

Sàigòn





MENÜ

Alle Speisen sind auch zum Mitnehmen geeignet

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns Bescheid und wir geben Ihnen gerne unsere separate Allergikerkarte, die Ihnen Auskunft über die in den speisenenthaltenen Allergenen Zutaten gibt



Getränke

TEE
UNSERE SPEZIALITÄTEN

40 HONEY GINGER 4,50
überbrühter Ingwer mit einem Schuss Honig

41 HEISSE PFEFFERMINZE 4,50
frisch überbrühte Pfefferminzblätter mit Honig

42ZITRONENGRASTEE 4,50
Tee aus gekochten Zitronengrasstängeln

43 GRÜNER TEE 4,50
erlesener grüner Tee aus dem bekannten vietnamesischen Tee - Anbaugebiet Thái Nguyen

44 CHRYSANTHEMEN TEE 5,50
aromatisch und beruhigend

45 EISTEE ZITRONENGRAS-LIMETTE 5,50
hausgemacht

46 EISTEE INGWER-ORANGE 5,50
hausgemacht

KAFFEE

Z1 CAFÉ SUA 3,90
frisch am Tisch gefilterter Kaffee mit süßer Milch

Z2 CAFÉ SUA DÁ 5,50
vietnamesischer Eiskaffee vietnamesischer Espresso mit süßer Milch auf Crushed Ice

Z3 CAFÉ NOIR 2,50

Z4 ESPRESSO 2,50
DOPPIO 4,90

Z5 CAPPUCHINO 4,50

Z6 CAFE AU LAIT 4,90

Z7 LATTE MACCHIATO 4,90

Z8 HOT CHOCOLATE 4,50



Getränke

COCKTAILS & APERITIF

L1 CAIPI - GINGER 8,50
Wodka, Limette, Ingwer, Zucker, Soda, Crushed Ice

L3 COCHIN SUNRISE 8,50
Nép Mói Reisschnaps, Orange, Zitrone und Grenadine

L4 MOJITO 8,50
heller Rum, Limettensaft, frische Minze,Rohrzucker,Sodawasser & Crushed Ice

L5 HUGO 7,90
Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Soda

L6 APEROL SPRITZ 7,90
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe

L7 BE BERRY 7,90
Prosecco und frozen berries, süße Aromen von verschiedenen Beeren in einer delikaten und belebenden Säure

L8 CAIPIRINHA 8,50
Cachaca, Limette, Rohrzucker, Crushed Ice

COCKTAILS ALKOHOLFREI

L11 TROPICANA 7,50
ein tropischer Traum mit Orangen- und Maracujasaft, Grenadine

L12 FRESH LEMON 7,50
frisch gepresste Limetten, Rohrzucker, Crushed Ice

L13 HAPPY BERRY 7,50
naturtrüber Apfelsaft mit gefrorenen Beeren und einem Schuss Himbeersirup

L14 MANGO MOSQUITO 7,50
fein fruchtige Symbiose aus Mango, Ananas und Limetten

SPIRITUOSEN

h1 NÉP MOI 3,90
vietnamesischer Klebreis - Schnaps

h2 JÄGERMEISTER 3,50

h4 GRAPPA 3,50

h5 AVERNA 3,50



Getränke

SOFTDRINKS

MINERALWASSER	*0,25l*	2,50
	0,75l	6,90
STILLES WASSER	*0,25l*	2,50
	0,75l	6,90
COCA COLA *Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix*	*0,20l*	2,50
	0,30l	3,50
APFELSAFT	*0,20l*	2,90
	0,30l	3,90
ORANGENSAFT	*0,20l*	2,90
	0,30l	3,90
SCHORLEN *Apfel, Holunderblüten, Mango, Passionsfrucht*	*0,30l*	3,90

BIER

TIGER BEER *malzig, mild, harmonisch, preisgekrönter Bestseller aus Südostasien*	*0,33l*	4,50
SION KÖLSCH *vom Fass - Draft beer*	*0,20l*	2,50
	0,30l	3,50
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	*0,50l*	5,50
SCHÖFFERHOFER ALKOHOLFREI	*0,50l*	5,50
FASSBRAUSE *Zitrone*	*0,33l*	3,50
BIER MIX *Radler, Alster, Drecksack*	*0,30l*	3,90



Getränke

PRICKELNDES

W 1 BIANCO FRIZZANTE IGT MARCA TREVIGIANA[11]
Le Contesse, Venetien, Italien
Feine Aromatik von Limetten und weißen Blüten, leicht und mit einer animierenden Perlage.

