



BESUCHE UNSERE DIGITALE KARTE
VISIT OUR DIGITAL MENU



FOLGE UNS AUF
INSTAGRAM!

saigonrestaurantgetreidemarkt



ALLERGENE

- A: WEIZEN | WHEAT
- B: KREBSTIERE | SHELLFISH
- C: EI | EGG
- D: FISCH | FISH
- E: NUSS | NUT
- F: SOJA | SOY
- G: LAKTOSE | LACTOSE
- N: SESAM | SESAME
- O: SULFITE | SULPHITES
- R: WEICHTIERE | MOLLUSCS



APERETIFS



MISS SAIGON

LYCHEE SPRITZ

DANANG BOWLE

GIN FIZZ

DA NANG MULE

SAIGON MULE

GIN BOMB

Champagne Drappier €19.5

200ml

Rose Prosecco € 6.2

◆ **Prosecco Dry** €4.9

◆ **Miss Saigon** €7.2

fruchtiger Wermut mit Tonic Water

Fruity vermouth with tonic water

Lychee Spritz €7.2

Weißwein und Lychee

White wine and lychee

Saigon Champagne € 7.9

Sake mit Pflaumenwein, Apfel und Sekt

Sake with plum wine, apple and sparkling wine

Danang Bowle € 7.5

Frische Maracuja mit Wein und Prosecco

Fresh passion fruit with wine and sparkling wine

◆ **Phönix Negroni** €11.5

Gin mit Wermut, Orangensaft und Limettensaft

Gin with vermouth, orange juice and lime juice

◆ SIGNATURE DRINKS

Gin Fizz €11.9

Gin, Limetten & Soda

Gin, Lime soda water

Danang Mule € 12.5

Gin mit frischer Maracuja, Limette und Ginger Beer

Gin with fresh passion fruit, lime and ginger beer

Gin Bomb €12.5

Gin, Aloe Vera mit Kokosjelly und Chia Samen

Gin, Aloe Vera with coconut jelly & chia seeds

Mr. Chili Hoian € 12.5

Cazadoras Tequilla, Mango, frische Limette & Chili

Cazadoras Tequilla, mango, fresh lime & chili

SIGNATURE DRINK

MISS SAIGON



GIẢI KHÁT

HAUSGEMACHTE DRINKS
ALKOHOLFREI



HOMEMADE DRINKS
NON ALKOHOLIC



RED MILK-TEA

LEMONGRASS ICE-TEA

SAIGON ICE-TEA

GREEN BOMB

GREEN MILK-TEA

TRÀ & CHÈ

HAUSGEMACHTE DRINKS
HOMEMADE VIETNAMESE DRINKS

✦ **Trà Đá – Saigon Iced tea** €6.5
Schwarztee, Minze & Limette
Black-tea, mint & lime

Trà Xà €6.9
Zitronengras Eistee
Lemongrass Ice-Tea

Raspberry fizz €6.9
Himbeersoda mit Limetten und Chia Samen
Raspberry soda water with lime and chia seeds

✦ **Green bomb** €7.2
Aloe Vera mit Kokosjelly und Chia Samen
Aloe Vera with coconut jelly & chia seeds

5F **Dừa Tươi** €8.9
Frisches Kokoswasser
Fresh young coconut water

8E **Chè Đậu Đỏ** €6.9
✦ Rote Bohnen-Drink mit Kokosnussmilch
Red beans with coconut milk

9E **Chè Đậu Xanh** €6.9
Grüne Bohnen-Drink mit Kokosnussmilch
Green beans with coconut milk

11E **Trà Xanh Sữa** G €7.2
Grüner Tee mit Milch
Green tea with milk auch heiß möglich
also as hot drink

12E **Hồng Trà Sữa** G €7.2
Roter Tee mit Milch
Red tea with milk auch heiß möglich
also as hot drink

13E **Soda Chanh Đường** €6.9
Mojito Zero (alkoholfrei)
Mojito Zero (non-alcoholic)

Du willst noch mehr Auswahl?

In unserer Barkarte findest du ein größeres Angebot an traditionellen vietnamesischen Drinks!

✦ SIGNATURE DRINKS

8E | CHÈ ĐẬU ĐỎ



9E | CHÈ ĐẬU XANH

GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

GIẢI KHÁT

GETRÄNKE · DRINKS

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola Cola Zero Fanta	0,33l €4.5	
Ginger Beer Tonic Water	0,2l €3.9	
Orangensaft pur	0,2l €4.1	gespr. 0,5l 6.9
frisch gepresster Orangensaft pur	0,25l €8.2	
Apfelsaft naturtrüb	0,25l €3.9	0,5l €7.5
Apfelsaft gespritzt	0,25l €3.5	0,5l €6.9
Sodawasser	0,25l €2.9	0,5l €3.5
Soda mit frischem Zitronensaft	0,25l €3.1	0,5l €3.8
Himbeer- oder Holundersoda oder Leitung	0,25l €3.5	0,5l €5.9
Mineralwasser still oder prickelnd	0,33l €3.5	0,75l €5.9
Tafelwasser	0,25l €0.9	

Exotische Getränke

Mango Lychee & Aloe Vera (pur)	0,25l €4.9	0,5l €8.5
Säfte gespritzt	0,25l €4.2	0,5l €7.2

