten-Vinaigrette | Kräuter | Erdnüsse

Banh Mi Sai Gon

(nur am **Mittwoch** und am **Sonntag** erhältlich)

- 24. Banh Mi Thit Nuong** (A,D) **13.9**
Saigon Baguette mit einer Füllung aus: gegrilltes Schweinefleisch | Gurken | eingelegten Rettich & Karotte | Lauchzwiebeln | Koriander
- 25. Banh Mi Bo La Lot** (A,D,F,K) **14.9**
Saigon Baguette mit einer Füllung aus: gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Gurken | eingelegten Rettich & Karotte | Vietnamesischer Koriander
- 26. Banh Mi Chay** (A,F) **13.9**
Saigon Baguette mit einer Füllung aus: Würziger Tofu | eingelegten Rettich & Karotte | Gurke | Koriander | Lauchzwiebeln
- 27. Banh Mi Cha Ca** (A,D,F) **13.9**
Saigon Baguette mit einer Füllung aus: Frittierte Fischkuchen | Gurken | eingelegten Rettich & Karotte | Vietnamesischer Koriander

SPEZIAL

100% Vietnam – pur, laut, lebendig. Keine Kompromisse.

- 30.Bo Ne** (A,C,F) **20.9**
Vietnamesisches Steaks auf heißer Gusseisenpfanne
Rinderhüftsteakstreifen | Knoblauch - Pfeffer Sauce | hausgemachte Hühnerleber-Paté | Spiegelei | Champignon | Zwiebeln | Tomaten | Lauchzwiebeln | Koriander | kleiner Gemischter Salat | mit Banh Mi Baguette oder Reis servieren
Extra Rindfleisch + 3.9
- 31. Banh Mi Bo Kho** 🌶️ (A) **16.9**
vietnamesischer Chili- Zitronengras Rindergulasch | Karotten | Basilikum | Lauchzwiebeln | mit Banh Mi Baguette servieren
- 32. Com Ga Xoi Mo** (A,C,F) **16.9**
Knuspriger Hähnchenschenkel | Gebratener Reis | Spiegelei | Chili-Sojasauce | Lauchzwiebeln | Koriander
- 34. Ca Chem Chien Gion** (A,D,E) **20.9**
knuspriger ganzer Wolfsbarsch | Kräutersalat | geröstetes Reispulver | Chili - Tamarin Sauce | Duftreis
- 35.Com Tam** (C,D) **16.9**
Gegrillter Schweinerücken | vietnamesische Hähnchenpastete | Spiegelei | eingelegtes Gemüse | Chili Karamell Sauce | Salat | Lauchzwiebeln | Duftreis
- 36.Bun Thit Nuong Dac Biet** (A,E) **18.9**
gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Gegrilltes Schweinefleisch | Frühlingsrollen | Reismudelsalat | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln | Chili Chili - Limetten Dressing | Erdnuss | Kräuter
- 37.Thit Kho** (C,D) **16.9**
Geschmortes Schweinebauchfleisch | Ei | eingelegtes Gemüse | Lauchzwiebeln | Röstzwiebeln | Gurke | Duftreis

WOK

40. Ca Tim Tom Thit (B,D,E) 15.9

Gegrillte Aubergine mit Garnelen und Hähnchenhackfleisch on top | Chili- Limetten Soße | gerösteter Reis | Erdnuss | Lauchzwiebeln | Duftreis

41.Bo Xao Tieu (A,F) 17.9

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

- **Extra Rindfleisch** 3.9

42.Pho Xao (A,C,F)

Gebratene Reisbandnudeln | Ingwer - Knoblauch Sojasauce | Saisongemüse | Sojasprossen | Koriander

- **Hähnchenfilet** 16.9
- **knusprige Ente** 16.9
- **Gebratene Rinderhüftsteakstreifen und Garnelen** 17.9

REISNUDELSALAT

50.Bun Bo La Lot (A,D,E) 17.9

gegrilltes Rindfleisch mit Betelblättern | Reisnudelsalat | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln | Erdnuss | Chili - Limetten Dressing | Kräuter

51.Bun Thit Nuong (A,E) 16.9

Gegrilltes Schweinefleisch | Frühlingsrollen | Reisnudelsalat | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln | Chili Chili - Limetten Dressing | Erdnuss | Kräuter

CURRY

60.Rote Curry (F)

rote Currysoße | Möhren | Auberginen | Paprika | Okra | Brokkoli | Zwiebeln | Thai Basilikum | Duftreis

