



**SPEISEKARTE/MENU**

## VORSPEISEN/STARTER

### 1. Gỏi Cuốn – Sommerrollen/summerrolls

In Reispapier gewickelte Reismudeln 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* <sup>1, 5, 6</sup> **3.80**
- b) Garnelen/*shrimps* <sup>1, 5, 6</sup> **4.50**
- c) Tofu <sup>1, 5, 6</sup> **3.80**

### 2. Chả Giò – Frühlingsrollen/*spring rolls* <sup>1, 2, 3, 4, 5, 6</sup> **4.50**

Knusprige Reispapierrollen, gefüllt mit Hackfleisch (Rind u. Schwein), Glasnudeln, Eiern, Morcheln, dazu kleinen Salat und Limettensauce.

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

### 3. Dim Sum <sup>1, 6</sup> **4.50**

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* <sup>1, 2, 6</sup> **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 <sup>4, 6</sup> **5.00**

Gebratene Hähnchenflügel mit vietnamesischer Spezialsoße, serviert mit einem kleinen Salat.

*Roasted chicken wings with vietnamese special sauce served with a small salad.*

## VORSPEISEN/STARTER

- 6. Bánh Xèo** <sup>1,2,4,6</sup> **6.50**  
 Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma und Frühlingszwiebeln, gefüllt mit Garnelen und Sprossen. Serviert mit Kräutern und einer Limetten-Sauce.  
*Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma and spring onions, filled with prawns and sprouts. Served with herbs and a lime-fish-sauce.*
- 7. Bánh Xèo Chay** <sup>1,4,6</sup> **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.*
- 8. Hoàn Thánh Chiên** <sup>1,6</sup> **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** <sup>4,6</sup> **7.00**  
 Mariniertes Hähnchenfleisch kurz im Wok angebraten, serviert auf Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Limettensauce.  
*Marinated chicken sauteed in wok served on white cabbage, carrots, onions, coriander and lime sauce.*
- 10. Gỏi bò – Rindfleischsalat/beef salad** <sup>4</sup> **8.00**  
 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** <sup>2,4,5</sup> **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** <sup>4,5</sup> **7.00**  
 Tofu kurz im Wok angebraten, serviert auf Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Zitronensauce.  
*Tofu sautéed in wok, served on white cabbage, carrots, onions, coriander and lemon sauce.*
- 13. Gemischte Vorspeisenplatte ‚Saigon‘/ Mixed Plate of Appetizers ‚Saigon‘** <sup>1,2,3,4,5,6</sup> **14.00**  
 Sommerrolle, Frühlingsrolle, gebratene Wan Tan und Hähnchensalat.  
*Summer roll, spring roll, fried wan tan and chicken salad.*

## SUPPEN/SOUPS

- |  | <b>klein</b> | <b>groß</b> |  | <b>klein</b> | <b>groß</b> |
|--|--------------|-------------|--|--------------|-------------|
| <b>14. Phở Bò</b> <sup>1, 6</sup>  | <b>4.50</b>  | <b>8.50</b> | <b>17. Mì Hoàn Thánh</b> <sup>1, 5, 11</sup>   | <b>4.50</b>  | <b>8.50</b> |
| Kräftige Rindfleischsuppe mit Reisbandnudeln, zartem Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Zimt und Sternanis.                        |              |             | Wan Tan mit Fleischfüllung und Eiernudeln in einer frischen Hühnerbrühe mit Gemüse und Koriander.  |              |             |
| <i>Hearty beef soup with rice noodles, tender beef, coriander and spring onions, tasted with cinnamon and star anise.</i>                                  |              |             | <i>Wan Tan with meat filling and egg noodles in a bowl with fresh chicken stock, vegetables and coriander.</i>                                 |              |             |
| <b>15. Phở Gà</b> <sup>1, 6</sup>  | <b>4.00</b>  | <b>8.00</b> | <b>18. Hủ Tiếu Chay</b> <sup>1, 5, 11</sup>  | <b>4.00</b>  | <b>8.00</b> |
| Kräftige Hühnersuppe mit Reisbandnudeln, zarter Hähnchenbrust, Koriander und Lauchzwiebeln. Serviert mit einem kleinen Salat.                              |              |             | Vietnamesische Suppe mit frischem Gemüse der Saison, feinem Tofu und Shiitake Pilzen, Reisbandnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ingwer. |              |             |
| <i>Hearty chicken soup with rice noodles, tender chicken, coriander and spring onions, tasted with cinnamon and star anise. Served with a small salad.</i> |              |             | <i>Traditional Vietnamese soup with fresh seasonal vegetables, tofu and rice noodles, mushrooms, coriander, spring onions and ginger.</i>      |              |             |
| <b>16. Bún Bò Huế</b> <sup>1, 6</sup>  | <b>5.0</b>   | <b>8.90</b> |  |              |             |
| Kräftige Rindfleischsuppe mit japanischen Udon-Nudeln, Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Zimt und Sternanis und Ananas.           |              |             |  |              |             |
| <i>Hearty beef soup with Japanese Udon noodles, tender beef, coriander and spring onions, tasted with cinnamon, star anise and pineapple.</i>              |              |             |  |              |             |

## HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

### 19. Bún Bò Nam Bộ <sup>1, 4, 5, 6</sup>

**8.90**

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf Reanudeln, 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 <sup>1, 4, 5, 6</sup>

**8.50**

Knusprige Frühlingsrollen mit Reanudeln, 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 <sup>1, 3, 5, 6</sup>

Gebratene Reanudeln 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* **7.00**
- b) gebackenes Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **7.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **8.00**
- d) Garnelen/*shrimps* **8.50**
- e) Tofu **7.00**

### 22. Cơm Cari <sup>4</sup>

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

*Red Curry with coconut milk and paprika, zucchini, broccoli, bamboo. Taste with fresh herbs. Served with rice*  
Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* **7.90**
- b) gebackenes Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **8.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **8.90**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **9.90**
- e) Garnelen/*shrimps* **10.90**
- f) Tofu **7.90**

### 23. Cơm Xào Rau <sup>6</sup>

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* **7.90**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*baked chicken breast* **8.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **8.90**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **9.90**
- e) Garnelen/*shrimps* **10.90**
- f) Tofu **7.90**

## HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

### 24. Mekong Cari

Mekong Curry mit Kokosmilch, Ananas, frischen Tomaten, Gemüse (leicht scharf), serviert mit Jasminreis

*Mekong Curry with coconut milk, pineapple, fresh tomatoes, vegetables, (little spicy). Served with jasmine rice*

*Wahlweise mit/for your choice with:*

- |   |              |
|---|--------------|
| a) Hähnchen/ <i>chicken</i>                                   | <b>7.90</b>  |
| b) gebackenes Hähnchenbrust/ <i>deep-fried chicken breast</i> | <b>8.50</b>  |
| c) Rindfleisch/ <i>beef</i>                                   | <b>8.90</b>  |
| d) kross gebratene Entenbrust/ <i>deep-fried duck breast</i>  | <b>9.90</b>  |
| e) Garnelen/ <i>shrimps</i>                                   | <b>10.90</b> |
| f) Tofu   | <b>7.90</b>  |

### 25. Đậu Hủ Chiên Xả<sup>5, 6</sup>

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.*

**8.00**

### 26. Đậu Hủ Sốt Cà Chua<sup>6</sup>

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

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

**8.00**

## SPEZIALITÄTEN/CHEF'S CRÉATIONS

- 27. Cơm gà Hải Nam – Singapore Chicken Rice** <sup>6, 11</sup> **12.00**  
Zarte Hähnchenbrust in Brühe gekocht, dazu würziger Jasminreis und pikante Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einer kleinen Hühnersuppe, gebratenem Pak Choi und Shiitake Pilze.  
*Delicate chicken breast cooked in broth together with jasmine rice and spicy ginger-chili-sauce. Served with a small chicken soup, fried Pak Choi-vegetable and Shiitake mushrooms.*
- 28. Cơm Xá Xíu** <sup>4, 6, 11</sup> **11.00**  
Gebackenes Schweinefilet mit Jasminreis in Brühe gekocht und pikanter Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einem kleinen Salat und einer kleinen Hühnersuppe.  
*Baked filet of pork with jasmine rice cooked in broth and spicy ginger-chili-sauce. Served with a small salad & a small Chicken soup.*
- 29. Gà kho gừng** <sup>4, 6</sup> **9.00**  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Ingwer und Sojasauce (leicht scharf). Serviert mit Jasminreis und einem kleinen Salat.  
*Roasted chicken with ginger and soy sauce (little spicy). Served with jasmine rice and a small salad.*
- 30. Cao Lầu** <sup>4, 6, 11</sup> **11.00**  
Würzig gebackenes Schweinefilet mit japanischen Udon Nudeln, Sojasprossen, frischen asiatischen Kräutern und gebratenen Wan Tan Teigblättern. Serviert mit einer hellen Sojasauce und Ingwer-Chili-Sauce.  
*Baked filet of pork with Udon noodles, bean sprouts, Asian herbs. Served with a light soy sauce & ginger-chili-sauce.*
- 31. Cari thịt cừu** <sup>7</sup> **10.90**  
Scharfes Lammcurry an Jasminreis, serviert mit eingelegtem Gemüse, Zwiebeln und frischen Tomaten.  
*Spicy Lamb curry with jasmine rice, pickles, onions and fresh tomatos.*
- 32. Saigon Chicken Curry** <sup>5, 11</sup> **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** **ab 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'<sup>1,3,6,7</sup>

