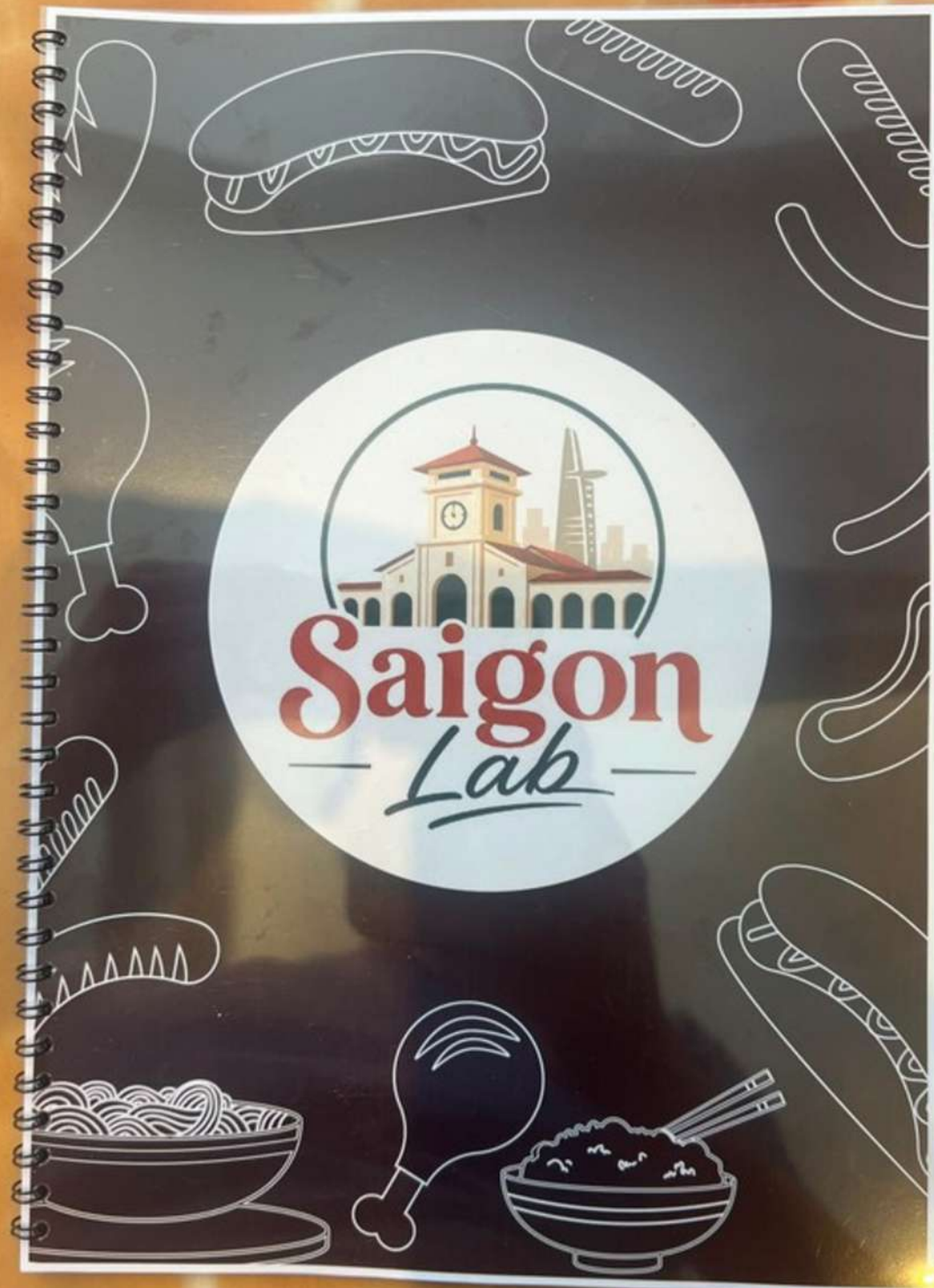




SOUP - KLEINE SUPPEN

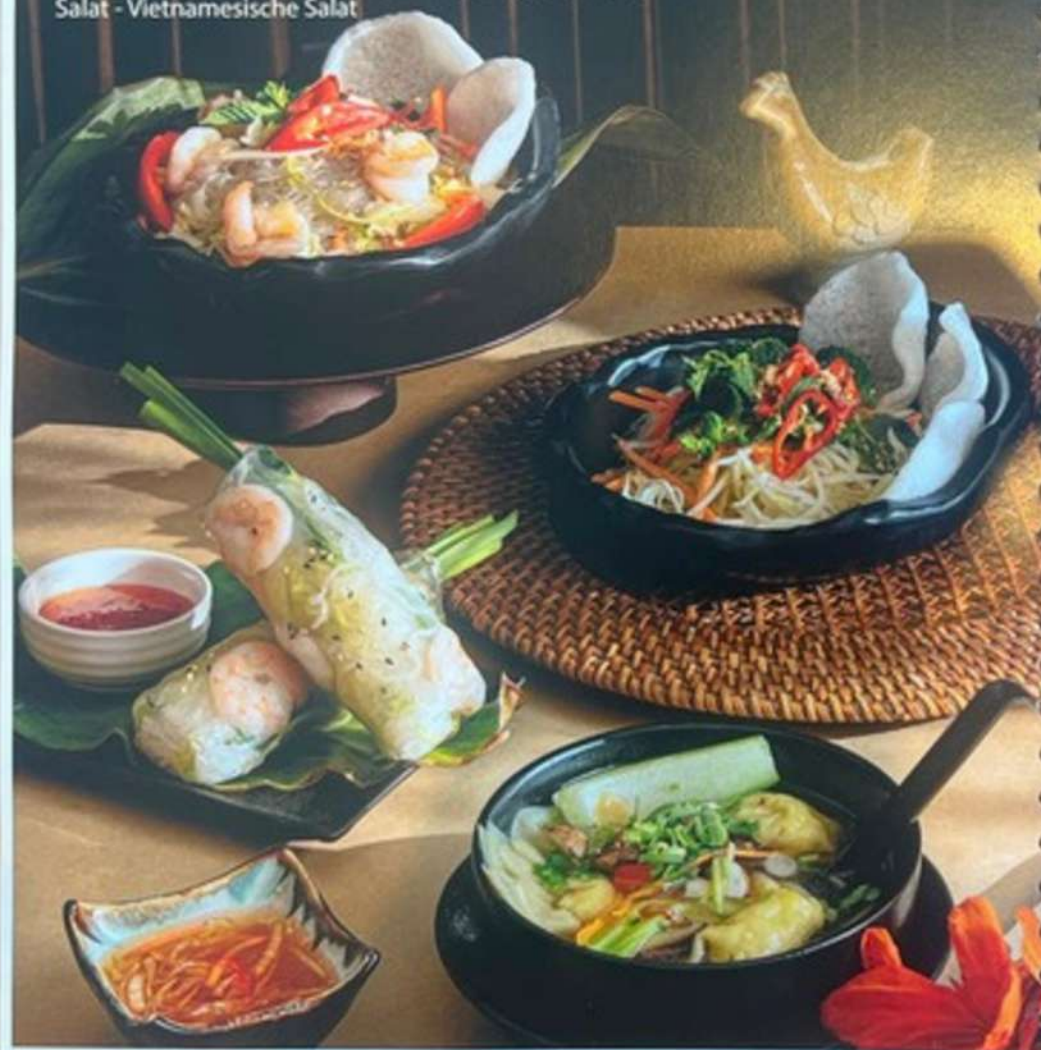
Tomyum Suppen:

Tom yum Suppe- leicht scharfe aromatische Suppe

1. Garnelen	6,9
Hühnerfleisch	6,5
Tofu	6

2. Wantan Suppe:	6,9
------------------	-----

Gefüllte Teigtaschen mit Hähnchenfleisch und Garnelen
Salat - Vietnamesische Salat