Vietnamesischer Kaffee

Schwarzer Kaffee	€5.9
Kaffee mit Kondensmilch	€6.9
Vietnamesischer Eiskaffee	€7.5

Tee

frischer hausgemachter Ingwer & Minze Tee	€6.5
Tee-Pot mit Jasmin Grüner Tee Genmei	€4.5
TEEBEUTEL	€3.9
Kamille Früchtemischung Schwarztee	
Honig	€1.1
Zitronensaft	€1.1
Milch	€1.1

Kaffee

Café Bonbon Espresso, Kondensmilch, Milchschaum, Kokosflocken, Sesam	€5.9
Espresso	€3.3
Doppelter Espresso	€4.7
Kleiner	€3.4
Großer Brauner	€5.4
Verlängerter	€4.2
Melange	€4.5
Cappuccino mit Milchschaum	€4.6
Café Latte	€5.7



RUỘU
WEIN  WINE

RƯỢU VANG

WEIN · WINE

Weißwein

Weißwein gespritzt	¼l €3.9
Hauswein Grüner Veltliner Sax Langenlois Österreich <i>Mandarinen · Wiesenkräuter · frisch</i>	¼l €4.5
Grüner Veltliner Sax „Spiegel“ Kamptal DAC AT <i>Apfelaromen mit Quitten gepaart · pfeffrig</i>	¼l €4.9 0,75l €24.5
Wiener Gemischter Satz DAC Fuhrgassl Huber Österreich <i>Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc · fruchtig</i>	¼l €5.5 0,75l €28.5
Chardonnay Markowitsch Österreich <i>tropischer Fruchtduft · aromatischer Abgang</i>	¼l €4.9 0,75l €24.5
Sauvignon Blanc Markowitsch Österreich <i>Holunderblütenduft · Stachelbeeren · lebendig</i>	¼l €5.7 0,75l €28.5
Gelber Muskateller Markowitsch Österreich <i>Wildkräuteraroma · Blumenduft · lebendig · leicht</i>	¼l €5.7 0,75l €28.5
Roter Veltliner Tiefenthal Walter Buchegger Österreich <i>Gelber Apfel · Tropenfrucht · saftig · elegant</i>	0,75l €45
Neuburger Federspiel Spitzer Graben Domäne Wachau Österreich <i>sanft & würzig · nussig · trocken</i>	0,75l €45

Rosé

Rosé Zweigelt Sax Langenlois Österreich <i>zarte Vanilleklänge · Granatapfel · Weichsel</i>	¼l 5.5 0,75l €28.5
Château Montaud Rosé F. Ravel, Pierrefeu Frankreich <i>blumige Note · frischer Pfirsich · feinfruchtig</i>	0,75l €35

Rotwein

Zweigelt Classico Sax Langenlois Österreich <i>Beerenduft · Zwetschken · Kräuterwürze im Abgang</i>	¼l €4.8 0,75l €25.5
Blafränkisch Gsellmann Österreich <i>dunkle Beeren · Kräuterwürze · mineralischer Anklang</i>	¼l €5.5 0,75l €28.5
Merlot Gsellmann Österreich <i>elegante Röstaromen · Edelschokolade · Mokka</i>	¼l €8.3 0,75l €39.5
Pinot Noir Lukas Markowitsch Österreich <i>Roter Beerenduft · Hagebutte · samtig · frisch</i>	0,75l €32.5
Cabernet Sauvignon Lukas Markowitsch Österreich <i>würziges Fruchtaroma · zarte Süße · vollmundig</i>	0,75l €42.5
Unplugged Zweigelt Hannes Reeh Österreich <i>Waldbeeren · reife Herzkirschen · etwas Nougat</i>	0,75l €45.5

Sekt, Prosecco & Champagner

Glas Prosecco Rosato	0,1l	€6.2
Glas Prosecco Trocken Dry	0,1l	€4.9
Flasche Prosecco Rosato	0,75l	€32
Flasche Champagne Drappiere	200ml	€19,5
Prosecco Extra Dry	0,75l	€25.9
Moët Imperial	0,75l	€99
Moët Ice	0,75l	€139
Laurent Perrier Champagner Brut	0,75l	€99
Laurent Perrier Champagner Cuvée Rose Brut	0,75l	€198



WEINE ALLERGENE
O: SULFITE | SULPHITES

WEINE ALLERGENE
O: SULFITE | SULPHITES



BIA & RƯỢU

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

ALCOHOLIC DRINKS

Stiegl Bier

Stiegl Hell vom Fass	0,3l	€4.1
	0,5l	€5.5
Bio Zwickl vom Fass	0,3l	€4.5
	0,5l	€5.8
Freibier (alkoholfrei) Flasche	0,5l	€4.9
Radler Flasche	0,5l	€4.9

Asiatisches Bier

Saigon Vietnam	0,33l	€4.6
Hanoi Vietnam	0,33l	€4.6

Cocktails

Lust auf süffige Cocktail-Kreationen?

In unserer Barkarte findest du ein größeres Angebot an tasty vietnamesischen Drinks!



Asiatische Weine & Schnäpse

Pflaumenwein	10 cl	€7.9
Sake "Karatanba Honjozo" (warm)	10 cl	€9.2
Sake "Jumnai Ginjo" cold	10 cl	€13.5
Sake "Dassai 45" cold	30 cl	€25.5
Maotai Schnaps	2 cl	€5.9
Ginseng Schnaps	2 cl	€5.9
Bambus Schnaps	2 cl	€5.5
Rosenschnaps	2 cl	€5.5
Marillen Schnaps	2 cl	€4.5
Nép Mói – vietn. Klebereisschnaps	2 cl	€4.5



WISSENSHAPPEN

Was ist "Nep Moi"?

