



**SPEISEKARTE/MENU**

## VORSPEISEN/STARTER

### 1. Gỏi Cuốn – Sommerrollen/*summer rolls*

In Reispapier gewickelte Reissnudeln mit Salat, Koriander, Karotten und Gurke, dazu Hoisin-Sauce. (2 Stück)

*Rice paper rolls with rice noodles, salad, coriander, carrots and cucumber, served with hoisin sauce. (2 pieces)*

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* <sup>5, 6, 11</sup> **4.40**
- b) Garnelen/*shrimps* <sup>5, 6, 11</sup> **4.90**
- c) Tofu <sup>5, 6, 11</sup> **4.40**

### 2. Chả Giò – Frühlingsrollen/*spring rolls* <sup>2, 3, 4, 5</sup> **4.90**

Knusprige Reispapierrollen, gefüllt mit Hackfleisch (Rind u. Schwein), Glasnudeln, Eiern, Morcheln, Karotten, dazu Limettensauce. (auf Wunsch vegetarisch)

*Crispy rice paper rolls stuffed with minced meat (beef a. pork), glass noodles, egg, morels (mushrooms) and carrots, served with lime sauce. (vegetarian on request)*

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

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

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

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- Garnelen/*shrimps* **5.20**
- Hähnchen/*chicken* **4.90**
- Schweinefleisch/*pork* **4.90**

### 4. Gemischte Dim Sum/*mixed Dim Sum* <sup>1, 2, 6</sup> **7.00**

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, 11</sup> **6.00**

Gebratene Hähnchenflügel mit vietnamesischer Spezialsoße.

*Roasted chicken wings with vietnamese special sauce.*

### 6. Bánh Xèo <sup>2, 6</sup> **7.50**

Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma und Frühlingzwiebeln, 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-sauce.*

### 7. Bánh Xèo Chay (vegan) <sup>6</sup> **6.00**

Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma und Frühlingzwiebeln. Gefüllt mit Tofu und Sprossen. Serviert mit Kräutern und Sojasauce.

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

## VORSPEISEN/STARTER

- 8. Hoàn Thánh Chiên** <sup>1,6</sup> **4.90**  
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, 5, 6, 11</sup> **8.00**  
Hähnchensalat mit Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander in Limettensauce.  
*Chicken salad with white cabbage, carrots, onions, peanuts and coriander in lime sauce.*
- 10. Gỏi Ngó Sen – Lotussalat (scharf)/Lotus salad (hot)** <sup>2, 4, 5, 6</sup> **9.50**  
Pikanter Salat aus Lotusstielen, Garnelen, Schweinefilet, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen und vietnamesischem Koriander in Limettensauce.  
*Spicy salad with lotus stems, prawns, fillet of pork, carrots, onions, peanuts, vietnamese coriander in lime sauce.*
- 11. Tofu Salat/Tofu salad** <sup>2, 4, 5, 6, 11</sup> **8.00**  
Tofu Salat mit Weißkohl, Karotten, Zwiebeln, Erdnüssen und Koriander in Limettensauce.  
*Tofu salad with white cabbage, carrots, onions, peanuts and coriander in lime sauce.*
- 12. Gỏi bò – Rindfleischsalat/beef salad** <sup>4, 5, 6, 11</sup> **9.20**  
Mariniertes Rindfleisch kurz im Wok angebraten, serviert auf Gurke, Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Knoblauch, Erdnüssen und Limettensauce.  
*Marinated beef sautéed in wok served on cucumber, onions, tomatoes, coriander, garlic, peanuts and lime sauce.*  
optional mit einer Portion Jasminreis **2.00**  
*additional portion of rice*
- 13. Gemischte Vorspeisenplatte ,Saigon'/ Mixed Plate of Appetizers ,Saigon'** <sup>2, 3, 4, 5, 6, 11</sup> **15.80**  
Sommerrolle, Frühlingssrolle, gebratene Wan Tan und Hähnchensalat.  
*Summer roll, spring roll, fried wontons and chicken salad.*

