



MEET SAIGON 21

Willkommen in unserem Restaurant
der vietnamesischen Gastronomie.

unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 15.00 Uhr - 23.00 Uhr
Freitag: 15.00 Uhr - 24.00 Uhr
Samstag & Sonntag: 15.00 Uhr - 24.00 Uhr

Küchenschluß: 30min vor Schließung

Familienfeiern bitte auf Anfrage!

Tel.: 030 2123 7260
WhatsApp: 0162 464 9999
eMail: info@meet-saigon21.berlin
Web: www.meet-saigon21.berlin
Facebook: www.facebook.com/meetsaigon21
Google: [meet saigon21](https://www.google.com/search?q=meet+saigon21)

Alle Preise verstehen sich in Euro [€] und incl. gesetzlicher MwSt.

Unser Restaurant **MEET SAIGON 21**

Mit seinen ca. 80 Sitzplätze im Innenraum und 50 Plätze im Außenbereich (Biergarten), die in der warmen Jahreszeit genutzt werden, liegt unser Restaurant in exponierter Lage - mit Blick auf den Fernsehturm und das Frankfurter Tor. Die günstige Verbindung mit öffentlichen Verkehrsmitteln (U-Bahn/ S-Bahn/ Bus/ Tram) macht es für alle Gäste sehr gut erreichbar.

Für unsere kleinen Gäste gibt es besondere Sitze, ebenso sind Gäste mit Handycap gerne willkommen.

Essen und Trinken sind bei uns - wie auch in Asien - von besonderer Bedeutung.

„Wer mit Reisschale und Stäbchen isst, versteht sich auch gut in der Wahl seiner Worte“

- sagt ein asiatischen Sprichwort.

Versuchen Sie Ihre Speisen mit Stäbchen zu essen, es ist nicht schwer.

Unsere hauptsächlich südvietnamesische Küche ist schmackhaft, würzig und vielseitig. Die frische Zubereitung und unsere täglichen Einkäufe von frischen Kräutern und Zutaten für Ihr Essen sind ein Garant für ein schmackhaftes Essen. Wir präsentieren unsere Speisen auch für das Auge, das bekanntlich mitisst.

Unsere Essen mit ausgewählten Meeresfrüchten sind ein besonderer Genuss.

Sie wünschen eine **Extra-Portion** zu Ihrer Mittagsbestellung?
Kein Problem, sagen Sie unseren Servicekräften Bescheid.

Gemüsezulage:	+ 2,00
Größere Portion:	+ 3,00
Extra Jasminreis:	+ 2,00
Reisnudeln	+ 2,00

1x Extra-Portion

Tofu	+ 2,50
Lachs:	+ 5,00
Ente:	+ 5,00
frittierte Hähnchenkeule	+ 4,00
Extra Soße:	+1,00

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) - E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose - H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite - J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken) - P. Pilze

Bitte sprechen Sie vertrauensvoll mit unseren Servicekräften, falls Sie bestimmte Zutaten nicht vertragen oder/ und eine alternative Zubereitung wünschen.

SUPPEN

01. Reisbandnudelsuppe [Pho]^{D, M}

traditionell gekochte Brühe aus Zimt, Anis, Kardamom mit Ingwer, roten Zwiebeln, Kräutern, Lauchzwiebeln, Limetten und ...

Rice noodle soup traditionally cooked broth made from cinnamon, anise, cardamom with ginger, red onions, herbs, spring onions, lime and ...

- V. Tofu u. Gemüse/ tofu and vegetables
- H. Huhn / chicken
- R. Rind / beef



4,90
4,90
4,90

03. Wan Tan Suppe^{D, E, M, P}

Teigtaschen mit Hühnchen~ u. Garnelenfleischfüllung, mit Gemüse, Pilzen, Kräutern gefüllt mit ...

Dumplings with chicken and shrimp meat filling, filled with vegetables, mushrooms, herbs and...

- V. Mungobohnen/ Mung beans
- H. Garnelen u. Hühnerfleisch/ shrimps & chicken



5,90
5,90

04. Kokosmilchsuppe/ Coconut milk soup [Sua-Dua]^{G, P}

mit Pilzen, Tomaten, Lauchzwiebeln und ...
with mushrooms, tomatoes, spring onions and ...

- V. Tofu
- H. Hühnerfleisch/ chicken



5,90
5,90

05. Canh Chua [Meat Saigon Style]^{C, E, P}

kräftige Hühnerbrühe mit Zitronengras, Ananas, Limettenblättern, Pilzen, Zwiebeln, Tomaten und Dill (l. scharf) und ...

strong chicken broth with lemongrass, pineapple, lime leaves, mushrooms, Onions, tomatoes and dill (little spicy)

- V. Tofu
- G. Groß-Garnelen/ large shrimps
- L. Bio-Lachs / organic salmon

5,90
6,90
6,90

SALATE u. VORSPEISEN

06. Mangosalat/ Mango salad [Goi Xoai] ^{B, E, L, M}

mit Erdnüssen, Kräutern, Rucola, Peperoni, Chili-Limetten-Dressing und ...

with peanuts, herbs, rocket, peppers, chili lime dressing and...



V.	Tofu	5,90
H.	Huhn/ chicken	5,90
G.	Garnelen/ shrimps	7,50

07. Papayasalat/ Papaya salad [DuDu] ^{B, E, L, M}

Grüne Papaya, Karotten, Ingwer, rote Zwiebeln, Kräutern, Peperoni, Erdnüssen und Chili-Limetten-Dressing und ...

Green papaya, carrots, ginger, red onions, herbs, pepperonis, peanuts and chili-lime dressing and...

V.	Tofu	6,90
H.	Huhn/ chicken	6,90
G.	Garnelen / shrimps	7,90

VORSPEISEN

09. Sommerrollen/ Summer rolls [Goi Cuon] 2 Stk. ^{B, E, L, M}

frische Reispapier-Rollen, gefüllt mit Reismudeln, Kräutern, Mango, Salat, Gurken, Karotten, Paprika serviert mit Hoisin-Soße und ...

fresh rice paper rolls filled with rice noodles, herbs, mango, salad, cucumber, carrots, pepper served with hoisin sauce and...