Nep Moi oder auch Reisschnaps ist eine Form des Branntweins und wird durch das Brennen von Obst oder Getreide gewonnen. Er zählt im ostasiatischen Raum zu den "Kulturogen" und ist weit verbreitet und beliebt.

KHALVI

VORSPEISEN STARTERS



WISSENSHAPPEN

"Vietnamesische Vorspeisen"

abwechslungsreich • gesund • lecker. Besonders bekannt für ihre Frische & Leichtigkeit. Oft werden frische Kräuter, Gemüse & Reismudeln verwendet und mit verschiedenen Saucen & Dips serviert.

Die Kombination aus knusprigen und weichen Texturen sorgt für ein vielseitiges Geschmackserlebnis.

CANH & SÚP

SUPPEN · SOUP

- | | |
|--|---|
| <p>1 Canh Chua Cá ^{D, F} €6.9
Süßsaure Fischsuppe
<i>Sweet-sour fish soup</i></p> <p>2 Canh Chua Tôm ^{B, D, F} €7.5
Süßsaure Shrimps-Suppe
<i>Sweet-sour shrimps soup</i></p> <p>3 Súp Hoàng Thánh ^{A, B, D} €7.2
Wan-Tan Suppe
(gefüllt mit Shrimps & Huhn)
<i>Wan-Tan soup (filled with shrimps & chicken)</i></p> | <p>4 Miến Gà ^D €5.9
Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch
<i>glass noodle soup with chicken</i></p> <p>8 Súp Hải Sản ^{B, D, R, C} €11.9
Meeresfrüchte-Suppe
<i>Seafood soup</i></p> <p>9 Canh Cải Đậu Hũ ^D €5.5
Gemüse-Suppe mit Tofu
<i>Vegetable soup with tofu</i>
OPTIONAL VEGAN</p> |
|--|---|

XÀ LÁCH TRỘN

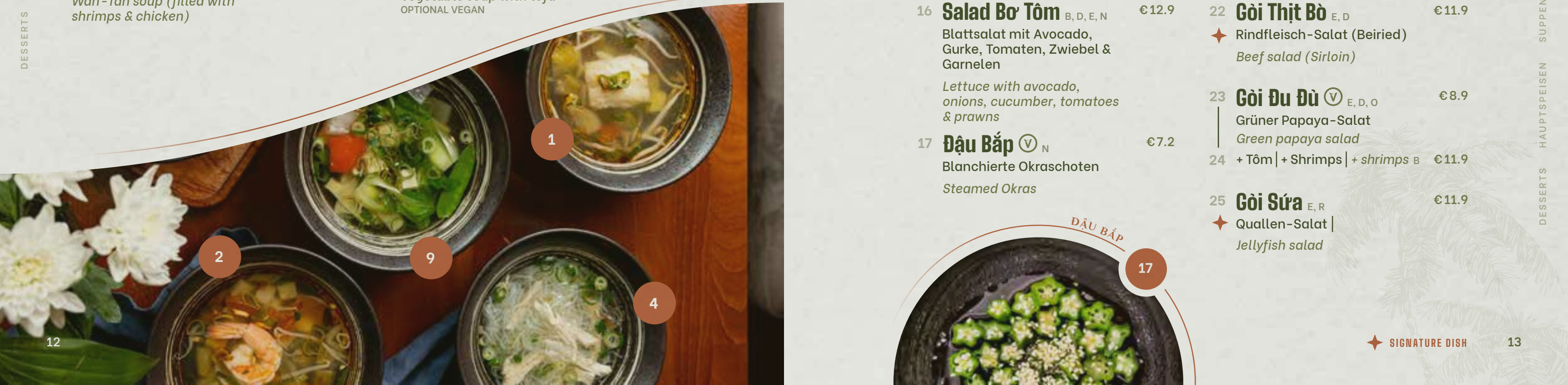
VORSPEISEN SALATE · STARTER SALADS

- | | |
|---|---|
| <p>14 Gòì Vịt ^{D, F} €9.9
♦ Enten-Salat mit roten Zwiebeln & Minze
<i>Duck salad with red onions & mint</i></p> <p>15 Thập Cẩm Salat ^{D, E, F} €7.9
Gemischter Salat mit Avocado, Tomaten, Gurken & Sojasprossen
<i>Mixed salad with avocado, tomatoes, cucumber & bean sprouts</i></p> <p>16 Salad Bơ Tôm ^{B, D, E, N} €12.9
Blattsalat mit Avocado, Gurke, Tomaten, Zwiebel & Garnelen
<i>Lettuce with avocado, onions, cucumber, tomatoes & prawns</i></p> <p>17 Đậu Bắp ^{V N} €7.2
Blanchierte Okraschoten
<i>Steamed Okras</i></p> | <p>18 Gòì Bắp Cải ^{V E, N} €5.9
Kraut-Salat
<i>White cabbage salad</i></p> <p>22 Gòì Thịt Bò ^{E, D} €11.9
♦ Rindfleisch-Salat (Beiried)
<i>Beef salad (Sirloin)</i></p> <p>23 Gòì Đu Đu ^{V E, D, O} €8.9
Grüner Papaya-Salat
<i>Green papaya salad</i></p> <p>24 + Tôm + Shrimps + shrimps ^B €11.9</p> <p>25 Gòì Sứa ^{E, R} €11.9
♦ Quallen-Salat
<i>Jellyfish salad</i></p> |
|---|---|