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'<sup>1,2,3,6,7</sup>

23.00 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.*

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

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** **3.00**  
Grüner Tee, auf Wunsch mit Ingwer.  
*Mild green tea, on request with ginger.*
- 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** <sup>A</sup> **3.20**
- 44. Cà Phê Sữa Đá Vietnamesischer Eis-Kaffee/  
Vietnamese Ice-Coffee** <sup>A</sup> **3.70**
- 45. Espresso** <sup>A</sup> **1.90**
- 46. Espresso Machiato** <sup>A</sup> **2.10**
- 47. Cappuccino** <sup>A</sup> **2.80**
- 48. Café Americano** <sup>A</sup> **2.60**
- 49. Latte Machiato** <sup>A</sup> **3.10**

## KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

<b>50. Hausgemachte Limonade/ homemade lemonade</b>			(0,4l) 3.70	<b>60. Mineralwasser still/<i>still mineral water</i></b>	(0,25l) 2.20
Mit Ingwer, Minze, Limettensaft und Honig. <i>With ginger, mint, lime juice and honey..</i>				<b>61. Mineralwasser mit Kohlensäure/ <i>sparkling mineral water</i></b>	(0,25l) 2.20
<b>51. Mango Lassi/<i>mango lassi</i></b>	(0,2l) 2.80	(0,4l) 4.50		<b>62. Mineralwasser still/<i>still mineral water</i></b>	(0,7l) 4.90
<b>52 Coca Cola <sup>A, D</sup>/Cola light <sup>A, C, D</sup>/Fanta <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.10	(0,4l) 3.30		<b>63. Mineralwasser mit Kohlensäure/ <i>sparkling mineral water</i></b>	(0,7l) 4.90
<b>53. Apfelsaft/<i>apple juice</i></b>	(0,2l) 2.30	(0,4l) 3.50		<b>64. Tonic Water <sup>C, D</sup></b>	(0,2l) 2.50
<b>54. Apfelschorle/<i>apple spritzer</i></b>	(0,2l) 2.10	(0,4l) 3.40		<b>65. Ginger Ale <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.50
<b>55. Orangensaft/<i>orange juice</i></b>	(0,2l) 2.20	(0,4l) 3.50		<b>66. Bitter Lemon <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.50
<b>56. Orangensaftschorle/<i>orange spritzer</i></b>	(0,2l) 2.10	(0,4l) 3.40		<b>67. Wild Berry <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.50
<b>57. Mangofruchtsaftgetränk/ <i>mango juice</i></b>	(0,2l) 2.20	(0,4l) 3.50		<b>68. Ginger B <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.50
<b>58. Rhabarberschorle/<i>rhubarb spritzer</i></b>	(0,2l) 2.10	(0,4l) 3.40			
<b>59. Mangoschorle/<i>mango spritzer</i></b>	(0,2l) 2.10	(0,4l) 3.40			

## BIER/BEER

<b>69. Saigon Bier/Saigon beer</b> <sup>1</sup>	<b>(0,33l)</b>	<b>3.50</b>
<b>70. Traunstein Helles</b> <sup>1</sup>	<b>(0,33l)</b>	<b>3.00</b>
<b>71. Traunstein Pils</b> <sup>1</sup>	<b>(0,33l)</b>	<b>3.00</b>
<b>72. Traunstein Naturtrüb</b> <sup>1</sup>	<b>(0,33l)</b>	<b>3.00</b>
<b>73. Rothaus alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	<b>(0,33l)</b>	<b>2.90</b>
<b>74. Traunstein Dunkel</b> <sup>1</sup>	<b>(0,5l)</b>	<b>3.90</b>
<b>75. Traunstein Hefeweizen</b> <sup>1</sup>	<b>(0,5l)</b>	<b>3.50</b>
<b>76. Traunstein Hefeweizen alkoholfrei</b> <sup>1</sup>	<b>(0,5l)</b>	<b>3.50</b>

