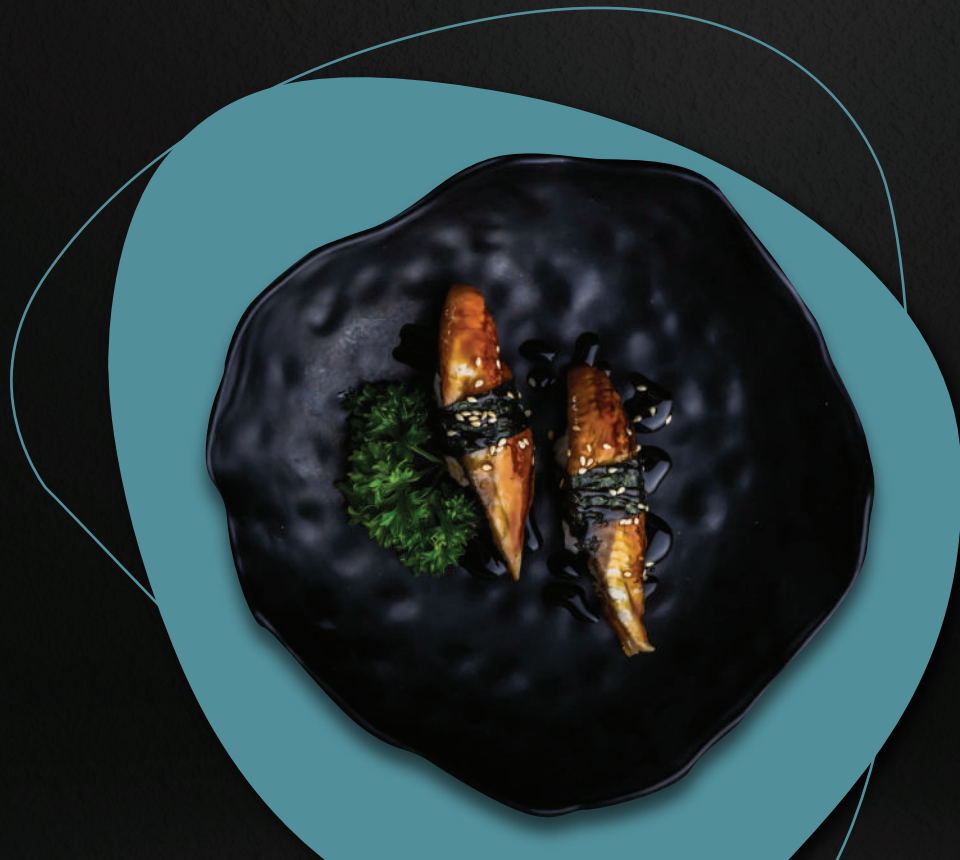




VIETNAMESE FUSION CUSINE - SUSHI BAR

Strandstraße 37D, 23669 Timmendorfer Strand
Täglich. 11:30-22:00 | Tel. 045038849561



Vorspeisen

/ Starters /



1. Gỏi Cuốn ^{c,m,b}

2 Stk. frische Sommerrollen mit Reissnudeln, Salat, Rucola & Limettensoße, Erdnusssauce
2 pcs fresh summer rolls with rice noodles, lettuce, rocket & Lime Sauce, Peanut Sauce

a. Hühnerfleisch / Chicken	6,20 €
b. Tofu	5,90 €
c. Garnelen / Shrimps	6,50 €

2. Nem Chay – Veggie Frühlingrollen ^{b,d} 6,20 €

6 Stk. mini vegetarisch Frühlingrollen mit Salat & Süß Sauer Soße
6 pcs mini vegetarian spring rolls with salad & sweet-sour sauce

3. Nem Sài Gòn ^{b,c,e} 6,50 €

2 Stk. Frühlingrollen mit gehacktes Fleisch, Reissnudeln, Gemüse gewürzt, Limetten Soße
2 pcs spring rolls with minced meat, rice noodles, spiced vegetables, lime sauce

4. Gà nướng Sáte ^b 6,70 €

2 Stk. gegrillte Hühnerspieße mit feiner hausgemachter Erdnussoße
2 pcs of grilled chicken skewers with a fine homemade peanut sauce

