

SAIGON

Vietnamesisches
R e s t a u r a n t

*Speisen
&
Getränke*



Vorspeisen

Suppen



- V1 Phở Sài-gòn – Saigon Rindersuppe⁶ 9,50**
Traditionelle Rindersuppe nach Saigon-Art, mit Reismudeln, Sojakeimen, hauchdünn geschnittenem Rindfleisch und Kräutern. Harmonisches Zusammenspiel der Gewürze Sternanis, Zimt, Ingwer, asiatisches Basilikum und Koriander.
♦ Als Hauptgericht 19,–
- V2 Bún bò Huế – Huế Rindersuppe^{3,6} 9,50**
Rindersuppe nach traditioneller Hue-Art, gewürzt mit Zitronengras, Garnelenpaste; mit dünnen Reismudeln, Sojakeimen, hauchdünn geschnittenem Rindfleisch, Koriander und dem vietnamesischen Koriander.
♦ Als Hauptgericht 19,–
- V3 Miến gà – Hühnerfleischsuppe⁶ 6,90**
Hühnerfleischsuppe mit Morcheln, Glasnudeln, Ingwer und Koriander.
- V4 Xúp hoành thánh – Wantan-Suppe^{1,3,6,13} 6,90**
Suppe mit frittierten Strudelteigtäschchen, gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Zwiebeln; serviert mit Koriander.
- V5 Canh chua tôm – Garnelensuppe^{2,3,6} 7,90**
mit Ananas, Tomaten, Sellerie, Sojakeimen und dem „Aromatischer Sumpffreund“-Kraut. Von süßsaurem Geschmack.
- V6 Canh cà chua cá – Tomatensuppe⁶ 7,90**
mit Wolfsbarschfilet und Dill.
- V7 Canh miến chay – Veg. Glasnudelsuppe¹¹ 6,–** 
mit Tofu, Morcheln, Glasnudeln, Ingwer und Koriander.
- V8 Canh chua chay – Veg. süßsaure Suppe^{2,11} 6,50** 
mit Tofu, Ananas, Tomaten, Sellerie, Sojakeimen und dem „Aromatischer Sumpffreund“-Kraut.
- V9 Xúp hoành thánh chay – Veg. Wantan-Suppe^{1,11,13} 6,50**
mit frittierten Strudelteigtäschchen, gefüllt mit Gemüse, Tofu, Austernpilzen, Morcheln und Koriander.

Häppchen

- V11 Gà xiên – Hähnchenspieße^{1,5,6,11,12} 7,–**
Frittierte Hähnchenspieße, serviert mit Erdnusssauce.