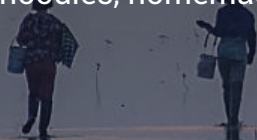
V.	Tofu u. Erdnuss-Soße/ tofu and peanuts-souce	5,50
H.	Huhn / chicken	5,50
R.	Rind / beef	5,90
G.	Groß-Garnelen / large shrimps	6,50

10. Frühlingsrollen / Spring rolls ^{D, E, A} 2 Stk. 5,90

[Nem Sai Gon]

gebackene Hackfleisch - Garnelenrollen mit Ei, Gemüse, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, hausgemachter Soße und Salat

baked minced meat - shrimp rolls with egg, vegetables, morels, carrots, glass noodles, homemade sauce and salad



VORSPEISEN

11. **Frühlingsrollen mit Meeresfrüchten/ ^{C,D,E,H} 2 Stk. 6,90**
Spring rolls with seafoods
[Nem Sai Gon]

Garnelen, Tintenfisch, Mayonnaise, Karotten, Mais,
Obst u. Kondensmilch, hausgemachte
Cocktail-Mayonnaisen-Soße

Shrimp, squid, mayonnaise, carrots, corn, fruit and
condensed milk, homemade cocktail-mayonnaise-sauce

12. **vegane Frühlingsrollen/ vegan spring rolls ^{B,D} 2 Stk. 5,50**
[Nem Chay]

gebacken mit Soja-Blätter, Mungobohnen, Gemüse
in Erdnuss-Soße und Salat

with soy leaves, mung beans, vegetables in peanut
sauce and salad



13. **gebackene Wantan / baked Wan Tans ^{A, D, E, P} 5 Stk.**

Teigtaschen gefüllt mit Morcheln, Pilzen,
süß-saurer Soße, Salat **mit ...**

Dumplings filled with morels, mushrooms, sweet-sour
sauce, salad **with...**

- V. **Mungobohnen/ mungo beans 5,50**
H. **gehackte Groß-Garnelen u. Hühnerfleisch 5,90**
chopped large shrimps and chicken

14. **La Lot-Röllchen/ La Lot rolls [LaLot] ^B 5 Stk. 6,50**

Rinderhackfleisch gebacken in Blätter-Röllchen,
in Chilli-Limetten-Soße, serviert mit Salat

Minced beef baked in leaf rolls, in chili-lime sauce, served with salad

15. **Hühner-Spieß/ Chicken skewer [Ga Lui] 2 Stk. ^{B,G} 5,90**

mit Limettenblätter, in süß-saurer Soße und Gewürzen

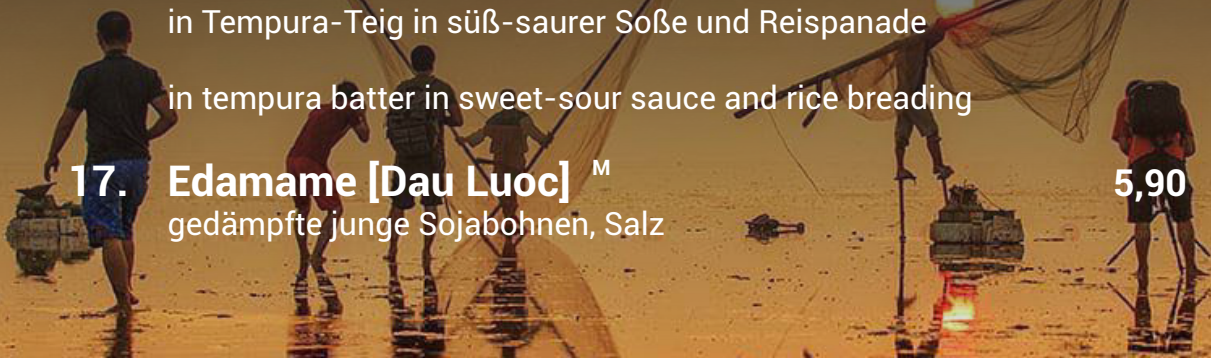
with lime leaves, in sweet and sour sauce and spices

16. **Gebackene Garnelen/ baked shrimps 2 Stk. ^{D,E} 7,50**
[Tom Chien]

in Tempura-Teig in süß-saurer Soße und Reispanade

in tempura batter in sweet-sour sauce and rice breading

17. **Edamame [Dau Luoc] ^M 5,90**
gedämpfte junge Sojabohnen, Salz



VORSPEISEN

18. Glücks-Platte/ Happy food plate ^{A, B, D, E, M, N} für 2 Personen: 11,50

4 x Sommerrollen [Goi Cuon] mit Rind, Tofu u. Garnelen
Hähnchen mit süß-saurer-Soße, Erdnuss-Soße, Chili-LimettenSoße

4 x summer rolls with beef, tofu, shrimps, chicken in sweet-sour
sauce, peanuts sauce, chili-lime sauce

19. Knusperteller/ Crunchy plate ^{A, B, D, E, M, N} für max. 4 Personen: 19,90

4x Wantan Teigtaschen, 4x Lalot-Blätter-Röllchen
2x gebackene Garnelen und 2 Frühlingsrollen serviert mit Salat,
süß-saurer-Soße, Erdnuss-Soße, Chili-LimettenSoße

4x wantan dumplings, 4x lalot leaf rolls, 2x baked shrimps
and 2 spring rolls served with salad, sweet-sour sauce,
peanuts sauce, chili-lime sauce

HAUPTGERICHTE

21. Reisbandnudelsuppe/ Flat rice noodle soup [Pho] ^{A, E, M}

traditionell gekochte Brühe aus Zimt, Anis, Kardamom mit
Ingwer, roten Zwiebeln, Kräutern, Lauchzwiebeln, Limetten und ...

traditionally cooked broth made from cinnamon, anise and
cardamom, ginger, red onions, herbs, spring onions, limes and...

