



SPEISEKARTE/MENU

VORSPEISEN/STARTER

1. Gỏi Cuốn – Sommerrollen/summerrolls

In Reispapier gewickelte Reissnudeln mit Salat, Koriander, Karotten und Sojasprossen, dazu Hoisin-Sauce.

Rice paper rolls with rice noodles, salad, coriander, carrots, bean sprouts served with hoisin sauce.

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* ^{5, 11} **3.50**
- b) Garnelen/*shrimps* ^{2, 5, 11} **4.20**
- c) Tofu ^{5, 6, 11} **3.50**

2. Chả Giò – Frühlingsrollen/*spring rolls* ^{2, 3, 11} **4.20**

Knusprige Reispapierrollen, gefüllt mit Glasnudeln, Eiern, Morcheln, Garnelen, Hackfleisch und Gemüse, dazu kleinen Salat und Limettensauce.

Crispy rice paper rolls stuffed with glass noodles, egg, morel (mushrooms), shrimps, minced meat and vegetables served with small salad and lime sauce.

3. Dim Sum ^{1, 2, 3, 6, 7} **4.20**

Kleine Portion gedämpfte Dim Sum (gefüllte Teigtaschen), serviert im Bambuskörbchen mit Sojasauce.

Small portion of steamed Dim Sum (stuffed dumplings), served with soy sauce.

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- Garnelen/*shrimps*
- Hähnchen/*chicken*
- Schweinefleisch/*pork*

4. Gemischte Dim Sum/*mixed Dim Sum* ^{1, 2, 3, 6, 7} **6.00**

Potpourri verschiedener gedämpfter Dim Sum (gefüllte Teigtaschen), serviert im Bambuskorb mit Sojasauce.

Potpourri of steamed Dim Sum (stuffed dumplings) served in a bamboo basket with soy sauce.

5. Cánh Gà Chiên Nước Mắm **5.00**

Gebratene Hähnchenflügel mit Fischsauce, serviert mit einem kleinen Salat.

Roasted chicken wings with fish sauce served with a small salad.

6. Bánh Xèo ^{1, 2, 3, 5, 6, 11} **6.50**

Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma und Frühlingszwiebeln, gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen und Sprossen. Serviert mit Kräutern und einer Limetten-Fisch-Sauce.

Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma and spring onions, filled with pork, prawns and sprouts. Served with herbs and a lime-fish-sauce.

7. Bánh Xèo Chay ^{1, 3, 5, 6} **5.00**

Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma und Frühlingszwiebeln. Gefüllt mit Tofu und Sprossen. Serviert mit Kräutern und Limettensauce.

Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma and onions. Filled with Tofu and sprouts. Served with herbs and lime sauce.

VORSPEISEN/STARTER

- 8. Hoàn Thánh Chiên** ^{1,3,11} **4.20**
Knusprig gebratene Wan Tan (Teigtaschen), serviert mit Sojasauce.
Crispy fresh fried wontons served soy sauce.
Wahlweise mit/*for your choice with:*
- Hähnchen/*chicken*
- Kimchi
- Schnittlauch/*chives*
- 9. Gỏi gà – Hähnchensalat/chicken salad** ^{5,11} **6.50**
Mariniertes Hähnchenfleisch kurz im Wok angebraten, serviert auf Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Koriander, Minze und Limettensauce.
Marinated chicken sauteed in wok served on white cabbage, carrots, onions, coriander, mint and lime sauce.
- 10. Gỏi bò – Rindfleischsalat/beef salad** **7.50**
Mariniertes Rindfleisch kurz im Wok angebraten, serviert auf Gurke, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Knoblauch und Limettensauce.
Marinated beef sautéed in wok served on cucumber, onions, tomatoes, coriander, garlic and lime sauce.
- 11. Gỏi Ngó Sen – Lotussalat (scharf)/Lotus salad** ^{2,5} **9.00**
Pikanter Salat aus Lotusstielen, Garnelen, Schweinefilet, Karotten, Zwiebeln, vietnamesischen Koriander in Limettensauce.
Spicy salad with lotus stems, prawns, fillet of pork, carrots, onions, vietnamese coriander in lime sauce.
- 12. Tofu Salat/Tofu salad** ^{5,11} **6.00**
Tofu kurz im Wok angebraten, serviert auf Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Koriander, Minze und Zitronensauce.
Tofu sautéed in wok, served on white cabbage, carrots, onions, coriander, mint and lemon sauce.
- 13. Gemischte Vorspeisenplatte ,Saigon/ Mixed Plate of Appetizers ,Saigon'** ^{1,3,5,11} **14.00**
Sommerrolle, Frühlingsrolle, gebratene Wan Tan und Hähnchensalat.
Summer roll, spring roll, fried wan tan and chicken salad.