V12	Chả giò – Frühlingsrollen ^{3,6}	9, 50
	Knusprig, gefüllt mit <u>Garnelen</u> , Morcheln und Gemüse, serviert mit Salat und Kräutern.	
V13	Hoành thánh chiên – Wantan ^{1,3,6,13}	7,50
	Knusprig frittierte Strudelteigtäschchen, gefüllt mit <u>Garnelen</u> , Schweinefleisch und Zwiebeln.	
V14	Gỏi cuốn – Sommerrollen ^{1,3,5,6,11,12}	9, 50
	Zwei Sommerrollen, gefüllt mit <u>Garnelen</u> , Hühnerfleisch, Reismudeln, Salat und Kräutern, serviert mit <u>Erdnuss</u> sauce.	
V15	Bánh bèo chay – Veg. Gedämpfte Reismehlplätzchen ¹¹ 	8,50
	mit Mungbohnenpaste, Gemüse, <u>Tofu</u> , Austernpilzen, Morcheln und Röstzwiebeln.	
V16	Bánh bèo – Gedämpfte Reismehlplätzchen ^{3,6}	8,90
	mit fein gestampften <u>Garnelen</u> , Mungbohnenpaste und Röstzwiebeln.	
V17	Bánh tôm – Frittierte Garnelentasche ^{1,3,6}	7,90
	aus <u>Garnelen</u> und Süßkartoffeln.	
V18	Đĩa thập cẩm – Vorspeisenteller, für 2 Pers. ^{1,3,5,6,11,12,13}	24,—
	bestehend aus Frühlingsrollen, Strudelteigtäschchen, Sommerrollen, Garnelentasche und Reismehlplätzen.	
V19	Đĩa thập cẩm – Vorspeisenteller, für 3 Pers. ^{1,3,5,6,11,12,13}	36,—
V20	Đĩa thập cẩm chay – Veg. Vorspeisenteller ^{1,5,11,12,13}	
	für 2 Pers.	18,—
	bestehend aus Frühlingsrollen, Strudelteigtäschchen, Sommerrollen, frittierte Süßkartoffel und Reismehlplätzen.	
	Veg. Vorspeisenteller für 3 Pers.	27,—
V21	Hoành thánh chay – Veg. Wantan ^{1,11,13}	6,50
	Knusprig frittierte vegetarische Strudelteigtäschchen, gefüllt mit Gemüse, <u>Tofu</u> , Austernpilzen und Morcheln.	
V22	Chả giò chay – Veg. Frühlingsrollen ^{1,11} 	6,50
	Zwei vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit <u>Tofu</u> , Yamswurzel, Austernpilzen, Morcheln, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit Salat und Kräutern.	
V23	Bì cuốn chay – Veg. Sommerrollen ^{1,5,11,12} 	8,—
	Zwei vegetarische Sommerrollen, gefüllt mit <u>Tofu</u> , Gemüse, Salat und Kräutern, serviert mit Erdnussauce.	

Salate







- V24 Gỏi cải bắp – Veg. Spitzkohlsalat**^{1,11,12}  **6,90**
Spitzkohlsalat mit Erdnüssen, vietnamesischem Koriander und veganer Sauce.
- V25 Rau sống – Veg. Gemischter Salat**^{1,11,12}  **6,90**
Gemischter Salat mit Erdnüssen, verschiedenen Kräutern und veganer Sauce.
- V26 Gỏi đu đủ – Papayasalat mit Garnelen**^{1,3,6,12,13} **13,–**
Salat aus grüner Papaya, mit Garnelen und asiatischem Basilikum.
- V27 Gỏi gà – Spitzkohlsalat mit Hühnerfleisch**^{1,3,6,12,13} **8,50**
Serviert mit Erdnüssen und vietnamesischem Koriander.
- V28 Gỏi giá gà – Sojakeimsalat mit Hühnerfleisch**^{1,3,6,12,13} **7,90**
Serviert mit Erdnüssen und verschiedenen Kräutern.
- V29 Gỏi giá tôm – Sojakeimsalat mit Garnelen**^{1,3,6,12,13} **8,90**
Serviert mit Erdnüssen und verschiedenen Kräutern.

♦ Alle Salate mit Ausnahme von V24 und V25 werden mit Nước-mắm-Sauce und Krabbenchips serviert.

Hauptgerichte

- H3 Vịt quay – Gegrillte Ente mit Reis**^{1,6,14,15} **25,–**
und gebratenem Gemüse.
- H4 Mì vịt – Gegrillte Ente mit knusprigen Nudeln**^{1,6,13,14,15} **25,–**
und gebratenem Gemüse.
- H5 Gà xào – Gebratenes Hähnchenbrustfilet**^{6,14} **21,–**
mit Gemüse. Reis als Beilage.
- H6 Gà sả gừng - Geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Ingwer**^{1,6,11} **21,–**
Knoblauch und Zitronengras, serviert mit eingelegtem (nicht-warmem) Gemüse. Reis als Beilage.
- H7 Gà cà-ry – Geschmortes Hähnchenbrustfilet mit Curry**⁶ **21,–**
Zitronengras, Kokosmilch und Koriander. Reis als Beilage.
- H8 Gà nướng – Gegrillte Hähnchenspieße**^{5,6} **23,–**
mit Knoblauch, Zitronengras, Sesam und Limettenblättern; serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und Nước-mắm-Sauce.