V.	Tofu	12,90
H.	Huhnfleisch/ Chicken	13,90
R.	Rind / Beef	13,90



22. Canh Chua / Kräftiger Fischfond/ Strong fish stock [Meet Saigon Style] ^{C, E, H, N}

kräftige Hühnerbrühe mit Reisnudeln, Cherrytomaten, Ananas
Ingwer, Frühlingzwiebeln, Dill, mit Limettensaft gewürzt und ...

strong chicken broth with rice noodles, cherry tomatoes,
pineapple, ginger, spring onions, dill, seasoned
with lime juice and...

V.	Tofu	12,90
G.	Garnelen/ Shrimps	15,90
L.	Lachs/ Salmon	16,90
M.	Meeresfrüchte/ Seafoods	17,90

HAUPTGERICHTE

- 23. Udon Nudel Suppe** ^{D, E, M}
 kräftige Hühnerbrühe, Pakchoi mit Ingwer, Zwiebeln, Pilze, Kräutern **und ...**
 strong chicken broth, pak choi with ginger, onions, mushrooms, herbs **and...**
- | | | |
|----|------------------------------|--------------|
| V. | Tofu | 12,90 |
| H. | Huhnfleisch/ Chicken | 13,90 |
| G. | Groß-Garnelen/ large shrimps | 15,90 |
- 24. Huế-Reisnudeln m. Rindersuppe/**
Rice noodles with beef soup/ Bún Bò Huế / ^{D, E, M}
 Rinderbrust, Rinderfrikadellen, Schweinshaxe, Garnelenfrikadellen, Fischsoße, Fadennudeln, Kräuter und Salat
 Beef brisket, beef meatballs, pork knuckle, shrimp meatballs, Fish sauce, vermicelli, herbs and salad
- 25. Gebratene Reisbandnudeln/ Fried flat rice noodles**
PHO XAO ^{A, B, C, D, E, N, M, P}
siehe wie bei Nr. 26/ see number 26
- 26. Gebratene Udonnudeln/ Fried Udon noodles**
UDON XAO ^{A, B, C, D, E, N, M, P}
 mit Pakchoi, Zuckererbsen, Karottenstreifen, Zwiebeln, Pilzen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern **und wahlweise dazu ...**
 with pak choi, sugar peas, carrot strips, onions, mushrooms, peanuts, fried onions, herbs and **optionally...**
- 27. Gebratener Eierreis/ Fried egg rice/**
COM RANG ^{A, B, C, D, E, M, N}
 mit Mais, Erbsen und Karottenstreifen, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Spigelei **und wahlweise dazu ...**
 with corn, peas and carrot strips, onions, peanuts, fried onions, spaghetti and **optionally...**
- | | | |
|----|---|--------------|
| V. | Tofu | 12,90 |
| H. | Huhnfleisch / Chicken | 13,90 |
| T. | frittierte Hähnchenkeule/ fried chicken leg | 13,90 |
| R. | Rind / Beef | 14,90 |
| E. | Ente kross/ crispy duck | 15,90 |
| G. | Groß-Garnelen/ large shripms | 15,90 |
| L. | gegrillter Bio-Lachs/ grilled organic salmons | 16,90 |





HAUPTGERICHTE

30. **MEET SAIGON 21** Nudelspezialitäten/ **Noodle specialties** ^{A, B, C, D, E, M, L}

Reisnudeln (! lauwarm !)
mit Mango, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Sesam,
Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Chili-Limetten,
Wasabi-Zitronen Dressing **und ...**

Rice noodles (! lukewarm!)
with mango, lettuce, herbs, peanuts, sesame, tomatoes, cucumber,
red onions, fried onions, chili limes, wasabi lemon dressing **and...**

- | | | |
|--|--|--------------|
| V. Bun Nem Chay/ Frühlingsrollen (3 Stk.) | vegan / | 13,90 |
| vegan spring rolls | | |
| F. Bun Nem Sai Gon/ Frühlingsrollen (3 Stk.) | | 13,90 |
| mit Hackfleisch und Garnelen/
spring rolls with minced meat and shrimps | | |
| S. Bun Thit Nuong/ | mit gegrilltem Schweinefleisch/
with grilled pork | 13,90 |
| R. Bun Bo Nam Bo/ | mit Rindfleisch/ with beef | 13,90 |
| C. Cha LaLot / Lalot-Blätter-Röllchen | | 14,90 |
| Rinderhackfleisch in Lalot-Blätter-Röllchen /
Minced beef in lalot leaf rolls | | |
| G. Bun Tom/ | gegrillte Groß-Garnelen/ grilled large shrimps | 16,90 |
| E. Bun Vit/ | Ente kross/ crispy duck | 17,90 |
| L. Bun Ca Hoi | gegrillter Bio-Lachs/ grilled organic salmons | 17,90 |

31. **Bún Đậu Mắm Tôm** klein 17,90 / groß 35,90

Đậu phụ chiên giòn, Thịt Lợn Luộc,
Nem Sài Gòn, Chả Lá Lốt, Salat, Rau thơm

Knusprig gebratener Tofu, gekochtes Schweinefleisch,
Saigon-Frühlingsrollen, Lalot-Blattrollen, Salat, Kräuter

Crispy fried tofu, boiled pork, Saigon spring rolls,
lalot-leaf rolls, salad, herbs

(*) - Poke Soße ^{L, M, D}

(**) - Cocktailsoße und Unagisoße ^{L, M, D}

(***) - Teriyaki-Soße ^{L, M, D}

HAUPTGERICHTE

32. MEET SAIGON 21 - Bowl ^{B, C, D, L}

Wildkräutersalat , Radicchio, Avocado, Edamame Bohnen, Gurken, Cherry-Tomaten, Möhren, Mango, Kräutern, Sesam, Erdnüssen, Granatapfel serviert mit Duft-Reis

- Zitronen-Wasabi- Dressing ^{D, L, M} oder
- Goma-Sesam - Dressing ^{D, L, M} und...