SUPPEN/SOUPS

- 14. Phở Bò** **7.50**
Kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, zartem Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Zimt und Sternanis.
Hearty beef soup with rice noodles, tender beef, coriander and spring onions, tasted with cinnamon and star anise.
- 15. Phở Gà** ^{5, 11} **7.50**
Kräftige Hühnersuppe mit Reisbandnudeln, zarter Hähnchenbrust, Koriander und Lauchzwiebeln. Serviert mit einem kleinen Salat.
Hearty chicken soup with rice noodles, tender chicken, coriander and spring onions, tasted with cinnamon and star anise. Served with a small salad.
- 16. Bún Bò Huế** **8.90**
Kräftige Rindfleischsuppe mit japanischen Udon-Nudeln, Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Zimt und Sternanis und Ananas.
Hearty beef soup with Japanese Udon noodles, tender beef, coriander and spring onions, tasted with cinnamon, star anise and pineapple.
- 17. Hoàn Thánh** ³ **7.50**
Wan Tan mit Fleischfüllung und Eiernudeln in einer frischen Hühnerbrühe mit Gemüse und Koriander.
Wan Tan with meat filling and egg noodles in a bowl with fresh chicken stock, vegetables and coriander.
- 18. Hủ Tiếu Chay** **7.00**
Vietnamesische Suppe mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu und Shiitake Pilzen, Reisnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ingwer.
Traditional Vietnamese soup with fresh seasonal vegetables, tofu and rice noodles, mushrooms, coriander, spring onions and ginger.

HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

19. Bún Bò Nam Bộ ^{5, 11}

7.90

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf Reisbandnudeln, Sprossen, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Zwiebeln. Abgeschmeckt mit einer Limettensauce.

Wok sautéed beef on rice noodles, sprouts, salad, roasted peanuts and onions. Tasted with lime sauce.

20. Bún Chả Giò ^{2, 5, 11}

7.90

Knusprige Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limettensauce.

Crispy spring rolls with rice noodles, fresh salad and Asian herbs. Served with homemade lime sauce.

21. Bún Gạo Xào

Gebratene Reisnudeln mit Ei, Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi, Koriander und Erdnüssen. Serviert mit einer hellen Sojasauce.

Fried rice noodles with egg, fresh vegetables, bean sprouts, coriander and peanuts. Served with light soy-sauce.

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* ^{3, 6, 11}
- b) Rindfleisch/*beef* ^{3, 6, 11}
- c) Garnelen/*shrimps* ^{2, 3, 6, 11}
- d) Tofu ^{3, 6, 11}

6.00

7.00

8.00

6.00

22. Cơm Cari

Rotes Curry mit Kokosmilch und Paprika, Zucchini und Brokkoli. Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Duftreis

Red Curry with coconut milk and paprika, zucchini, broccoli. Taste with fresh herbs, served with rice

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* **7.00**
- b) gebackenes Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **7.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **8.00**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **9.00**
- e) Garnelen/*shrimps* **9.50**
- f) Tofu **7.00**

23. Cơm Xào Rau

Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Shiitake Pilzen. Abgeschmeckt mit Austernsauce. Serviert mit Jasminreis.

Wok-tossed seasonal vegetables with Shiitake mushrooms. Tasted with Oyster sauce. Served with jasmine rice.

- a) Hähnchen/*chicken* **7.00**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*baked chicken breast* **7.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **8.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **9.00**
- e) Tofu **7.00**

HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

24. Bánh Bao Burger ^{1, 7, 11}

Bao-Burger mit zartem gebratenen Rinderhack, Zwiebeln, Eisbergsalat, Gurke, Karotten und Currysauce. Serviert mit Süßkartoffel-Pommes

Bao burger with tender minced meat beef, onions, iceberg lettuce, cucumber, carrots and curry sauce. Served with sweet potatoes fries.

7.00

26. Đậu Hủ Sốt Cà Chua

Gebratener Tofu mit Tomatensauce, Zwiebeln und Gemüse. Serviert mit Reis.

