

LIEBE GÄSTE,

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

Hier werden Sie von der Chefin persönlich bekocht.
Die Familie Mai freut sich, Sie mit typisch
südvietnamesischen Gerichten aus ihrer Heimatstadt
Saigon zu verwöhnen.

Da all unsere Gerichte frisch zubereitet werden bitten
wir Sie, sich etwas Zeit zu nehmen.

Außerdem verwenden wir keine Geschmacksverstärker.

In diesem Sinne wünscht Ihnen Familie Mai
Guten Appetit.

MITTAGSMENÜ

(DIENSTAG BIS FREITAG, 12:00-14:30, AUßER AN FEIERTAGEN)

Canh gà

<i>Große Schüssel Hühnersuppe mit Gemüse, Glasnudeln und frischem Koriander</i>	4.00
<i>Kleine Schüssel Hühnersuppe mit Gemüse, Glasnudeln und frischem Koriander</i>	2.50

Chả giò

<i>Zwei vietnamesische Frühlingsrollen, dazu frische Minze, knackige Salatblätter und hausgemachte Sauce (auch vegetarisch mit Tofufüllung)</i>	2.50
---	------

Dienstag & Donnerstag:

M2 Gà cà ri	6.50
<i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis</i>	
M3 Gà xào ngò	6.50
<i>Hühnerfilet (alternativ Tofu) gebraten mit frischem Gemüse und Koriander, dazu Reis</i>	
M4 Gà xào gừng	7.50
<i>Hühnerfilet mit Ingwer, Bambussprossen, Ananas und Lauch, dazu Reis</i>	
M6 Đậu hũ cà ri	6.00
<i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis</i>	

Mittwoch & Freitag:

M1 Bún gà xào sả ớt	7.50
<i>Reisnudeln mit angebratenem Zitronengras-Hühnerfilet auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i>	
M2 Gà cà ri	6.50
<i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis</i>	
M3 Gà xào ngò	6.50
<i>Hühnerfilet (alternativ Tofu) gebraten mit frischem Gemüse und Koriander, dazu Reis</i>	
M4 Gà xào gừng	7.50
<i>Hühnerfilet mit Ingwer, Bambussprossen, Ananas und Lauch, dazu Reis</i>	
M5 Bún đậu hũ xào sả ớt	7.50
<i>In Zitronengras angebratener Tofu mit Reisnudeln auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i>	
M6 Đậu hũ cà ri	6.00
<i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und Erdnüssen, dazu Reis</i>	

Wasser, Apfelschorle, Fanta, Cola, Sprite

VORSPEISEN

- | | | |
|---|---|-------|
| 2 | Canh gà
<i>Hausgemachte Hühnersuppe mit Glasnudeln, Gemüse und frischem Koriander</i> | 4.00 |
| 3 | Canh hoành thánh
<i>Hausgemachte Wantansuppe mit Gemüse und frischem Koriander</i> | 4.00 |
| 4 | Chả giò tôm thịt
<i>3 knusprig gebratene Frühlingsrollen, dazu Salatblätter, frische Minze und hausgemachte Sauce</i> | 4.50 |
| 5 | Gỏi cuốn
<i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Krabben und Kräutern, dazu hausgemachte Sauce</i> | 4.50 |
| 6 | Cuốn thập cẩm
<i>Saigonteller (siehe Foto): 1 Sommerrolle, 2 Frühlingsrollen, 2 vegetarische Frühlingsrollen, um Zuckerrohr gewickelte Schrimppastete, dazu hausgemachte Sauce
(für 2 Personen)</i> | 12.50 |
| 7 | Chạo tôm
<i>Schrimppastete um Zuckerrohr gewickelt, dazu frische Minze und hausgemachte Sauce</i> | 5.00 |
| 8 | Gỏi gà
<i>Hausgemachter Hühnerfleischsalat mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen
(Schärfe nach Belieben)</i> | 5.00 |



EMPFEHLUNG DES HAUSES

- S6 **Vịt xào sả ớt** 15.50
Knusprig gebratene Ente mit frischem Zitronengras, Wasserkastanien, Morcheln, Glasnudeln und frischem Chili, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)
- S7 **Gà xào sả ớt** 13.50
Garnelen und Hühnerfilet mit frischem Zitronengras und Gemüse, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)
- S8 **Tôm xào rau và tỏi** 15.50
Garnelen gebraten mit verschiedenem Gemüse, Knoblauch und frischem Koriander auf heißer Platte, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)

TONTOPFGERICHTE

- T1 **Gà kho sả ớt** 11.50
Im Tontopf gegartes Hühnerfilet mit frischem Zitronengras, Bambussprossen, Ananas, Porree und frischem Chili, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)
- T2 **Bún gà cà ri sả ớt** 12.50
Im Tontopf gegartes Curry-Hühnerfilet mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse, frischem Chili und Erdnüssen, dazu Reismudeln (Schärfe nach Belieben)
- T3 **Gà kho gừng** 11.50
Im Tontopf gegartes Hühnerfilet mit Ingwer, Bambussprossen, Ananas, Porree und frischem Chili, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)
- T4 **Cá bông lau kho gừng** 12.50
Vietnamesischer Fisch im Tontopf karamellisiert mit Ananas, Bambus, Ingwer und frischem Chili, dazu Reis (Schärfe nach Belieben)