V. Bio Tofu ^(*)	12,90
C. frittierte Hähnchenkeule ^(***)	13,90
E. Groß-Garnelen ^(*)	15,90
L. Bio Lachs ^{C (**)}	17,90

33. Udon mit rotem Curry leicht scharf ^{B, C, D, E, G,}

Brokkoli, Zucchini, Karotten, Kräuterlinge, P... an und ...



V. Bio Tofu	12,90
C. frittierte Hähnchenkeulen ^(*)	13,90
R. Rind ^(*)	14,90
G. Groß Garnelen ^(*)	15,90
E. Ente kross ^(***)	16,90
L. Bio Lachs ^(**)	16,90

^(*) - Poke Soße ^{L, M, D}

^(**) - Cocktailsoße und Unagisoße ^{L, M, D}

^(***) - Teriyaki-Soße ^{L, M, D}

34. Cơm Tấm MEET SAIGON 21

17,90

Street-food mit Schweinekotelett, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Com-Tam-Soße, Jacmins Reis.

Street food, pork chops, egg, tomato, cucumber, com tam sauce, jasmín rice





EXOTISCHE SPEZIALITÄTEN B, C, D, E, G, J, M, P

Beilage: Duft-Reis

35. **Pfeffer-Soße [Sot Tieu]** (leicht scharf)
schwarze Pfeffer mit Pakchoi,
Brokkoli, Zucchini, Karotten, Kräuterlinge,
Paprika, Zuckerschoten,
Zwiebeln, Sojasprossen **und ...**



36. **Tamarinden-Soße [sốt me]**
Pakchoi, Kräuterlinge,
Brokkoli, Zucchini, Austernpilzen, Sojasprossen,
Zuckerschoten, Zwiebeln, Paprika **und ...**



37. **Zitronengras & Peperoni [Sa Ot]** (scharf)
Zitronengras mit Pakchoi, Kräuterlinge,
Peperoni, Paprika, Zuckerschoten, Sojasprossen,
Zwiebeln **und ...**



38. **Roter Curry [Curry Do]** (leicht scharf)
mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Zwiebeln
Kräuterlinge, Paprika, Thai-Basilikum,
Peperoni in Kokosmilchsoße **und ...**



39. **Erdnuss-Soße [Sot Lac]**
Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterlinge,
Paprika, Zuckerschoten,
in Erdnusssoße **und ...**



40. **Mango-Soße [Sot Xoai]**
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten,
Kräuterlinge, Paprika, Zuckerschoten,
und ...

wahlweise dazu

- | | | |
|----|--------------------------|-------|
| V. | Tofu | 12,90 |
| H. | Hühnerfleisch | 13,90 |
| T. | frittierte Hähnchenkeule | 13,90 |
| R. | Rindfleisch | 16,90 |
| E. | Ente kross | 17,90 |
| G. | Großgarnelen | 17,90 |
| L. | gegrilltem Lachs | 17,90 |



41. Gỏi chân gà rút xương **24,90**
Hühnerfüße ohne Knochen/ Chicken feets

Frischer Papaya Salat, Zwiebeln, Limetten, Karotten, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, vietnamesische Aubergine

Fresh papaya salad, Onions, lime, carrots, mint, peanuts, roasted onions, vietnamese eggplants



42. Gỏi đu đủ ốc tá lả **24,90**

Frischer Papayasalat, Garnelen, Wellhornschnellen, Miesmuscheln, Archenmuscheln, Pulpo, Mango, Karotten, Minze, Chili, Zwiebeln, vietn. Auberginen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Limetten

Fresh papaya salad, prawn, whelks mussels, arkschells, pulpo mango carrots, mint, chili, onions, vietn. eggplant, peanuts, roasted onions and limes

43. Gỏi vó bò hoa chuối **24,90**

Frischer Bananenblüten-Salat, Zwiebeln, Karotten, Minze, Gurken, Erdnüsse, Rostzwiebeln

Fresh banana flowers salad, onions, carrots, mint, cucumbers, peanuts, roasted onions

a. Vó bò / Rindfleisch-Sehne, beef tendon

b. Bắp bò / Rinderschenkelmuskel, shaft

44. Gỏi Dê tái chanh **24,90**

Frischer Mango-Salat, Ziegenfleisch, Orangen, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Minze, vietn. Auberginen, Erdnüsse und Röstzwiebeln

Fresh mango salad, goat meat, orange, cherry tomatoes, onions, mint, vietn. eggplants, peanuts, roasted onions

45. Gỏi Dê tái Thái **24,90**

Frischer Mango-Salat, Ziegenfleisch, Orangen, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Minze, vietnamesische Auberginen, Erdnüsse und Röstzwiebeln

Fresh mango salad, goat, orange, cherry tomatoes, onions, mint, vietnamese eggplant, peanuts, roasted onions



46. Gỏi Sứa xoài xanh 24,90

Grüner Mango-Quallensalat
Frischer Mango, Zwiebeln, Limetten,
Karotten, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln,

Green Mango Jellyfish Salad
Fresh mango, onions, lime,
carrots, mint, peanuts, roasted onions,

47. Nộm đu đủ bò khô 24,90

Papayasalat mit getrocknetem Rindfleisch mit
frischem Papaya Salat, Zwiebeln, Limetten,
Karotten, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Papaya salad with dried beef
fresh papaya salad, onions, lime,
carrots, mint, peanuts, roasted onions,

48. Hến xúc bánh đa 19,90

Gebratene Körbchenmuscheln mit Zitronengras, Chili,
Knoblauch, Koriander, Kurkuma, Erdnüsse, Sesam-Reiscracker

Stir-fried baby clams, lemongrass, chili, peanuts, garlic,
coriander, sesame rice cracker

49. Ngô Xào Tóp Mỡ/ Chiên bơ 14,90 / 18,90

In der Pfanne geschwenkter Mais mit Bacon,
Zwiebeln, Butter

Fried corn with bacon, onions, butter

50. Chân Gà/ Cánh Gà 19,90

In der Pfanne geschwenkte Hühnerfüße oder
Hühnerflügel mit Mais Butter

Stir-Fried chicken feet Corn Butter optional
wahlweise mit ...

