

PHỞ VIỆT

SUSHI BAR & ASIA KITCHEN



TEL. 05322 95 099 68 * MO.-SO. 11.30 - 22.00 UHR

UNSER FAMILIENSTOLZ

PI. PHO BOTAI ^c

14,90 €

Frische, hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit hauchdünn geschnittenen Rindfleischscheiben blanchiert (medium - gegart) durch den Aufguss von aromatischer Rinderbrühe, mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßlicher Hoi Sin-Sauce
Fresh, homemade rice noodle soup with water-thin sliced beef slices blanched (medium - cooked) through the infusion of aromatic beef broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark and hearty-sweet hoi sin sauce

P2. PHO GA ^c

12,90 €

Milde, aromatische Nudelsuppe mit frischen, hausgemachten Reisnudeln, zartem Hühnerfleisch und einer leichten Hühnerbrühe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßer Hoi Sin Sauce.
Mild, aromatic noodle soup with fresh, homemade Rice noodles, tender chicken and a light one chicken broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon park and hearty-sweer hoi Sin sauce





P3. PHO DAC BIET ^C

16,90 €

Kräftige Nudelsuppe mit frischen, hausgemachten Reisbandnudeln, Rindfleisch, vietnamesisch Fleischklößchen einer aromatischen Rinderbrühe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßlicher Hoi Sin-Sauce.

strong noodle soup with fresh homemade rice noodles, beef, Vietnamese meat dumplings of an aromatic beef broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon bark and hearty-sweet Hoi Sin sauce



P4. PHO CHAY ^{C,M}

12,90 €

Mild, aromatische Nudelsuppe mit frischen, hausgemachten Reisbandnudeln, feinem Tofu und einer leichten Gemüsebrühe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, verschiedenen asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimtrinde und herzhaft-süßlicher Hoi Sin-Sauce.

Mild, aromatic noodle soup with fresh, homemade rice noodles, fine tofu and a light vegetable broth with bean sprouts, spring onions, various Asian herbs anise cardamom ginger onions cinnamon bark and hearty-sweet Hoi Sin sauce

VORSPEISEN - APPETIZERS

- 1. EDAMAME ^M** **5,90 €**
Gegarte Sojabohnen Schoten (beliebter und gesunder Kneipen Snack aus Japan)
Cooked soybean shots (popular and healthy pub snack from japan)
- 2. TRUNG KHO ^{A,B,L}** **5,90 €**
Frittiertes Ei mit einer würzigen, herzhaften Karamell-Gewürzkruste inspiriert von der Street Food-Küche Vietnams.
Fried egg with a spicy, hearty caramel-spice-crust inspired from the street food kitchen of Vietnam.
- 3. GYOZA (gebackene Teigtaschen) ^{B,L} 5 Stück** **6,50 €**
Gebackene mit Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen und einer Süß-Sauer-Soße
Baked dumplings filled with chicken and a sweet and sour sauce
- 4. GOI CUON Sommerrollen (2 Stk.) ^{B,C,D,L}**
Summer rolls (2 pcs.)
Frisches Reispapier mit Reisnudeln, Gurke, Eisbergsalat, Koriander und Thai Kräutern
Fresh rice paper with rice noodles, cucumber, iceberg lettuce, coriander and Thai herbs.
Wahlbar mit:
Selectable with:
 - a) Tofu ^M **5,50 €**
 - b) Garnelen ^E **6,50 €**
Shrimp
 - c) Hühnerfleisch **5,90 €**
Chicken
 - d) Rindfleisch **6,20 €**
Beef





5. NEM CHIEN SAIGON Frühlingsrollen ^{B,D,C,L}

NEM CHIEN SAIGON Spring Rolls

Gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Reisnudeln
und Gemüse, dazu Gewürzsauce

*Baked rice paper rolls filled with rice noodles and
vegetables, served with sauce.*

Wählbar mit:

Selectable with:

- | | | |
|----|-----------------------------------|--------|
| a) | Tofu ^M | 5,50 € |
| b) | Hackfleisch
<i>Minced meat</i> | 6,50 € |

6. GA NUONG SATE Hühnerspieße (2 Stk.) ^{B,L,D} 6,50 €

Chicken skewers (2 pcs.)

Gegrillt mit feiner hausgemachter Erdnussauce.

Grilled with fine homemade peanut sauce.

7. HA CAO TOM Shrimp Dumplings (4 Stk.) ^{B,E,L} 5,90 €

Shrimp Dumplings (4 pcs.)

Frische Dumplings gefüllt mit gehackten Shrimps und Kräutern

Fresh dumplings stuffed with minced shrimps and herbs

8. NEM CHAY Mini Frühlingsrollen (6 Stk.) ^{B,L} 5,50 €

Mini spring rolls (6 pcs.)

gebacken mit Gemüse gefüllt ohne Fleisch

baked filled with vegetables without meat



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

10. GOI DU DU Papaya Salat ^{E,M,B,C,L} 8,90 €

Papaya Salad

Grüne Papaya, Sojasprossen, Karotten, Limetten, Zitronengras, Garnelen, asiatischen Kräuter, Erdnüssen (scharf)

Green papaya, bean sprouts, carrots, lime, lemongrass, prawns, Asian herbs and peanuts (spicy)

11. SOT XOAI Mango Salat ^{B,C,L}

Mango Salad

Gemischter Salat mit frischer Mango, Sojasprossen, eingelegten Lotusstängeln, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Dressing.

Mixed salad with fresh mango, bean sprouts, preserved lotus stems, fresh herbs, and peanuts, served with homemade dressing.

Wählbar mit:

Selectable with:

- | | | |
|----|-------------------------------------|--------|
| a) | Tofu ^M | 6,90 € |
| b) | Garnelen ^E <i>Shrimp</i> | 8,90 € |
| c) | Hühnerfleisch <i>Chicken</i> | 7,90 € |

12. SUP NUOC DUA ^G Kokossuppe

Cocos Soup

Kokosmilch, Zitronengras, Koriander.

Coconut milk, lemongrass, coriander.

Wählbar mit:

Selectable with:

- | | | |
|----|-------------------------------------|--------|
| a) | Tofu ^M | 5,50 € |
| b) | Garnelen ^E <i>Shrimp</i> | 6,50 € |
| c) | Hühnerfleisch <i>Chicken</i> | 5,90 € |



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

13. SUP WANTAN - Wantan Suppe ^{D,C} 6,90 €

Wan Tan Soup

Gefüllte Teigtaschen mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern in einer aromatischen Gemüsebrühe.

Rolled dumplings with different vegetables and Asian herbs in an aromatic Vegetable broth.

Wählbar mit:

Selectable with:

- a) Hühnerfleisch *Chicken* b) Tofu ^M

14. WANTAN CHIEN ^{M,D} - Gebackene Wantan (5 Stk.) 6,50 €

Baked Wantan (5 pcs.)

Knusprige Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse und asiatischen Kräutern.

Crunchy dumplings filled with different vegetables and Asian herbs.

