



SAIGON

Vietnamesisches  
Restaurant

**WINTER  
SPECIAL**

erhältlich ab dem 01.12. bis zum 31.12.



## **Menü für 2**

### ***Vorspeise/Starter:***

Tempura - frittierte Garnelen und dazu unsere hausgemachte Tamarindsoße, Sốt Me  
(fried shrimp with our homemade tamarindsauce, Sốt Me)

### ***Hauptspeise/Main dish:***

Lẩu Thập Cẩm - ein Mix aus dem Sate und Tom Yam Fondue dazu rohe Hühnerfleisch, Rindfleisch, Garnelen, Ha Cao (Dimsum), Tofu und Gemüse  
(a mix from the sate and tom yam hotpot with raw chicken, beef, shrimp, Ha Cao (Dim Sum), Tofu and vegetables)

### ***Nachtisch/Dessert:***

Xôi Xoài - frische asiat. Mango mit Klebreis in Kokosmilch  
(fresh asian mango with sticky rice in coconut milk)

**90,00€**





## Single Menü

### *Vorspeise/Starter:*

mini Bánh Bao - mini Dampfnudel gefüllt mit Schweinefleisch, Glasnudel, Lauchzwiebel und Morcheln  
(mini steam dumpling filled with pork, glassnoodle, spring onions and morel)

### *Hauptspeise/Main Dish:*

Tôm Sốt Me - Garnelen mit hausgemachte Tamarindsoße, Knoblauch, Ingwer, Sambal Olek, Zitrone, Lauchzwiebel und dazu Reis  
(Shrimp with homemade tamarindsauce, garlic, ginger, sambal olek, lemon, spring onion and rice)

Vietnamesisches  
R e s t a u r a n t

### **ODER**

Cá Ngừ Liều - geb. Viktoriaseebarschfilet in Tomatensoße mit Dill, frischen Tomaten, Lauchzwiebel und dazu Reis  
(baked victroseabassfilet in tomatosauce with dill, fresh tomatoes, spring onion and rice)

### *Nachtisch/Dessert:*

Che - ein sogenannter vietnmasischer Obstsalat aus Lychee, Rambutan, Jelly und Tapioka in Kokosmilch und Hafermilch  
(a vietnamese fruitsalad with lychee, rambutan, jelly and tapioca in coconut milk and wheatmilk)

**38,90€**



## Single veggie Menü

### *Vorspeise/Starter:*

mini Bánh Bao - mini Dampfnudel gefüllt mit Tofu, Bohnen, Morcheln, Karotten und Glasnudel  
(mini steam dumpling filled with tofu, beans, morel, carrots and glassnoodle)

### *Hauptspeise/Main Dish:*

Đậu Phụ Sốt Me - Tofu und Kräuterseitlinge Pilze mit hausgemachte Tamarindsauce, Knoblauch, Ingwer, Sambal Olek, Zitrone und Lauchzwiebel, dazu Reis  
(tofu and mushrooms with homemade tamarindsauce, garlic, ginger, sambal olek, lemond and spring onion with rice)



### *Nachtisch/Dessert:*

Che - ein sogenannter vietnamischer Obstsalat aus Lychee, Rambutan, Jelly und Tapioka in Kokosmilch und Hafermilch  
(a vietnamese fruitsalad with lychee, rambutan, jelly and tapioca in coconut milk and wheatmilk)

**30,90€**



# Winterliche drinks

(mit oder o. Alk. erhält.)

## *Hot Aperol*

warmer Aperol mit trockenem Weisswein(Trocken)  
und Apfelsaft **6,50€**

(warm aperol with white wine and apple juice)

## *Hot Colada*

typischer Piña Colada, Ananas,Kokos, Sahne,

warm und mit duftendem Zimt **6,50€ (mit Alk. + 1,-)**

(a typical piña colada but warm and with some cinnamon)

## *Cafe Trúng*

vietnamesischer Kaffee mit auf geschlagenem  
Ei und Kondenzmilch (warm) **5,90€**

## *Trà Đào Cam sả*

warmer Pfirsich Tee mit Orange und  
Zitronengras (auch kalt möglich) **6,50€**

## *Winter Mojito*

mit Limette, Minze, Rohrzucker, Havanna Rum,  
Orangensaft und einem schuss Zimtsirup **7,50€ (o. Alk. -1€)**

