

SUPPEN | SOUPS

- 1 **PHỞ BÒ** Traditionelle Rindersuppe auf Saigoner Art
Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet,
Sojasprossen, Thai-Basilikum, Koriander und weiteren
frischen Kräutern

*Traditional Saigon-style beef soup – rice noodle soup with
slices of beef filet, bean sprouts, thai basil and coriander*

8,50 €

- 2 **PHỞ GÀ** Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch,
Sojasprossen, Koriander, Thai-Basilikum und weiteren
frischen Kräutern

*Rice noodle soup with chicken, bean sprouts, coriander,
thai basil and other fresh herbs*

8,00 €

- 3 **CANH CHUA TÔM** Süß-säuerliche Suppe mit
Garnelen, frischen Tomaten, Okra, Ananas, Sojasprossen
und frischen Kräutern

*Sweet and sour soup with prawns, fresh tomatoes, okra,
pineapple, bean sprouts and fresh herbs*

8,50 €

- 4 **MIẾN GÀ** Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch,
Röstzwiebeln und frischem Koriander

*Glass noodle soup with chicken, fried onions and
fresh coriander*

7,50 €

- 5 **HOÀNH THÁNH SÚP** Suppe mit Garnelen-Wantan
und Hühnerfleisch-Tranchen, bedeckt von frischem
Koriander

*Soup with prawns-wantan and slices of chicken, covered
with fresh coriander*

7,50 €

- 6 **CANH CHUA CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**
Süß-säuerliche Suppe mit Tofu, frischer Ananas,
Tomaten, Okra und Sojasprossen, garniert mit frischen
Kräutern

*Sweet and sour soup with tofu, pineapple, tomatoes, okra
and bean sprouts, garnished with fresh herbs*

7,50 €

- 7 **CANH MIẾN (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**
Glasnudelsuppe mit Tofu, bedeckt von frischem
Koriander und Röstzwiebeln

*Glass noodle soup with tofu and roasted onions,
covered with fresh coriander*

7,50 €

SALATE | SALADS*

- 20 **GỎI GÀ** Salat aus Streifen vom Huhn an Weißkohl und roten Zwiebeln, verfeinert mit „Rau Răm“ (vietnamesischer Koriander) und garniert mit Erdnüssen 13,00 €
Salad with stripes of chicken, cabbage and red onions, refined with „Rau Răm“ (vietnamese coriander) and garnished with peanuts
- 21 **GỎI ĐU ĐỦ** Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Garnelen, Karotten, frischem Thai-Basilikum und Erdnüssen 16,00 €
Salad of fresh green papaya stripes, prawns, carrots, fresh thai basil and peanuts
- 22 **GỎI NGÓ SEN TÔM (PIKANT/SPICY)** Salat aus Lotusstängeln, Garnelen, Karotten, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, garniert mit Erdnüssen 16,00 €
Salad of lotus stems, prawns, carrots, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs
- 23 **GỎI CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, roten Zwiebeln, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen 13,00 €
Salad of fresh cabbage, tofu, red onions, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs and garnished with peanuts

HÄPPCHEN | SNACKS

- 30 **CHẢ GIÒ GÀ** Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce 7,00 €
Vietnamese fried spring rolls stuffed with chicken, glass noodles and morels, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce
- 31 **BÁNH CUỐN** Gedämpfter Reisblättereig gefüllt mit Hühnerfleisch, Morcheln und Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước Mắm-Sauce 10,00 €
Steamed rice pastry filled with chicken, morels, onion cubes and stripes of cucumber, bean sprouts and fresh coriander, served with nước mắm sauce
- 32 **BÁNH TÔM** Frittierte Süßkartoffeltasche, gefüllt mit Garnelen an Salat und frischen Kräutern, serviert mit Nước Mắm-Sauce 12,00 €
Bags of sweet potato, stuffed with prawns and fried, served with salad, fresh herbs and nước mắm sauce

*zu allen Salaten reichen wir Krabbenchips
to all salads we serve prawn crackers

HÄPPCHEN | SNACKS

- 33 **BÁNH BÈO** Gedämpfte Küchlein aus Reismehl, bedeckt mit Mungobohnenpaste und fein gemahlenen, gerösteten Krabben, serviert mit Nước Mắm-Sauce

Steamed little cakes of rice flour, covered with mung bean paste and finely ground, roasted prawns, served with nước mắm sauce

8,00 €

- 34 **TÔM LĂNG BỘT** In Tempura und Pankomehl frittierte Garnelen, serviert mit süß-saurer Chillisauce

In tempura and panco flour fried prawns, served with sweet and sour chilli sauce

12,00 €

- 35 **CÁNH GÀ CHIÊN BƠ**
Chickenwings auf vietnamesische Art

Chicken Wings vietnamese style

7,50 €

- 36 **GỎI CUỐN TÔM** Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen

Vietnamese summer rolls stuffed with prawns, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce and peanuts

9,00 €

- 37 **BÌ CUỐN CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**

Sommerrollen gefüllt mit fein geschnittenem Tofu und Gemüse (speziell gewürzt), dazu frische Kräuter, Salat und Sojasprossen, serviert mit hausgemachter Sesam-Sojasauce

8,50 €

Summer rolls filled with finely chopped tofu and vegetables (specially seasoned), served with fresh herbs, salad, bean sprouts and sesame soy sauce

- 38 **CHẢ GIÒ CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**

Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce

7,00 €

Fried vietnamese spring rolls stuffed with vegetables, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce

- 39 **GỎI CUỐN GÀ** Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen

8,50 €

Vietnamese summer rolls stuffed with chicken, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce and peanuts