Fried tofu with tomato sauce, onions, vegetables. Served with rice.

6.00

25. Đậu Hủ Chiên Xả ^{5, 11}

Gebratener Tofu mit Zitronengras und Chili. Serviert mit Reis und einem kleinen Salat.

Fried tofu with lemongrass and chili. Served with rice and a small salad.

7.00

SPEZIALITÄTEN/CHEF'S CRÉATIONS

- 27. Cơm gà Hải Nam – Singapore Chicken Rice** ¹¹ **11.00**
Zarte Hähnchenbrust in Brühe gekocht, dazu würziger Jasminreis und pikante Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einer kleinen Hühnersuppe und gebratenem Pak Choi Gemüse.
Delicate chicken breast cooked in broth together with jasmine rice and spicy ginger-chili-sauce. Served with a small chicken soup and fried Pak Choi-vegetable.
- 28. Cơm Xá Xíu** ¹¹ **11.00**
Gebackenes Schweinefilet mit Jasminreis in Brühe gekocht und pikanter Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einem kleinen Salat.
Baked filet of pork with jasmine rice cooked in broth and spicy ginger-chili-sauce. Served with a small salad.
- 29. Gà kho gừng** ^{5, 11} **9.00**
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ingwer, Chili und Sojasauce. Serviert mit Jasminreis und einem kleinen Salat.
Roasted chicken with ginger, chili and Soja sauce. Served with jasmine rice and a small salad.
- 30. Cao Lầu** **10.00**
Würzig gebackenes Schweinefilet mit japanischen Udon Nudeln, Sojasprossen, frischen asiatischen Kräutern und gebratenen Wan Tan Teigblättern. Serviert mit einer hellen Sojasauce.
Baked filet of pork with Udon noodles, bean sprouts, Asian herbs. Served with a light soja sauce.
- 31. Cari thịt cừu** ⁷ **10.00**
Lammcurry an Kurkumareis, serviert mit eingelegtem Gemüse, Zwiebeln und frischen Tomaten.
Lamb curry with curcuma rice, pickles, onions and fresh tomatos.
- 32. Saigon Chicken Curry** ^{5, 11} **9.00**
Hähnchencurry mit Süßkartoffeln und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern und Jasminreis.
Chicken curry with sweet potatoes and onions, served with fresh herbs and jasmine rice.

DESSERT/DESSERTS

- 33. Dessert/dessert** **4.50**
Wechselnde Desserts im Tagesangebot/*changing desserts*

SAIGON FOOD SPEZIAL MENÜS/SAIGON FOOD SPECIAL MENU

Ab 2 Personen/*Minimum 2 persons*

34. Menü 1 'Saigon'^{1,3,6,7}

25.00 pro Person

Gemischte Vorspeisenplatte ‚Saigon/*Mixed Plate of Appetizers, Saigon*‘

Tamarinden-Suppe mit Lachs, Tomaten, Riesen-Elefantenohr (Vietnamesische Pflanze) und Kräutern/*Tamarind soup with salmon, tomatoes, colocasia gigantea (Vietnamese plant) and herbs.*

Cari thịt cừu: Lammcurry an Kurkumareis, serviert mit eingelegtem Gemüse, Zwiebeln und frischen Tomaten/*Lamb curry with curcuma rice, pickles, onions and fresh tomatos.*

Gà kho gừng: Hähnchen mit Ingwer/*Chicken with Ginger.*

Gebratene Gemüse der Saison mit Pilzen/*sautéed vegetables with mushrooms*

Jasminreis/*jasmine rice*

Dessert/*dessert*

35. Menü 2 'China Town'^{1,2,3,6,7}

21.00 pro Person

Gemischte Dim Sum/ mixed Dim Sum: Potpourri verschiedener gedämpfter Dim Sum (gefüllte Teigtaschen), serviert im Bambuskorb und mit Sojasauce. /*Potpourri of steamed Dim Sum (stuffed dumplings) served in a bamboo basked with soy sauce.*

Gỏi Ngó Sen: Pikanter Salat aus Lotusstielen, Garnelen, Schweinefilet, Karotten, Zwiebeln, vietnamesischen Koriander in Limettensauce. /*Spicy salad with lotus stems, prawns, fillet of pork, carrots, onions, vietnamese coriander in lime sauce.*

Tamarinden-Suppe mit Lachs, Tomaten, Riesen-Elefantenohr (Vietnamesische Pflanze) und Kräutern/ *Tamarind soup with salmon, tomatoes, colocasia gigantea (Vietnamese plants) and herbs.*