## LONGDRINKS & SCHNAPS

<b>77. Gin &amp; Tonic (Tanqueray Gin)</b> <sup>C, D</sup>				<b>5.90</b>
<b>78. Gin &amp; Tonic (Bombay Gin)</b> <sup>C, D</sup>				<b>6.90</b>
<b>79. Cuba Libre</b> <sup>A, D</sup>				<b>5.40</b>
<b>80. Wodka Lemon</b> <sup>D</sup>				<b>4.90</b>
<b>81. Wodka wild Berry</b> <sup>D</sup>				<b>4.90</b>
<b>82. Moscow Mule</b> <sup>D</sup>				<b>5.40</b>
<b>83. Kräuterschnaps</b> <sup>D</sup>	<b>2cl</b>	<b>2.20</b>	<b>4cl</b>	<b>3.50</b>
<b>84. Wodka</b>	<b>2cl</b>	<b>2.20</b>	<b>4cl</b>	<b>3.80</b>
<b>85. Grappa</b>	<b>2cl</b>	<b>2.20</b>	<b>4cl</b>	<b>3.90</b>

## SEKT/CREMANT/WEIN

<b>Sekt</b> <sup>N,O</sup>	<b>Flasche (0,2l)</b>	<b>Flasche (0,75l)</b>	<b>Roséwein</b> <sup>N,O</sup>	<b>Glas (0,2l)</b>	<b>Flasche (0,75l)</b>
<b>86. Prosecco Scavi &amp; Ray</b>	<b>4.90</b>	<b>17.80</b>	<b>94. Weinreich Rosé trocken</b>	<b>4.90</b>	<b>17.50</b>
			Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
<b>87. Crémant de Loire Brut</b>		<b>29.00</b>			
<b>88. Crémant de Loire Rosé</b>		<b>29.00</b>	<b>95. Rosé d'Anjou</b>	<b>6.50</b>	<b>22.80</b>
			Rosé d'Anjou, Loire, Frankreich		
<b>Weißwein</b> <sup>N,O</sup>	<b>Glas (0,2l)</b>	<b>Flasche (0,75l)</b>	<b>Rotwein</b> <sup>N,O</sup>	<b>Glas (0,2l)</b>	<b>Flasche (0,75l)</b>
<b>89. Grohsartig</b>			<b>96. Weinreich Cuvée Rot</b>	<b>4.90</b>	<b>17.20</b>
<b>Weissburgunder-Chardonnay</b>	<b>4.90</b>	<b>17.50</b>	Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
Weingut Groh, Rheinhessen					
<b>90. Weinreich Cuvée Weiss</b>	<b>4.90</b>	<b>17.50</b>	<b>97. Cabernet Sauvignon</b>	<b>5.20</b>	<b>18.90</b>
Weingut Weinreich, Rheingau, Wein aus ökologischem Anbau			Estate Laborie, Paarl, Südafrika		
<b>91. Grauburgunder</b>	<b>5.90</b>	<b>21.70</b>	<b>98. Château de Luc Les Grands Murets</b>	<b>7.30</b>	<b>25.60</b>
Weingut Groh, Rheinhessen			Domaine de Luc, Languedoc – Cobières, Frankreich		
<b>92. Riesling trocken</b>	<b>7.30</b>	<b>25.50</b>			
Weingut Leitz, Rheinhessen					
<b>93. Chardonnay</b>		<b>31.90</b>			
Weingut Groh, Rheinhessen					

**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

**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](http://www.saigonfood.berlin) · [team@saigonfood.berlin](mailto:team@saigonfood.berlin) · Telefon: 030 233 05 858

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag, 12:00 Uhr bis 23:00 Uhr · Samstag, 14:00 Uhr bis 23:00 Uhr · Sonntag Ruhetag

**opening hours:** Monday to Friday, 12:00 am - 11:00 pm · Saturday 2:00 pm - 11:00 pm · Sunday closed