- a. Nướng Muối Ớt hoặc mật ong /gegrillt mit Salt und Chilli oder Honig/
grilled with salt and chilli or honey
- b. Chiên mắm/ Fisch-Limonen-Soße/ Fish-lime-sauce
- c. Rang muối Hong Kong/ Salz Hong Kong/ salt Hong Kong



- 51. Bánh xèo**
- a. Hải sản - tôm, mực, hến, nấm, hành tây, giá đỗ ... **17,90**
 - b. Tôm thịt - tôm, thịt, nấm, hành, giá đỗ ... **17,90**
 - c. Chay - tofu, nấm, hành tây, hành, giá đỗ ... **16,90**
- a. Seafood filling/ Meeresfrüchtaufüllung
b. Shrimp and meat filling/ Garnelen- und Fleischfüllung
c. Vegetarian pancakes/ Vegetarische Pfannkuchen
- 52. ĐùiẾch Sapo** **29,90**
Froschschenkel, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Basilikum, Schwarznessel
Frog legs, onion, paprika, basil and black nettles
- 53. ĐùiẾch rang muối** **29,90**
Froschschenkel gegrillt mit rotem Chili-Salz
Frog legs grilled with red chili salt
- 54. Gà Tre nướng muối ớt** **24,90**
Bambushuhn gegrillt mit rotem Chili-Salz
Chicken grilled with red chili salt
- 55. Chạo tôm 5Stk.** **14,90**
5 Stk. Shrimps Rollen/ 5 pc. Shrimp rolls
- 56. Đậu Hũ / Tofu/ tofu** **17,90**
- a. Chiên Muối Ớt/ mit rotem Chil- Salz / with red chili salt
 - b. Nhung Mắm Hành / Fisch-Sauce / fish-limonen-sauce
 - c. Sốt cà chua / mit Tomaten/ with tomatoes



63. Ốc hương / 24,90

Wellhornschnecken/ Whelk

wahlweise mit/ optional with:

- a. Rang me/ Tamarindensauce/ tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- c. Hấp sả/ gedämpftes Zitronengras/ steamed lemongrass
- d. Hấp thái/ mit ThaicGewürzen gedämpft/ steamed with Thai spices
- e. Xào bơ cay/ scharfe Butter/ spicy butter



64. Sò huyết / Archenmuscheln /Ark shell 24,90

mit Mais, Bacon (a,b), Zitronengras, Galgant, Koriander und wahlweise mit:

with gorn, bacon (a,b), galangal, coriander, optional with:

- a. Rang me/ Tamarindensauce/ tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- c. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ lemongrass steamed

65. Ngao / Venusmuscheln/ Clams 24,90

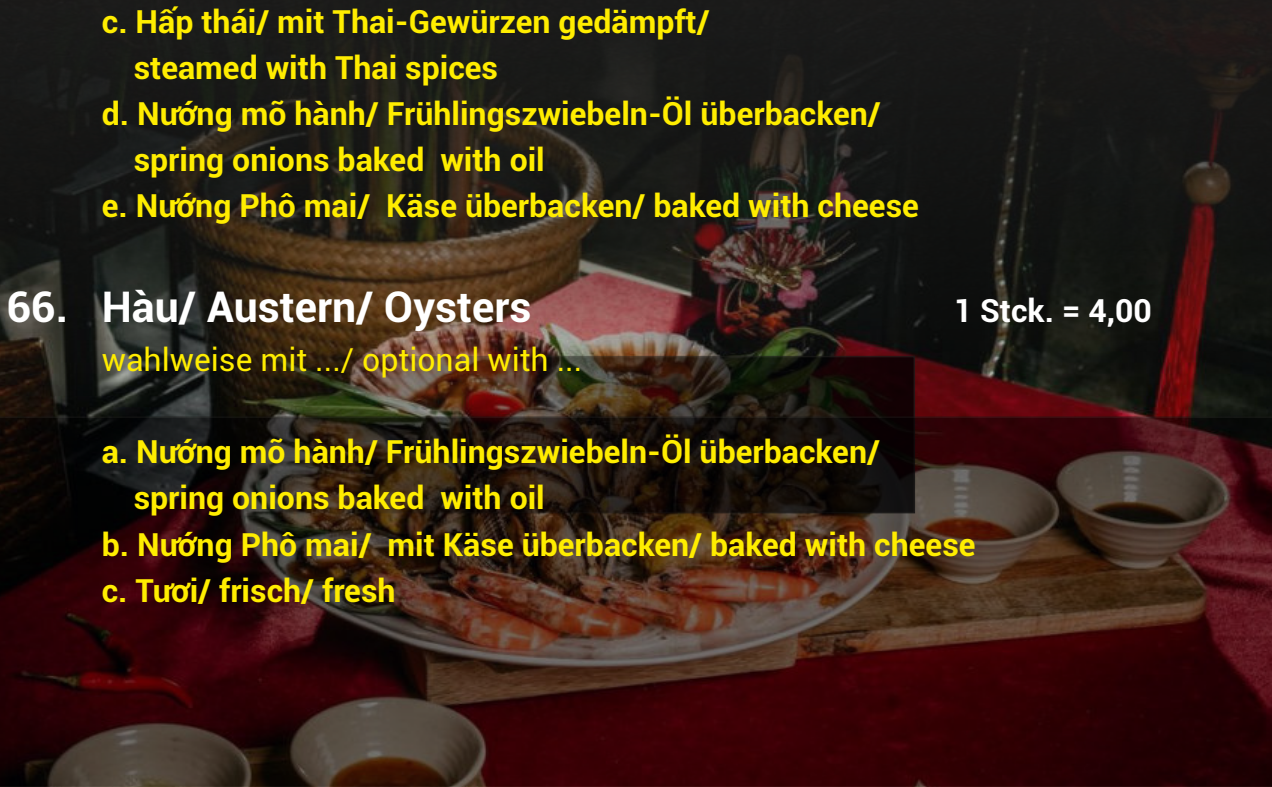
wahlweise mit .../ optional with ...