3. Papaya Salat	8,9
-----------------	-----

Garnelen, frische Kräuter, Erdnüssen, Fischsauce

4. Mango Salat	8,9
----------------	-----

Frischer Mangosalat mit Kräutern, Salat, roten Zwiebeln und Hausgemachtem Limetten Dressing

5. Glasnudel salat	
--------------------	--

Glasnudelsalat mit frische Kräuter, Erdnüssen und Fischsauce

A. Tofu	6,5
B. Rind	7
C. Garnelen	7,9

VORSPEISEN

Banh xeo

Hausgemachte Vietnamesische Pfannkuchen nach eigenem Familienrezept

6. Banh xeo Saigon	15,9
--------------------	------

Schweinefleisch, Garnelen, Zwiebeln, Sojasprossen, frischer Kräuter

7. Banh xeo Vegan	14,9
-------------------	------

Tofu, Champignons, Sojasprossen, frische Kräuter
Extra
. Banh trang
. Salat

8. SateGa	6
-----------	---

Würzige Hähnchenfleisch-Spiesse mit Erdnuss sosse

9. Saigon Sommerrollen	
------------------------	--

A. Garnelen	6,9
B. Tofu	6

10. Cha glo Saigon	6,9
--------------------	-----

Saigon Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Karotte

11. Cha gio chay

Vegane Frühlingsrollen mit Tofu, Glasnudeln und Karotte

12. Tom Lan com

7,9

Knusprige Garnelen umhüllt mit Grünem Klebreis und Hausgemacht Sauce.

13. Tofu lan com

7

Knuspriger Tofu umhüllt mit Grünem Klebreis und Hausgemacht Sauce.

14. Banh Bao

7,9

Gedämpftes Vietnamesisches Hefebrotchen gefüllt mit Gewürztem Hackfleisch, Ei und Gemüse.

15. Banh Gio

7,9

Gedämpfter Reiskuchen in Bananenblatt mit herzhafter Füllung Aus Hackfleisch, Pilzen und Vietnamesischen Gewürzen.

16. Ha cao

6,5

Traditionelle asiatische Teigtaschen mit einer saftigen Füllung aus Garnelen und Schweinefleisch. Frisch gedämpft und serviert mit würziger Sojasauce – zart im geschmack und besonders aromatisch.

17. Edamame

5

Gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz – leicht, gesund und reich an pflanzlichem Eiweiß.

18. Banh Cuon

14,90

Zarte, frisch gedämpfte Reisrollen, gefüllt mit würzigem Schweinefleisch und Pilzen. Serviert mit Röstzwiebeln, frischen Kräutern, Sojasprossen und hausgemachter Fischsauce.

NUDELN SUPPE

19. Pho

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen Und frischen Kräutern.