Wählbar mit:

Selectable with:

- a) Hühnerfleisch *Chicken* b) Tofu ^M

15. SAIGON THE BEST TELLER ^{D,C,L,B} 25,00 €

2 Sommerrollen mit Reispnudeln und Salat in Reisapapier

2 Hausgemachte Frühlingsrollen mit Hackfleisch

6 Mini Frühlingsrollen

5 Stück Wan Tan gebacken mit Hühnerfleisch

1 Hühner-Satespieße

2 summer rolls with rice noodles and lettuce in rice paper

2 homemade spring rolls with minced meat

6 mini spring rolls

5 pieces of Wan Tan baked with chicken

1 chicken satay skewers

16. Miso Suppe ^M mit Tofu *with tofu* 5,50 €

17. Miso Lachs ^C mit Lachs *with salmon* 6,90 €



VORSPEISEN & SALATE

APPETIZERS & SALADS

- 18. GOI CUON VIT** ^{B,C,D,L} **6,90 €**
Sommerrollen mit knuspriger Ente
Summer rolls with crispy duck
Zwei Rollen knusprige Ente, Reisbandnudeln, viele Kräuter,
Erdnüsse und Hoi Sin - Soße
*Two rolls of crispy duck, rice noodles, many herbs,
peanuts and Hoi Sin sauce*
- 19. TOM CHIEN COM** ^{D,E,A} **8,90 €**
Gebackene Großgarnelen (2 Stk.) *Fried king prawns (2 pcs.)*
Knusprige gebackene Großgarnelen mit vietnamesischem
grünen Putreisemantel, serviert mit hausgemachten Dip
*Crispy baked king prawns with a Vietnamese green putty
rice coating, served with homemade dip*
- 20. SEETANG SALAT** ^{L,D} **5,90 €**
Seaweed Salad
- 21. KHOAI LANG CHIEN** ^D **6,90 €**
Gebratene Süßkartoffeln
Fried sweet potatoes



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

- 
- 22. PHO BO CHIN - Rindfleisch Suppe ^C** **13,90 €**
Beef soup
mit Reisbandnudeln, blanchierten Rindfleischscheiben,
frischen Kräutern & Sojakeimlingen
*with rice noodles, blanched beef slices, fresh herbs &
soybean seedlings*
- 23. SUP RAU CHAY - Gemüsesuppe ^M** **12,90 €**
Vegetable soup
mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu und Glasnudeln
with fresh vegetables of the season, fine tofu and glass noodles
- 24. SUP MIEN GA - Glasnudel Suppe ^C** **13,50 €**
Glass noodle soup
mit Hühnerfleisch, Brokkoli, Zucchini, Karotten,
Koriander und frischen asiatischen Kräutern
*with chicken, broccoli, zucchini, carrots,
coriander and fresh Asian herbs*
- 25. BUN MOC - Fleischbällchen Suppe ^C** **13,50 €**
Mealball soup
Feine Hackfleischbällchen, Reisnudeln, frisches Gemüse,
Karotten, Koriander, Frühlingszwiebeln & asiatischen Kräutern
*Fine mince meatballs, rice noodles, fresh vegetables, carrots,
coriander, spring onions and Asian herbs*

HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

26. BANH CANH SUPPE- UDON SUPPE ^C

Banh Canh soup- Udon soup

Hausgemachte frische Udon Nudelsuppe mit frischem Gemüse, Kräutern und Koriander (scharf)

Homemade fresh udon noodle soup with fresh vegetables, herbs and coriander (spicy).

a) Rindfleisch / *beef*

14,50 €

b) Hühnerfleisch / *chicken*

13,90 €

c) Garnelen ^E / *prawns*

14,50 €

d) Tofu ^M / *tofu*

13,50 €

27. WANTAN SUP - Wan Tan Suppe ^{D,C}

Wantan soup

Klassische asiatische Wantan, Reisnudeln und frisches Gemüse der Saison

Classic Asian Wantan, rice noodles and fresh vegetables of the season.

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Hühnerfleisch / *chicken*

13,90 €

b) Tofu ^M / *tofu*

28. BUN CHA GIO SAIGON - (lauwarm) ^{B,D,C,L}

Frühlingsrolle *spring roll*

Gebackene, gefüllte Reispapierrolle, Morcheln, Glasnudeln, frischer Salat, vietnamesischen Kräutern, serviert mit Reisnudeln.

Baked, filled rice paper roll, morels, glass noodles, fresh salad, vietnamese Herbs, served with rice noodles

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Hackfleisch *Minced meat*

13,50 €

b) Tofu ^M

12,90 €



HAUPTGERICHTE - MAIN DISHES

29. **BANH BAO BURGER** 14,90 €

- Vietnamesischer Burger ^{B,L,D} *Vietnamese Bruger*

Gedämpftes Hefe-Patty belegt mit frischer Rohkost, Salat, würziger Sauce und gebratenen Süßkartoffeln.

Steamed yeast patty topped with fresh raw food, salad, spicy sauce and fried sweet potatoes.

Wählbar mit:

Selectable with:

a) Rind Beef

b) Tofu ^M

30. **BUN CHA - (lauwarm)** 14,90 €

Gegrillter Schweinebauch ^{D,C,L}

Grilled pork belly

Gegrillter Schweinebauch mit Reisnudeln, Salat und einer hausgemachten Limetten-Fischsoße

Grilled pork belly with rice noodles, salad and a homemade lime-fish-sauce



HAUPTGERICHTE - NUDELSALAT

MAIN COURSES - NOODLE SALAD

- 31. MIEN GA** ^{B,C,L,K,D} (lauwarm) **15,90 €**
Gegrilltes Hühnerfilet mit Glasnudeln, Salat und Ingwer - Honig - Soße, verfeinert mit Erdnüssen
Grilled chicken filet with glass noodles, salad and ginger - honey sauce refined with peanuts
- 32. MIEN BO** ^{B,C,L,K,D} (lauwarm) **19,90 €**
Argentinisches Roastbeef gegrillt mit Glasnudeln, Salat, Erdnüssen und einer exotischen Sauce
Grilled Argentinian roast beef grilled with noodles, salad, peanuts and an exotic sauce
- 33. MIEN CATHU** ^{B,C,L,K,D} (lauwarm) **19,90 €**
Gegrillter Thunfisch in Schalotten mit Glasnudeln, Salat, Erdnüssen und einem Limettendressing
Grilled tuna in shallots with glass noodles, salad, peanuts and a lime dressing
* Medium oder gegart
* *Medium or well done*
- 34. MIEN LACHS** ^{B,C,L,K,D} (lauwarm) **19,90 €**
Gegrillter Lachs in Schalotten mit Glasnudeln, Salat, Erdnüssen und einem Limettendressing
Grilled Salmon in shallots with glass noodles, salad, peanuts and a lime dressing
* Medium oder gegart
* *Medium or well done*