16

22



1

2

9

4

ĐẬU BẮP

17

GỎI CUỐN & CHẢ GIÒ

ROLLEN · ROLLS

Sommerrolle | summer rolls

2 x Fresh & Cold

- 31 **Gòì Cuốòn Mix** ^{B, E, F} €18.9
Sommerrollen Mix Platte
Summer rolls mix plate
- 32 **Gòì Cuốòn Tía Tô** ^E €6.2
V Rollen mit Shiso-Blättern
(Perilla)
Rolls with shiso-leaves
(Perilla)
- 33 **Gòì Cuốòn Bơ** ^E €7.9
V Avocado Rollen
Avocado rolls
- 34 **Gòì Cuốòn** ^{B, E} €7.2
Shrimps Rollen
Shrimps rolls
- 35 **Gòì Cuốòn Gà** ^E €6.2
Hühner Rollen
Chicken rolls
- 36 **Gòì Cuốòn Đậu Hũ** ^{E, F} €6.2
V Tofu Rollen
Tofu rolls
- 37 **Gòì Cuốòn Vịt** ^E €6.9
Enten Rollen
Duck rolls

52

Gemischter
Vorspeisenteller €20.5

Frühlingsrolle · Spring rolls

2 x Crispy & Warm

- 38 **Chả Giò Tôm** ^{A, D, E, F} €6.9
Frühlingsrollen mit Shrimps
Rolls with shrimps
- 39 **Chả Giò Chay** ^F €6.5
V Vegetarische Rollen
Vegetarian rolls
- 40 **Chả Giò Việt Nam** ^{B, D, E} €6.5
Saigon Rolle (Huhn)
Saigon rolls (chicken)
- 41 **Chả Giò Rế** ^{B, D, E, R} €6.9
Reisnudelnetz Rollen
(Meeresfrüchte, Zwiebeln
& Taro)
Ricenoodle net rolls
(seafood, onions & taro)

31

Gòì Cuốòn Mix ^{B, E, F} €18,9Sommerrollen Mix Platte
Summer rolls mix plate

KHAI VỊ
VORSPEISEN · STARTERS

42 **Bánh Bèo** ^{D, F, E} €8.2

Gedämpfter Kuchen mit grünen Bohnen und Fischsauce

Steamed rice cake with green beans and fish sauce

43 **Bánh Cuốn** ^{F, D} €9.9

◆ Gedämpfte Nudeln mit Morcheln & Fisch-Cake und Fischsauce

Steamed noodles with morel & fish cake and fish sauce



42 BÀNH BÈO

44 **Tôm Tầm Bột Chiên** ^{A, B} €6.5

Frittierte Garnelen im Teigmantel

Fried prawns with dough

46 **Hoành Thánh Chiên Giòn** ^{A, B} €7.9

4 Stk. Knusprige Wan-Tan gefüllt mit Shrimps & Hühnerfleisch

46a AUCH GEDÄMPFT MÖGLICH

4 pcs. Crispy Wan-Tan filled with shrimps and chicken
ALTERNATIVELY STEAMED

◆ SIGNATURE DISH



43 BÀNH CUỐN

KHAI VỊ
VORSPEISEN · STARTERS

49 **Ruột Chiên Giòn** ^A €10.5

Knuspriger Schweinedarm
Crispy pork intestine

50 **Bánh Tôm** ^{A, B, D, E} €8.5

◆ 2 Stk. Frittierte Garnelen auf Süßkartoffel-Küchlein
2pc. Deep-fried prawns on sweet potato on patties

51 **Bánh Phồng Tôm** ^{A, B} €4.9

Hummerchips
Prawn crackers

52 **Khai Vị Thập Cẩm** €20.5

^{A, B, D, E, F}
Gemischte Vorspeisenplatte
Mixed starter-plate



46a

Hoành thánh chiên giòn





40

46

50

PHỞ · BÚN · MÌ

SUPPENTÖPFE  STOCKPOT SOUPS



74

66

80

67

SUPPEN | SOUPS

WOHLTAT FÜR DEINEN KÖRPER • A TREAT FOR YOUR BODY

Die Suppen (meist Nudelsuppen) haben einen sehr hohen Stellenwert in der vietnamesischen Ernährung und sind ein wichtiger Bestandteil unserer Küche. In Vietnam gibt es eine große Vielfalt an Suppen, die zu jeder Tageszeit gegessen werden können. Sie sind oft leicht, nahrhaft und werden mit vielen frischen Zutaten wie Kräutern, Gemüse, Fleisch und Nudeln (meist Phở, Bún und Mì) zubereitet.

“Soups (mostly noodle soups) have a very high significance in Vietnamese cuisine and are therefore an important part of our kitchen. In Vietnam, there is a great variety of soups that can be eaten at any time of the day. They are often light, nutritious, and prepared with many fresh ingredients such as herbs, vegetables, meat, and noodles (mostly Phở, Bún, and Mì).“



81

PHỞ · BÚN · MÌ

DIE 3 WICHTIGSTEN VIETNAMESISCHEN NUDELSORTEN.
THE 3 MOST IMPORTANT TYPES OF VIETNAMESE NOODLES.