A. Hühnerfleisch

16,9

B. Tofu

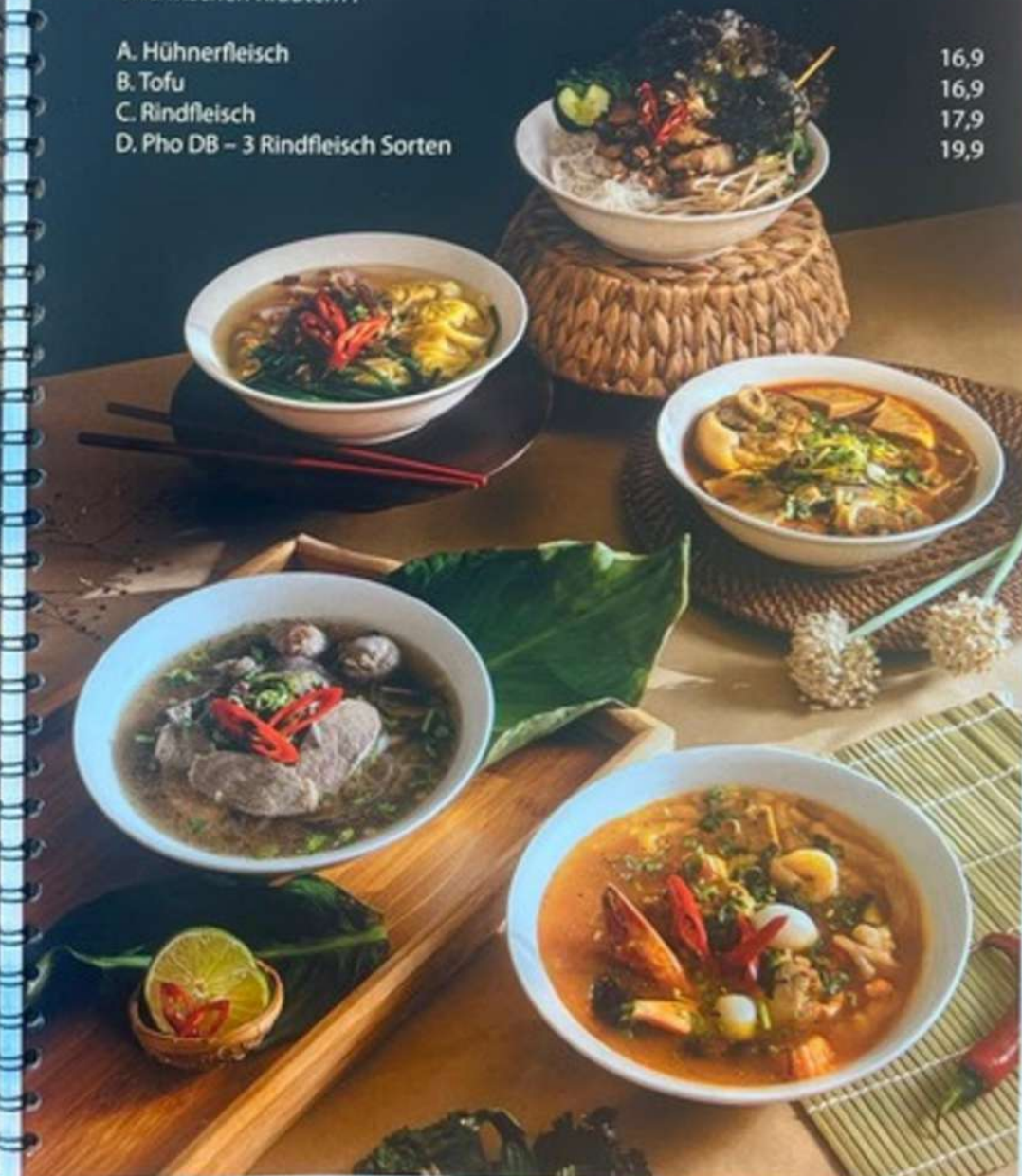
16,9

C. Rindfleisch

17,9

D. Pho DB – 3 Rindfleisch Sorten

19,9



26. Bun Bo Nam Bo

Reisnudeln mit Erdnüssen, Salat, Sojasprossen, fish sosse
Und Frischen Kräutern. Wahlweise mit:

- A. Rindfleisch 17,9
- B. Tofu 16

27. Bun cha gio Saigon 18

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, gegrilltem Schweinefleisch,
Salat und Kräutern.

28. Pho xao

Gebratene Reisbandnudeln mit Pakchoi, Sojasprossen,
Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln.
Wahlweise mit:

- A. Tofu 16,9
- B. Rindfleisch 17,9
- C. Knusprigem Hähnchen 17,9
- D. Knuspriger Ente 18,9

29. Saigon Lab Nudeln 21,9

Eiernudeln im Wok mit Gemüse, Garnelen, Tintenfisch und Kräutern Jasmin Reis

JASMIN REIS

30. Com tam sa bi chuong 21,9

Traditionelles Vietnamesisches Bruchreisgericht mit gegrilltem
Schweinekotelett, Schweinehautstreifen (bi), gedämpftem
Eierfleischkuchen(cha), frischem salat, eingelegtem Gemüse
Und hausgemachter Fischsosse.