HAUPTGERICHTE - NUDELSALAT

MAIN COURSES - NOODLE SALAD

- 35. BUN CHAY** ^{B,L,M,C,D} (lauwarm) **13,90 €**
Reisnudeln, Tofu, Salat, Minze - Limetten - Dressing,
geröstete Erdnüsse und Sesam
*Rice noodles, tofu, salad, mint-lime-dressing,
roasted peanuts and sesame*
- 36. BUN VIT** ^{B,C,L,D} (lauwarm) **17,90 €**
Knusprige Ente mit Reisnudeln, Salat und Limetten -
Dressing, verfeinert mit Erdnüssen
*Crunchy duck with rice noodles, salad and lime dressing,
refined with peanuts*
- 37. BUNTOM** ^{B,E,C,L} (lauwarm) **17,90 €**
Gegrillte Garnelen mit Reisnudeln, Salat mit Limetten -
Dressing, verfeinert mit Erdnüssen
*Grilled shrimps with rice noodles, salad with lime
dressing refined with peanuts*



HAUPTGERICHTE - SALAT

MAIN COURSES - SALADS

- 40. HÜHNER - Salat** ^{L,C,M,B,K} **14,90 €**
Hühnerbrust gegrillt mit Salat, Rucola und gerösteten Erdnüsse
Grilled chicken breast with salad, arugula and roasted peanuts
- 41. RINDER - Salat** ^{L,C,M,B,K} **21,90 €**
Geschnetzeltes argentinisches Roastbeef gegrillt mit Salat,
Rucola und gerösteten Erdnüssen
Grilled Argentinian roast beef with salad, arugula and roasted peanuts
* Medium oder gegart * *Medium or well done*
- 42. ENTEN - Salat** ^{L,C,M,B,K} **18,90 €**
Knusprige Ente mit Salat, Rucola, gerösteten Erdnüssen
Crunchy duck with salad, arugula, roasted peanuts
- 43. SCAMPI - Salat** ^{E,L,C,B,M,K} **17,90 €**
Garnelen in Schalotten gegrillt dazu Salat, Rucola
und gebratenen Erdnüsse
Prawns in shallots grilled with salad, arugula and fried peanuts
- 44. KHONG BUN - Sakura - Salat** ^{C,B,L,M,K} **19,90 €**
Lachs gegrillt mit Salat, gerösteten Erdnüssen, Sesam,
Sakura Kresse, abgeschmeckt mit Ingwer - Limetten - Dressing
*Salmon grilled with salad roasted peanuts, sesame,
sakura cress, sesoned with ginger - lime dressing*
* Medium oder gegart * *Medium or well done*





HAUPTGERICHTE - SALAT

MAIN COURSES - SALADS

- 45. KHONG BUN - Thunfisch - Salat** ^{L,C,M,K,B} **19,90 €**
Thunfisch gegrillt mit Salat, Dill, Rucola, Salarico, Radicchio, gerösteten Erdnüssen
Grilled tuna with lettuce, dill, rocket, salarico, radicchio, roasted peanuts
* Medium oder gegart * *Medium or well done*
- 46. MANGO - SALAT** ^{L,C,M,K,B} **19,90 €**
Mango, mit gegrilltem Thunfisch in Schalotten, Salat, Rucola, gerösteten Erdnüssen
Mango, with grilled tuna in shallots, salad, rocket, roasted peanuts
* Medium oder gegart * *Medium or well done*
- 47. ANANAS - SALAT** ^{L,C,M,K,B} **17,90 €**
Gegrillte Garnelen, frische Ananas, mit Salat in Dill, Schalotten, gerösteten Erdnüssen
Prawn grilled with fresh pineapple, with salad in dill, shallots, roasted peanuts
- 48. HAI SAN - SALAT** ^{L,C,M,K,B} **25,00 €**
Lachs, Garnelen, Tintenfisch mit Salat, Rucola, Radicchio und gerösteten Erdnüssen
Salmon, shrimp, squid with awir salad, rocket, radicchio and roasted peanuts
- Extra Reis** *Extra Rice* **2,00€**
- Extra Süßkartoffeln** *Extra sweet potatoes* **3,50€**



HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

- 50. TERIYAKI (auf eine Heißplatte serviert)** ^{D,C,L,M}
in japanischer Gewürzkruste gegrillt mit verschiedenem
Gemüse und Teriyaki Sauce, Jasmin Reis
* Medium oder gegart
*(served on a hot plate) Japanese spice crust with various vegetables,
and teriyaki sauce, rice*
* Medium or well done
- A gegrillt Lachs / Grilled salmon filet** ^C **19,90 €**
* Medium or well done
- B gegrilltes Thunfischsteak / Grilled tuna steak** ^C **21,90 €**
* Medium or well done
- C Ente Kross / crispy duck** ^D **18,50 €**
- D Gebackenes Hühnerfleisch** ^D **16,90 €**
Fried chicken meat
- E Gegrilltes Argentinisches Roastbeef** **21,90 €**
*Grilled Argentine roast beef, * Medium or well done*
- H Gegrilltes Hühner** **14,90 €**
Grilled chicken
- 52. BOTOM NUONG** ^{E,L,D} **27,90 €**
(auf eine Heißplatte serviert)
Gegrilltes Argentinisches Roastbeef und Garnelen mit
verschiedenem Gemüse und Teriyaki Sauce mit
Süßkartoffeln gebraten * Medium oder gegart
*(served on a hot plate) Grilled Argentine roast beef and shrimp
with various vegetables and teriyaki sauce, with fried sweet potatoes*
* Medium or well done





60. CURRY SOSSE / Curry sauce ^{C,G,B,L}

Currysoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem frischem Gemüse, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Reis

Curry sauce with coconut milk, various fresh

vegetables, salad, peanuts, roasted onions and rice

- | | |
|--|----------------|
| A. Tofu ^M / <i>tofu</i> | 12,90 € |
| B. Hühnerfleisch gebacken ^D / <i>chicken baked</i> | 15,90 € |
| C. Argentina Rinderfleisch / <i>Argentine beef</i> | 15,90 € |
| D. Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i> | 18,50 € |
| E. Lachsfilet vom Grill ^C / <i>Grilled salmon filet</i> ^C | 19,90 € |
| F. Garnelen ^E / <i>shrimp</i> | 17,90 € |
| G. Weizenfleisch ^M / <i>Wheat meat</i> | 15,90 € |
| H. Gegrilltes Hühner / <i>Grilled chicken</i> | 14,90 € |
| K. Hühnerfleisch | 13,50 € |

61. ERDNUSS SOSSE / peanut sauce ^{C,G,B,L}

Erdnussoße mit Kokosnussmilch, verschiedenem

frischem Gemüse, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Reis


peanut sauce with coconut milk, various fresh

vegetables, salad, peanuts, roasted onions and rice.