0,10l 3,90
0,75l 26,50

ROSÉWEIN

W 7 UBY ROSÉ BYO[11]
Domaine Uby, Gascogne, Frankreich
Faszinierender Duft von roten Sommerbeeren und Kandis.
Harmonisches Zusammenspiel von Frucht, Säure und Schmelz.
Rebsorten: Merlot, Cabernet Franc

0,20l 6,90
0,75l 23,90

ROTWEIN

W 8 PRIMITIVO „ACANTO“[11]
Cantine Ionis, Apulien, Italien
Feine Würze von Nelken und Zimt, welche die roten Fruchtaromen wunderbar ergänzt.

0,20l 6,90
0,75l 23,90

11 - Allergenhinweis: Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.



Getränke

WEISSWEIN

W2 GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN 11
Weingut Dackermann, Rheinhessen, Deutschland
Feine Frucht von Birnen und etwas Melone. Gute Balance und mit etwas jugendlicher Frische ist es ein wunderbarer Allrounder.

0,20l 6,90
0,75l 23,90

W3 SCHEUREBE HALBTROCKEN 11
Weingut Dackermann, Rheinhessen, Deutschland
Ein harmonisches Miteinander der vollen Aromatik der Scheurebe von reifen hellen Früchten und frischen Kräutern.

0,20l 6,90
0,75l 23,90

W4 UBY COLLECTION UNIQUE 11
Domaine Uby, Gascogne, Frankreich
Vollfruchttiger und verheißungsvoller Duft von Litschi, Limetten und Pampelmuse. Am Gaumen erfrischend und lebendig, mit einem schönen ausbalancierten Säurespiel. Rebsorte: Sauvignon Blanc

0,20l 6,90
0,75l 23,90

W5 CHARDONNAY 11
Domaine de Valent, Languedoc-Roussilon, Frankreich
Frisch und fruchtig, mit einer Aromatik von reifen Äpfeln, Aprikosen, Zitrusfrüchten und floralen Anklängen.

0,20l 6,90
0,75l 23,90

W6 WEINSCHORLE 11

0,20l 6,90

Alle Weine werden immer vom aktuellen Jahrgang ausgeschenkt. Für nähere Informationen fragen Sie bitte unser Service-Personal.

11 - Allergenhinweis: Enthält Sulfite. Kann Spuren von Milch, Eiweiß und Gelatine enthalten.



Mittagskarte

TÄGLICH 12-17 UHR

M 1 SESAM CHICKEN — 10,50

Zartes Hühnerfleisch mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln auf Salatbett, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Chicken with roasted sesame and fried onions on salad,fragrant rice

M2 MEKONG NUDELSUPPE — 10,50

Reisbandnudeln mit Schweinefleisch,Garnelen und verschiedenen Kräutern in köstlich pikanter Suppe

Noodles with slices of pork,shrimps,and various herbs in a full-flavoured soup,served in a big bowl

M 3 SAIGON CURRY — 10,50

Zartes Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigen Kokosmilch-Curry,garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln,dazu Duftreis

Chicken with vegetables and lemon leafs in creamy coconut milk curry, garnished with peanuts and spring onions,spring onions,fragrant rice

M4 SPECK UND GRILL — 10,50

Schweinefleisch in Zitronengras,Rum und Knoblauch mariniert, aromatisch gegrillt, serviert auf Salatbett, mit Lauch, Röstzwiebeln, Erdnüssen auf Nuoc Mam, dazu Duftreis

Thinly sliced char-grilled pork. Served over rice,sprinkled with crushed peanuts, Nuoc Mam, fragrant rice



Mittagskarte

TÄGLICH 12-17 UHR

M5 YIN CURRY TOPF VE — 10,50

Tofu mit Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigem Kokosmilch-Curry, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Coconut milk curry with fresh vegetables and tofu, with peanuts, spring onions and fragrant rice

M6 SPEISE DER BUDDHISTEN VG — 10,50

Frisches Saisongemüse mit Tofu aus dem Wok, serviert auf Duftreis

Tofu fried with a variety of fresh vegetables, served with spring onions and fragrant rice

M7 CHILI INGWER ENTE — 12,50

Knusprige Ente auf Gemüse mit Chili-Ingwer-Soße, Lauch, garniert mit Röst- und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

Small portions of crispy duck, served with vegetables, chilli-ginger sauce and fragrant rice