31. Com chien

Eierreis im Wok gebraten

- A. Garnelen 18,9
- B. Knusprige Ente 18,9
- C. Knuspriges Hähnchen 17,9
- D. Tofu 16,9



32. Saigon curry

Curry – Kokosmilch sosse mit Gemüse

A. Garnelen

18,9

B. Knusprige Ente

18,9

C. Knuspriges Hähnchen

17,9

D. Tofu

16,9

33. Saigon Chef Choice : (22euro/person)

Eine Traditionelle vietnamesische Familienplatte , vom Küchenchef Täglich
Zusammengestellt. Das Menü umfasst eine Suppe , ein Hauptgericht , Reis sowie ein
Dessert. Die Auswahl variiert je nach Saison und Frischen Zuten des Tages.



DESSERTS

34. Banh troi tau

5,9

Klebreisbällchen mit Mungbohnenfüllung serviert in cremiger Kokosmilch

35. Che Saigon

6,9

Tradition vietnamesischer Süßdessert Mit Mungbohnen , roten Bohnen ,
Schwarzen Bohnen und Tapioka in süßer Kokosmilch .

36. Banh chuoi nuong

5,9

Gebackener bananenkuchen nach vietnamesischer Art , serviert mit
Cremiger Kokosmilchsoße.



SUCHI BOWL UND SUSHI :

Nigiri (2 Stk.)	
37. Sake on Fire	6
38. Sake	5,5
39. Maguro	5,5
40. Ebi	6
41. Unagi	6
42. Tamago	5
43. Avocado	5
Maki (6 stk.)	
44. Sake	6
45. Sakeavocado	6,5
46. Tuna	6,5
47. Unagi	6,5
48. Salmon Skin	5,5
49. California (surimi)	5,9
50. Avocado	5,5
51. Tamago	5,5
52. Kappa	5,5

SAIGON SUSHI LAB

53. Salmon Prawns on Fire	15,9
gebackene Garnelen ,Avocado,Mango ,Philadelphia, umhüllt Von flambiertem Lachs.	
54. Avocado Special	12,9
Avocado ,Gurke , Mango, umhüllt von Avocado und sesam	
55. Salmon Loves Tuna	15,9
Surimi ,Avocado,Philadelphia, umhüllt von Lachs und Thunfish.	
56. Dragon Roll	16,9
Frittierte Garnelen, Gurke , Philadelphia , Fischrogen mit Aal Manteln flambiert.	
57. Salmon Crunchy	13,9
Salmon , Avocado , Cucumber , Leeks , Sesam , Philaderphia Sashimi	



58. Sake

4 Stk.

8 Stk.

59. Tuna

4 Stk.

8 Stk.

SUSHI BOWL

60. Harasu Kimchi

Gegrillter Lachs und scharf eingelegter Chinakohl
Nach Koreanischer Art mit Lauchzwiebeln, eier
Und Unagi-Sauce

61. Unagi Bowl

Gegrillter Aal mit eier, gemüse, edamame und Unagi-sosse

62. Sake Aburi Don

Flambierter Lachs mit edamame, eier und Unagi-Sauce

63. Toro Aburi Don

Flambierter Thunfish mit edamame, eier und Unagi-Sauce

Extra

Sushi Reis

Black Truffel

Cocktail Sauce

10

18

12

20

19,9

19,9

16,9

18,9

3

3

1,5

64. Bánh mỳ heo quay

Knuspriger Schweinebauch, Paté, eingelegtes Gemüse, vietn. Butter & Chili-Hoisin,
eingelegtes Gemüse, frische Koriander & Gurken.