- a. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- b. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ lemongrass steamed
- c. Hấp thái/ mit Thai-Gewürzen gedämpft/ steamed with Thai spices
- d. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln-Öl überbacken/ spring onions baked with oil
- e. Nướng Phô mai/ Käse überbacken/ baked with cheese

66. Hàu/ Austern/ Oysters 1 Stck. = 4,00

wahlweise mit .../ optional with ...

- a. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln-Öl überbacken/ spring onions baked with oil
- b. Nướng Phô mai/ mit Käse überbacken/ baked with cheese
- c. Tươi/ frisch/ fresh



67. Sò điệp/ Jakobsmuscheln/ Scallops 1 Stck = 8,00
wahlweise mit ... / optional with ...

- a. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln mit Öl überbacken/
spring onions baked with oil
- b. Nướng Phô mai/ mit Käse überbacken/ baked with cheese

68. Vẹm/ Miesmuscheln/ Mussels 19,90
wahlweise mit.../ optional with ...

- a. Rang me/ Tamarinden-Soße/ Tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ Garlic sauce
- c. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ Lemongrass steamed
- d. Hấp thái/ mit Thai-Gewürzen gedämpft/
steamed with Thai spices
- e. Nướng Phô mai/ mit Käse überbacken/ baked with cheese
- f. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln-Öl überbacken/
baked with onions

69. Tôm sú / Garnelen / Tiger prawns 29,90
wahlweise mit.../ optional with

- a. Nướng muối ớt/ Rotes Chili Salz/ red chili salt
- b. Nướng Phô mai/ Käse überbacken/ baked with cheese
- c. Rang muối Hồng Kông/ angebraten mit Hongkong Salz/
fried with Hongkong salt

70. Bạch tuộc Nướng Muối Ớt/ Oktopus 29,90
Oktopus mit rotes Chili-Salz gegrillt,
Schalotten, Maracuja, Koriander, Chili

Octopus, grilled with spicy salt, onions,
passionfruit, coriander, chili



Ốc-Hải sản/ SEAFOODS B, C, D, E, G, J, M, P

72. Mực trứng/ Tintenfisch-Eier/ Squid eggs

24,50

mit Schalotten, Paprika, Zitronengras,
Galgant, Limettenblätter und **wahlweise mit ...**

with onions, pepper, lemongrass, galangals,
limes leaves, **optional with**

**a. Chiên mắm, angebraten mit Fisch-Limonen-Soße,
Fried with fish-lime-sauce**

b. Hấp thái, mit Thai-Gewürzen gedämpft, steamed with Thai spices



73. Mực Ống Kalmar/ Kalmer

klein: 29,90/ groß: 44,90

a. Nướng muối ớt/ gegrillt mit Salz und Chilli/ grilled with salt and chilli

b. Chiên bơ/ mit Butter serviert/ served with butter

c. Chiên mắm/ Fisch-Limetten-Soße/ fish lemon sauce

74. Cá đuối nướng muối ớt / gegrillter Rochen / grilled Ray fish

39,90

Rotes Chili Salz braunen Senf Kohl Schwarznesseln

Red chili salt, brown mustard cabbhound, black nettle

75. Cá chim/ gegrillte Scholle / grilled Flounder fish

Grünes Chili Salz, brauner Senfkohl, Schwarznesseln **und ...**

green chili salt, brown mustard cabbage, black nettle **and ...**

**Nướng muối ớt/ roten Chili-Salz gegrillt/
grilled with red-picy salt**

29,90



Lẩu/ FUERTÖPFE/ FIRE POTS B, C, D, E, G, J, M,

81. Lẩu thái/ Thai Feuertopf/ Thai fire pot

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

99,90

mit Rind~ und Hähnchenfleisch, Fischbällchen,
Garnelen, Tintenfisch, Saison Gemüse, Reismudeln

with beef, chicken, fish balls, prawns, squids,
season vegetables, rice noodles

82. Lẩu cá đuối măng chua/ Rochenfeuertopf/ Ray fish fire pot

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

99,90

Bambus, Saison Gemüse, Reismudeln
Bamboo, season vegetables, rice noodles

83. Lẩu ếch măng chua/ Froschschenkelfeuertopf/ Frog legs fire pot

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

99,90

Bambus, Saison Gemüse, Reismudeln
Bamboo, season vegetables, rice noodles

84. Lẩu riêu cua bắp bò / Rindfleisch-Mais-Feuertopf/ Beef Corn Dutch Oven

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

99,90

Tomaten, Limettenblätter, Saison Gemüse, Reismudeln
Tomatos, lime leaves, season vegetables, rice noodles





85. Ếch om chuối đậu **klein: 59,90 groß: 99.90**

Geschmorter Frosch mit Banane
und Tofu
Braised frog with banana and tofu

86. Cá chép om dưa **89,90**

Geschmorter Karpfen mit grünem Kohl
Braised carp with green cabbage

**87. LẤU UYÊN ƯƠNG /
SCHÖNER HOT POT/
LOVLY HOT POT** **klein: 69,90 groß: 129.90**

Trường thọ: Thanh ngọt

Tứ Xuyên: Chua cay

Topping: Thịt bò, Tôm, mực trứng, vẹm, mọc tôm,
đậu phụ, phô mai, viên thả lẩu. Rau lẩu theo mùa.

Trường thọ: leicht süßlich

Tứ Xuyên: säuerlich scharf

Topping: Rindfleisch, Garnelen, Eierkalmar,
Muscheln, Garnelen, Tofu, Käse, Hot-Pot-Bällchen.
Saisonaler Gemüse-Eintopf.

Trường thọ: slightly sweet

Tứ Xuyên: sharp and sour

Topping: beef, shrimp, egg squid, mussels, shrimp,
tofu, cheese, hot pot balls. Seasonal vegetable stew.