## SALATE/SALADS

## SUPPEN/SOUPS

- |   | <b>klein</b> | <b>groß</b>  |  | <b>klein</b> | <b>groß</b>  |
|---|--------------|--------------|--|--------------|--------------|
| <b>14. Phở Bò</b> <sup>1, 6</sup>   | <b>5.50</b>  | <b>10.50</b> | <b>17. Mì Hoàn Thánh</b> <sup>3, 6, 11</sup>   | <b>5.90</b>  | <b>11.00</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 (kleine Portion ohne Nudeln).                 |              |              |
| <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 (small portion without noodles).</i> |              |              |
| <b>15. Phở Gà</b> <sup>1, 6</sup>   | <b>5.00</b>  | <b>9.00</b>  | <b>18. Hủ Tiếu Chay (vegan)</b> <sup>11</sup>  | <b>5.50</b>  | <b>10.50</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. 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</b> <sup>1, 6</sup>   | <b>6.00</b>  | <b>11.00</b> |  |              |              |
| Kräftige Rindfleischsuppe mit japanischen Udon-Nudeln, Rindfleisch, Koriander und Lauchzwiebeln, abgeschmeckt mit Zimt, 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>4, 5, 6, 9, 11</sup>

**11.50**

Im Wok geschwenktes Rindfleisch auf Reisnudeln, 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>4, 5, 6, 11</sup>

**10.20**

Knusprige Frühlingsrollen mit Hackfleisch (Rind u. Schwein, Reisnudeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limettensauce. (auf Wunsch vegetarisch)

*Crispy spring rolls with minced meat (beef a. pork), rice noodles, fresh salad and Asian herbs. Served with homemade lime sauce. (vegetarian on request)*

### 21. Bún Gạo Xào <sup>3, 5, 6</sup>

Gebatene 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* **8.90**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **9.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **10.20**
- d) Garnelen/*shrimps* **10.70**
- e) Tofu **8.70**

### 22. Cơm Cari <sup>4, 11</sup>

Rotes Curry mit Kokosmilch und Gemüse (Paprika, Zucchini, Brokkoli Chinakohl und Champignons). Abgeschmeckt mit frischen Kräutern, serviert mit Jasminreis.

*Red Curry with coconut milk and vegetables (paprika, zucchini, broccoli, chinese cabbage and champignons). Tasted with fresh herbs. Served with rice.*

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/*chicken* **9.90**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **11.00**
- c) Rindfleisch/*beef* **11.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **12.90**
- e) Garnelen/*shrimps* **11.90**
- f) Tofu **9.50**

### 23. Cơm Xào Rau <sup>6, 11</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* **9.90**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **11.00**
- c) Rindfleisch/*beef* **11.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **12.90**
- e) Garnelen/*shrimps* **11.90**
- f) Tofu **9.50**

## HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

### 24. Mekong Cari <sup>4, 11</sup>

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

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

*Wahlweise mit/for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* **9.90**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **11.00**
- c) Rindfleisch/*beef* **11.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **12.90**
- e) Garnelen/*shrimps* **11.90**
- f) Tofu **9.50**

### 25. Đậu Hủ Chiên Xả (vegan) <sup>5, 6, 11</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.*

**9.50**

### 26. Đậu Hủ Sốt Cà Chua (vegan) <sup>6, 11</sup>

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

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

**9.50**

## SPEZIALITÄTEN/CHEF'S CREATIONS

- 27. Cơm gà Hải Nam – Singapore Chicken Rice** <sup>6, 11</sup> **14.20**  
Zarte Hähnchenbrust in Brühe gekocht, dazu würziger Jasminreis und pikante Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einer kleinen Hühnersuppe, gebratenem Pak Choi und Shiitake-Pilzen.  
*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> **13.20**  
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> **10.20**  
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>1, 4, 6, 11</sup> **13.20**  
Würzig gebackenes Schweinefilet mit japanischen Udon-Nudeln, Sojasprousen, 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>5, 11</sup> **13.50**  
Scharfes Lammcurry an Jasminreis, serviert mit eingelegter Gurke, Zwiebeln und frischen Tomaten.  
*Spicy Lamb curry with jasmine rice, served with pickled cucumber, onions and fresh tomatos.*
- 32. Saigon Chicken Curry** <sup>4, 11</sup> **10.20**  
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>