11,90€

65. Bánh mỳ bò lá lốt

Knuspriges vietnamesisches Baguette gefüllt mit gegrilltem Rindfleisch in Betel-
blättern (Bò Lá Lốt), frischem Salat, Gurken, eingelegtem Gemüse, Koriander und
hausgemachter Sauce.

12,90€

66. Bánh mỳ bò lá lốt vegan

Knuspriges vietnamesisches Baguette gefüllt mit gegrilltem vegetarischem Bò Lá
Lốt auf Pflanzenbasis, frischem Salat, Gurken, eingelegtem Gemüse, Koriander &
hausgemachter Sauce.

10,90€

67. Bánh Mì Xá Xíu

Knuspriges vietnamesisches Baguette, gefüllt mit saftig mariniertem
BBQ-Schweinefleisch (Xá Xíu), eingelegtem Gemüse, frischem Koriander, Gurken
und hausgemachter Sauce.

11,90€

Eine perfekte Kombination aus herzhaften, süßen und frischen Aromen.



GETRÄNKEKARTE

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

130. Thai Milch Tee 7,5 €
Erfrischender thailändischer Schwarztee mit Milch, serviert auf Eis. Süß, cremig und aromatisch.
131. Lemon Thai Eistee 7,5 €
Erfrischender thailändischer Schwarztee mit frischem Zitronensaft und Eiswürfeln.
132. Tamarind Limonade 7,9 €
Erfrischendes Tamarindengetränk mit Eis.
133. Chanh đá 7,5 €
Zitronensaft, Soda und Eis.
134. Mango Lassi 7,9 €
Traditionelles Joghurtgetränk mit Mango.
135. Matcha Latte 8,9 €
Japanischer Matcha mit Milch.
136. Mango Matcha 9,5 €
Matcha mit Mangopüree und Eis.
137. Erdbeer Matcha 9,5 €
Matcha mit Erdbeerpüree und Eis.
138. Saigon Lemon Lab 7,9 €
Hauslimonade mit Zitrone, Grenadine, Ingwer und Minze.

KAFFEE - VIETNAMESISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN

140. Cà Phê Phin 5,5 €
Traditioneller vietnamesischer Filterkaffee.
141. Cà Phê Sữa Đá 6 €
Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch.
142. Cà Phê Muối 6,5 €
Vietnamesischer Salzkaffee.

SOFTDRINK

Cola 0,2L 0,4L	3,5 € 4,5 €
Fanta 0,2L 0,4L	3,5 € 4,5 €
Sprite 0,2L 0,4L	3,5 € 4,5 €
Spezi 0,2L 0,4L	3,5 € 4,5 €
Apfelsaft / Apfelschorle 0,2L 0,4L	3,5 € 4,5 €

TEE-SPEZIALITÄTEN

Teekanne für 1 Person – 5,5 € | Teekanne für 2 Personen – 9,9 €

150. Ingwertee Frischer Ingwer, Orange und Honig
151. Minztee Frische Minze, Orange und Honig
152. Grüntee
153. Jasmintee
154. Kamillentee



BIER

160. Tegernseer und Aprilbacher Fassbier Klein 0,3L – 4 € | Groß 0,5L – 5 €

161. Aprilsbacher Weizenbier (0,5L)

162. Aprilsbacher alk.fr. (0,5L)

WEIN

163. Weißwein (0,2L)
Riesling · Sauvignon Blanc

164. Rotwein (0,2L)
Rioja · Primitivo

COCKTAILS

170. Aperol Spritz 9,9 €
Aperol, Prosecco, Soda

171. Aperol Sour 10,9 €
Aperol, Zitrone, Zuckersirup

172. Mojito 9,9 €
Rum, Minze, Limette, Soda

173. Gin Tonic 9,9 €
Gin, Tonic Water

174. Whiskey Sour 9,9 €
Whiskey, Zucker, Limette

175. Saigon Lab 10,9 €
Whiskey, Orange, Limette, Champagner, Grenadine