Cháo/ REISSUPPEN/ RICE SOUPES B, C, D, E, G, J, M, P

- 88. Cháo hải sản/ Vietn.Reissuppe/
vietn. rice soup** **19,90**
Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, Gemüse
Prawns, Fish balls, Squids, Vegetables
- 89. Cháo bò băm/ Vietn.Reissuppe/
vietn. rice soup** **16,90**
mit Rindfleisch und Gemüse
with beef and vegetables
- 90. Cháo hào/ / Vietn.Reissuppe/
vietn. rice soup** **19,90**
mit Austern und Gemüse
with oyster and vegetables
- 91. Cháo sò huyết; ngao/ Vietn. Reissuppe/
Vietnamese rice soup** **17,90**
mit Archenmuscheln und Gemüse
with ark shells and vegetables



Xôi / KLEBREISGERICHTE

- 92. Gà Tre Nướng / Hấp + Xôi** **34,90**
1 gegrilltes Hühnchen mit Klebreis
1 grilled chicken with sticky rice
- 93. Chim Cút Nướng (3 con) + Xôi** **34,90**
3 Wachteln gegrillt, mit Klebreis
3 grilled quails with sticky rice
- 94. rau cải xanh xào nấm đùi gà** **17,90**
Pakchoi Gemüse mit Kräuterlingen
Pakchoi vegetables with herbs
- 95. rau muống tỏi** **19,90**
gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch
fried water spinach with garlic
- 96. rau thập cẩm xào tỏi** **17,90**
Gebratenes gemischtes Gemüse mit Knoblauch
Fried mixed vegetables with garlic

KINDERGERICHTE incl. 0,2l Getränk

- K1. Hühnerspieße** und Pommes mit Ketchup u. Soße süß-sauer **8,00**
- K2. gebratener Eierreis** ^{A, D, M} mit frittiertes Hähnchenkeule **8,00**
- K3. Süßkartoffel-Pommes** mit Ketchup **5,00**

DESSERT's

- D1. Bananen-Kokospudding [Che Chuoi] (vegan)** ^{B, G, L} **6,50**
Milch, Kokosmilch, Erdnüssen (warm)
- D2. Gebackene Banane [Chuoi Chien]** ^{G, L} **6,50**
mit Kokosraspeln, Vanilleeis, Honig
- D3. Bananen-Klebreiskuchen (vegan) [Banh Chuoi]** ^{B, D, L, G} **6,00**
Mini-Bananen und Mungobohnen mit süßem Klebreis in trockenen Bananenblättern eingepackt, dazu Kokosmilchcreme und Sesam (warm)
- D4. Bananensplit (Chuoi Tuoi)** ^G **6,00**
Bananen, Schokosoße, Sahne und Vanille Eis
- D5. Mochi-Eis** ^G **6,00**
2 japanische Eisbällchen gemischte Sorten (Matcha, Vanille, Schoko, Mango ...) mit Früchten.
- D6. Süße schwarze oder rote Bohnenspeise** **6,00**
(nur am Wochenende!)





**M1. Mẹt hải sản/ kl. Meeresfrüchte-Platte/
Small seafood combo (für 2 Personen) 59,90**

Ốc hương , Sò huyết , Ngao sốt me, cháy tỏi , Vẹm ,
Hàu , Sò điệp, Tôm sú nướng , Mực trứng chiên mắm,
Ngô xào tóp mỡ

Wellhornschnecke , Archenmuscheln, Venusmuscheln,
Tintenfisch-Ei , Miesmuscheln , Austern, Garnelen, Jakobsmuscheln ,
Tintenfisch, Mais, Bacon

Whelks, ark shells, clams, squid eggs, mussels, oysters,
prawns, sheath clams, squids, corn, bacon

**M2. Mẹt hải sản to/ gr. Meeresfrüchte-Platte
big seafood combo (für 4 Personen) 99,90**

Ốc hương , Sò huyết , Ngao sốt me, cháy tỏi , Vẹm ,
Hàu , Sò điệp, Tôm sú , Râu bạch tuộc nướng ,
Mực trứng chiên mắm, Mực ống chiên bơ, Ngô xào tóp mỡ

Wellhornschnecke , Archenmuscheln, Venusmuscheln,
Tintenfisch-Ei , Miesmuscheln , Austern, Garnelen, Jakobsmuscheln ,
Tintenfisch, Mais, Bacon

Whelks, ark shells, clams, squid eggs, mussels, oysters,
prawns, sheath clams, squids, corn, bacon

M3. Mẹt hải sản Vua. (4-5 người) 149,00
**Meeresfrüchte-Spezial. (4-5 Personen)/
Seafood Platter. (4-5 people)**

Mực ống (ca.800gr.), Đuôi hùm bông 2 (ca.300gr)
nướng muối ớt hoặc chiên bơ, Vẹm x4, hàu x4, sò điệp x4
nướng phô mai, mỡ hành, Ốc hương, sò huyết, ngao sốt me
hoặc cháy tỏi, Ngô xào tóp mỡ.

Tintenfisch (ca. 800gr.), 2 Hummerschwänze (ca. 300gr.) in Butter
gebraten **oder** gegrillt, mit Salz u. Chili,
4x Muscheln, 4x Austern, 4x Jakobsmuscheln ... gegrillt mit Käse,
in Schmalz gegarte Schnecken, Herzmuscheln,
mit Tamarindensauce **oder** ausgelassener Knoblauch u.
mit Bacon gebratener Mais.

Squid (app. 800gr), 2 lobster tails (app. 300g) fried or grilled in butter,
with salt and chili, 4x mussels, 4x oysters, 4x scallops
grilled with cheese, snails cooked in lard, cockles,
with tamarind sauce or fried garlic and corn fried with bacon.