SPEZIALITÄTEN ZUM SELBSTROLLEN

- S1 Mì căn lá lốt** 13.50
Seitan (aus Weizeneiweiß) in lá lốt gewickelt, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnenkeime, frische vietnamesische Kräuter der Saison und hausgemachte Sojasauce (vegetarisch)
- S2 Gà ướp sả** 14.50
*Mit Zitronengras gegrilltes Hühnerfilet, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnenkeime, frische vietnamesische Kräuter Saison und hausgemachte Sauce
(auf heißer Platte)*
- S3 Tôm ướp tỏi** 16.00
*In Knoblauch und frischem Koriander eingelegte Garnelen, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnenkeime, frische vietnamesische Kräuter der Saison und hausgemachte Sauce
(auf heißer Platte)*
- S4 Bò cuốn lá lốt** 14.50
*Bio-Rinderhackfleisch mit Wasserkastanien in lá lốt gewickelt, dazu Salatblätter, Gurken, Mungobohnenkeime, frische vietnamesische Kräuter der Saison und hausgemachte Sauce
(auf heißer Platte)*



AUF NACHFRAGE BIETEN WIR IHNEN IM SOMMER FÜR DIE SELBSTROLLEN-GERICHTE
ZUSÄTZLICHE VIETNAMESISCHE KRÄUTER AUS DEM HAUSEIGENEN GARTEN AN:

Rau răm - vietnamesischer Koriander:

Trotz des Namens hat der vietnamesische Koriander nicht viel mit dem allgemein bekannten Koriander zu tun. Sein Geschmack ist sehr intensiv und hat eine leicht pfeffrige und zitronige Note.

Gerade in der asiatischen Heilkunde wird dieses Kraut sehr gerne verwendet.

Tía tô - Shiso:

Der Geschmack von Tía tô ist nicht leicht zu beschreiben, er erinnert jedoch an eine Mischung aus Zitrone und Minze. Tía tô ist ebenfalls ein bekanntes Heilkraut in Ost- und Südostasien.

Giấp cá - „fish mint“:

Das herzblattförmige Kraut verdankt seinen Namen seinem Geruch, der an Fisch erinnern soll. Diese Bezeichnung ist jedoch irreführend, da es weder fischig riecht noch schmeckt. Seine Note geht eher in die pfeffrige Richtung. Wie auch die anderen Kräuter, ist giấp cá ein weit verbreitetes Heilmittel in der traditionellen chinesischen Medizin.

REISNUDELGERICHTE NACH SÜDVIETNAMESISCHER ART

N1	Bún chả giò <i>Reisnudeln mit Frühlingsrollen auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i>	10.50
N2	Bún gà xào sả ớt <i>Reisnudeln mit angebratenem Zitronengras-Hühnerfilet auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i>	11.00
N3	Bún tôm thịt xào sả ớt <i>In Zitronengras angebratene Garnelen und Hühnerfilet mit Reisnudeln auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen (siehe Foto)</i>	12.50
N4	Bún bò lá lốt <i>Reisnudeln und in lá lot eingewickelt Bio-Rinderhackfleisch auf knackigem Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen</i>	12.50
N5	Bún bò xào sả ớt <i>Reisnudeln mit angebratenen Zitronengras-Roastbeefscheiben auf knackigem Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i>	12.50

CURRYGERICHTE MIT REIS

C2 Gà cà ri	11.00
<i>Hühnerfilet in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse, frischem Chili und Erdnüssen</i>	
C3 Bò cà ri	13.50
<i>Roastbeefscheiben in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse, frischem Chili und Erdnüssen</i>	
C4 Vịt cà ri	15.50
<i>Knusprig gebratene Ente in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse und frischem Chili</i>	
C5 Mực cà ri	13.00
<i>Tintenfisch in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse, frischem Chili und Erdnüssen</i>	
C6 Tôm cà ri	15.50
<i>Garnelen in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse, frischem Chili und Erdnüssen</i>	

KORIANDERGERICHTE MIT REIS

K2 Gà xào ngò	11.50
<i>Hühnerfilet aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	
K3 Bò xào ngò	13.00
<i>Roastbeefscheiben aus dem Wok mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander (Schärfe nach Belieben)</i>	

KNOBLAUCHGERICHTE MIT REIS

K5 Gà lúc lắc	12.50
<i>Hühnerfilet aus dem Wok mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons und vietnamesischen Kräutern (Schärfe nach Belieben)</i>	
K6 Bò lúc lắc	14.50
<i>Roastbeefscheiben gebraten mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons und vietnamesischen Kräutern (Schärfe nach Belieben)</i>	