- | | |
|---|----------------|
| A. Tofu ^M / <i>tofu</i> | 12,90 € |
| B. Hähnchen gebacken ^D / <i>chicken baked</i> | 15,90 € |
| C. Argentina Rinderfleisch / <i>Argentine beef</i> | 15,90 € |
| D. Ente Kross ^D / <i>crispy duck</i> | 18,50 € |
| E. Seitanspieße ^M / <i>Seitan skewers</i> | 17,50 € |
| H. Gegrilltes Hühner / <i>Grilled chicken</i> | 14,90 € |



- 62. RAU XAO** ^{M,B,C,L} (gebratenes Gemüse)
 (auf eine Heißplatte serviert)
 Gebratenes Gemüse mit dunkler Austern Soße, Knoblauch,
 asiatischen Kräutern, Salat und Erdnüssen, Röstzwiebeln,
 Reis und
*(served on a hot plate) Roasted vegetables with Vietnamese sauce, garlic,
 asia herbs, salad, peanuts, roasted onions, rice with*
- | | |
|---|----------------|
| A. Tofu ^M | 12,90 € |
| B. Hühnerfleisch / chicken | 15,50 € |
| C. Gebackenes Hühnchen ^D / baked chicken | 15,90 € |
| D. Argentina Rind / argentine beef | 15,90 € |
| E. Ente Kross ^D / crispy duck | 18,50 € |
| F. Lachsfilet vom Grill ^C / grilled salmon filet ^c | 19,90 € |
| G. Garnelen ^E / prawns | 17,90 € |
| H. Weizenfleisch ^D / Wheat meat | 15,90 € |
| I. Gegrilltes Hühner / Grilled chicken | 14,90 € |

- 63. HAI SAN XAO CAY TOI** (scharf) ^{E,B,V,L} 
 (auf eine Heißplatte serviert)
 Gebratene Meeresfrüchte, mariniert in scharfen Knoblauch
 mit verschiedenem Gemüse, serviert mit Reis
*Fried seafood, marinated in sharp garlic different vegetables,
 served with rice*
- 25,50 €**

- 64. MUC XAO DUA**
 - **Gebratene Tintenfisch** ^{E,D,M,L,C} 
 Gebratener Tintenfisch, mit Ananas, Sellerie, Tomaten,
 Sojasprossen und Lauchzwiebeln, serviert mit Reis
*Fried inkfish, with pineapple, celery, tomatoes, bean sprouts
 and spring onions, served with rice*
- 22,90 €**





HAUPTGERICHTE - RINDFLEISCH

MAIN COURSES - BEEF

- 65. BO XAO DUA** ^{M,D,L,C} **15,90 €**
Argentinisches Rindfleisch mit Ananas, Tomaten, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und Reis
beef with pineapple, tomatoes, bean sprouts, spring onions and rice
- 66. BO LUC LAC** ^{C,L,B,D} (lauwarm) **17,90 €**
Mariniertes gebratenes Argentinisches Rindfleisch
mit verschiedenen Kräutern, Salat dazu Reisbandnudeln und einer hausgemachten Fisch - Limetten Soße
with various herbs, salad with rice noodles and a homemade fish - lime sauce
- 67. BUN BO NAM BO** ^{C,L,B,D} (lauwarm) **15,90 €**
Reisnudelsalat mit Argentinisches Rindfleisch
Reisnudelsalat mit Rindfleisch, verschiedenen Kräutern, Salat und einer hausgemachten Fisch - Limetten Soße
Rice noodle salad with beef, various herbs, salad and a homemade fish - lime sauce
- 68. XAO SA OT - Reisnudelsalat (scharf)** ^{C,M,B,L} (lauwarm)
Reisnudelsalat, verschiedenen Kräutern, Zitronengras, Chilli Salat und einer hausgemachten Fisch - Limetten Soße
Sojasprossen, Erdnuss, Röstzwiebeln
Rice noodle salad, various herbs, lemongrass, chilli salad and a homemade fish - lime sauce, bean sprouts, peanuts, fried onions
- A. Tofu** ^M **12,90€**
- B. Rindfleisch** / *beef* **15,90€**
- C. Hühnerfleisch** / *chicken* **15,50€**



HAUPTGERICHTE

GEBRATENER REIS & NUDELN

MAIN COURSES - FRIED RICE AND FRIED NOODLES

- 77. MY XAO EIERNUDELN** *FRIED EGG NOODLES* ^{C,L,B,D,A}
Gebratene vietnam. Nudeln mit versch. Gemüse, wahlweise mit:
Fried Vietnamese noodles with various vegetables, optionally with:
- | | |
|--|--------|
| a. Hühnerfleisch / chicken | 12,90€ |
| b. Rindfleisch / beef | 14,90€ |
| c. Garnelen ^E / prawns | 15,90€ |
| d. Tofu ^M / tofu | 11,90€ |
| e. gebackenes Hühnerfleisch ^D / baked chicken | 13,90€ |
| f. Ente ^D / duck | 16,90€ |
- 78. GEBRATENER EIERREIS** ^{A,C,L,B,D} *FRIED RICE*
Gebratener Eierreis mit verschiedenem Gemüse und
Fried egg rice with different vegetables and
- | | |
|--|---------|
| a. Hühnerfleisch / chicken | 12,90 € |
| b. Rindfleisch / beef | 14,90 € |
| c. Garnelen ^E / prawns | 15,90 € |
| d. Tofu ^M / tofu | 11,90 € |
| e. gebackenes Hühnerfleisch ^D / baked chicken | 13,90 € |
| f. Ente ^D / duck | 16,90 € |
- 79. GEBRATENER REISBANDNUDELN** ^{A,B,L,D}
FRIED RICE NOODLES
Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse und
Fried rice noodles with different vegetables and
- | | |
|--|---------|
| a. Hühnerfleisch / chicken | 12,90 € |
| b. Rindfleisch / beef | 14,90 € |
| c. Garnelen ^E / prawns | 15,90 € |
| d. Tofu ^M / tofu | 11,90 € |
| e. gebackenes Hühnerfleisch ^D / baked chicken | 13,90 € |
| f. Ente ^D / duck | 16,90 € |





80. BANH CANH XAO - GEBRATENE UDON NUDELN ^{A,B,C,L}

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse und
Fried Udon noodles with different vegetables and

- | | |
|---|----------------|
| a) Hühnerfleisch / <i>chicken</i> | 13,90 € |
| b) Rindfleisch / <i>beef</i> | 14,90 € |
| c) Garnelen ^E / <i>prawns</i> | 16,90 € |
| d) Tofu ^M / <i>tofu</i> | 12,90 € |
| e) gebackenes Hühnerfleisch ^D / <i>baked chicken</i> | 14,90 € |
| f) Ente ^D / <i>duck</i> | 17,90 € |

BOWL ^L

**Sushi Reis mit Seetang, Edamame, Mango Salat
Karotte, Avocado in einer Bowl mit Unagi-sowie
Cocktailsoße und Sesam, mit:**

*Sushi Rice with seaweed, edamame, mango salad,
carrot, avocado in a bowl with unagi and cocktail sauce and sesame, with:*

