

SUPPEN

1. Canh Wan-Tan 4,50€

Teigtaschen gefüllt mit
Hühnerfleisch und versch.
Gemüse

1A. Sun La Tan 4,50€

Hausgemachte Cremige
Sauerscharfe Suppe mit
Entenfleisch und Gemüse

2. Tom Kha Tau Huu  4,50€

Tofusuppe mit Kokosmilch,
Champignons, Kaffir,
Zitronengras und Koriander

3. Tom Kha Gai 4,90€

Hühnersuppe mit Zitronengras,
Kaffir, Champignons, Kokosmilch
und Koriander

4. Tom Kha Gung 6€

Garnelensuppe mit Zitronengras,
Kaffir, Champignons, Kokosmilch
und Koriander

5. Tom Yum Suppe  4,20€

Mit Tofu und versch. Gemüse

6. Tom Yum Hühnersuppe 4,50€

Mit Hühnerfleisch und versch.
Gemüse

7. Tom Yum Fischsuppe 6€

Mit Garnelen, Lachs und versch.
Gemüse

KLEINE GERICHTE

8. Chá Giò Rau 4,20€

8 vegetarische Minifrühlingsrollen mit
Süß-Sauer-Soße

9. Chá Giò 5,50€

3 Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch und
Gemüse serviert mit Salat, Kräutern
und Fischsoße

10. Käsebällchen  4,20€

4 knusprig gebackene
Käsebällchen mit Süß-Sauer-
Soße

11. Tôm Chiên 4,90€

4 panierte Garnelen serviert mit Süß-
Sauer-Soße

12. Bò Saté 4,90€

4 Rindfleischspieße mit Erdnusssoße

13. Gà Saté 4,90€

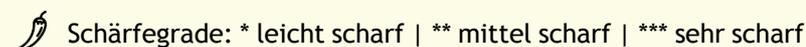
4 Hühnerfleischspieße mit
Erdnusssoße

14. Gỏi Cuốn 5,50€

3 Sommerrollen mit Reisnudeln,
Hühnerfleisch, Shrimps, Salat &
Kräutern serviert mit Hoisin-Erdnußsoße

15. Gau Tzi Gà 4,50€

4 gebratene Teigtaschen mit Huhn und
Gemüse



16. Gau Tzi  4,50€

6 gebratene Teigtaschen mit Gemüse

17. Kau Choi Beng 4,50€

2 Knusprig gebratene Lauch-Gemüsetaler mit Fischsoße und Röstzwiebeln

18. Vorspeiseplatte für 1/2 Person/en 8,50€/16€

Panierte Garnelen, Käsebällchen, Frühlingsrollen, Rind- & Hühnerspießchen

SALATE

19. Gỏi Đủ Đủ 7,90€

Papayasalat mit Hühnerfleisch, Shrimps, Kräutern, Möhren, Reisgriess, gehackte Erdnüsse & gerösteten Zwiebeln in Zitronenfischsoße

20. Gỏi Xoài 7,90€

Mangosalat mit mariniertem Rindfleisch, Kräutern, Möhren, Sesam, gehackte Erdnüsse & gerösteten Zwiebeln in Zitronenfischsoße

21. Gỏi Tôm 9€

Pikanter Garnelensalat mit Zwiebeln, Möhren und frischen Kräutern in Zitronenfischsoße

22. Gỏi Bò 6€

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Möhren, frischen Kräutern & Zitronenfischsoße

23. Gỏi Miến 6,50€

Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch, Shrimps, Zwiebeln, Möhren, frischen Kräutern & gehackte Erdnüsse in Zitronenfischsoße

VEGETARISCHE

SPEISEN

V1. Cơm Xào Rau 9,90€

Gebratener Reis mit Gemüse

V2. Zhai Chau Mien 9,90€

Gebratene Weizennudeln mit Gemüse

V3. Đậu Hủ Xào Hạt Điều 10,90€

Gebratener Tofu mit Gemüse, Knoblauch & Cashewkernen

V4. Gaeng Kiowan Pak ** 10,90€

Gemüse mit Auberginen in grünem Curry & Kokosmilch

V5. Paneng Pak Tau Huu * 10,90€

Gebratener Tofu mit Gemüse, fein geschnittenem Kaffirblättern, rotem Curry in Kokosmilch-Erdnusssoße

V6. Phở Xào Chai 10,90€

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Möhren, Lauch, Zwiebeln, Sojasprossen, gehackten Erdnüssen und Koriander

V7. Cai Xào 10,90€

Asiatische Saison Gemüse gebraten mit Ingwer & Knoblauch oder Austern- Knoblauch-Soße

V8. Đậu Hủ Xào Tiêu Tỏi * 10,90€

Gebratene Tofu mit Morcheln, Champignons, Möhren und Zwiebeln in Pfeffer-Knoblauch-Soße