VEGETARISCHE GERICHTE

All unsere vegetarischen Gerichte sind gleichzeitig vegan

VORSPEISEN

V2	Canh rau <i>Gemüsesuppe mit Tofu, Glasnudeln und frischem Koriander</i>	3.50
V3	Canh hoành thánh <i>Gemüsesuppe mit gebackenen Wantan und frischem Koriander</i>	4.00
V4	Chả giò chay <i>2 knusprig gebratene Frühlingsrollen gefüllt mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, dazu hausgemachte Sojasauce</i>	4.00
V5	Gỏi cuốn chay <i>2 Sommerrollen in hauchdünnem Reispapier gefüllt mit Tofu und frischen Kräutern, dazu hausgemachte Sojasauce</i>	4.00

HAUPTSPEISEN

V6	Đậu hủ cà ri <i>Tofu in Currysauce mit frischem Zitronengras, Kokosmilch, Gemüse, frischem Chili und Erdnüssen</i>	10.50
V7	Mì căn sả ớt <i>Knusprig gebratenes Seitan (aus Weizeneiweiß) mit frischem Zitronengras, Wasserkastanien, Morcheln, Glasnudeln und frischem Chili</i>	12.50
V8	Đậu hủ xào ngò <i>Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse und frischem Koriander</i>	10.50
V9	Đậu hủ xào tỏi <i>Gebratener Tofu mit Knoblauch, Cashewkernen, Champignons und vietnamesischen Kräutern</i>	12.50
V10	Đậu hủ kho gừng <i>Im Tontopf gegarter Tofu mit Ingwer, Bambussprossen, Ananas, Porree und frischem Chili</i>	11.00

VEGETARISCHE NUDELGERICHTE NACH SÜDVIETNAMESESISCHER ART

- | | | |
|-----|--|-------|
| V11 | Bún chả giò chay
<i>Reisnudeln mit Frühlingsrollen auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i> | 10.50 |
| V12 | Bún mì căn lá lốt
<i>Seitan (aus Weizeneiweiß) in lá lot gewickelt mit Reisnudeln auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i> | 12.00 |
| V13 | Bún đậu hủ sả ớt
<i>In Zitronengras angebratener Tofu mit Reisnudeln auf knackigem Salat, frischen vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen</i> | 12.00 |

DESSERTS

- | | | |
|----|---|------|
| D1 | Trái vải
<i>Lycheeteller</i> | 3.50 |
| D2 | Kem dừa
<i>Kokoseis in der Kokoschale</i> | 4.00 |
| D3 | Bánh chuối nước dừa
<i>Gedämpfte Baby-Banane im Reismantel, serviert auf Bananenblättern mit Kokossauce und gehackten Erdnüssen (vegan)</i> | 4.00 |



GETRÄNKE

Aperitifs

Pflaumenwein	(5 cl)	2.50
Lycheewein	(5 cl)	2.50
Sake	½ Kännchen	3.50
Martini Rosso	(5 cl)	3.00

Spirituosen

Rosenschnaps	(2 cl)	3.00
Reisschnaps	(2 cl)	3.00
Bambusschnaps	(2 cl)	3.00

Bier

Bitburger Pils	(0.33 l)	2.50
Gaffel Kölsch	(0.33 l)	2.50
Paulaner Weizen naturtrüb	(0.50 l)	4.00
Paulaner Weizen dunkel	(0.50 l)	4.00
Saigonbier	(0.33 l)	3.50
Radler	(0.40 l)	4.00

Fruchtsäfte

Apfel-Fruchtsaft	(0.25 l)	2.50
Orangen-Fruchtsaft	(0.25 l)	2.50
Ananas-Fruchtsaft	(0.25 l)	2.50
Guaven-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00
Lychee-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00
Mango-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00
Kokos-Fruchtsaft	(0.25 l)	3.00

Heiße Getränke

Cà phê sữa - Vietnamesischer Kaffee	Tasse	3.00
Jasmintee	Kännchen	3.00
Grüner Tee	Kännchen	3.00
Frischer Ingwertee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00
Frischer Pfefferminztee	Kännchen	3.00
Frischer Zitronengraste	Kännchen	3.00
Granatapfel-Minztee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00
Ananas-Passionsfrucht Tee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00
Hibiskusblütentee aus biologischem Anbau	Kännchen	3.00

Alkoholfreie Getränke

Bitburger Drive	(0.33 l)	2.50
Paulaner Weizen (alkoholfrei)	(0.50 l)	4.00
Coca Cola (koffeinhaltig)	(0.25 l)	2.50
Cola light (koffeinhaltig)	(0.25 l)	2.50
Fanta	(0.25 l)	2.50
Sprite	(0.25 l)	2.50
Wasser (mit Kohlensäure oder still)	(0.25 l)	2.50
große Wasserflasche (mit Kohlensäure)	(0.75 l)	5.00
große Wasserflasche (still)	(0.75 l)	5.00
Apfelschorle	(0.25 l)	2.50
Bitter Lemon	(0.25 l)	2.50
Malzbier	(0.33 l)	2.50
Spezi	(0.25 l)	2.50

Offene Weine

weiß	Chardonnay	Karaffe (0.25 l)	4.00
rot	Merlot	Karaffe (0.25 l)	4.50