H9	Tôm lụi – Gegrillte Garnelen^{3,6}	30,–
	mit dünnem Speck umhüllt, serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und Nước-mắm-Sauce.	
H10	Tôm cà-ry – Geschmorte Garnelen mit Curry,^{3,6}	26,–
	Kokosmilch, Zitronengras und Koriander. Reis als Beilage.	
H11	Cá hấp - Gedämpfter Wolfsbarsch^{1,5,6,11,14}	25,–
	mit Tongkopilzen, Morcheln, Ananas, Tomaten, Ingwer, gesalzenen Sojabohnen, Gemüse und Koriander. Reis als Beilage.	
H12	Mì dòn – Gebratenes Gemüse mit knusprigen Nudeln^{1,3,6,13,14}	24,–
	Garnelen, Tintenfisch und Hähnchenbrustfilet (enthält Sellerie)	
H13	Thơm nhồi – Ganze Ananas^{1,2,3,6,14}	25,–
	gefüllt mit Garnelen, Tintenfisch, Hähnchenbrustfilet und Gemüse (enthält Sellerie). Reis als Beilage.	
H14	Cá chiên – Gebratenes Wolfsbarschfilet⁶	25,–
	mit blanchiertem Gemüse und Nước-mắm-Sauce mit Ingwer. Reis als Beilage.	
H15	Mực xào – Gebratener Tintenfisch^{2,6,14}	23,–
	mit Ananas, Sellerie, Tomaten und Zwiebeln. Reis als Beilage.	
H16	Bò nướng cà tím – Gegrillte Rinderspieße mit Aubergine^{5,6,12}	24,–
	Kombination aus gebackener Aubergine und gegrillten Rinderspießen, mit Knoblauch, Zitronengras, Sesam, und Nước mắm-Sauce, garniert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Perilla-Kraut. Reis als Beilage.	
H17	Bò nướng – Gegrillte Rinderspieße^{5,6}	24,–
	mit Knoblauch, Zitronengras und Sesam, serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und Nước-mắm-Sauce.	
H18	Bò lá lốt – Gegrillte Rinderspieße in Lá-Lốt^{5,6}	26,–
	Rinderspieße mit Knoblauch, Zitronengras und Sesam, in Lá-lốt-Blätter gerollt, serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und Nước-mắm-Sauce.	
H19	Lẩu Sa-tế – Fondue für 2 Pers.^{1,3,5,6,12,14}	35,– pro Person
	Fondue mit Saté und Kokosmilch, serviert mit rohen Garnelen, Tintenfisch, Rindfleisch, Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, Kräutern und Reismudeln, leicht pikant.	
H20	Lẩu Sa-tế – Fondue für 3 Pers.^{1,3,5,6,12,14}	
H21	Cà-ry chay – Veg. Curry-Gericht mit Tofu¹¹	18,50
	Austernpilzen, Karotten, Okraschoten, Kartoffeln, Kokosmilch und Koriander. Reis als Beilage.	