- | | |
|---|---------------|
| 81. mit Tofu ^{M,L} / <i>tofu</i> | 12,90€ |
| 82. mit gegrillte Lachs ^{C,L} / <i>salmon</i> | 18,50€ |
| 83. mit gegrilltes Thunfisch ^{C,L} / <i>tuna</i> | 19,50€ |
| 84. mit geb. Hühnerfleisch ^{D,L} / <i>baked chicken</i> | 13,90€ |
| 85. mit geb. Garnelen ^{E,L} / <i>baked shrimp</i> | 17,50€ |
| 86. mit Ente kross ^{D,L} / <i>crispy duck</i> | 18,50€ |



KINDERMENÜ

90. GEGRILLTE SATE HÜHNERSPIESSE (1 Stk.)^B 12,50 €

2 Stück Mini Frühlingsrolle

wählbar mit

a) Reis

b) Süßkartoffeln

serviert mit einem 0,2l Getränke

Grilled sate chicken skewers^B

2 mini spring rolls selectable with

a) rice

b) sweet potatoes

served with a 0,2l drinks



DESSERT

95. BANANE MIT KLEBEREIS^B 6,50 €

mit Kokoscreme & Erdnüssen -

Banana in sticky rice

with Coconut cream & peanuts

96. MOCHI EIS (3 Stk.) 7,50 €

97. GEBACKENE BANANE MIT HONIG^B & Eis 6,50 €

Fried banana with Honey & Eiscreme





SUSHI NIGIRI ^{2 STK. - 2 pcs.}

- | | |
|---|---------------|
| N1. LACHS NIGIRI ^C | 4,50 € |
| N2. MAGURO NIGIRI ^C | 5,00 € |
| N3. LACHS YAKI NIGIRI ^C | 4,90 € |
| N4. TUNA YAKI NIGIRI ^C | 5,50 € |
| N5. EBI ^E
Gekochte Garnelen - <i>Cocked shrimp</i> | 5,00 € |
| N6. UNAGI AAL ^C (eel) | 5,00 € |
| N7. SURIMI
Krebsfleischimitat - <i>Imitation crab meat</i> | 4,00 € |
| N8. TAKO Oktopus ^C (octopus) | 4,50 € |
| N9. IKA Tintenfisch ^C (squid) | 4,50 € |
| N10. TAMAGO Japanisches Omelett ^A | 4,00 € |
| N11. INARI Tofutasche (Tofu bag) ^M | 4,00 € |
- 

SUSHI MAKI *8 STK. - 8 pcs.*

- | | |
|---|---------------|
| M1. LACHS MAKI ^C
<i>Salmon</i> | 4,50 € |
| M2. LACHS AVOCADO MAKI ^C
<i>Salmon, avocado</i> | 5,00 € |
| M3. TEKKA MAKI ^C
<i>Thunfisch - Tuna</i> | 5,00 € |
| M4. TEKKA AVOCADO MAKI ^C
<i>Thunfisch, Avocado - Tuna, avocado</i> | 5,50 € |
| M5. CALIFORNIA MAKI ^C
<i>Krebsfleischimitat mit Avocado - Crab meat imitation with avocado</i> | 5,00 € |
| M6. EBI MAKI ^E
<i>Gekochte Garnele - Cooked shrimp</i> | 5,00 € |
| M7. EBI AVOCADO MAKI ^E
<i>Gekochte Garnele - Cooked shrimp</i> | 5,50 € |
| M8. KAPPA MAKI
<i>Gurke - Cucumber</i> | 4,50 € |
| M9. OSHINKO MAKI
<i>Eingelegter Rettich - Pickled radish</i> | 4,50 € |
| M10. UNAGI MAKI ^C
<i>Aal - eel</i> | 5,50 € |
| M11. TAMAGO MAKI ^A
<i>Japanisches Omelette - Japanese omelet</i> | 4,50 € |





MI2. AVOCADO MAKI 4,50 €
Avocado - avocado

MI3. HOT SPICY TUNA MAKI ^C 5,00 €
Thunfisch, Lauch, Süßer Chili-Sauce - *Tuna, leek, sweet chili sauce*

MI4. NIGI TUNA MAKI ^C 6,00 €
Gekochte Thunfisch, Lauch, Süßer Chili Sauce
Cooked tuna, leek, sweet chili sauce

MI5. KÜRBIS MAKI 4,50 €
Eingelegten Kürbis - *Pickled pumpkin*

MI6. INARI MAKI ^M 4,50 €
Tofu

SUSHI TEMAKI *HANDGEROLLT - hand-rolled*

T1. CALIFORNIA TEMAKI ^L 7,00 €
Surimi, Gurke, Avocado, Masago, Sesam
Surimi, cucumber, avocado, masago, sesame

T2. SALMON TEMAKI ^{C,L} 7,50 €
Lachs, Gurke, Avocado, Masago, Sesam
Salmon, cucumber, avocado, masago, sesame

T3. MAGURO TEMAKI ^{C,L} 8,00 €
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam
Tuna, cucumber, avocado, masago, sesame

T4. SAIGON BBQ TEMAKI ^{C,L} 9,00 €
Lachshaut, Gurke, Avocado, Masago, Sesam,
Lachs Tempura, zwei Saucen
*Salmonskin, cucumber, avocado, masago, sesame,
salmon tempura, two sauces*



FUTO MAKI 6 STÜCK

- F1. LACHS ^C** **9,50 €**
Lachs, Kani, Avocado, Gurke, Masago, Rettich, Kürbis
Salmon, kani, avocado, cucumber, masago, radish, pumpkin
- F2. THUNFISCH ^{C,L}** **10,50 €**
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam
Tuna, cucumber, avocado, masago, sesame
- F3. GROSSGARNELEN ^{E,C,L}** **10,00 €**
Großgarnelen, Avocado, Gurke, Kani, Masago, Kürbis
Great shrimp, avocado, cucumber, kani, masago, pumpkin

SASHIMI

- K1. LACHS SASHIMI ^C** **21,90 €**
Salmon sashimi
10 Scheiben - 10 slices
- K2. THUNFISCH SASHIMI ^C** **24,90 €**
Tuna Sashimi
10 Scheiben - 10 slices
- K3. SASHIMI MORIAWASE ^C** **31,90 €**
5 Lachs, 5 Tuna, 2 Ebi, 4 Ika & 4 Tako
5 salmon, 5 tuna, 2 ebi, 4 ika, 4 tako



SUSHI INSIDE-OUT 8 STK. - 8 pcs.