- **Knuspriger Hähnchenschenkel** 16.9
- **knusprige Ente** 16.9

SUPPEN

70. Pho Bo Kho 🌶️ (F) 16.9

vietnamesische Chili- Zitronengras Rindergulaschsuppe mit Reismudeln | Sojasprossen | Karotten | Basilikum | Lauchzwiebeln

- **Extra Banh Mi Baguette** 2.5

71.Pho Bo (3,D) 16.9

Reisnudelsuppe mit Rinderkraftbrühe | Rindfleisch Steakscheiben | gekochte Rinderbrust | Sojasprossen | Koriander | Lauchzwiebeln

VEGETARISCH

80.Dau Hu Kho 🌿 (A,F) 14.9

Gebratene Tofu mit Chili - Zitronengras soße | Seitan | Zwiebeln | Paprika | Champignon | Spitzkohl | Koriander | Lauchzwiebeln | Duftreis

81.Ca Ri Chay 🌿 (F) 14.9

Rotes Kokos Curry | Tofu | Karotten | Auberginen | Paprika | Brokkoli | Thai Basilikum | Duft Reis

82.Bun Tron Chay 🌿 (A,F) 15.9

Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung | marinierte Tofu | Reisnudelsalat | eingelegtes Gemüse | Röstzwiebeln | Erdnuss | Chili Sojadressing | Kräuter

83.Pho Xao Tofu 🌿 (A,F) 15.9

Gebratene Reisbandnudeln | Tofu | Ingwer - Knoblauch Sojasauce | Chinakohl | Champignon | Zwiebeln | Sojasprossen | Koriander | Lauchzwiebeln

84. Bun Thai Chay 🌿 🌶️ (A,F) 14.9

Reisnudelsuppe mit Vegane Zitronengras-Tamarindenbrühe | Seitan | Tofu | Champignon | Chinakohl | Sojasprossen | Kräuter

1) ANTIOXIDATIONSMITTEL 2) FARBSTOFFE 3) GESCHMACKSVERSTÄRKER 4) KONSERVIERUNGSMITTEL 5) KOFF EINHALTIG 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 VEGETARISCH

SOFTDRINKS

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

HOMEMADE

Frisch gepresster Zuckerrohrsaft 0.3 5.9

* nur von **Freitag** bis **Sonntag** erhältlich

Vietnams beliebtestes Straßengenränk , frisch geprest

Tra Da 0.3 3.9 1 L 9.9

Kaltes, frisch aufgebrühtes Grünteegetränk ohne Zucker

Tra Tac 0.3 4.9

Kalamansi Eistee

Die Kalamansi ist eine beliebte exotische Zitrusfrucht aus Südostasien

Da Chanh 0.3 4.9
vietnamesische Limetten Limonade

Dua Tac 0.3 4.9
Kokoswasser mit jungem Kokosfleisch und Kalamansi

HEISSER TEE

Tra Gung 4.5
Ingwer | Kurkuma | Honig

Sam Dua 4.5
Grüner Tee | Kamillen | Pandanblätter | Luo Han Guo

Pfefferminz Tee 4.5

KAFFEE

Ca Phe Nong 4.9
heißer Trung Nguyen Espresso, Kondensmisch

Ca Phe Sua Da 5.9
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 24.9
Aromen von feiner Frucht aus Zitrus und grünem Apfel

Fritz Walter Grauburgunder 6.9 24.9
Aromen von Mirabelle, Apfel Melrose

Rotwein Latentia 90 Primitivo 6.9 24.9
Aromen von dunkler Beeren, Kirschen, Zimt und schwarzem Pfeffer

La Vieille Ferme Rosé 6.9 24.9
Aroma von Grapefruit und frischen Früchten, lebendig und ausgewogen

COCKTAILS

Lillet Hibiskus 8.9

Heidelbeeren Mojito 8.9
Rum | Heidelbeeren | Limetten

Gelber Stein 7.9
Gin | Ingwer | Honig | Zitronen | Salz

Salted Plump 7.9
Pflaumen Likör | Vodka | Limetten | Salz

Juni Litschi 9.9
Vodka | Litschi | Heidelbeeren

District 10 Affogato 10.9
Rum | Bartida | Trung Nguyen Espresso | Kondensmilch | Vanilleeis

VODKA

Nep Moi 3.5
Vietnamesische Reisvodka

DESSERT

90. Kem Xoi Dua (E) 7.9

Pandan Klebreis | Kokoseis | Kokosgelee |
Erdnuss Crunch

91. Chuoi Chien (A,E) 7.9

gebackene Banane umhüllt mit
Engelshaar-Teigsfäden | Mango Sorbet |
Erdnuss Crunch | Kokoschips

92. Che Hat Sen 6.9

Vietnamesischer Pudding aus Klebreis und
Lotussamen | Kokosmilch