




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**
Popcorn 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. So Diep Mo Hanh** (A,E,F,K) **7.9**
ein Gericht mit dem Geschmack Südvietnams, bekannt aus den nächtlich beleuchteten Seafood-Garküchen
gegrillte Jakobsmuscheln mit Frühlingszwiebelöl | Erdnüsse | Chili-Limetten-Soße
- 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,D,F) **24.9**
Gemischte Platte aus : 1. Tom Nuong | 2. Canh Ga Chien | 3. Cha Gio | 4. Bo La Lot | 5. So Diep Mo Hanh | fritierte Teigtaschen mit Hähnchenfüllung

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

Spezial

20. Bo Ne (A,C,F) 20.9

gegrillte Rindfleisch | Knoblauch - Pfeffer Sauce | hausgemachte Hühnerleber-Paté | Spiegelei | Champignon | Zwiebeln | Tomaten | Lauchzwiebeln | Koriander
| **mit Banh Mi Baguette oder Reis servieren**

Extra Rindfleisch +4.9

21. Com Tam Ga (C,D) 15.9

gegrilltes Hähnchenschenkelfilet | Spiegelei | eingelegtes Gemüse | Chili-Karamell-Sauce | Salat | Lauchzwiebeln | Duftreis

22. Com Tam (C,D) 14.9

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

23. Bo Xao Tieu (A,F) 18.9

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

Extra: Rindfleisch +4.9

24. Ca Nuong (A,D,E) 17.9

Gegrilltes Lachsfilet, in Bananenblatt gehüllt, mit Kurkuma-Zitronengras-Paste | Salat | Lauchzwiebeln | Dill | Duftreis

Suppen

30. Bun Bo Hue (B,D) 16.9

Reisnudelsuppe mit kräftiger Chili-Zitronengras-Rinderbrühe | Rindfleisch | Kräutern | Sojasprossen

31. 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 Rindfleischscheiben | Zwiebeln | Sojasprossen | Chili-Limetten-Dressing | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Kräuter

41. Bun Tron (A,C,D,E,F)

Reisnudelsalat | Chili-Limetten-Dressing | Röstzwiebeln | Erdnüsse | Kräuter

- **gegrillter Schweinerücken** 14.9
- **gegrilltes Hähnchenschenkelfilet** 16.9

Extra: Knusprige Frühlingsrollen mit Hähnchenfüllung +3.9

42. Udon Xao

gebratene Udon-Nudeln mit Karotten | Spitzkohl | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Lauchzwiebeln

- **Gegrilltes Hähnchenkeule** (A,D,F) 17.9
- **Rindfleisch** (A,F) 18.9
- **Garnellen** (A,B,F) 17.9

Extra: Spiegelei +2

Cury

50. Cari Do

Rote Curry mit Paprika | Karotten | Champignons | Brokkoli | Sojasprossen | Zwiebeln | Koriander | Duftreis

- **Gegrilltes Hähnchenkeule** (D,F) 15.9
- **Garnellen** 15.9

Vegan

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

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

61. Udon Xao Chay (A,F) 15.9

Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu | Karotten | Spitzkohl | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Lauchzwiebeln

Extra: Spiegel Ei +2

62. Hu Tieu Tron Chay (A,F) 14.9

Reisnudeln mit würziger, gerösteter Knoblauch-Sojasoße | vegane Frühlingsrolle | Tofu | Spitzkohl | Karotten | Brokkoli | Sojasprossen | Koriander | Lauchzwiebeln

Extra: Spiegel Ei +2

63. Ca Ri Chay (F) 13.9

Rotes Curry mit Tofu | Paprika | Karotten | Champignons | Brokkoli | Zwiebeln | Koriander | Duftreis

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

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

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

| | |
|---|-----|
| Tra Gung | 4.9 |
| Ingwer Kurkuma Honig | |
| Sam Dua | 4.9 |
| Grüner Tee Kamillen Pandanblätter Luo Han Guo | |

KAFFEE

| | |
|--|-----|
| Ca Phe Nong | 4.9 |
| heißer Trung Nguyen Espresso, Kondensmisch | |
| Ca Phe Sua Da | 6.9 |
| 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 | 28.9 |
| Aromen von feiner Frucht aus Zitrus und grünem Apfel | | |
| Fritz Walter Grauburgunder | 6.9 | 28.9 |
| Aromen von Mirabelle, Apfel Melrose | | |
| Brogsitter 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 Orangenzensten-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 | |

VODKA

| | |
|--------------------------|-----|
| Nep Moi | 3.5 |
| Vietnamesische Reisvodka | |

DESSERT

70.Kokos-Karamell-Flan (C,G,E) **7.9**

Kokoscreme-Karamell | Vanilleeis | Erdnuss-Crunch

71.vietnamesischer Karamellflan (5,C,G,E) **5.9**

Kokos-Karamellcreme | Kaffee-Granité

72.Chuoi Chien  (A,E) **7.9**

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