- 
- 
- i1. **CALIFORNIA** ^L **10,00 €**
Surimi, Avocado, Mayo, Masago, Sesam
Surimi, avocado, mayo, masago, sesame
- i2. **ALASKA** ^{C,L} **11,00 €**
Lachs, Avocado, Masago, Sesam
Salmon, avocado, masago, sesame
- i3. **MAGURO** ^{C,L} **12,00 €**
Thunfisch, Gurke, Avocado, Masago, Sesam
Tuna, cucumber, avocado, masago, sesame
- i4. **EBI** ^{E,L} **15,00 €**
Großgarnele, Gurke, Chilli, Masago, Sesam
Prawn, cucumber, chilli, masago, sesame
- i5. **PHILADELPHIA** ^C **11,50 €**
Lachs, Philadelphia, Gurke, Masago
Salmon, philadelphia, cucumber, masago
- i6. **SALMON SKIN** ^{C,L} **13,00 €**
Lachshaut, Aal, Mayo, Gurke, Avocado Lachs umwickelt,
Sesam, Unagi Sauce
*Salmon skin, eel, mayo, cucumber, avocado salmon wrapped
in sesam, unagi sauce*
- i7. **RUCOLA ROLL** ^L **9,50 €**
Rucola, Philadelphia, Sesam - Arugula, philadelphia, sesame
- i8. **RED DRAGON** ^{C,L} **13,90 €**
Thunfisch, Gurke umwickelt Avocado, Masago & Sesam
Tuna, cucumber wrapped avocado, masago & sesame

SUSHI WARM SPEZIAL ROLL

- S1. EBITEMPURA ^E** 11,50 €
Panierte Garnelen, Gurke, Avocado, Sesam
Breaded shrimp, cucumber, avocado, sesame
- S2. CHICKEN ROLL ^L** 9,50 €
Gurke, geb. Hühnerbrustfilet, Sesam
Cucumber, fried chicken breast fillet, sesame
- S3. SAIGON BBQ BIG ROLL ^C (6 Stk. paniert)**
- A. mit Lachs, Lauch, Avocado, Philadelphia, ^C 10,50 €
with salmon, leek, avocado, philadelphia, ^C
- B. mit Thunfisch, Lauch, Gurke, Avocado, Philadelphia, ^C 11,50 €
with tuna, leek, cucumber, avocado, philadelphia, ^C
- C. mit Ebi, Lauch, Chilli, Avocado, Gurke, ^E 11,50 €
with ebi, leek, chilli, avocado, cucumber, ^E
- D. mit Hühnerfleisch, Avocado, Gurke, Philadelphia, 10,00 €
with chicken, avocado, cucumber, philadelphia,
- E. mit Surimi, Avocado, Philadelphia, 9,50 €
with surimi, avocado, philadelphia,
- S4. SAIGON MINI ROLL (10 Stk.) ^C** 12,00 €
mit Lachs, Lauch, Philadelphia, Spezial Sauce
with salmon, leek, Philadelphia, special sauce



SUSHI WARM SPEZIAL ROLL

- S5. SAIGON THE BEST OF ROLL ^C** **17,00 €**
Surimi Tempura, Lachs Tempura, Avocado, Gurke, Mayo, Masago, Sesam, Spezial Sauce
Surimi tempura, salmon tempura, avocado, cucumber, mayo, masago, sesame, special sauce
- S6. CRISPY TIGER ^{E,C}** **14,50 €**
Ebi Tempura, Avocado, umwickelt mit Lachs Yaki
Ebi tempura, avocado, wrapped around with salmon yaki
- S7. BLACK DRAGON ROLLE** **15,00 €**
Ebi im Tempuramantel, Gurke, umwickelt mit Avocado und Unagi, Unagi Sauce
Ebi in tempuramante, cucumber, wrapped around with avocado and unagi, unagi sauce



SUSHI MENÜ

SUSHI MENU

- Q1.** 3x LACHS NIGIRI ^C, 1x LACHS MAKI ^C, 2x MAGURO NIGIRI ^C **13,00 €**
3x salmon nigiri, 1x salmon maki, 2x maguro nigiri
- Q2.** 3x LACHS NIGIRI ^C, 3x MAGURO NIGIRI, 1x LACHS MAKI, 4x CALIFORNIA I.O. ^C **21,90 €**
3x salmon nigiri, 3x maguro nigiri, 1x salmon nigiri, 4x California
- Q3.** 2x LACHS NIGIRI ^C, 1x MAGURO NIGIRI, 1x NIGIRI UNAGI, 1x SAIGON BIG ROLL (6 Stk.) **19,00 €**
2x salmon nigiri, 1 x maguro nigiri, 1x nigiri unagi, 1x Saigon Big roll (6 pcs.)
- Q4.** 2x LACHS NIGIRI ^C, 1x MAGURO NIGIRI, 2x EBI NIGIRI ^E, 1x LACHS TEMAKI, 1x ALASKA I.O. **24,50 €**
2x salmon nigiri, 1x maguro nigiri, 2x ebi nigiri, 1x salmon temaki, 1x alaska i.o.
- Q5.** 1x LACHS MAKI ^C, 1x TUNA MAKI ^C, 1x GURKE MAKI **13,90 €**
1x salmon maki, 1x tuna maki, 1x cucumber maki
- Q6.** 1x LACHS NIGIRI ^C, 1x TUNA NIGIRI ^C, 1x LACHS MAKI ^C, 1x EBI TEMPURA I.O. ^E **20,90 €**
1x salmon nigiri, 1x tuna nigiri, 1x salmon maki, 1x ebi tempura i.o.
- Q7.** 2x LACHS NIGIRI ^C, 2x TUNA NIGIRI ^C, 2x EBI NIGIRI ^E, 2x UNAGI NIGIRI, 1x TAKO NIGIRI, 1x IKA NIGIRI **23,00 €**
2x salmon nigiri, 2x tuna nigiri, 2x ebi nigiri, 2x unagi nigiri, 1x tako nigiri, 1x ika nigiri



SUSHI MENÜ

SUSHI MENU

Q8. 1x AVOCADO MAKI, 1x GURKE MAKI, 1x KÜRBIS MAKI **12,90 €**
1x avocado maki, 1x cucumber maki, 1x pumpkin maki

Q9. 1x AVOCADO NIGIRI, 1x INARI NIGIRI, **14,90 €**
1x GURKE MAKI, 1x VEGETARISCH I.O.
1x avocado nigiri, 1x inari nigiri, 1x cucumber maki, 1x vegetarian i.o.

Q10. FÜR ZWEI PERSONEN **39,50 €**
2x Lachs Nigiri ^C, 2x Tuna Nigiri ^C, 1x Futo Big Roll,
1x Saigon BBQ Big Roll, 1x Alaska I.O.,
1x Lachs Maki ^C, 1x Thunfisch Maki ^C.
*2x salmon nigiri, 2x tuna nigiri, 1x futo big roll,
1x saigon bbq big roll, 1x alaksa i.o, 1x salmon maki, 1x tuna maki*

Q11. FÜR DREI PERSONEN **57,00 €**
3x Lachs Nigiri ^C, 3x Tuna Nigiri ^C, 3x Ebi Nigiri ^E,
3x Temaki (Lachs, Surimi, Thunfisch), 1x Black Dragon Roll,
1x Califoma I.O, 1x Lachs Maki ^C, 1x Gurken Maki,
6x Sashimi ^C (3x Lachs, 3x Maguro)
*3x Salmon Nigiri, 3x Tuna Nigiri, 3x ebi nigiri,
3x temaki (salmon, surimi, tuna) 1x black dragon roll,
1x californa i.o, 1x salmön maki, 1x cucumber maki,
6x sahismi (3x salmon, 3x maguro)*