PHỞ sind flache und dünne Reissnudeln, die in der berühmten Suppe namens Phở verwendet werden.

“PHỞ are flat and thin rice noodles used in the famous soup called Phở.“

BÚN ist eine dünne Reissnudel mit glatter Textur, die oft auch in kalten Gerichten zu finden ist.

“BÚN is a thin rice noodle with a smooth texture often found in cold dishes.“

MÌ ist eine gelbliche Weizennudel, mit einer zarten Textur. Sie wird vor allem in Suppen oder als gebratene Nudeln verwendet.

“MÌ is a yellowish wheat noodle with a delicate texture. It is mainly used in soups or as fried noodles.“

WISSENSHAPPEN



79

HOW TO EAT:

Suppen werden aus der Schüssel mit Stäbchen und Löffel gegessen. Es ist üblich, Nudeln, Fleisch oder Gemüse zuerst zu essen und danach die Brühe mit dem Löffel.

KLEINER TIPP: Die Soßen werden nicht in die Suppe gegeben, sondern das Fleisch wird darin eingedippt.

Soups are eaten from the bowl using chopsticks and a spoon. It is common to eat the noodles, meat, or vegetables first and then drink the broth with the spoon.

QUICK TIP: sauces are not added into the soup, but the meat is dipped into them.



75

PHỞ · BÚN · MÌ
NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

- 66 **Phở Tái Bò** D, F €18.9
Reisnudelsuppe mit Rindfleisch
Rice noodle soup with beef
- 67 **Phở Đặc Biệt** D, F €19.9
♦ Spez. Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & Rindfleischbällchen
Special rice noodle soup with beef & beef balls
- 68 **Bún Bò Huế** D, F €19.9
„Hue“ Reisnudelsuppe mit Rindfleisch & vietnamesische Fischlaibchen
„Hue“ Rice noodle soup with beef & vietnamese fish cake
- 69 **Mì Bò Kho** A, D, F €19.5
♦ Rindseintopf mit Weizennudeln
Noodle soup with beef stew
- 70 **Phở Gà** D, F €17.9
Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch
Rice noodle soup with chicken
- 74 **Bún Riêu** B, C, D, F €20.5
♦ Reisnudelsuppe mit Krabbenfleisch & Shrimpspaste, Tomaten und Tofu
Rice noodle soup with crab meat and shrimp paste, tomatoes and tofu

 **WISSENSHAPPEN**

“Phở – Suppe“

Phở (benannt nach den gleichnamigen Reisnudeln) hat ihren Ursprung aus den ländlichen Märkten Hanoi. Sie ist heute einer der beliebtesten Suppen und wird traditionell mit kräftiger, klarer Brühe sowie Reisnudeln und dünnen Scheiben Rindfleisch serviert.

♦ **SIGNATURE DISH**



69

MÌ BÒ KHO

PHỞ · BÚN · MÌ
NUDELSUPPEN · NOODLESOUPS

- 75 **Bún Cary Gà** F €17.5
Curry-Reisnudelsuppe mit Hühnerfleisch & Kokosmilch
Curry rice noodle soup with chicken & coconut milk
- 76 **Bún Cary Chay** F €17.5
V Curry-Reisnudelsuppe mit Tofu, Gemüse & Kokosmilch
Curry rice noodle soup with tofu, vegetables & coconut milk
- 79 **Mì Rau Cải** A, F €17.5
V Nudelsuppe mit Gemüse & Tofu
Auf Wunsch vegan möglich
Noodle soup, vegetables & tofu
— optional mit Reisnudeln
optional with rice noodles
- 80 **Mì Hoàn Thánh** A, D, F €18.9
„Wantan“ Nudelsuppe gefüllt mit Hühnerfleisch & Shrimps
„wantan“ noodle soup filled with chicken & shrimps
- 81 **Hủ Tiếu Nam Vang** €20.5
B, D, F
Reisnudelsuppe “Nam vang” mit Shrimps, vietnam. Fisch-Küchlein, Rindfleischbällchen & Hühnerfleisch
Rice noodle soup “Nam vang” with shrimps, beef meatballs, chicken & vietn. fish-cake

extra Chili / Koreander + 2,-

74

BÚN RIÊU



THỨC ĂN CHÍNH

HAUPTSPEISEN  MAIN COURSE

106



THỊT KHO

139

RAU CẢI XÀO CARI



CÁ KHO TỘ

154



BÁNH TRÁNG TỰ CUỐN

Sommerrollen zum Selbst rollen · *Roll your own summerroll*

Zum selbermachen:
Vietnamesische Spezialitäten

DIE BASIS:

Reispapier, Salat, Kräuter & Reisnudeln, optional auch mit Reis. Dazu bieten wir eine große Auswahl gegrillter Spezialitäten an. Ob Ente, Rind oder Tofu... einfach auswählen und losrollen!

Do it yourself –
Vietnamese specialties

THE BASE:

rice paper, lettuce, herbs and rice noodles, optional with rice. We also offer a large range of grilled specialties. Whether duck, beef or tofu... just choose and roll.