Cơm Xá Xíu: Gebackenes Schweinefilet mit Jasminreis in Brühe gekocht und pikanter Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einem kleinen Salat/*Baked filet of pork with jasmine rice cooked in broth and spicy ginger-chili-sauce. Served with a small salad.*

Jasminreis/*jasmine rice*

Dessert/*dessert*

SAIGON FOOD SPEZIAL MENÜS/SAIGON FOOD SPECIAL MENU

Ab 2 Personen/*Minimum 2 persons*

36. Vietnam Menü 3 ,Vegetarisch/ *Vegetarian'*

21.00 pro Person

Gemischte vegetarische Vorspeisenplatte/*mixed plate of vegetarian appetizers*

Tamarinden-Suppe mit Tofu, Tomaten, Riesen-Elefantenohr (Vietnamesische Pflanze) und Kräutern/*Tamarind soup with tofu, tomatoes, colocasia gigantea (Vietnamese plants) and herbs.*

Cơm Xao Rau: Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Shiitake Pilzen, abgeschmeckt mit Austernsauce/*Wok-tossed seasonal vegetables with Shiitake mushrooms, tasted with Oyster sauce*

Đậu hủ Chiên xả: Gebratener Tofu mit Zitronengras und Chili. Serviert mit einem kleinen Salat./*Fried tofu with lemongrass and chili. Served with a small salad.*

Tofu Curry mit Süßkartoffeln und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern./*tofu curry with sweet potatoes and onions, served with fresh herbs*

Jasmin Reis/*jasmine rice*

Dessert/*dessert*

TEE/TEA

- 37. Trà Xanh với Táo** **3.00**
Milder Grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen, mit frischen Äpfeln.
Mild green tea, fruity and well balanced and fresh apples.
- 38. Trà Hoa Nhài** **3.00**
Grüntee mit dem Duft von Jasminblüten auf Wunsch mit Ingwer.
With the scent of jasmine flowers on request with ginger.
- 39. Trà gừng** **3.20**
Frischer junger Ingwer mit Minze und Honig.
Fresh young ginger with mint and honey.
- 40. Trà Chanh** **3.20**
Frischer Limettensaft, frische Pfefferminze, dazu frischer heilsamer Ingwer und Honig.
Fresh lime juice, fresh peppermint, fresh ginger and honey.
- 41. Trà Xả** **3.20**
Frische Limetten und Limettensaft, Zitronengras, Ingwer.
Fresh limes and lime juice, lemongrass, ginger, honey.
- 42. Trà Hoa Hồng** **3.20**
100% natürliche schwarze Teeblätter, Rosenblüten, Mandeln, Kardamom, Pistazien.
100% natural black tea leaves, rose petals, almonds, cardamom, pistachios.

KAFFEE

- 43. Cafe sữa nóng: Vietnamesischer Kaffee/ Vietnamese Coffee** ^A **3.00**
- 44. Cà Phê Sữa Đá Vietnamesischer Eis-Kaffee/ Vietnamese Ice-Coffee** ^A **3.50**
- 45. Espresso** ^A **1.80**
- 46. Espresso Machiato** ^A **1.80**
- 47. Cappuccino** ^A **2.70**
- 48. Café Americano** ^A **2.50**
- 49. Latte Machiato** ^A **2.80**

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

50. Hausgemachte Limonade/ <i>homemade lemonade</i> ^{D,E,F}	(0,4l)	3.50	59. Mineralwasser mit Kohlensäure/ <i>sparkling mineral water</i>	(0,25l)	2.20		
51. Coca Cola /Cola light/Fanta ^{A,D,F}	(0,2l)	2.10	(0,4l)	3.30	60. Mineralwasser still/ <i>still mineral water</i>	(0,7l)	4.90
52. Apfelsaft/ <i>apple juice</i>	(0,2l)	2.30	(0,4l)	3.50	61. Mineralwasser mit Kohlensäure/ <i>sparkling mineral water</i>	(0,7l)	4.90
53. Apfelschorle/ <i>apple spritzer</i>	(0,2l)	2.10	(0,4l)	3.40	62. Tonic Water ^c	(0,2l)	2.50
54. Orangensaft/ <i>orange juice</i>	(0,2l)	2.20	(0,4l)	3.50	63. Ginger Ale ^c	(0,2l)	2.50
55. Orangensaftschorle/ <i>orange spritzer</i>	(0,2l)	2.10	(0,4l)	3.40	64. Bitter Lemon ^c	(0,2l)	2.50
56. Mangosaft/ <i>mango juice</i>	(0,2l)	2.20	(0,4l)	3.50	65. Wild Berry ^c	(0,2l)	2.50
57. Rhabarbersaftschorle/ <i>rhubarb spritzer</i>	(0,2l)	2.10	(0,4l)	3.40	66. Ginger B ^c	(0,2l)	2.50
58. Mineralwasser still/ <i>still mineral water</i>	(0,25l)	2.20					