H22	Rau xào chay – Veg. Gebratenes Gemüse ^{1,11,12} 	18,50
	mit Reis, <u>Tofu</u> und <u>Erdnüssen</u> .	
H23	Mì xào giòn chay – Veg. Gebratenes Gemüse ^{1,11,13}	18,50
	mit knusprigen Nudeln und <u>Tofu</u> .	
H24	Nấm xào sả – Veg. Gebratene Austernpilze ¹¹ 	19,–
	mit <u>Tofu</u> , Zironengras, gesalzenen Sojabohnen, Kokosmilch und Koriander. Reis als Beilage.	
H25	Lá lốt chay – Gegrillte Tofuspieß ^{1,5,11} 	23,–
	mit Zitronengras und <u>Sesam</u> , in Lá-lốt-Blätter gerollt, serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und vegetarischer Sauce.	
H26	Bún bì chay – Gericht mit feingeschnittenem Tofu und Gemüse ^{1,11} 	23,–
	gewürzt u.a. mit feingemahlenem, geröstetem Reis, serviert mit Salat, Kräutern, Reismudeln und vegetarischer Sauce.	
H27	Cà tím nướng – Gebackene Aubergine ^{1,11,12} 	23,–
	mit Tomaten, Austernpilzen, knusprig frittiertem <u>Tofu</u> , Röstzwiebel, Erdnüssen und Perilla-Kraut. Reis als Beilage.	
H28	Phở Sài Gòn chay – Veg. Saigon-Phở-Suppe ^{1,11,12} 	19,50
	mit Austernpilzen, Sojakeimen, <u>Tofu</u> und Reismudeln. Harmonisches Zusammenspiel der Gewürze Sternanis, Zimt, Ingwer, asiatisches Basilikum und Koriander.	







♦ Wir können auf Wunsch jedes Gericht scharf würzen. Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch gegebenenfalls bei Ihrer Bestellung mit.

Extrabeilagen auf Wunsch

Cơm tỏi – Gebratener Knoblauchreis	4,50
Bánh tráng – Reispapier	4,00
Bún – Reismudeln	3,00
Cơm – Reis	3,00

Nachtisch

N1	Bánh bò – Dampfküchlein ⁵ 	8,–
	aus Reismehl, mit Kokosmilch und Lá Dứa-Extrakt (ein Farb- und Duftblatt), warm serviert mit Kokoscreme, Perlsago und <u>Sesam</u> .	
N2	Bánh cam – Sesambällchen ⁵ 	7,–
	aus Reis- und Tapiokamehl, gefüllt mit Mungbohnen und Kokosraspeln, warm serviert.	

N3	Bánh da lợn – Schichtkonfekt ⁵ 	8,-
	Gedämpftes Schichtkonfekt aus Mungbohnen, Tapiokamehl, Lá Dứa-Extrakt und Kokosmilch. warm serviert mit Kokoscreme, Perlsago und <u>Sesam</u> .	
N5	Chuối chiên - Frittierte Banane ¹ 	7,-
	Frittierte Banane, warm serviert.	
N6	Chuối chiên đốt rượu – Frittierte Banane, flambiert ¹ 	8,-
N7	Chè chuối – Banane in Kokoscreme ¹² 	7,-
	garniert mit <u>Erdnüssen</u> , warm serviert.	
N8	Trái vải – Lychee 	7,-
	mit alkoholischem, aromat. Lycheegetränk serviert.	
N9	Chôm chôm – Rambutan 	7,-
	mit alkoholischem, aromat. Pflaumengetränk serviert.	
N10	Kem – Gemischtes Eis mit <u>Sahne</u> ⁹	7,-

Getränke

Warme Getränke

Kaffee	Tasse	2,90
Espresso	Tasse	2,60
Espresso Machiatto ⁹	Tasse	2,90
Doppelter Espresso	Tasse	4,40
Cappuccino ⁹	Tasse	3,50
Latte Machiatto ⁹	Glas	3,90
Milchkaffee ⁹	Tasse	3,90
Vietnamesischer Kaffee		4,90

Auf Wunsch können wir alle Kaffeevarianten mit entkoffeiniertem Kaffee zubereiten.