Softdrinks, Wasser

0,2l 0,4l

101. Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Ginger Ale / Tonic (Flasche)	2,90	3,90
	1,0l	5,90
102. Mineral-Wasser (still, sprudel)	2,50	3,90
	1,0l	5,90

SÄFTE

0,2l 0,4l

103. Mango, Majacura, Litschi, Cranberry, Papaya, Ananas, Orange, Apfel, KiBa, - Aloe Vera King Dring	2,90	3,90
	3,20	4,50
103a. <u>diverse SAFTSCHORLEN</u>		3,50

HEIßE GETRÄNKE (Tee, Kaffee)

104. diverse Teegetränke		
a : Jasmintee / Grüner Tee / Schwarzer Tee		3,90
(ASSAM, DARJEELING mit Honig, Milch auf Anfrage)		
b : Orangen-Oolong-Tee mit frischen Orangen u. Gosibeeren		4,50
105. Ingwer -Orangen- Minze Tee mit Honig		4,50
106. Zitronengras-Minze - Limetten -Tee mit Honig		4,50
107. Maracuja-Tee aus frischer Maracuja, Ingwer, Minze und Honig		4,50
108. Winter-Tee mit frischen Apfelstücken, Gosibeere, Zimtstange, Minze, Süßholz		4,50
109. Meet-Saigon-Tee mit Safran, Kamillenblüten, roten Datteln, 1 Kanne - 1 Pers Gosibeeren , Süßholz		5,90
109a. 1 Kanne (2 Pers.) Meet-Saigon-Tee		9,90
110. Cafe Crema		3,90
111. Espresso klein/ Espresso doppelt	2,90	3,90
112. Cafe Fin Vietnam (vietnamesischer Kaffee)		5,50



Cocktails u. Aperitifs

130.	Hugo :	Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	6,90
131.	Aperol Spritz :	Aperol, Prosecco, Orange, Tonic, Kumquat	7,50
132.	Classic Mojito :	Havana Club 3J, Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda	6,90
134.	Cuba Libre :	Havana Club 3J, Cola, Limetten, Limettensirup	7,50
136.	Pina Colada :	weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,50
137.	Mango Colada :	weißer Rum, Kokossirup, Mangosaft, Kokossirup	8,50
139.	Mai Tai :	Ameretto, Rum, Pampero; Pascas, Ananassaft, Limetten	9,50
140.	Gin Tonic :	Bombay Sapphire , Limetten, Tonic	7,50
145.	Sex On The Beach:	Vodka, Cabo Bay Peach, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup	8,50
146.	Last Samurai :	Sake, Limetten, Zitronengrass, Ginger Ale	8,50
147.	Tequila Sunrise :	Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft	8,50
149.	Litschi Caipirinha :	Cachaca, Limetten, Litschisaft, Rohrzucker, Soda	8,00
150.	Swimming Pool :	weisser Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne	8,50



HOMEMADES

114. hausgemachter Saigon-Eistee : 5,50
a. **Minze, Limetten** : Pfirsichsirup, brauner Zucker, Mineralwasser,
b. **Granatapfel, Orange** : Grenadinesirup, brauner Zucker, Mineralwasser,
c. **Zitronengrass, Orange** : Pfirsichsirup, brauner Zucker, Mineralwasser,
d. **Litchi-Rose-Jasmintee** : Rosensirup, Litchifrüchte, Chiasamen, Mineralwasser,
e. **Aloe Vera-Jasmintee**: mit Mineralwasser, Minze, Chiasamen; Mineralwasser,
115. **Chanh Leo – Hoa Dau Biec** : 5,90
Anchan Blau-Tee (Schmetterlingserbsen Blüten) mit
frischer Maracuja, Mineralwasser, braune Zucker, Eiswürfel
116. **Chanh Da - Limonade** : 5,90
Limetten, Kumquat, Zuckersirup, Mineralwasser
117. **Mango Lassi** : 5,90
reife Mangos, Naturjohurt, Kokosmilch
118. **Exotic Love** : 6,50
Limetten, Orangen, Cranberry, Soda, Rohrzucker
119. **Hallo Saigon** : 6,50
Limetten, Zitronengrass, Ingwer, Ananassaft, Soda, Rohrzucker
120. **Coconut Kiss** : 6,50
Ananassaft, Sahne, Kokossirup
121. **Fresh Garden** : 6,50
frischer Früchte (saisonal) , Minze geblendet mit Eiswürfeln
122. **Cafe Sua Da** : 5,90
vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch, Eiswürfel
123. **frische Kokosnuss zum Trinken** 6,50
124. **frisch gepresster Rohrzuckersaft** 6,50
125. **frisch gepresster Orangensaft** 6,50



Spirituosen & mehr

		4 cl
160.	Lua Moi - vietnam. Wodka	5,90
161.	Wodka (Sorten je nach Angebot)	5,90
162.	Amaretto Likör (Mandelgeschmack)	5,90
163.	Chivas Regal 12 Scotch Whisky	6,90
164.	Chivas Regal 18 Scotch Whisky	9,50
165.	Havana Club Rum Anejo	5,90
166.	Bombay Sapphire London Dry Gin	5,90
167.	Jack Daniel's Tennessee Whisky	5,90
168.	Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey	5,90
169.	Martini Bianco Wermut	5,90
170.	Ramazotti Amaro	5,90
171.	Baileys Liköre	5,90



BIERE

180.	Fassbier Heineken Bier	0,3 l	3,90
		0,5 l	4,90
181.	ASIA BIERE (Ashahi, Saigon)	Fl. 0,3 l	3,90
182.	Paulaner Hefeweizen	Fl. 0,5 l	4,50
183.	Kristall Weizen	Fl. 0,5 l	4,50
184.	Dunkel Weizen	Fl. 0,5 l	4,50
185.	Heineken	Fl. 0,3 l	3,90
186.	Heineken alkoholfrei	Fl. 0,3 l	3,90
187.	Erdinger alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50



Weißweine (nach Angebot)

187.	Riesling, Grauburgunder	0,2 l	0,75 l
	Rose, Chardonnay, Sauvignon Blanc,	6,90	25,00

Rotweine (nach Angebot)

188.	Merlot, Cabernet, Bordeaux, Pinot	0,2 l	0,75 l
		7,90	27,00

Sekt , Proseco (nach Angebot)

189.	Brut Dargent ...	0,1 l	0,75 l
190.	Valdobbadene ...	5,50	29,00
		4,90	26,00



Sách bò xào dưa chua
Dồi trường xào dưa chua
Bao tử hầm tiêu xanh
Ốc bươu hầm tiêu xanh

Bún riêu cua
Bún măng vịt
Miến măng vịt
Bún cá chấm chiên giòn

