



SPEISEKARTE/MENU

VORSPEISEN/STARTER

1. Gỏi Cuốn – Sommerrollen/*summer rolls*

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

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

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* ^{5, 6, 11} **5.00**
- b) Garnelen/*shrimps* ^{5, 6, 11} **5.60**
- c) Tofu ^{5, 6, 11} **5.00**

2. Chả Giò – Frühlingsrollen/*spring rolls* ^{2, 3, 4, 5} **5.50**

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 ^{1, 6}

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* **5.50**
- Hähnchen/*chicken* **5.20**
- Schweinefleisch/*pork* **5.20**

4. Gemischte Dim Sum/*mixed Dim Sum* ^{1, 2, 6} **7.50**

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 ^{4, 11} **6.50**

Gebratene Hähnchenflügel mit vietnamesischer Spezialsoße.

Roasted chicken wings with vietnamese special sauce.

6. Bánh Xèo ^{2, 6} **8.50**

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) ⁶ **7.50**

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** ^{1,6} **5.50**
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** ^{4, 5, 6, 11} **9.50**
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)** ^{2, 4, 5, 6} **11.50**
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. Tofusalat/Tofu salad** ^{2, 4, 5, 6, 11} **9.50**
Tofusalat 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** ^{4, 5, 6, 11} **10.90**
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 **1.80**
additional portion of rice
- 13. Gemischte Vorspeisenplatte ‚Saigon‘ (für 2 Personen)/ Mixed Plate of Appetizers ‚Saigon‘ (for 2 persons)** ^{2, 3, 4, 5, 6, 11} **17.00**
Sommerrolle, Frühlingsrolle, gebratene Wan Tan und Hähnchensalat.
Summer roll, spring roll, fried wontons and chicken salad.

SALATE/SALADS

SUPPEN/SOUPS

- | | klein | groß | | klein | groß |
|---|--------------|--------------|--|--------------|--------------|
| 14. Phở Bò ^{1, 6} | 6.00 | 12.50 | 17. Mì Hoàn Thánh ^{3, 6, 11} | 5.90 | 13.50 |
| 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> | | |
| 15. Phở Gà ^{1, 6} | 5.50 | 11.50 | 18. Hủ Tiếu Chay (vegan) ¹¹ | 6.00 | 12.50 |
| Kräftige Hühnersuppe mit Reisbandnudeln, zarter Hähnchenbrust, Koriander und Lauchzwiebeln. Serviert mit einem kleinen Salat (kleine Portion ohne 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 (small portion without salad).</i> | | | <i>Traditional Vietnamese soup with fresh seasonal vegetables, tofu and rice noodles, mushrooms, coriander, spring onions and ginger.</i> | | |
| 16. Bún Bò ^{1, 6} | 6.50 | 13.50 | | | |
| 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 ^{4, 5, 6, 9, 11}

13.50

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 ^{4, 5, 6, 11}

12.50

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 ^{3, 5, 6}

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* **10.90**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **11.50**
- c) Rindfleisch/*beef* **12.50**
- d) Garnelen/*shrimps* **13.00**
- e) Tofu **10.90**

22. Cơm Cari ^{4, 11}

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 (pepper, zucchini, broccoli, chinese cabbage and mushrooms). Tasted with fresh herbs. Served with rice.

Wahlweise mit/*for your choice with:*

- a) Hähnchen/*chicken* **12.50**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **13.00**
- c) Rindfleisch/*beef* **13.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **14.20**
- e) Garnelen/*shrimps* **14.20**
- f) Tofu **11.70**

23. Cơm Xào Rau ^{6, 11}

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* **12.50**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **13.00**
- c) Rindfleisch/*beef* **13.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **14.20**
- e) Garnelen/*shrimps* **14.20**
- f) Tofu **12.00**

HAUPTGERICHTE/MAIN DISHES

24. Mekong Cari ^{4, 11}

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

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

Wahlweise mit/for your choice with:

- a) Hähnchen/*chicken* **12.50**
- b) gebackene Hähnchenbrust/*deep-fried chicken breast* **13.00**
- c) Rindfleisch/*beef* **13.50**
- d) kross gebratene Entenbrust/*deep-fried duck breast* **14.20**
- e) Garnelen/*shrimps* **14.20**
- f) Tofu **12.00**

25. Đậu Hủ Chiên Xả (vegan) ^{5, 6, 11}

12.00

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

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

26. Đậu Hủ Sốt Cà Chua (vegan) ^{6, 11}

12.00

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

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

SPEZIALITÄTEN/CHEF'S CREATIONS

- 27. Cơm gà Hải Nam** ^{6, 11} **15.00**
Zarte Hähnchenbrust in Brühe gekocht, dazu Jasminreis und pikante Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einer kleinen Hühnersuppe, gebratenem Pak Choi Gemüse und Sojasauce.
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, Shiitake mushrooms and soy sauce.
- 28. Cơm Xá Xíu** ^{4, 6, 11} **14.50**
Gebackenes Schweinefilet mit Jasminreis und pikanter Ingwer-Chili-Sauce. Serviert mit einem kleinen Salat und einer kleinen Hühnerbrühe.
Baked filet of pork with jasmine rice and spicy ginger-chili-sauce. Served with a small salad & a small Chicken soup.
- 29. Gà xào gừng** ^{4, 6} **12.50**
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** ^{1, 4, 6, 11} **14.50**
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** ^{5, 11} **14.50**
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** ^{4, 11} **12.50**
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 5.20**
Wechselnde Desserts im Monatsangebot/*Changing desserts*

SAIGON FOOD SPEZIAL MENÜS/SAIGON FOOD SPECIAL MENU

ab 2 Personen/Minimum 2 persons

34. Menü 1 'Saigon' ^{1,3,6,7}

37.00 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' ^{1,2,3,6,7}

32.00 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'