- | | | | |
|--|---------------|---|---------------|
| <p>87 Saigon Vịt Cuốn </p> <p>A, D, E, F
Enten Rollen
<i>Duck roller</i></p> | <p>€ 25.9</p> | <p>90 Thịt Lụi <small>D, E, F</small></p> <p>Gegr. Schweinefleisch-Spieße
<i>Grilled pork skewers</i></p> | <p>€ 25.5</p> |
| <p>88 Tôm Lụi <small>B, D, E, F</small></p> <p>Gegrillte Shrimps-Spieße
<i>Grilled shrimps skewers</i></p> | <p>€ 26.9</p> | <p>91 Gà Lụi <small>D, E, F</small></p> <p>Gegrillte Hühnerfleisch-Spieße
<i>Grilled chicken skewers</i></p> | <p>€ 25.5</p> |
| <p>89 Nem Nướng <small>B, D, E, F</small></p> <p>Gegrillte Shrimpspaste
<i>„Grilled shrimp-paste skewers</i></p> | <p>€ 26.9</p> | <p>92 Bò Lụi <small>D, E, F</small></p> <p>Gegrillte Rindfleisch-Spieße
<i>Grilled beef skewers</i></p> | <p>€ 26.9</p> |

mindestens 15min. Vorfreude

87

worth waiting minimum 15 minutes

34



91

90

92

89

88

95

Bánh Tráng Cuốn Thập Cẩm B, D, E, F € 39.9

Spieß-Mix mit verschiedenen Fleischarten

Skewer-Mix with different types of meat

BÚN CHẢ GIÒ

VIETNAMESISCHE REISNUDEL BOWLS | VIETNAMESE RICE NOODLE BOWLS

Traditionel lauwarm serviert mit Frühlingsrollen, Salat, vietnamesischen Kräutern & Fischsauce* | mindestens 15min. Vorfreude

Traditional served lukewarm with spring rolls, salad, vietnamese herbs & fish sauce 15 minutes that are worthwhile*

AUF ANFRAGE



*geröstete Zwiebel
enthalten Gluten

*roasted onions
with glutes

98 **Bún Gà Chả Giò** D, E, F €16.9

Reisnudel-Bowl mit Huhn
Ricenoodle bowl with chicken

99 **Bún Bò Chả Giò** D, E, F €17.5

Reisnudel-Bowl mit Rind
Ricenoodle bowl with beef

100 **Bún Thịt Nướng Chả Giò** D, E, F €18.5

Reisnudel-Bowl mit gegrilltem Schwein
Ricenoodle bowl with grilled pork

101 **Bún Nem Nướng Chả Giò** B, D, E, F €17.9

Reisnudel-Bowl mit gegrillter Shrimppaste
Ricenoodle-bowl with grilled shrimp paste

102 **Bún Chả Giò Chay** D, E, F €16.9

Reisnudel-Bowl mit Tofu & Gemüse
Ricenoodle bowl with tofu & vegetables

*Auf Wunsch mit veganer Sauce möglich!
*On request vegan sauce possible!

★ SIGNATURE DISH

98



Lauwarm
lukewarm

99



MÓN BÒ & VỊT & GÀ

FLEISCHGERICHTE OHNE BEILAGE
MEAT DISHES WITHOUT SIDES

BITTE ENTNEHMEN SIE IHRE BEILAGEN
AUF S. 40 / ADD YOUR SIDES FROM P. 40


Huhn | Chicken

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

108 **Gà Xào Xà Gừng**  A, D €17.5

Gebratenes Huhn in knuspriger Panade mit Ingwer & Zitronengras

Crispy fried chicken with ginger & lemongrass

110 **Gà Tòì - Ớt**   A €18.5

Knusprig paniertes Huhn mit Chili & Knoblauch

Crispy chicken (breaded) with garlic & chili

111 **Gà Xào Thập Cẩm** D, F €16.5

Gebratenes Huhn mit Gemüse

Roasted chicken with vegetables

112 **Gà Xào Húng Quế**  D €17.5

Gebratenes Huhn mit Gemüse & Basilikum

Roasted chicken with vegetables & basil

113 **Gà Chua Ngọt**  A, D €18.5

Gebratenes Huhn in knuspriger Panade mit hausgemachter süß-sauer Sauce

crispy chicken sweet-sour

114 **Cary Gà Tộ**  D, F €17.9

Hühner-Curry-Potf mit Kokosmilch, Taro & Reisnudeln - auch mit Reis möglich

Chicken curry-pot with coconut milk, taro & rice noodles - also available with rice

115 **Cơm Chiên Gà** C, D €16.2

Gebratener Eierreis mit Huhn & Gemüse

Fried egg rice with chicken & vegetables

 SIGNATURE DISH



112

Schwein | Pork

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

106 **Thịt Kho** D €16.9

 karamellisiertes Schweinefleisch
Caramel Pork

107 **Cơm Sườn** D, E €20.5

Reis mit gegrilltem Schweinefleisch (300 g) & Zitronengras

Rice with grilled pork (300 g) and lemongrass


MIN. 20 MIN
VORFREUDE

Ente | Duck

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

120 **Cari Vịt** A, F €19.9

Curry Ente mit Gemüse
Curry Duck with vegetables


121 **Vịt Xào Húng Quế**  A, D €18.9

Gebratene Ente mit Gemüse, Basilikum & Koreander
Crispy duck with vegetables, basil & koreander