EMPFEHLUNG:
in dieser Zeit
Zitronengrastee
für 1,50€

VG=Vegan VE=Vegetarisch



Vorspeisen

FINGERFOOD

V 1 SPRING ROLLS 6,50

Knusprige Reispapierrollen mit Glasnudeln,Gemüse und Hühnerfleisch. Dazu Salat und Nuoc Mam Dip

Crispy rice paper,wrapped up with glass noodles, chicken, vegetables and served with salad and Nuoc Mam dip

V 1A VEGI SPRING ROLLS VG 6,50

Knusprige Reispapierrollen mit Glasnudeln,Taro und Gemüse. Dazu Salat und vegetarischer Nuoc Mam Dip

Vegetarian spring rolls,crispy rice paper,wrapped up with rice noodles, taro and vegetables,served with salad and Nuoc Mam dip

V 2 FRESH SUMMER ROLLS 6,50

Frische Reispapierrollen mit Garnelen,Schweinefleisch,Salat,Vermicelli und Kräutern, dazu Tamarinden Dip

Fresh rolls with rice noodles, pork, shrimps, vegetables and herbs wrapped up in rice paper with tamarind dip

V 3 FRESH VEGI ROLLS VG 6,50

Frische Reispapierrollen mit Tofu,Salat,Vermicelli und Kräutern,serviert mit Tamarinden Dip

Vegetarian summer rolls tofu rolled with vermicelli,salad and herbs, served with tamarind dip



Vorspeisen

FINGERFOOD

V4 FRESH CHICKEN ROLLS 6,50

Frische Reispapierrollen mit Hühnerfleisch,Salat,Vermicelli und Krä utern, serviert mit Tamarinden Dip

Fresh rolls with rice noodles,chicken,vegetables and herbs wrapped up in rice paper with tamarind dip

V5 FRESH FISH ROLLS 6,50

Frische Reispapierrollen mit Barschfilet,Salat,Vermicelli,Sojasprossen, Kräuter,dazu Nuoc Mam Dip

Fresh rolls with rice noodles,fish,vegetables and herbs wrapped up in rice paper with tamarind dip

V6 DAMPFNUDELN HERZHAFT 7,50

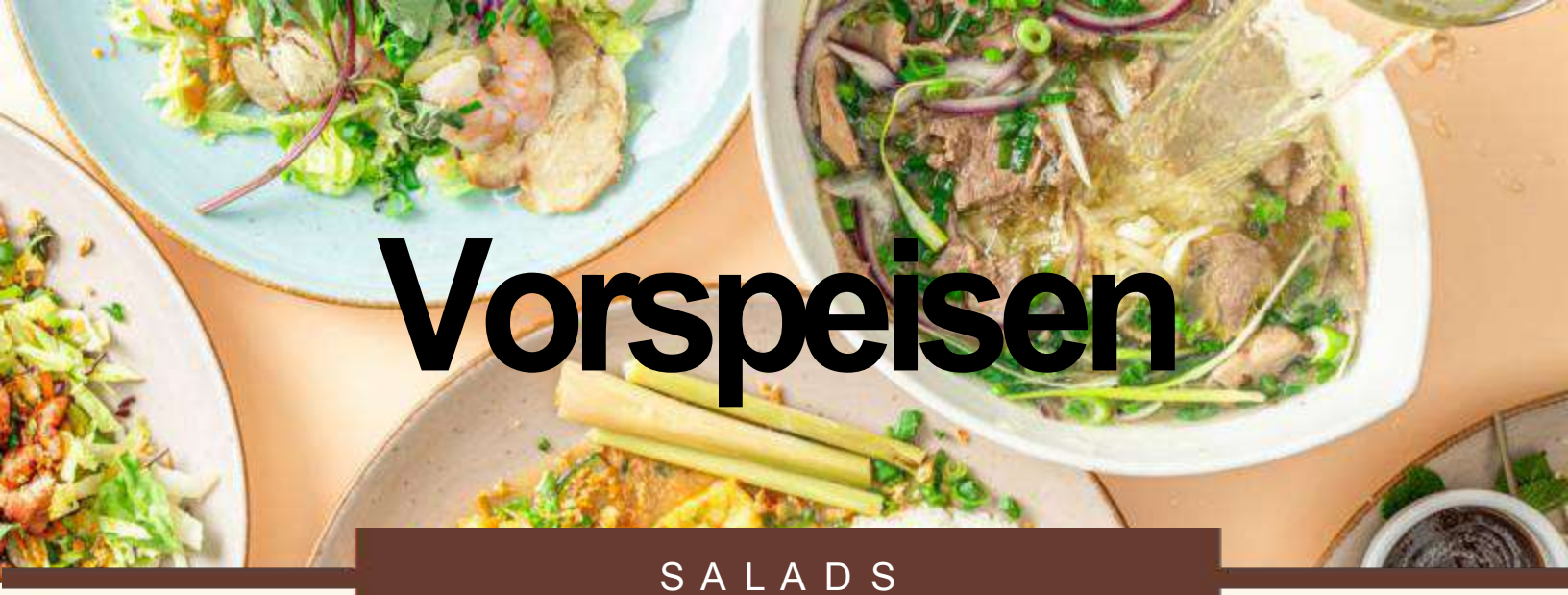
Dampfnudeln mit herzhafter Füllung aus Hackfleisch, Dongko-Duftpilzen,Gemüse und Ei