Q12. FÜR VIER PERSONEN **75,00 €**
2x Lachs Nigiri ^C, 2x Lachs Yaki Nigiri ^C, 2x Tuna Nigiri ^C,
2x Tuna Yaki Nigiri ^C, 2x Ebi Nigiri ^E, 1x Lachs Maki ^C,
1x California Maki, 1x Tekka, 1x Chicken Roll, 1x Crispy Tiger Roll,
1x Saigon - the best of roll, 8x Sashimi ^C (4x Lachs, 4x Maguro)
*2x salmon nigiri, 2x salmon yaki nigiri, 2x tuna nigiri,
2x tuna yaki nigiri, 2x ebi nigiri, 1x salmon maki, 1x california maki,
1x tekka, 1x chicken roll, 1x crispy tiger roll, 1x saigon - the best of roll,
8x sashimi (4x salmon, 4x maguro)*



GETRÄNKE

	0,3L	0,5L
100-101. Coca Cola ^{1,2,3,4}	3,20€	4,50€
102-103. Coca Cola Zero ^{1,2,3,4,7,8}	3,20€	4,50€
104-105. Fanta ^{1,3,4,9}	3,20€	4,50€
106-107. Sprite ^{1,3,4,9}	3,20€	4,50€
108-109. Spezi ^{1,2,3,4,9}	3,20€	4,50€
110-111. Wasser mit Kohlensäure <i>sparkling water</i>	3,00€	4,20€
112-113. Wasser ohne Kohlensäure <i>still water</i>	3,00€	4,20€
114-115. Kiba (Kirsch Banane)	3,50€	4,50€
116-117. Ginger Ale	3,50€	4,50€
118-119. Apfel Nektar <i>apple juice</i>	3,50€	4,50€
120-121. Orangen Nektar <i>orange juice</i>	3,50€	4,50€
122-123. Maracuja Nektar <i>passion fruit nectar</i>	3,50€	4,50€
124-125. Mangosaft Nektar <i>mango juice nectar</i>	3,50€	4,50€
126-127. Lycheesaft Nektar <i>lychee juice nectar</i>	3,50€	4,50€
210. Ananas saft	3,50€	4,50€
219. Bad Harzburger Sprudel	0,75L	7,50€
<i>bottle spring water</i>		
<i>mit oder ohne Kohlensäure - with or without gas</i>		



EXOTISCHE SHAKES / EXOTIC SHAKES

- 0,5L
7,00 €
221. **MANGO LASSI** ^G
Mango, Vollmilch, Kokosmilch
mango, whole milk, coconut milk
222. **COCOS LASSI** ^G
Kokosmilch, Sahne, Rohrzucker
coconut milk, cream, cane sugar
223. **BANANEN LASSI** ^G
Frische Banane, Vollmilch, Rohrzucker
fresh banana, whole milk, cane sugar
224. **AVOCADO LASSI** ^G
Avocado, Milch, Zucker, Kondensmilch
avocado, milk, sugar, condensed milk
225. **APFEL-SHAKE**
Frischer Apfel, Kokosmilch
fresh apple, coconut milk
226. **ANANAS-MINZ-SHAKE**
Ananassaft, frische Pfefferminze, Rohrzuckersirup
Pineapple juice, fresh peppermint, cane sugar syrup
227. **FRISCHER LIMETTENSAFT**
fresh lime juice
228. **ANANAS-SHAKE**
Ananassaft, Kokosmilch, Ananassirup
pineapple juice, coconut milk, pineapple syrup



KAFFEE / COFFEE

- | | | | |
|--|---------------|-------------------------------------|---------------|
| 230. Kaffee | 3,20 € | 231. Espresso | 3,20 € |
| 232. Latte Macchiato ^G | 3,50 € | 233. Cappuccino ^G | 3,50 € |
| 234. Ca Phe Den Vietnam. Espresso, aromatisch und cremig | 5,00 € | | |
| <i>Vietnam. Espresso, aromatic and creamy</i> | | | |
| 235. Ca Phe Sua Nong-Viet Espresso | 5,50 € | | |
| Espresso mit Kondensmilch, aromatisch, cremig und zugleich ein besonderes Geschmackserlebnis | | | |
| <i>Housemade lemonade with ginger and limes and cane sugar syrup</i> | | | |
| 236. Ca Phe Den Da | 5,00 € | | |
| Vietnam. Espresso mit Eis <i>Vietnam. Espresso with ice</i> | | | |
| 237. Ca Phe Sua Da- Eiskaffee / Ice Coffee ^G | 6,50 € | | |
| Der Klassiker aus den vietnamesischen Cafehäusern, vietnamesischer Espresso mit Eis & Kondensmilch | | | |
| <i>The classic from vietnamese cafes, vietnamese espresso with ice & condensed milk</i> | | | |

TEE / TEA

- | | |
|---|---------------|
| 238. Jasmin Tee / Jasmine Tea | 4,00 € |
| Mit dem duft von Jasminblüten. Auf Wunsch mit Ingwer (+0,20€) | |
| <i>With the scent of jasmine flowers. On request with ginger (+0,20€)</i> | |
| 239. Grüner Tee/ Green tea | 4,00 € |
| Milder grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen. | |
| Auf Wunsch mit Ingwer (+0,20) | |
| <i>Mild green tea, fruity and balanced. On request with ginger (+0,20€)</i> | |
| 240. Pfefferminz-Ingwer-Tee/Peppermint-Ginger-Tea | 5,00 € |
| Frischer, heilsamer Ingwer, frische Pfefferminze, Honig | |
| <i>Fresh, healing ginger, fresh peppermint, honey</i> | |
| 241. Zitronengras-Tee / Lemongrass-Tea | 5,00 € |
| Erfrischend zitronig aus kontrolliert biologischem Aubau, Honig | |
| <i>Refreshingly lemony from organic farming, honey</i> | |
| 242. Limetten-Zitronengras-Tee/Lime_ Lemongrass-Tea | 5,00 € |
| Frischer Limettensaft mit Zitronengras, Ingwer & Honig | |
| <i>Fresh lime juice with lemongrass, ginger & honey</i> | |
| 243. Ingwer-Tee mit Honig | 5,00 € |
| <i>Ginger-Tea with honey</i> | |



GETRÄNKE HOMEMADE

- I31. Ginger Limo** 6,90 €
mit Ingwer, Limetten und Rohrzuckersirup
Housemade lemonade with ginger and limes and cane sugar syrup
- I32. Thai Basilikum Limo** 6,90 €
Thai Basilikum, Limetten, Cranberrysaft, Rohrzucker, Soda
Thai basil, limes, cranberry juice, soda.
- I33. Apfel Limo** 6,90 €
Limetten, Rohrzucker, Apfelsaft, Soda
limes, cane sugar, apple juice, soda.
- I34. Ananas Limo** 6,90 €
Minze, Limetten, Rohrzucker, Ananassaft
mint, limes, cane sugar, pineapple juice.
- I35. Lemongrass Limo** 6,90 €
Limetten, Rohrzucker, Zitronengrass, Soda
limes, cane sugar, lemon grass, soda.
- I36. Lychee Limo** 6,90 €
Limetten, Rohrzucker, Lycheesaft, Soda
limes, cane sugar, lychee juice, soda.
- I37. Maracuja Limo** 6,90 €
Limetten, Rohrzucker, Maracujasaft, Soda
limes, cane sugar, passion fruit juice, soda.
- I39. Himbeere Limo** 6,90 €
Himbeere, Limetten, Basilikum, Zucker, Zitronengrass
Raspberry, limes, basil, sugar, lemon grass.