**33.00 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, serviert mit eingelegter Gurke, Zwiebeln und frischen Tomaten/ *Lamb curry with pickled cucumber, 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>

**28.00 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 und vietnamesischem 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'

28.00 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** 3.20  
Grüner Tee, auf Wunsch mit Ingwer.  
*Mild green tea, on request with ginger.*
- 38. Trà Hoa Nhài** 3.20  
Grüntee mit dem Duft von Jasminblüten auf Wunsch mit Ingwer.  
*With the scent of jasmine flowers, on request with ginger.*
- 39. Trà Gừng** 3.50  
Frischer junger Ingwer mit Minze und Honig.  
*Fresh young ginger with mint and honey.*
- 40. Trà Chanh** 3.50  
Frischer Limettensaft, frische Pfefferminze, dazu frischer heilsamer Ingwer und Honig.  
*Fresh lime juice, fresh peppermint, fresh ginger and honey.*
- 41. Trà Xả** 3.50  
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>** 3.60
- 44. Cà Phê Sữa Đá Vietnamesischer Eis-Kaffee/  
Vietnamese Ice-Coffee<sup>A</sup>** 3.90
- 45. Espresso<sup>A</sup>** 2.10
- 46. Espresso Machiato<sup>A</sup>** 2.40
- 47. Cappuccino<sup>A</sup>** 3.20
- 48. Café Americano<sup>A</sup>** 2.90
- 49. Latte Machiato<sup>A</sup>** 3.40

## KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

<b>50. Hausgemachte Limonade/ homemade lemonade</b>	(0,4l) 4.50	<b>60. Mineralwasser still/<i>still mineral water</i></b>	(0,25l) 2.30
Mit Ingwer, Minze, Limettensaft und Honig. <i>With ginger, mint, lime juice and honey..</i>		<b>61. Mineralwasser mit Kohlensäure/ sparkling mineral water</b>	(0,25l) 2.30
<b>51. Mango Lassi/<i>mango lassi</i></b>	(0,2l) 2.90 (0,33l) 4.90	<b>62. Mineralwasser still/<i>still mineral water</i></b>	(0,7l) 5.20
<b>52 Coca Cola <sup>A, D</sup>/Cola light <sup>A, C, D</sup>/Fanta <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.20 (0,33l) 3.40	<b>63. Mineralwasser mit Kohlensäure/ sparkling mineral water</b>	(0,7l) 5.20
<b>53. Apfelsaft/<i>apple juice</i></b>	(0,2l) 2.30 (0,4l) 3.90	<b>64. Tonic Water <sup>C, D</sup></b>	(0,2l) 2.60
<b>54. Apfelschorle/<i>apple spritzer</i></b>	(0,2l) 2.20 (0,4l) 3.80	<b>65. Ginger Ale <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.60
<b>55. Orangensaft/<i>orange juice</i></b>	(0,2l) 2.30 (0,4l) 3.90	<b>66. Bitter Lemon <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.60
<b>56. Orangensaftschorle/<i>orange spritzer</i></b>	(0,2l) 2.20 (0,4l) 3.80	<b>67. Wild Berry <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.60
<b>57. Mangofruchtsaftgetränk/ mango juice</b>	(0,2l) 2.30 (0,4l) 3.90	<b>68. Ginger B <sup>D</sup></b>	(0,2l) 2.60
<b>58. Rhabarberschorle/<i>rhubarb spritzer</i></b>	(0,2l) 2.20 (0,4l) 3.80		
<b>59. Mangoschorle/<i>mango spritzer</i></b>	(0,2l) 2.20 (0,4l) 3.80		