Vietnamese pork steamed bun with vegetables,tungku and Egg

V7 CRISPY DUMPLINGS 6,50

5 knusprige Teigtaschen mit einer Füllung aus Garnelen,Hackfleisch und Wasserkastanien,serviert mit Nuoc Mam Dip

5 crispy wontons filled with pork,shrimps and water chestnut,served with lemon dressing



Vorspeisen

SALADS

V 11 SALAT TOFU [VG] — 9,90

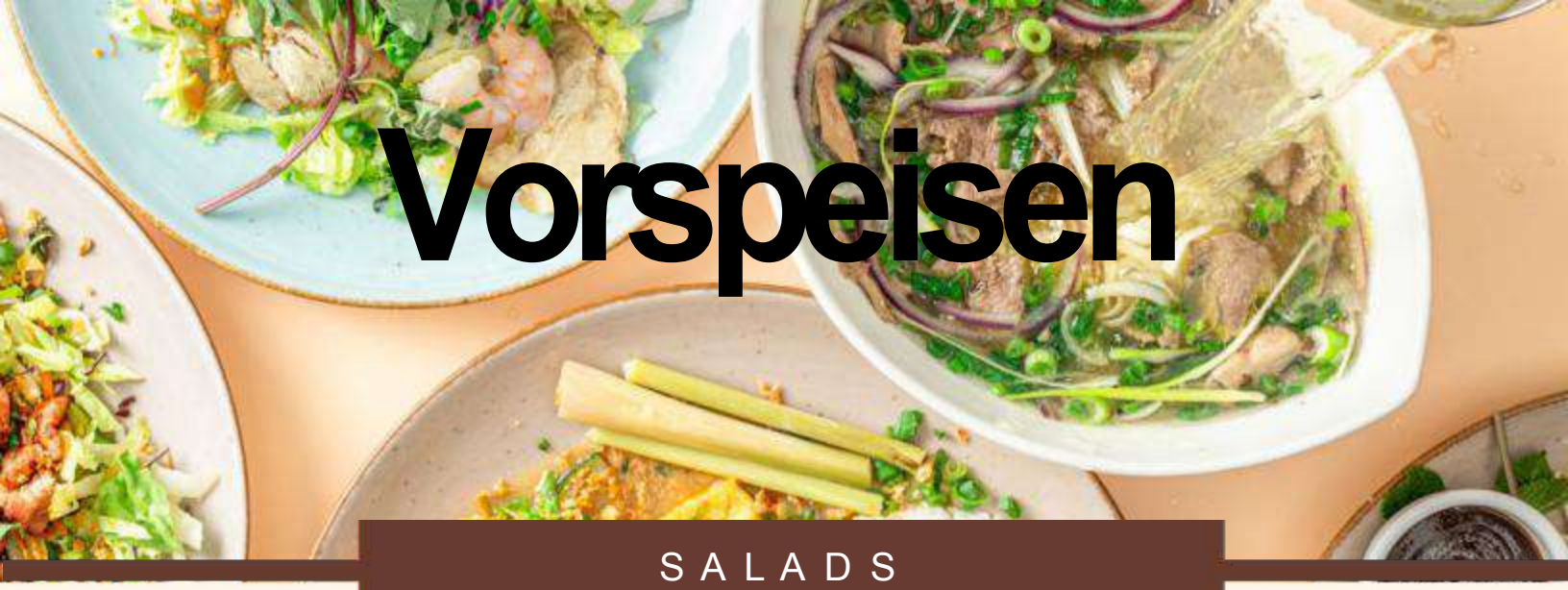
Exotisch würziger Salat aus Tofu, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß-, Rotkohl und Glasnudeln, garniert mit Sesam und frischen Kräutern in aromatischem Zitronendressing