EISTEE / ICED TEA

- 244. GRÜNER EISTEE / GREEN ICED TEA** 5,50 €
mit Rohrzucker & Eiswürfeln - *with cane sugar & ice cubes*
- 245. LIMETTEN-ZITRONENGRAS EISTEE /
LIME-LEMONGRASS ICED TEA** 6,50 €
Frischer Limettensaft, Zitronengras-Tee mit Rohrzucker & Eiswürfeln
Fresh lime juice, lemongrass tea with cane sugar & ice cubes

BIER / BEER

- 250. Gilde Ratskeller VOM FASS** 0,3 L 4,00 €
Gilde Ratskeller from the barrel
- 251. Gilde Ratskeller VOM FASS** 0,5 L 5,00 €
Gilde Ratskeller from the barrel
- 252. ERDINGER DUNKEL** 0,5 L 5,00 €
Erdinger Dark
- 253. ERDINGER HELL WEIZENBIER** 0,5 L 5,00 €
Erdinger light wheat beer
- 254. ERDINGER WEIZENBIER Akh. frei** 0,5 L 5,00 €
Erdinger light wheat beer, non-alcoholic
- 255. ERDINGER KRISALL** 0,5 L 5,00 €
Erdinger crystal
- 256. ALSTER WASSER** *Alster Water* 0,3 L 4,00 €
- 257. ALSTER WASSER** *Alster Water* 0,5 L 5,00 €
- 258. Gilde Ratskeller ALKOHOLFREI** 0,33 L 4,50 €
Gilde Ratskeller non alcoholic
- 259. SAIGON BIER** *saigon beer* 0,33 L 4,50 €
- 260. TIGER BIER** *Tiger Beer* 0,33 L 4,50 €
- 261. KIRIN BIER** *Kirin Beer* 0,33 L 4,50 €





WEIN / WINE

270. CHARDONNAY 0,2 L 4,90 €
FLASCHE 0,75 L 17,50 €
271. MERLOT 0,2 L 4,90 €
FLASCHE 0,75 L 17,50 €
272. CHIANTITROCKEN *Chianty dry* 0,2 L 4,90 €
273. PFLAUMENWEIN *Plumb wine* 5 CL 4,90 €
274. RIESLING TROCKEN *Riesling dry* FLASCHE 1 L 23,90 €
0,2 L 4,90 €
275. Grau Burgunder TROCKEN *grey Burgunder dry* FLASCHE 0,75 L 21,90 €
0,2 L 5,90 €
276. WEINSCHORLE *Wine spritzer* 0,2 L 4,90 €
277. PROSECCO 0,1 L 3,00 €
278. ROSE 0,2 L 4,90 €
FLASCHE 0,75 L 17,50 €
280. SAUVIGNON BLANC 0,2 L 5,90 €
FLASCHE 1 L 21,90 €

SCHNÄPPCHEN / SPIRITS

281. CHIVAS REGAL 12 2CL 5,00 €
282. MARTINI EXTRA DRY 5CL 4,90 €
283. JACK DANIEL'S 2CL 5,00 €



COCKTAILS

- 289. Hugo** 9,90€
Prosecco, Holunderblütensirup, Minzblätter und Limetten, Soda
Prosecco, elderflower syrup, mint leaves, lime, soda.
- 290. MAITAI** 9,90 €
Mekong Rum, Bacardi, Mandelsirup, Orangensaft, Limettensaft
Mekong rum, Bacardi, almond syrup, orange juice, Lime juice
- 291. SWIMMING POOL** 9,90 €
Absolut Vodka, Blue Curacao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne
Absolut Vodka, Blue Curacao, coconut syrup, pineapple juice, cream
- 292. SINGAPRE SLING** 9,90 €
Gin, Limettensaft, Ananas, Mandelsirup
Gin, lime juice, pineapple, almond syrup
- 293. SAIGON MULE** 9,90 €
Klebe Reisschnaps, Limetten, Ginger Ale, Mandelsirup
Sticky rice, lime, ginger ale, almond syrup
- 294. EXOTIC PUNSH ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC** 9,90 €
Maracuja, Ananassaft, Erdbeersirup, Vanillesirup, Limettensaft
Passion fruit, pineapple juice, strawberry syrup, vanilla syrup, lime juice
- 295. SAIGON LEMONADE ALKOHOLFREI / NON-ALCOHOLIC** 9,90 €
Orangen Grüntee, Limetten, Holunderblütensirup, Rohrzucker
Orangen, green tea, limes, elderflower syrup, cane sugar
- 296. MOJITO** 9,90 €
Havana Club, Limettensaft, Pfefferminze, Rohrzucker, Ginger Ale
Havana Club, lime juice, peppermint, cane sugar, ginger ale
- 297. AEPROL SPRITZ ¹** 9,90 €
Prosecco, Aperol
Prosecco, Aperol





REISWEIN / RICEWINE

298. CHOYA SAKE REISWEIN 5,50 €

REISSCHNAPPS / RICE SPIRITS

300. LUA MOI REISSCHNAPPS 4,50 €

301. NEP MOI KLEBEREISSCHNAPPS 4,50 €

302. WODKA 4,50 €

LONGDRINKS (4CL)

305. CUBA LIBRE ^{1,2,3} 6,90 €

Havana Club 3 Jahre, Cola, Limetten, Eiswürfel
Havana Club 3 years, cola, limes, ice cubes


306. WODKA COLA ^{1,2,3} 6,90 €

Wodka Smirnoff, Cola, Limetten, Eiswürfel
Vodka Smirnoff, cola, limes, ice cubes

307. CAMPARI ORANGE 6,90 €

Campari, Orangensaft, Eiswürfel
Campari, orange juice, ice cubes





ÜBER ZUSATZSTOFFE IN DEN LEBENSMITTELN INFORMIERT
SIE DAS PERSONAL.
ALLE GERICHTE IN EURO, INKL. MWST. UND SERVICE

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. Weitiere
- * Krebsfleischimitat aus Fischmuskeleiweiß geformt mit Farbstoff

Zusatzstoffe

- 1. Farbstoffe
 - 2. Konservierungsstoffe
 - 3. Antioxidantien
 - 4. Säuerungsmittel
 - 5. Stabilisator
 - 6. Süßstoffe
 - 7. Koffeinhaltig
 - 8. Kohlensäure
- 