122 **Vịt Chiên Giòn** A, F €18.9

Knusprige Ente mit Sojasprossen
Crispy duck with soybean sprouts

124 **Vịt Quay** A €26.9

 ½ Grillente nach Saigon Art
½ Grilled duck Saigon-style mit Knochen / with bones



110

Rind | Beef

Beilagen auf S.40 | sides on p. 40

126 **Bò Xào Xà Ớt**  A, D €17.9

Gebratenes Beiried mit Zitronengras & Zwiebeln

Fried beiried beef with lemongrass & onions

128 **Bò Xào Húng Quế**  D €18.9

Gebratenes Beiried mit Gemüse, Basilikum & Koreander

Fried beiried beef with vegetables, basil & koreander



124

GRILLENTE NACH
SAIGON ART

MÓN HẢI SẢN

FISCH & MEERESFRÜCHTE OHNE BEILAGEN
FISH & SEAFOOD WITHOUT SIDES

BITTE ENTNEHMEN SIE IHRE BEILAGEN AUF S. 40
ADD YOUR SIDES FROM P. 40

137 **Cá Thăng Long**  A, D, E €29.9

♦ Flying Fisch (Süßwasser-Tilapia)
mindestens 20 min. Vorfreude
Flying fish (Sweetwater-tilapia)
worth waiting minimum 20 min.

138 **Cá Xào Chua Ngọt**  €23.5

Knusprig gebackenes A, D
Fischfilet mit süßsaurer Sauce
Crispy baked fishfilet sweet-sour

139 **Cá Kho Tộ** ^D €17.9

Mekong Flusswels nach
vietnamesischer Art
Mekong river fish vietnam. style

140 **Mực chiên tỏi ớt**  A, B €26.9

Knusprig gebackener
Tintenfisch mit
Chili & Knoblauch
Crispy calamari with
garlic & chili

141 **Đồ Biển Xào Thập Cẩm** €19.5

B, D, R
Gebratene Meeresfrüchte
mit Gemüse

32 Fried seafood with vegetables



142

142 **Tôm tòi - Ớt**  A, B €29.9

6 Stk. Knusprig gebackene
Garnelen mit Chili & Knoblauch
6 pcs. crispy prawns with
garlic & chili

143 **Tôm Xào Húng Quế**  €29.9

B, D
6 Stk. Gebratene Garnelen mit
Gemüse, Basilikum & Koriander
6 pcs. fried prawns with
vegetables basil & coriander

144 **Cơm Chiên Hải Sản** ^{B,C,D,R} €19.5

Gebratener Eierreis mit
Meeresfrüchten
Fried rice with seafood

145 **Saigon Seafood Plate** ^B €59,-

3x Riesen Scampi, 3x Jakobs-
muscheln, Pak Choi und Nudeln
Mixed seafood plate with
3x Jumbo scampi, 3x scallops,
Pak choi and noodles

MIN. 20 MIN
VORFREUDE

♦ SIGNATURE DISH



WISSENSHAPPEN

“Cá Thăng Long?”

Bei “Cá Thăng Long“ handelt es sich um einen im Ganzen
frittierten Fisch (meistens Tilapia), serviert mit einer würzigen
Sauce und Gewürzen. Das Gericht stammt aus Hanoi, der Hauptstadt
Vietnams. Es ist ein besonderes vietnamesisches Gericht, welches
nach der alten Bezeichnung der Stadt “Thăng Long“ benannt ist.

137



139

106

141

222



145

Saigon Seafood Plate B €59

3x Riesen Scampi,
3x Jakobsmuscheln, Pak Choi &
Nudeln

MÓN CHAY

GEMÜSE & TOFU GERICHTE OHNE BEILAGEN
VEGETABLE & TOFU DISHES WITHOUT SIDESBEILAGEN FINDEST DU AUF S. 40
CHOOSE YOUR SIDES ON S. 40

151

151 **Rau Muống Xào***   D €16.9 Gebratener Wasserspinaat mit
vietnamesischer Fischsauce*Fried waterspinach with
vietnamese fish sauce*auf Wunsch vegan möglich
*vegan possible on request*156 **Cơm Chiên
Xào Rau Cải***  C, D €16.5Gebratener Eierreis
mit Gemüse & Tofu*Fried egg rice with
vegetables & tofu*153 **Rau Cải Xào Chay** F €15.9 Gebratenes Gemüse mit Tofu
- auch gedünstet möglich*Fried vegetables with tofu
- steamed possible on request*157 **Đậu Hũ Xào Xà***   D, F €15.9Gebratener Tofu mit
Zitronengras & Zwiebel*Fried tofu with lemongrass
& onion*154 **Cari Xào Rau Cải**   €16.5

Gemüsecurry

*Curry with vegetables*158 **Nấm Hương Xào
Pak Choi**  €16.9Gebratene Shitaki-Pilze
(100 gr.) mit Pak Choi*Fried shitaki mushroom
(100 gr.) with pak choi*159 **Đậu hũ xào húng quế*** €16.5  D, FGebratener Tofu mit
Basilikum & Koriander*Fried tofu with basil & coriander**Auf Wunsch mit
veganer Sauce möglich!*Vegan sauce possible
on request!

WISSENSHAPPEN

“Vietnamesische Fischsauce?“

Vietnamesische Fischsauce, auch **Nuoc Mam** genannt, wird aus fermentiertem Fisch und Salz hergestellt. Sie hat einen intensiven, salzigen Geschmack der als **umami** bezeichnet wird. Sie wird in der vietnamesischen Küche meist als Dip oder Würzmittel für Gerichte wie Phở, Bún, Frühlingssrollen, Salate und Gegrilltes verwendet.