34.00 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** 3.50
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** 3.60
- 44. Cà Phê Sữa Đá Vietnamesischer Eis-Kaffee/
Vietnamese Ice-Coffee^A** 4.20
- 45. Espresso^A** 2.20
- 46. Espresso Machiato^A** 2.50
- 47. Cappuccino^A** 3.50
- 48. Café Americano^A** 3.20
- 49. Latte Machiato^A** 3.70

KALTE GETRÄNKE / COLD DRINKS

50. Hausgemachte Limonade/ <i>homemade lemonade</i> Mit Ingwer, Minze, Limettensaft und Honig. <i>With ginger, mint, lime juice and honey..</i>	(0,4l)	5.20		
51. Mango Lassi/ <i>mango lassi</i>	(0,2l)	2.90	(0,4l)	5.20
52 Coca Cola ^{A, D} /Cola light ^{A, C, D} /Fanta ^D	(0,2l)	2.30	(0,33l)	3.60
53. Apfelsaft/ <i>apple juice</i>	(0,2l)	2.40	(0,4l)	4.00
54. Apfelschorle/ <i>apple spritzer</i>	(0,2l)	2.30	(0,4l)	3.90
55. Orangensaft/ <i>orange juice</i>	(0,2l)	2.40	(0,4l)	4.00
56. Orangensaftschorle/ <i>orange spritzer</i>	(0,2l)	2.30	(0,4l)	3.90
57. Mangofruchtsaftgetränk/ <i>mango juice</i>	(0,2l)	2.50	(0,4l)	4.20
58. Rhabarberschorle/ <i>rhubarb spritzer</i>	(0,2l)	2.40	(0,4l)	4.10
59. Mangoschorle/ <i>mango spritzer</i>	(0,2l)	2.40	(0,4l)	4.10
60. Mineralwasser still/ <i>still mineral water</i>	(0,25l)	2.40		
61. Mineralwasser mit Kohlensäure/ <i>sparkling mineral water</i>	(0,25l)	2.40		
62. Mineralwasser still/ <i>still mineral water</i>	(0,7l)	5.90		
63. Mineralwasser mit Kohlensäure/ <i>sparkling mineral water</i>	(0,7l)	5.90		
64. Tonic Water ^{C, D}	(0,2l)	2.90		
65. Ginger Ale ^D	(0,2l)	2.90		
66. Bitter Lemon ^D	(0,2l)	2.90		
67. Wild Berry ^D	(0,2l)	2.90		
68. Ginger B ^D	(0,2l)	2.90		

BIER/BEER

69. Saigon Bier/Saigon beer ¹	(0,33l)	4.20
70. Traunstein Helles ¹ vom Faß	(0,3l) (0,5l)	3.70 5.20
71. Traunstein Radler Naturtrüb ¹	(0,5l)	4.50
72. Traunstein Helles alkoholfrei ¹	(0,5l)	4.50
73. Traunstein Dunkel ¹	(0,5l)	4.50
74. Traunstein Hefeweizen ¹	(0,5l)	4.50
75. Traunstein Hefeweizen alkoholfrei ¹	(0,5l)	4.50

LONGDRINKS & SCHNAPS

76. Gin & Tonic (Tanqueray Gin) ^{C, D}				6.90
77. Gin & Tonic (Bombay Gin) ^{C, D}				6.90
78. Cuba Libre ^{A, D}				6.90
79. Wodka Lemon ^D				6.40
80. Wodka wild Berry ^D				6.40
81. Moscow Mule ^D				6.90
82. Kräuterschnaps ^D	2cl	2.30	4cl	3.50
83. Wodka	2cl	2.30	4cl	3.80
84. Grappa	2cl	2.30	4cl	3.90

SEKT/CREMANT/WEIN

Sekt ^{N.º}	Flasche (0,2l)	Flasche (0,75l)	Roséwein ^{N.º}	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
86. Prosecco Spumante Brut	6.20	19.90	92. Bardolino Chiaretto Rosé	6.20	21.70
			Castelnuovo del Garda, Venetien, Italien		
87. Crémant de Limoux Brut		25.90	93. Weinreich Rosé trocken	6.30	22.10
Grande Cuvée 1531 de Aimery, Frankreich			Weingut Weinreich, Rheinhessen, Wein aus ökologischem Anbau		
Weißwein ^{N.º}	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)	94. Arrogant Frog Rosé	7.10	24.80
88. Grohsartig Weissburgunder-Chardonnay	6.50	22.80	Pézenas, Coteaux du Languedoc, Frankreich		
Weingut Groh, Rheinhessen			Rotwein ^{N.º}	Glas (0,2l)	Flasche (0,75l)
89. Silvaner trocken Kocherperle	6.30	22.10	95. Montepulciano d'Abruzzo	6.20	21.70
Weingut Hohenlohe, Württemberg			Weingut Mezzato, Abruzzen, Italien		
90. Grauburgunder	7.60	26.60	96. Cabernet-Shiraz	6.90	24.30
Weingut Groh, Rheinhessen			Weingut Simonsig, Stellenbosch, Südafrika		
91. Riesling trocken	7.30	25.60	97. Château Côtes de Blaignan, Cru Bourgeois		26.90
Weingut Lorenz, Mosel			Grand Vin de Bordeaux, 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 · team@saigonfood.berlin · Telefon: 030 233 05 858

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr · Samstag und Feiertag 14:00 Uhr bis 22:00 Uhr · Sonntag Ruhetag

opening hours: Monday to Friday 12:00 am - 10:00 pm · Saturday and Holidays 2:00 pm - 10:00 pm · Sunday closed