Exotic, spicy salad, tofu, glass noodles and Vietnamese herbs with sesame in an aromatic lemon dressing

V 12 SALAT HUÉ — 10,50

Exotisch würziger Salat aus Schweinefleisch, Garnelen, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß-, Rotkohl und Glasnudeln, garniert mit Sesam und frischen Kräutern in aromatischem Zitronendressing

Exotic, spicy salad, slices of pork, prawns, glass noodles and Vietnamese herbs with sesame in an aromatic lemon dressing



Vorspeisen

SALADS

V 13 SALAT GRILLED CHICKEN 10,50

Exotisch würziger Salat aus Hähnchenfleisch vom Grill, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß-, Rotkohl und Glasnudeln, garniert mit Sesam und frischen Kräutern in aromatischem Zitronendressing

Exotic,spicy salad,grilled chicken,glass noodles and Vietnamese herbs with sesame in an aromatic lemon dressing

V 14 MANGO-PAPAYA-SALAT MIT GARNELEN 10,50

Exotisch würziger Salat aus Garnelen, Mango, Papaya, Sojasprossen, Möhren, Eisbergsalat, Weiß-, Rotkohl und Glasnudeln, garniert mit Sesam und frischen Kräutern in aromatischem Zitronendressing

Exotic,spicy salad, shrimps,papaya,mango,bean sprouts, carrots, cabbage, glass noodles and Vietnamese herbs with sesame in an aromatic lemon dressing

VG=Vegan VE=Vegetarisch



Vorspeisen

SOUPS

V21 SOUP CHICKEN 6,90

Klare Hühnersuppe mit Gemüse und Glasnudeln,garniert mit Lauch und Koriander

Chicken Soup with vegetables, glass noodles garnished with leek and coriander

V22 GEMÜSESUPPE VG 6,90

Feine Brühe mit frischem Gemüse Glasnudeln,Röstzwiebeln und Lauch

Soup with vegetables,glass noodles, roasted onions and leek

V23 TASCHENSUPPE 7,50

Mit Tiefseegarnelen und Hackfleisch gefüllte Teigtaschen in klarer Hühnerbrühe verfeinert mit Frühlingszwiebeln

Soup with little wantan bags filled with pork and shrimps,served with spring onions

VG=Vegan VE=Vegetarisch



Hauptspeisen

MAIN

C1 SESAM CHICKEN 13,90

Zartes Hühnerfleisch mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln auf Salatbett, garniert mit Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

---

Chicken with roasted sesame and fried onions on salad, garnished with spring onions, fragrant rice

C2 SAIGON CURRY 13,90

Zartes Hühnerfleisch mit Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigen Kokosmilch-Curry, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

---

Chicken with vegetables and lemon leafs in creamy coconut Milk curry, garnished with peanuts and spring onions, fragrant rice