106

158

NẤM HƯƠNG XÀO PAK CHO

MÌ XÀO • BÁNH CANH • HỦ TIỂU

NUDELGERICHTE (Standardmäßig mit Weizennudeln)
NOODLE DISHES (By default served with wheat noodles)

- | | |
|--|--|
| <p>166 Mì Xào Thịt Bò ^{A, F} €16.9
Gebratene Weizennudeln mit Rindfleisch
<i>Fried wheat noodles with beef</i></p> | <p>171 Mì Xào Hải Sản ^{A, B, R} €19.5
Gebratene Weizennudeln mit Meeresfrüchten
<i>Fried wheat noodles with Seafood</i></p> |
| <p>167 Mì Xào Gà ^{A, F} €15.9
Gebratene Weizennudeln mit Hühnerfleisch
<i>Fried wheat noodles with chicken</i></p> | <p>172 Mì Xào Chay ^{A, F} €15.9
 V Gebratene Weizennudeln mit Gemüse & Tofu
 <i>Fried wheat noodles with vegetables & tofu</i></p> |

UPGRADE YOUR NOODLES ...

Optional mit gebratenen Udon- oder gebratenen Reisbandnudeln
Optionally choose between fried udon- or fried rice-noodles.

extra Chili / Koreander + 2,-

BÁNH CANH XÀO



+3.9

Gebratene Udon-Nudeln
Fried udon noodles

HỦ TIỂU XÀO



+4.5

Gebratene hausgem. Reisbandnudeln
Fried selfm. rice-noodles



74

166

MÌ XÀO THỊT BÒ

MÓN ĂN PHỤ

BEILAGEN • SIDE DISHES

- 220 **Mì Xào** ^{A, F} €5.5
Gebratene Nudeln
Fried noodles
- 221 **Xôi Lá Sen** €6.5
Klebereis nach vietnam. Art
im Lotusblatt
Mixed glutinous rice in lotus leaf
- 222 **Cơm** €2.8
Gedämpfter Reis
Steamed rice
- 223 **Bún** €3.3
Reisnudeln
Rice noodles
- 224 **Phở** €3.3
„Pho“ Nudeln
Phở rice noodles

extra Chili / Koreander + 2,-

- 225 **Cơm Chiên (Nhò)** ^C €5.5
Gebratener Eierreis
Fried rice with egg

- 227 **Cài Trống Lùn Xào (Nhò)** €7.2
ⓧ Gebratener Pak Choi (klein)
Fried pak choi (small)

- 228 **Rau Muống Xào (Nhò)** €9.9
ⓧ ^{D, F} Gebratener Wasserspinat
mit vietnam. Fischsauce (klein)
*Fried water spinach with
vietnam. fishsauce (small)*
Auf Wunsch mit veganer
Sauce möglich

221

222

RAU MUỐNG XÀO

TRÁNG MIỆNG

NACHSPEISEN  DESSERTS



3F

7D

2D

8D

3D

9D



2D

1D **Bánh Bò** ^{A, E, N} €7.5

Palmkuchen mit Kokosraspeln
Palm cake with grated coconut

2D **Bánh Chuối Nếp** ^{E, N} €8.2

Banane, Klebreis, Kokosmilch & Kokosraspeln
Banana, sticky rice, coconut milk & grated coconut

3D **Bánh Khoai Mì** ^{E, N} €7.2

Maniok Kuchen (Yam) mit Kokosraspeln
Manioc cake with grated coconut

4D **Chuối Chiên** ^{A, E, N} €8.9

Gebackene Banane mit Honig
Baked bananas with honey

5D **Chuối Chiên Nước Dừa** ^{A, E, N} €11.5

Gebackene Banane mit Honig, Kokosraspeln & Kokosmilch
Baked bananas with honey, grated coconut & coconut milk

7D **Bánh Nếp Than Nước Dừa** €9.2

Naturklebereis, grüne Bohnen, Kokosmilch & Kokosraspeln
Sticky rice with green beans, coconut milk & grated coconut

E, N



*Bis auf 4D, 5D & 9D sind alle Desserts Vegan

*Except for 4D and 5D, all desserts are vegan

8D **Chè Trôi Nước** ^{E, N} €9.2

Klebereisbällchen, Ingwersauce, Kokosmilch & Kokosraspeln
Sticky rice balls, ginger sauce, coconut milk & grated coconut

9D **Matcha Tiramisu** ^G €8.9

Mit roten Bohnen
with red beans

Frische, exotische Früchte
Fresh exotic fruits

1F **Khóm** €6.2

Frische Ananas | *Fresh pineapple*

3F **Thanh Long** €11.5

Drachenfrucht | *Dragon fruit*

8D



GETRÄNKE

VORSPEISEN

SUPPEN

HAUPTSPEISEN

DESSERTS

ALLERGENE

ALLERGENS

A: WEIZEN | WHEAT **B:** KREBSTIERE | SHELLFISHES

G: LAKTOSE | LACTOSE **N:** SEASAM | SESAME

C: EI | EGG **D:** FISCH | FISH **E:** NUSS | NUT **F:** SOJA | SOY

O: SULFITE | SULPHITES **R:** WEICHTIERE | MOLLUSCS



UNSER MENÜ DIGITAL
OUR DIGITAL MENU