



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	Chả giò	6.50
	2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung ^{1,2,4} (gefüllt mit Gemüse und Fleisch), dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip ³	
5	Gỏi cuộn	7.00
	2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip ³	
6	Cuộn thập cẩm	17.50
	Saigonteller: 2 Sommerrollen, 2 Frühlingsrollen ^{1,2,4} und 2 vegetarische Frühlingsrollen ⁴ aus eigener Herstellung, dazu hausgemachter nuoc mam-Limetten-Dip ³ und Sojasauce (für 2 Personen)	

Vegane Vorspeisen:

V4	Chả giò chay	6.50
	2 knusprig gebratene Frühlingsrollen aus eigener Herstellung ⁴ gefüllt mit Tofu, Morscheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce	
V5	Gỏi cuộn chay	6.50
	2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen vietnamesischen Kräutern der Saison, dazu hausgemachte Sojasauce	

Südvinamesische Reisnudel-Bowls

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

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

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

Als Topping bieten wir Ihnen folgende Möglichkeiten:

Toppings:

N1	Bún chả giò <i>Hausgemachte Frühlingsrollen^{1,2,4}, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	14.50
N2	Bún gà xào xả ớt <i>Hühnerfilet in Zitronengras und Zwiebeln angebraten, Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	14.50
N3	Bún tôm thịt xào xả ớt <i>Hühnerfilet und Garnelen in Zitronengras und Zwiebeln angebraten Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	15.50
N4	Bún bò lá lốt <i>Bio-Rinderhackfleisch in lá lốt eingewickelt, mit Champignons und Zwiebeln angebraten Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	15.50
N5	Bún bò xào xả ớt <i>Dünne Scheiben der argentinischen Rindersteakhüfte in Zwiebeln angebraten Dressing: nước mắm-Limetten-Sauce³</i>	15.50

Vegane Toppings:

V11	Bún chả giò chay <i>Hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen⁴, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>	14.50
V12	Bún mì căn lá lốt <i>Seitan (glutenhaltig) in lá lốt gewickelt, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>	15.00
V13	Bún đậu hủ xả ớt <i>In Zitronengras angebratener Tofu, Champignons, Zwiebeln, Dressing: Limetten-Sojasauce</i>	14.50

Hauptspeisen mit Reis

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

Vegane Hauptspeisen mit Reis

V6	Đậu hủ cà ri	14.00
	<i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Champignons, Möhren, Bambussprossen, Bohnen, frischem Chili und Erdnüssen (Schärfe nach Belieben)</i>	
V8	Đậu hủ xào ngò	14.00
	<i>Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
V9	Đậu hủ xào tỏi	14.50
	<i>Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons, Zwiebeln, vietnamesischem Zackenkoriander und asiatischem Basilikum (Schärfe nach Belieben)</i>	
V10	Chả chiên chay	15.50
	<i>Hausgemachte knusprige Tofu-Seitan-Würfel⁴ auf Okraschoten, Tomaten, Knoblauch, Mungobohnensprossen, Koriander und frischem Chili (Schärfe nach Belieben)</i>	

Desserts

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

Inhaltsliste

¹enthält Schweinefleisch

²enthält Rindfleisch

³enthält Fischsauce

⁴glutenhaltig