Schärfegrade: * leicht scharf | ** mittel scharf | *** sehr scharf

Unsere Speisen können kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten.
Weitere Informationen hierzu finden Sie im Anhang

GEBRATENE NUDELN

(Udon-Nudeln mit einem Aufpreis von 1€)

| | |
|---|--------|
| N1. Gebratene Weizen- oder Udon Nudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse | 11,50€ |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| N2. Gebratene Weizen- oder Udon Nudeln mit Rindfleisch und Gemüse | 12,50€ |
|---|--------|

| | |
|--|-----|
| N3. Gebratene Weizen- oder Udon Nudeln mit Garnelen und Gemüse | 16€ |
|--|-----|

| | |
|---|--------|
| N4. Gebratene Weizen- oder Udon Nudeln mit Hühner- und Rindfleisch und Gemüse | 13,50€ |
|---|--------|

| | |
|---|--------|
| N5. Gebratene Weizen- oder Udon Nudeln mit knusprige Ente | 16,50€ |
|---|--------|

GEBRATENER REIS

| | |
|--|--------|
| R1. Gebratener Reis mit Hühnerfleisch und Gemüse | 11,50€ |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| R2. Gebratener Reis mit Rindfleisch und Gemüse | 12,50€ |
|--|--------|

| | |
|---|-----|
| R3. Gebratener Reis mit Garnelen und Gemüse | 16€ |
|---|-----|

| | |
|--|--------|
| R4. Gebratener Reis mit Hühner- und Rindfleisch und Gemüse | 13,50€ |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| R5. Gebratener Reis mit knusprige Ente | 16,50€ |
|--|--------|

FINDE UNS
AUF SOCIAL MEDIA

TikTok: bonjoursaigon22

Instagram: bonjoursaigon22

Facebook: Bonjour Saigon 22



UNSERE SPEZIALITÄTEN

SPEZIALITÄTEN ZUM SELBERROLLEN

S1. Bún Bò Chả Giò 12,50€

Kalte Reisnudeln mit Zitronengras, mariniertem Rindfleisch, Frühlingsrollen, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln & gehackte Erdnüssen serviert mit Fischsoße

S2. Bún Tôm Chả Giò 16€

Kalte Reisnudeln mit Zitronengras, Garnelen, Frühlingsrollen, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln & gehackte Erdnüssen serviert mit Fischsoße

S3. Pad Thai 13,50€

Gebatene Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen, Erdnüsse und Gemüse

S4. Pho Bò 13,50€

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Sojasprossen, frischen Zwiebeln und Kräutern

S5. Phở Bò & Bò Viên 13,50€

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Rindfleischbällchen, Sojasprossen, frischen Zwiebeln und Kräutern

S6. Udon-Nudelsuppe mit Hühnerfleisch und Gemüse 12,50€

S7. Udon-Nudelsuppe mit Rindfleisch und Gemüse 12,50€

S8. Udon-Nudelsuppe mit Garnelen und Gemüse 16€

Alle Gerichte werden mit Reispapier, Reisnudeln, Salat, Gurken, Sojasprossen, versch. Kräutern und zur Auswahl: Tamarinde-, Fisch- oder Hoisin-Erdnuss-Soße serviert.

A1. Đậu Hủ Cuốn 12,50€

Gebratener Tofu mit Knoblauch, Zitronengras, Lauch & gehackten Erdnüssen

A2. Bò Cuốn 16,50€

Rindfleisch mit Knoblauch, Zitronengras, Lauch & gehackten Erdnüssen

A3. Gà Cuốn 15,50€

Hühnerfleisch mit Knoblauch, Zitronengras, Lauch & gehackten Erdnüssen

A4. Tôm Cuốn 19,50€

Garnelen mit Knoblauch, Zitronengras, Lauch, gehackten Erdnüssen & gerösteten Zwiebeln

A5. Cá Hồi Nướng Cuốn 19,50€

Gegrillter Lachs mit Lauchzwiebeln, Knoblauch & Zitronengras

A6. Vịt Nướng Cuốn 18,50€

Gegrillte Ente mit gerösteten Zwiebeln

 vegetarisch  Schärfegrade: * leicht scharf | ** mittel scharf | *** sehr scharf

Unsere Speisen können kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten.
Weitere Informationen hierzu finden Sie im Anhang