Tee-Spezialitäten

Vietnamesischer Oolong 烏龍 (Ô Long) “Vietnam Imperial”

Chun Hao 春毫 (Xuân Hào), chinesischer Grüntee mit Jasminblüten

Lung Ching 龍井 (Long Tỉnh), chinesischer grüner Tee

Genmaicha 玄米茶 (Huyền Mễ Trà), jap. “Tee mit braun geröstetem Reis”

Gyokuro 玉露 “Edle Tautropfen” (Ngọc Lộ), japanischer grüner Tee

Sencha 煎茶 (Tiên Trà), entkoffeinierter grüner Tee aus China

kl. Kanne 4,-

gr. Kanne 7,-

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3} , Cola Light ^{1,2,3,5} , Fanta ^{3,6}	0,20l	2,50
Sprite, Spezi ^{1,3}	0,40l	4,10
Apfelsaft	0,20l	2,90
	0,40l	4,30
Apfelsaftschorle	0,20l	2,50
	0,40l	4,10
Orangensaft, Traubensaft Fl.	0,20l	3,50
	0,40l	5,00
Orangensaft-, Traubensaftschorle	0,40l	4,60
Nước chanh tươi – Limonade aus frisch gepressten Limetten, sehr aromatisch und erfrischend, mit Eis serviert.	0,40l	4,90
Kokossaft	0,20l	3,90
Carpe Diem Kombucha	0,20l	3,50
Flasche Carpe Diem Kombucha	0,75l	9,-
Bitter Lemon ⁴ , Tonic Water ⁴ , Ginger Ale ^{3,4}	0,20l	3,50
	0,40l	5,50

Mineralwasser

San Pellegrino Fl. (mit Kohlensäure)	0,25l	2,70
	0,50l	4,60
	0,75l	7,-
Gerolsteiner Fl. (mit Kohlensäure)	0,50l	4,60
Acqua Panna Fl. (still)	0,5l	4,60
	0,75l	7,-
Gerolsteiner Fl. (still)	0,5l	4,60

Alkoholfreie Biere^A

Erdinger Alkoholfrei, mit feiner Hefe	0,50l	5,-
Bitburger Alkoholfrei	0,50l	5,-

Alkoholische Getränke

Flaschenbiere^{A,C}

Erdinger Hefeweizen, dunkles Hefeweizen od. Kristall	0,50l	5,50
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,90
Saigon Bier	0,33l	3,90

Bier vom Fass^{A,C}

Bitburger Pils	0,3l	2,90
	0,4l	3,90
Cola-Bier ^{2,3,A,C}	0,4l	3,90
Radler ^{A,C}	0,4l	3,90

² Koffeinhaltig, ³ mit Farbstoff

Weinschorle		
Weißweinschorle ^B	0,2l	4,-
Rotweinschorle ^B	0,2l	4,-

Aperitifs		
Prosecco ^B	10cl	5,00
Kir Prosecco ^B	10cl	5,50
Prosecco mit Aperol ^{3,B} (mit Chinin)	10cl	5,90
Riesling Sekt ^B , trocken	0,2l	9,50
Aromatisiertes alkohol. Pflaumengetränk	5cl	3,50
	10cl	5,60
Aromatisiertes alkohol. Lycheegetränk	5cl	3,50
	10cl	5,60
Sake	5cl	3,50
	10cl	5,60
Campari ³ Soda	0,2l	4,90
Campari ³ Orangensaft	0,2l	5,90
Sherry Cream	5cl	3,90
Sherry Medium	5cl	3,90
Sherry Dry	5cl	3,90
Martini Bianco Dry/Extra Dry ^B	5cl	3,90
Martini Rosso ^B	5cl	3,90

Weinbrand, Cognac, Whisky, 2cl		
Reisschnaps		3,50
Bambusschnaps		3,50
Grappa di Prosecco Villa Massari		4,90
Claude Chatelier Cognac XO extra		9,50
Johnnie Walker Black Label		5,50
La Vieille Prune Pascall, La Cigogne		4,50
Kirschwasser Schladerer		3,50
Framboise St. Arbogast		3,50
Poire William J. Nusbaumer		3,50
Calvados Pays d'Auge, Roger Groult		6,90

Ausschankweine^B

WEISSWEINE, Glas 0,2l

Alle unsere Weine sind, wenn nicht anders angegeben, Qualitätsweine.