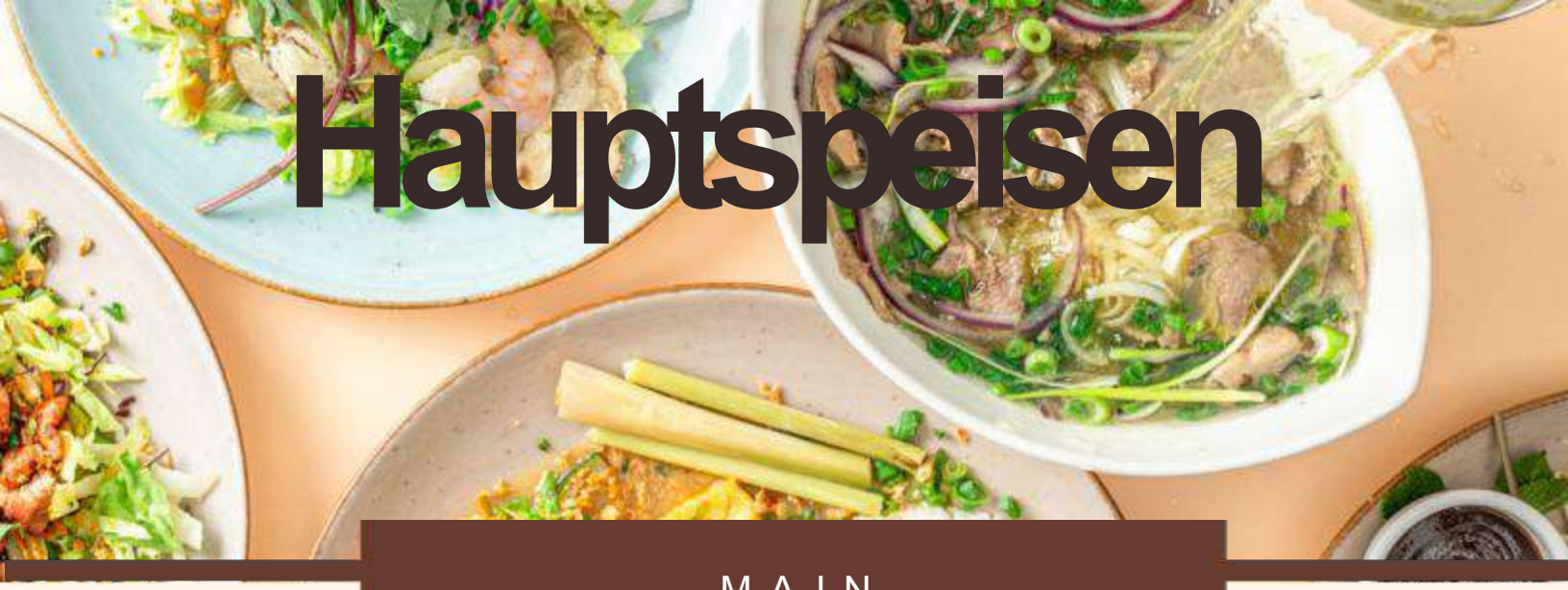
C3 GRILL-HUHN-TERIYAKI 13,90

Hähnchen in Ingwer, Knoblauch und Honig mariniert vom Grill， serviert mit Erdnüssen auf Salatbett und Limetten-Chili-Dressing

---

Chicken marianted in ginger,honey and garlic, grilled and served with peanuts, salat and lemon sauce

Duftreis: 2,00€ Nudeln statt Reis: 2,00€ ★Chili außer Haus: 1,00€



Hauptspeisen

M A I N

C4 S E S A M B E E F 17,90

Zarte Scheiben von der Rinderhüfte mit Zwiebeln in Butterschaum geschwenkt , garniert mit Sesam und Lauch, serviert auf Salatbett

Pan fried beefsteak slices with roasted sesame, leek and fried onions on salad

C 5 L E M O N G R A S S B E E F 17,90

Hauchdünnes Rindfleisch von der Hüfte mit frischen Gemüse und Zitronengras,Chili und Pfeffer, garniert mit Frühlingszwiebeln

Pan fried beefsteak slices flavoured with vegetables and lemongrass,chilli and pepper ,garnished with spring onions

C 6 K O K O S C U R R Y E N T E

Knusprige Ente auf frischem Gemüse in Kokosmilchcurry, garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln 18,90

Crispy duck,served with vegetables in coconut milk curry garnished with peanuts and spring onions

Duftreis: 2,00€ Nudeln statt Reis: 2,00€ ★Chili außer Haus: 1,00€



Hauptspeisen

MAIN

C 7 CHILI INGWER ENTE — 18,90

Knusprige Ente auf Gemüse in Chili-Ingwer-Soße,Lauch,garniert mit Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln

Crispy duck,served with vegetables in chili-ginger sauce, garnished with leek ,roasted- and spring onions

C 8 FISCH VOM CURRY-TOPF — 17,90

Fischfilet vom Barsch mit Saisongemüse und Zitronenblättern in Kokosmilch-Curry,garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln

Rosefish filet flavoured with lemongrass with fresh vegetables in creamy coconut milk curry, garnished with peanuts and spring onions

C 9 LEMONGRASS ENTE — 18,90

Knusprige Ente auf Gemüse mit Zitronengras,Chili und Pfeffer, garniert mit Frühlingszwiebeln

Crispy Duck flavoured with lemongrass, chilli and pepper on salad,garnished with spring onions

Duftreis: 2,00€ Nudeln statt Reis: 2,00€ ★Chili außer Haus: 1,00€



MAIN

C 10 BEEF CURRY

Hauchdünnes Rindfleisch von der Hüfte mit frischem Gemüse in Kokosmilchcurry garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

17,90

Pan fried beefsteak slices with fresh vegetables in creamy coconut milk curry,garnished with peanuts and spring onions, fragrant rice

C 11 GARNELEN CURRY

Herzhafte Garnelen mit frischem Gemüse in Kokosmilchcurry garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln, dazu Duftreis