HÜHNERFLEISCHGERICHTE | CHICKEN DISHES

50 GÀ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika

Roasted chicken with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper

18,00 €

51 GÀ CÀ RI (PIKANT/SPICY)

Hähnchenfleisch in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Broccoli, im Tontopf serviert

Chicken in a curry coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini, bell pepper and broccoli, served in a clay pot

18,00 €

52 GÀ KHO GỪNG Im Tontopf geschmortes

Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Zwiebeln

In a clay pot stewed chicken with fresh ginger and onions

18,00 €

53 GÀ XÀO DỨA VÀ ĐẬU PHỘNG

Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas, Ingwer, Paprika und Erdnüssen

Roasted chicken with fresh pineapple, ginger, bell pepper and peanuts

19,00 €

EXTRA BEILAGEN AUF WUNSCH | ADDITIONAL SIDE DISHES ON REQUEST

CƠM | REIS | RICE

2,50 €

SỐT | SAUCE | SAUCE

3,00 €

RINDFLEISCHGERICHTE | BEEF DISHES

70 BÒ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak, mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika

20,00 €

Roasted beef with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper

71 BÒ XÀO RAU MUỐNG (NACH SAISON/SEASONAL)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak an vietnamesischem Wasserspinat mit Knoblauch aromatisiert

20,00 €

Fried beef filet with vietnamese water spinach and garlic

72 BÒ LÚC LẮC Kurzgebratene, zarte Würfel vom argentinischen Rinderfilet, verfeinert mit Knoblauch, aromatischen Gewürzen und mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln an Blattsalat serviert

25,00 €

Stir-fried, tender cubes of beef filet, refined with garlic and aromatic spices, served with fresh tomatoes and red onions on lettuce

73 BÒ XÀO LĂN (PIKANT/SPICY)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak mit Morcheln, Gurken, Sellerie, Tomaten und Erdnüssen auf Glasnudeln, verfeinert mit Kokosmilch, frischen vietnamesischen Kräutern und Kurkuma

21,00 €

Roasted beef filet with morels and peanuts on glass noodles, refined with coconut milk, fresh vietnamese herbs and curcuma

74 BÒ LÁ LỐT In Lá-Lốt-Blättern gegrilltes argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reissnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, mit Nước Mắm-Sauce

25,00 €

In lá lốt leaves grilled filet of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs and peanuts, with nước mắm sauce

ENTENGERICHTE | DUCK DISHES

80 **VỊT SỐT „Little Saigon“**

Knusprig gegrillte

Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer würzigen Sauce nach altem Familienrezept

21,00 €

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy sauce according to an traditional recipe

81 **VỊT CHIÊN GIÒN XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Zitronengras-Sauce

21,00 €

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy lemongrass sauce

82 **VỊT CÀ RI (PIKANT/SPICY)**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce

21,00 €

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy curry-coconut milk sauce

83 **VỊT SỐT GỪNG**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer erfrischenden Ingwer-Sauce

21,00 €

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a refreshing ginger sauce

REIS- UND NUDELGERICHTE | RICE AND NOODLE DISHES

- 90 **MÌ XÀO DÒN THẬP CẨM** Knusprig frittierte Nudeln mit Hühnerfleisch, Tintenfisch, Garnelen und frischem Saisongemüse, Pak Choi und Koriander 24,00 €

Crispy fried noodles with chicken, calamari, prawns, fresh seasonal vegetables, pak choy and coriander

- 91 **CƠM CHIÊN TÔM** Gebratener Reis mit Ei, Garnelen und frischem Saisongemüse 20,00 €

Fried rice with egg, prawns and fresh seasonal vegetables

- 92 **HỦ TIẾU XÀO TÔM THỊT** Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischem Sellerie, Sojasprossen, Koriander und Erdnüssen 22,00 €

Fried rice noodles with prawns, chicken, fresh celery, bean sprouts, coriander and peanuts

VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

- 110 **HỦ TIẾU XÀO CHAY** Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse, Sellerie, Tofu und Erdnüssen 18,00 €

Fried rice noodles with fresh seasonal vegetables, celery, tofu and peanuts

- 111 **ĐẬU HỦ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)** Gebratener Tofu mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika 17,00 €

Fried tofu with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper

- 113 **CÀ RI CHAY** Geschmorter Tofu in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Shiitakepilzen, im Tontopf serviert 17,00 €

Braised tofu in a curry coconut milk sauce with potatoes, princess beans, zucchini, peppers and shiitake mushrooms, served in a clay pot (with flavor enhancers)

NACHSPEISEN | DESSERTS

- 121 **BÁNH CAM** Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit Mungobohnenpaste und Kokosstückchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce

Fried sesame ball filled with mung bean paste and small coconut pieces in a creamy coconut milk sauce

- 122 **CHUỐI CHIÊN** Gebackene Bananen mit Honig und Sesam

Backed bananas with honey and sesame

- 124 **BÁNH BÒ** Gedämpfte Reismehlküchlein mit „Lá dứa“ an einer cremigen Kokosmilch-Sauce

Steamed little riceflour cakes with „Lá dứa“ in a creamy coconut milk sauce

7,00 €

6,50 €

8,00 €

- 125 **CHUỐI NƯỚNG** Klebreis gefüllt mit einer gegrillten vietnamesischen Baby-Banane an einer cremigen Kokosmilch-Sauce und Erdnüssen

Sticky rice stuffed with a grilled vietnamese baby banana in a creamy coconut milk sauce and peanuts

8,00 €

TAGESDESSERT

Ihre Bedienung führt Sie gern in Versuchung

Our service would love to lead you into temptation