2019	Riesling QbA, feinherb	5,90
	Weingut Borell-Diehl, Hainfeld (Pfalz).	
2019	Riesling, trocken	7,50
	Weinmanufaktur Bassermann-Jordan GmbH (Pfalz). Feinfruchtiger, eleganter Riesling, harmonisch und lang anhaltend.	

¹ Koffeinhalzig, ² mit Süßstoff, ³ mit Farbstoff, ⁴ chininhalzig, ⁵ enthält eine Phenylalaninquelle, ⁶ mit Antioxidationsmittel, ⁷ milchhaltige Getränke; A: Glutenhaltig, B: enthält Schwefeldioxyde und Sulfite, C: Gerste.

2020	Weissburgunder, trocken	7,50
	Weinmanufaktur Bassermann-Jordan GmbH (Pfalz).	
2020	Grauburgunder, trocken	6,90
	Weingut Borell-Diehl, Hainfeld (Pfalz). Leicht, dezente Säure, süffig.	
2020	Sauvignon Blanc, trocken IGP Gascogne	6,90
	Domaine Blaise (Frankreich). Klare Farbe mit hellgelben Reflexen. Intensiver, lebhafter Duft mit ausgeprägten blumigen Noten. Im Mund, süffig und leicht mit moderater, milder Säure und den typischen leicht grasigen Akzenten im Abgang. Ideal als Aperitif und zu Vorspeisen, Fisch und Meeresfrüchten.	
2020	Chardonnay-Auxerrois QbA, trocken –bio–	8,90
	Weingut Michael Andres, Ruppertsberg (Pfalz). Ein Bukett von Williamsbirne, Melone und Litschi. Im Mund cremig, gut ausbalancierte Säure, gehaltvolle Frucht, saftig, klar und elegant.	
2020	Mesa 4.9 Blanco, trocken (Spanien)	6,50
	Rebsorten: Verdejo, Sauvignon Blanc. In sehr hellem Strohgelb mit grünlichen Reflexen leuchtet er im Glas und verströmt den aromatischen Duft exotischer Früchte, wie Mango, Guave, Ananas, untermalt von feinem Blütenduft und gelbem Kernobst. Am Gaumen wiederholen sich noch einmal die saftigen Fruchtnoten mit schönem Volumen, feiner Frische und einem erstaunlich langen Finale.	
	ROSÉWEINE, Glas 0,2l	
2019	Villa Mansay Rosé, trocken	6,50
	Narbonnais (Languedoc-Roussillon). Dieses Rosé aus Grenache und Syrah hat ein intensives Aroma von Himbeeren und schwarzen Johannisbeeren. Eine feine frische Säure gepaart mit langen, beerigen Aromen machen ihn zum idealen Pur-Genießer oder Begleiter zu leichteren Speisen.	
	ROTWEINE, Glas 0,2l	
2016	Rotwein Cuvée QbA, trocken „Roter Herr“	6,50
	Weingut Bremer (Pfalz). Cuvée aus St. Laurent, Dornfelder und Cabernet Mitos, im Holz ausgebaut. Feiner Schoppen-Rotwein mit Niveau.	
2018	Cabernet Sauvignon, trocken	6,50
	Valle Central (Chile) – Voller, kräftiger und dabei weicher Cabernet mit Aromen schwarzer Johannisbeere.	
2015	Chianti Colli Senesi DOCG, trocken	7,50
	Cantina di Montepulciano, Toskana (Italien). Rubinrot, offener Duft von mittlerer Intensität, etwas Kirsche und Waldhimbeere, saftig im Ansatz mit klarer Frucht am Gaumen.	
2017	Navarra DO, trocken NORTE	7,50
	Bodegas Inurrieta (Spanien). Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano. Eine Komposition mit intensive Fruchtigkeit und gutem Rückgrat. Vollmundig und lang im Geschmack, mit wohl integrierten Tannin.	