RIND

| | |
|---|--------|
| 31. Bò Rang Me | 14,50€ |
| Rindfleisch mit Sesam mariniert in pikanten Gewürzen & Sojasoße, serviert mit Tamarinden-Soße | |
| <hr/> | |
| 32. Bò Xào Ớt Rau Quế | 14,50€ |
| Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Zitronengras und Basilikum | |
| <hr/> | |
| 33. Gaeng Kiowan Nüa ** | 15,50€ |
| Pikantes Rindfleisch mit Auberginen, Bambussprossen, Paprika, Zwiebeln und Möhren in Kokosmilch und grünem Curry | |
| <hr/> | |
| 34. Paneng Nüa * | 15,50€ |
| Rindfleisch mit fein geschnittenen Kaffirblättern, Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen, Möhren & Erdnuss-Soße in rotem Curry & Kokosmilch | |
| <hr/> | |
| 35. Masaman Nüa * | 15,50€ |
| Rindfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen und Erdnüssen in Masaman Curry & Kokosmilch | |
| <hr/> | |
| 36. Bò Xào Trái Cay | 15,50€ |
| Gebratenes Rindfleisch mit asiatischen Früchten und Gemüse | |
| <hr/> | |
| 37. Bò Chua Ngọt | 14,50€ |
| Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse und Süß-Sauer-Soße | |

HUHN

| | |
|---|--------|
| 41. Gà Chua Ngọt | 12,50€ |
| Paniertes Hühnerfleisch mit Gemüse und Ananas auf Süß-Sauer-Soße | |
| <hr/> | |
| 42. Gà Xào Tiêu Tỏi * | 12,90€ |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit Zwiebeln & Champignons in Pfeffer-Knoblauch-Soße | |
| <hr/> | |
| 43. Paneng Gai * | 13,90€ |
| Hühnerfleisch mit fein geschnittenen Kaffirblättern, Paprika, Bambussprossen, Zwiebeln, Möhren und Erdnuss-Soße in rotem Curry und Kokosmilch | |
| <hr/> | |
| 44. Gaeng Koua Gai * | 13,90€ |
| Hühnerfleisch mit Gemüse und tropischen Früchten in rotem Curry & Kokosmilch - süßlich pikant | |
| <hr/> | |
| 45. Masaman Gai * | 13,90€ |
| Hühnerfleisch mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Möhren, Bambussprossen und Erdnüssen in Masaman Curry & Kokosmilch | |
| <hr/> | |
| 46. Gà Xào Hung Lui | 12,50€ |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit gehackten Möhren, Zwiebeln, Knoblauch und Pfefferminze | |
| <hr/> | |
| 47. Gà Xào Xoài | 13,90€ |
| Gebratenes Hühnerfleisch mit frischer Mango, Gemüse und Knoblauch | |



vegetarisch



Schärfegrade: * leicht scharf | ** mittel scharf | *** sehr scharf

Unsere Speisen können kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten.
Weitere Informationen hierzu finden Sie im Anhang

ENTE

51. Vịt Chua Ngọt 16,50€

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse und Ananas auf Süß-Sauer-Soße

52. Gaeng Phed Ped Yang * 16,50€

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse, Basilikum in rotem Curry & Kokosmilch

53. Vịt Xào Bông Cải 16,50€

Knusprig gebackene Ente mit Brokkoli in dunkler Knoblauchsoße

54. Vịt Xào gừng 16,50€

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse in Ingwersoße

55. Masaman Ped * 16,50€

Knusprige Ente mit Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln, Bambussprossen, Möhren, Kokosmilch & Erdnüsse in Masaman-Curry

56. Ente des Hauses 16,50€

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse serviert mit Tamarinden-Soße

BEILAGEN

B1. Cơm Xào 2€

Gebratener Reis

B2. Mì Xào 2€

Gebratene Nudeln

FISCH - UND MEERESFRÜCHTE

61. Cá Hồi Nướng 17,50€

Gegrilltes Lachsfilet mit gehackten Paprika, Zwiebeln & Champignons in Tamarinden- Soße

62. Cá Hồi Nướng Xao Bông Cải 17,50€

Gegrilltes Lachsfilet mit Brokkoli, Ingwer, Knoblauch und Austernsoße

63. Chu Chi Pla * 17,50€

Gegrillter Lachs mit Gemüse, Basilikum & rotem Curry in Kokosmilch

64. Tôm Ớt Rau Quế 17,50€

Gebratene Garnelen mit Gemüse, Basilikum, Zitronengras und Knoblauch

65. Gaeng Gung * 17,50€

Garnelen mit rotem Curry, Gemüse und Basilikum in Kokosmilch

66. Tôm Xao Bông Cải 17,50€

Gebratene Garnelen mit Brokkoli, Ingwer, Knoblauch und Austernsauce

DESSERT

D1. Kem Chiên 4,90€

Gebackenes Vanille-Eis in Kuchenhülle mit Mandelsplitter und Honig

D2. Kem Chúi Chiên 4,90€

Gebackene Bananen mit Kokosraspeln, Mandelsplittern, Vanille-Eis und Honig

D3. Bánh Chui Nuoc Dua 4,90€

Gedämpfter Kochbananen-Rote Bohnen-Klebreis-Kuchen mit Kokosmilch

 vegetarisch  Schärfegrade: * leicht scharf | ** mittel scharf | *** sehr scharf

Unsere Speisen können kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten.
Weitere Informationen hierzu finden Sie im Anhang