## BIER/BEER

<b>69. Saigon Bier/Saigon beer <sup>1</sup></b>	<b>(0,33l)</b>	<b>4.20</b>
<b>70. Traunstein Helles <sup>1</sup> vom Faß</b>	<b>(0,3l)</b>	<b>3.20</b>
	<b>(0,5l)</b>	<b>4.50</b>
<b>71. Traunstein Radler Naturtrüb <sup>1</sup></b>	<b>(0,5l)</b>	<b>4.50</b>
<b>72. Rothaus alkoholfrei <sup>1</sup></b>	<b>(0,33l)</b>	<b>3.20</b>
<b>73. Traunstein Dunkel <sup>1</sup></b>	<b>(0,5l)</b>	<b>4.20</b>
<b>74. Traunstein Hefeweizen <sup>1</sup></b>	<b>(0,5l)</b>	<b>3.90</b>
<b>75. Traunstein Hefeweizen alkoholfrei <sup>1</sup></b>	<b>(0,5l)</b>	<b>3.90</b>

## LONGDRINKS & SCHNAPS

<b>76. Gin &amp; Tonic (Tanqueray Gin) <sup>C, D</sup></b>				<b>5.90</b>
<b>77. Gin &amp; Tonic (Bombay Gin) <sup>C, D</sup></b>				<b>6.90</b>
<b>78. Cuba Libre <sup>A, D</sup></b>				<b>5.90</b>
<b>79. Wodka Lemon <sup>D</sup></b>				<b>5.90</b>
<b>80. Wodka wild Berry <sup>D</sup></b>				<b>5.90</b>
<b>81. Moscow Mule <sup>D</sup></b>				<b>6.40</b>
<b>82. Kräuterschnaps <sup>D</sup></b>	<b>2cl</b>	<b>2.30</b>	<b>4cl</b>	<b>3.50</b>
<b>83. Wodka</b>	<b>2cl</b>	<b>2.30</b>	<b>4cl</b>	<b>3.80</b>
<b>84. Grappa</b>	<b>2cl</b>	<b>2.30</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 Spumante Brut</b>	<b>5.90</b>	<b>18.90</b>	<b>93. Bardolino Chiaretto Rosé</b>	<b>5.40</b>	<b>18.90</b>
			Castelnuovo del Garda, Venetien, Italien		
<b>87. Crémant de Limoux Brut</b>		<b>25.90</b>	<b>94. Weinreich Rosé trocken</b>	<b>5.60</b>	<b>19.60</b>
Grande Cuvée 1531 de Aimery, Frankreich			Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
<b>Weißwein</b> <sup>N.º</sup>	<b>Glas (0,2l)</b>	<b>Flasche (0,75l)</b>	<b>95. Arrogant Frog Rosé</b>	<b>6.50</b>	<b>22.80</b>
<b>88. Grohsartig Weissburgunder-Chardonnay</b>	<b>5.60</b>	<b>19.60</b>	Pézenas, Coteaux du Languedoc, Frankreich		
Weingut Groh, Rheinhessen			<b>Rotwein</b> <sup>N.º</sup>	<b>Glas (0,2l)</b>	<b>Flasche (0,75l)</b>
<b>89. Weinreich Cuvée Weiss</b>	<b>5.60</b>	<b>19.60</b>	<b>96. Weinreich Cuvée Rot</b>	<b>5.60</b>	<b>19.60</b>
Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau			Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
<b>90. Grauburgunder</b>	<b>6.70</b>	<b>23.20</b>	<b>97. Cabernet-Shiraz</b>	<b>6.20</b>	<b>21.70</b>
Weingut Groh, Rheinhessen			Weingut Simonsig, Stellenbosch, Südafrika		
<b>91. Riesling trocken</b>	<b>6.90</b>	<b>23.90</b>	<b>98. Château de Luc Les Grands Murets</b>		<b>25.90</b>
Weingut Lorenz, Mosel			Domaine de Luc, Languedoc – Corbieres, Frankreich		
<b>92. Grohstoff Chardonnay</b>		<b>29.90</b>	<b>99. Château Barreyre Bordeaux Supérieur</b>		<b>27.90</b>
Weingut Groh, Rheinhessen			Domaine Château Berreyre – Macau-En-Médoc, Frankreich		

**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 22:30 Uhr · Samstag, 14:00 Uhr bis 22:30 Uhr · Sonntag Ruhetag

**opening hours:** Monday to Friday, 12:00 am - 10:30 pm · Saturday 2:00 pm - 10:30 pm · Sunday closed