18,90

Shrimps with vegetables in creamy coconut milk curry,garnished with peanuts and spring onions, fragrant rice



Hauptspeisen

MAIN

B 1 SPRING ROLLS AUF NUDELN 15,90

Vietnamesische Frühlingsrollen auf Vermicelli-Nudeln, serviert mit Salat, Kräutern,Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing

---

Vermicelli noodles with Vietnamese spring rolls,served with vegetables, Vietnamese herbs, peanuts and lemon dressing

B 2 NAM BO BEEF NOODLES 17,90

Im Wok geschwenkte Rinderhüftstreifen mit einem Hauch von Zitronengras und Knoblauch auf Vermicelli-Nudeln, garniert mit Kräutern,Erdnüssen und Sesam,serviert mit Salat und Nuoc Mam

---

Vietnamese vermicelli coogles with fried beef (southern style),with fragrant of lemongrass and garlic,served with peanuts,sesame on salad and bean sprouts

B 3 SPECK UND GRILL 15 , 90

In Zitronengras, Rum und Knoblauch mariniertes Schweinefleisch, aromatisch gegrillt, serviert auf Salatbett, mit Lauch, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Nuoc Mam,dazu wahlweise Duftreis oder Vermicelli-Nudeln

---

Thinly sliced char-grilled pork marinated in rum garlic and lemongrass, served with vegetables,vietnamese herbs, sprinkled with crushed peanuts, Nuoc Mam over rice or vermicelli noodles

Duftreis: 2,00€ Nudeln statt Reis: 2,00€ Chili außer Haus: 1,00€



Hauptspeisen

SPECIALS

A 1 FINGERFOOD PLATTE

Platte zum Selberrollen – 3 Sorten Fleisch vom Grill,garniert mit Erdnüssen,serviert mit Vermicelli-Nudeln und 8 Stück Reispapier,dazu Salat,Sojasprossen,Kräuter und 2 Dips — 23,90

Extra:Reispapier 2St. 0,50€,Kräuter 2,50€,Vermicelli-Nudeln 2,00€

Make your own 8 fresh rolls with 3 types of meat, peanuts ,Vermicelli- Noodles, salat, bean sprouts, herbs and 2 dips wrapped in fresh rice papers

NOODLESOUP

S 1 DER KLASSIKER PHO BO — 16,90

Hier entdecken Sie die ganz spezielle vietnamesische Note,dampfende Reisbandnudeln-Suppe mit blanchiertem Rinderfilet,Suppenfleisch, verschiedenen Kräutern und Dips,serviert in einer großen Schale

Vietnamese oxtail broth rice noodle soup with sliced beef,bean sprouts and various herbs, served in a big bowl

S 2 MEKONG NUDELSUPPE — 15,90

Reisbandnudeln mit Schweinefleisch,Garnelen und verschiedenen Kräutern in köstlich pikanter Suppe,serviert in einer großen Schale

Rice Ribbon noodles with slices of pork, shrimps and various herbs in a full-flavoured soup,served in a big bowl



Hauptspeisen

RAMENNOODLESOUP

S 3 RAMEN NUDELSUPPE RIND 16,90

Ramennudeln mit Rindfleisch,Pakchoi und verschiedenen
Kräutern in köstlich Rinderbrühe Suppe, serviert in einer großen Schale

Ramen noodles with beef, pak choi and various herbs in delicious beef broth soup, served in a large bowl

S 4 RAMEN NUDELSUPPE CHICKEN 15,90

Ramennudeln mit Hähnchen,Pakchoi und verschiedenen
Kräutern in köstlich Hähnchenbrühe Suppe, serviert in einer großen Schale

Ramen noodles with chicken, pak choi and various herbs in delicious chicken broth soup, served in a large bowl

S 5 RAMEN NUDELSUPPE VEGI 15,90

Ramennudeln mit Tofu, Gemüse,Pakchoi und verschiedenen
Kräutern in köstlich Gemüse Suppe, serviert in einer großen Schale

Ramen noodles with Tofu pak choi and various herbs in delicious vegetable broth soup, served in a large bowl



Hauptspeisen

UDON NOODELSUPPE

S6 UDON NUDELSUPPE RIND 16,90

Udonnudeln mit Rindfleisch,Pakchoi und verschiedenen
Kräutern in köstlicher Rindbrühe Suppe, serviert in einer großen Schale

Udon noodles with beef, pak choi and various herbs in a delicious beef broth soup, served in a large bowl

