



Liebe Gäste,

wir begrüßen Sie herzlich in unserem Restaurant Saigon,  
das bereits seit 1988 besteht.

Die Familie Mai freut sich, Sie mit typisch  
südvietnamesischen Gerichten aus ihrer Heimatstadt Saigon zu  
verwöhnen.

Da uns eine bewusste und gesunde Ernährung am Herzen liegt,  
werden all unsere Gerichte frisch zubereitet.

Aus dem Grund bitten wir Sie, sich etwas Zeit zu nehmen.

Außerdem verwenden wir keine Geschmacksverstärker,  
sondern verwenden stattdessen lieber frische Kräuter  
(im Sommer sogar aus dem hauseigenen Garten).

In diesem Sinne wünscht Ihnen Familie Mai  
Guten Appetit.

Aus Personalgründen wechselt unsere Speisekarte ab sofort monatlich und bietet eine kleinere Auswahl an Speisen, damit wir weiterhin frisch und mit Sorgfalt für Sie kochen können.

Doch keine Sorge - dadurch entstehen bei uns immer wieder neue Speisen und saisonale Highlights, die unsere Karte bereichern werden.

Herzlichen Dank für Ihr Verständnis!

---

## Vorspeisen

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 4 | <b>Chả giò</b>   | 6.50  |
|   | <i>2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>1,2,4</sup> (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup></i>                         |       |
| 5 | <b>Gỏi cuốn</b>  | 7.00  |
|   | <i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup></i>   |       |
| 6 | <b>Cuốn thập cẩm</b>   | 17.50 |
|   | <i>Saigonteller: 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen<sup>1,2,4</sup> und 2 vegetarische Frühlingsrollen<sup>4</sup> aus eigener Herstellung, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip<sup>3</sup> und Sojasauce (für 2 Personen)</i> |       |

Vegane Vorspeisen:

- |    |  |      |
|----|--|------|
| V4 | <b>Chả giò chay</b>  | 6.50 |
|    | <i>2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung<sup>4</sup> gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce</i> |      |
| V5 | <b>Gỏi cuốn chay</b>   | 6.50 |
|    | <i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, dazu hausgemachte Sojasauce</i>                 |      |

## Südvietnamesische Reismudel-Bowls

Reismudel-Bowls sind typisch südvietnamesische Speisen, die durch den Mix aus Salat, Reismudeln und heiß angebratenem Topping besonders an warmen Sommertagen ein erfrischendes und leicht bekömmliches Gericht darstellen.

Die Basis bilden **knackiger Salat, frische vietnamesische Kräuter und Reismudeln.**

Garniert werden unsere Bowls mit **Erdnüssen und Röstzwiebeln.**

Als Topping bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

### Toppings:

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| N1 | <b>Bún chả giò</b><br><i>Hausgemachte Frühlingsrollen<sup>1,2,4</sup>, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>   | 14.50 |
| N2 | <b>Bún gà xào xả ớt</b><br><i>Hühnerfilet in Zitronengras und Zwiebeln angebraten, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>                                   | 14.50 |
| N3 | <b>Bún tôm thịt xào xả ớt</b><br><i>Hühnerfilet und Garnelen in Zitronengras und Zwiebeln angebraten<br/>Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>             | 15.50 |
| N4 | <b>Bún bò lá lốt</b><br><i>Bio-Rinderhackfleisch in lá lốt eingewickelt, mit Champignons und Zwiebeln angebraten<br/>Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i> | 15.50 |
| N5 | <b>Bún bò xào xả ớt</b><br><i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhälfte in Zwiebeln angebraten<br/>Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce<sup>3</sup></i>         | 15.50 |

### Vegane Toppings:

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| V11 | <b>Bún chả giò chay</b><br><i>Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen<sup>4</sup>, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>             | 14.50 |
| V12 | <b>Bún mì căn lá lốt</b><br><i>Seitan (glutenhaltig) in lá lốt gewickelt, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i> | 15.00 |
| V13 | <b>Bún đậu hủ xả ớt</b><br><i>In Zitronengras angebratener Tofu, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>          | 14.50 |

## Hauptspeisen mit Reis

C2	<b>Gà cà ri</b>	14.50
	<i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, Zwiebeln, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
C6	<b>Tôm cà ri</b>	16.50
	<i>Garnelen in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, Zwiebeln, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
K2	<b>Gà xào ngò</b>	14.50
	<i>Hühnerfilet aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
K3	<b>Bò xào ngò</b>	15.50
	<i>Dünne Scheiben von der argentinischen Rindersteakhälfte aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
K5	<b>Gà lúc lăc</b>	15.50
	<i>Hühnerfilet aus dem Wok mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	
K6	<b>Bò lúc lăc</b>	17.50
	<i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhälfte angebraten mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	

## Vegane Hauptspeisen mit Reis

V6	<b>Đậu hủ cà ri</b>	14.00
	<i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
V8	<b>Đậu hủ xào ngò</b>	14.00
	<i>Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
V9	<b>Đậu hủ xào tỏi</b>	14.50
	<i>Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	
V10	<b>Chả chiên chay</b>	15.50
	<i>Hausgemachte knusprige Tofu-Seitan-Würfel<sup>4</sup> auf Okraschoten, Tomaten, Knoblauch, Mungobohnensprossen, Koriander und frischem Chili (Schärfe nach Belieben)</i>	

## Desserts

D2	<b>Kem dừa</b> <i>Kokoseis in der Kokoschale (laktosehaltig)</i>	5.50
D3	<b>Bánh chuối nước dừa</b> <i>Gedämpfte Baby-Banane im Reismantel, serviert auf Bananenblättern mit Kokossauce und gehackten Erdnüssen (<b>vegan</b>)</i>	5.50

---

### Inhaltsliste

<sup>1</sup>enthält Schweinefleisch

<sup>2</sup>enthält Rindfleisch

<sup>3</sup>enthält Fischsauce

<sup>4</sup>glutenhaltig