BIER/BEER

67. Saigon Bier/Saigon beer	(0,33l)	3.50
68. Traunstein Helles	(0,33l)	3.00
69. Traunstein Pils	(0,33l)	3.00
70. Traunstein Naturtrüb	(0,33l)	3.00
71. Rothaus alkoholfrei	(0,33l)	2.90
72. Traunstein Dunkel	(0,5l)	3.90
73. Traunstein Hefeweizen	(0,5l)	3.50
74. Traunstein Hefeweizen alkoholfrei	(0,5l)	3.50

LONGDRINKS & SCHNAPS

75. Gin & Tonic (Tanqueray Gin)				5.90
76. Gin & Tonic (Bombay Gin)				6.90
77. Cuba Libre				5.40
78. Wodka Lemon				4.90
79. Wodka wild Berry				4.90
80. Moscow Mule				5.40
81. Kräuterschnaps	2cl	2.20	4cl	3.50
81. Wodka	2cl	2.20	4cl	3.80
81. Grappa	2cl	2.20	4cl	3.90

SEKT/CREMANT/WEIN

Sekt ^{N,O}	Glas (0,1l)	Flasche (0,75l)	Roséwein ^{N,O}	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
84. Rheingau Riesling-Sekt Brut	3.50	18.00	92. Weinreich Rosé trocken	4,60	16.10
			Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
85. Crémant de Loire Brut	5.40	29.00	93. Château de Beaupré rosé	7,80	27.30
			Côteaux d'Aix-en-Provence AC, St. Cannat, Provence		
86. Crémant de Loire Rosé	5.40	29.00			
Weißwein ^{N,O}	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)	Rotwein ^{N,O}	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
87. Grohsartig Weissburgunder-Chardonnay	4,70	16.50	94. Weinreich Cuvée Rot	4,90	17.20
Weingut Groh, Rheinhessen			Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
88. Weinreich Cuvée Weiss	4,80	16.90	95. Bordeaux Château Lamothe de Haux	7,90	27.60
Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau			Cedillac – Côtes de Bordeaux		
89. Riesling trocken	7,30	25.50	96. Syrah Les Vignes d'à Côte	8,20	28.90
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau			Yves Cuilleron, Rhône		
90. Riesling Kabinett feinherb	7,90	27.60			
Weingut Gunterloch, Rheinhessen					
91. Chardonnay	7,90	27.60			
Weingut Groh, Rheinhessen					

**Fragen Sie uns nach unseren weiteren Weinempfehlungen.
Ask us for our further wine recommendations.**

Zusatzstoffe

- A. Koffeinhaltig
- B. Mit Beta-Carotin
- C. Chininhaltig
- D. Mit Farbstoff
- E. Mit Konservierungsstoff
- F. Mit Süßstoff
- G. Mit Sorbinsäure
- H. Mit Taurin
- L. Mit Phosphat
- M. Mit Antioxidationsmittel
- N. Mit Säuerungsmittel
- O. Mit Sulfiten Allergene

Allergene

- 1. Glutenhaltiges Getreide
- 2. Krebstiere
- 3. Eier
- 4. Fische
- 5. Erdnüsse
- 6. Sojabohnen
- 7. Milch
- 8. Schalenfrüchte
- 9. Sellerie
- 10. Senf
- 11. Sesamsamen
- 12. Schwefeldioxid und Sulphite
- 13. Lupinen
- 14. Weichtiere



Saigon Food Restaurant

Nollendorfstraße 21a · 10777 Berlin

www.saigonfood.berlin · team@saigonfood.berlin · Telefon: 030 233 05 858

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag, 12:00 Uhr bis 23:00 Uhr.

opening hours: Monday to Saturday, 12:00 am – 11:00 pm