S7 UDON NUDELSUPPE CHICKEN 15,90

Udonnudeln mit Hähnchen,Pakchoi und verschiedenen
Kräutern in köstlicher Hähnchenbrühe Suppe, serviert in einer großen Schale

Udon noodles with chicken, pak choi and various herbs in delicious chicken broth soup, served in a large bowl

S8 UDON NUDELSUPPE VEGI 15,90

Udonnudeln mit Tofu, Gemüse, Pakchoi und verschiedenen Kräutern
in köstlicher Gemüse Suppe, serviert in einer großen Schale

Udon noodles with Tofu, pak choi and various herbs in delicious vegetable broth soup, served in a large bowl



Vegetarisch

VEGETARIAN

T1 SPEISE DER BUDDHISTEN VG — 13,90

Wokgebratenes Saisongemüse mit Tofu in pikanter Soße, serviert auf Duftreis,garniert mit Frühlingszwiebeln

Tofu fried with a variety of fresh vegetables in a piquant sauce,served with spring onions and fragrant rice

T2 FROMME NUDELN VG — 13,90

Wokgebratenes Saisongemüse mit Tofu,Kräutern und pikanter Soße serviert auf Reisbandnudeln,garniert mit Frühlingszwiebeln

Fried tofu and a variety of fresh vegetables in a piquant sauce,served on rice ribbon noodles

T4 TOFU LEMONGRASS GINGER VG — 13,90

Gebratener Tofu mit frischem Saisongemüse in leicht scharfer Zitronengras-Ingwer-Soße,dazu Duftreis

Spicy fried tofu with lemongrass-ginger sauce,served with fragrant rice

VG=Vegan VE=Vegetarisch

Duftreis: 2,00€ Nudeln statt Reis: 2,00€ *Chili außer Haus: 1,00€



Vegetarisch

VEGETARIAN

T5 YIN CURRY TOPF — 13,90

Tofu mit Saisongemüse und Zitronenblättern in cremigem Kokosmilch-Curry,garniert mit Erdnüssen und Frühlingszwiebeln,dazu Duftreis

Coconut milk curry with fresh vegetables and tofu,with peanuts,spring onions and fragrant rice

T6 SESAM TOFU VG — 13,90

Tofu mit geröstetem Sesam und gebratenen Zwiebeln auf Salatbett, garniert mit Frühlingszwiebeln

Tofu with roasted sesame and fried onions on salad, garnished with spring onions

T7 VEGI SPRINGROLLS AUF NUDELN VG — 14,90

Vegetarische Frühlingsrollen auf Vermicelli-Nudeln, serviert mit Salat, Kräutern,Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing

Vegetarian spring rolls on Vermicelli noodles, served with vegetables, Vietnamese herbs,peanuts and lemon dressing

VG=Vegan VE=Vegetarisch

Duftreis: 2,00€ Nudeln statt Reis: 2,00€ ★Chili außer Haus: 1,00€



Dessert

N 1 KARAMELL BECHER - SNICKERTART 5,50

Vanille Eiscreme, Karamellsoße, Erdnüsse und Sahne

Vanilla ice cream, caramel sauce, peanuts and cream

N2 BANANA RICEWICH 5,50

hausgemachter Klebreiskuchen mit Bananenfüllung vom Grill, umhüllt mit einem Bananenblatt, garniert mit Tapioka-Kokosmilch und Erdnüssen

Homemade sticky rice cake with banana filling from the grill,wrapped in a banana leaf, garnished with tapioca coconut milk and peanuts

N3 SÜSSKARTOFFELKUCHEN 5,50

im Ofen gebacken,zergeht auf der Zunge, mit Sahne, hauseigene Kreation

Sweet potato pie - melts in your mouth, homemade creation

N4 MOCHI ICE CREAM 5,50

Reiskuchen aus Klebreis mit Mango,Grüntee oder Kokos Eiscremefüllung.

Rice cakes made from glutinous rice with mango,green tea or coconut ice cream filling.

N5 WEITERE NACHTISCHVARIATIONEN 4,90

... finden Sie in unserer Kühltheke,kreiert vom Küchenmeister Toni Weber oder von Mama Le



Sàigòn





K O N T A K T

Richard-Wagner-Str. 24
50674 Köln
Telefon: 0221-25 850 888
www.bonjoursaigon.com

Mindenerstr. 4
50679 Köln
Telefon: 0221-79 108 322
www.bonjoursaigon.com

S O C I A L

Facebook
Instagram:onkelhaifoodculture.koeln
Google+