5. Hả Cảo Hấp – Steamy Pearis ^{b,d,e,m} 6,50 €

4 Stk. Teigtaschen mit Garnelenfüllung gedämpft im Bambustopf dazu Sojasoße
4 pcs dumplings filling with shrimps, steamed in Bamboo pot, served with soy sauce

6. Wantan Chiên ^{b,d}

6 Stk. golden gebackene Teigtaschen mit Salat & Süß-Sauer-Dip
6 pcs of golden baked dumplings with salad & sweet-sour dip

a. Hühnerfleisch / Chicken	6,50 €
b. Tofu	6,20 €

Vorspeisen

/ Starters /



7. Nộm Xoài^b

mit Mango-, Möhren-streifen, asiatisch Kräutern und hausgemachtem Dressing

with mango and carrot strips, Asian herbs and homemade dressing

- a. Rindfleisch / Beef 7,20 €
- b. Tofu 6,20 €
- c. Garnelen / Shrimps 7,50 €

8. Nộm Xu Hào^b

mit frischem Kohlrabi-, Möhren-streifen, asiatisch Kräutern und hausgemachtem Dressing

with fresh kohlrabi, carrot strips, Asian herbs and homemade dressing

- a. Rindfleisch / Beef 7,20 €
- b. Tofu 6,20 €
- c. Garnelen / Shrimps 7,50 €

9. Gỏi Miến^{b,c,m}

Glasnudeln mit Salat, Rucola, asiatisch Kräuter, Röstzwiebeln, Erdnüsse & hausgemacht Limetten Soße

Glass noodles with salad, rocket, Asian herbs, fried onions, peanuts & homemade lime sauce

- a. Hühnerfleisch / Chicken 6,50 €
- b. Tofu 6,20 €
- c. Garnelen / Shrimps 6,70 €

10. Seetang Salat

- a. Tofu 6,20 €
- b. Lachs / Salmon 6,80 €

11. Edamame^d

Japanische gegarte Sojabohnen
Japanese cooked soybeans

6,20 €



Vorspeisen

/ Starters /



12. Kokossuppe ^{g,c}

mit Kokosmilch, Zitronengras und Koriander
with coconut milk, lemongrass and coriander

- a. Hühnerfleisch / Chicken 6,50 €
- b. Tofu 6,20 €
- c. Garnelen / Shrimps 6,70 €

13. Wantan Suppe ^d

Teigtaschen mit versch. Gemüse und asiatisch Kräutern
Dumplings with various vegetables and Asian herbs

- a. Hühnerfleisch / Chicken 6,50 €
- b. Tofu 6,20 €
- c. Garnelen / Shrimps 6,70 €

14. Súp Miến-Glasnudelsuppe

Glasnudelsuppe mit versch. Gemüse & asiatisch Kräutern
Glass noodle soup with various vegetables & Asian herbs

- a. Hühnerfleisch / Chicken 6,50 €
- b. Tofu 6,20 €

15. Canh Chua Cá Hồi ^c

7,80 €

Lachs, Frühlingszwiebeln, Koriander, Gemüse-Bouillon,
Champignons abgeschmeckt mit Ingwer und Limettensaft
*Salmon, spring onions, coriander, vegetable bouillon,
mushrooms seasoned with ginger and lime juice*

16. Miso Suppe mit Seetang / *with seaweed*

- a. Tofu 6,20 €
- b. Lachs / Salmon 6,80 €



Phở

“Vietnamesische Reisbandnudelsuppe Bowl mit einer kräftigen Brühe & alle traditionelles Zutaten wie Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, versch. asiatische Kräuter, Anis, Zimt, Kardamom, Ingwer & Zwiebeln”

“Vietnamese flat rice noodle soup bowl with a strong broth & all traditional ingredients such as soybean sprouts, spring onions, various Asian herbs, aniseed, cinnamon, cardamom, ginger & onions)

17. Phở Bò^m

15,90 €

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischscheiben blanchiert durch den Aufgruss von aromatischen Rinderbrühe

Flat rice noodles soup with beef slices blanched with aromatic beef broth

18. Phở Gà^m

15,50 €

Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch & einer leichten Hühnerbrühe

Flat rice noodles soup with tender chicken and a light chicken broth

19. Phở Đặc Biệt^m

16,90 €

Reisbandnudelsuppe mit Rindfleisch, Hühnerfleisch & vietnamesische Schweinefleisch Klößen in einer aromatischen Rinderbrühe

Flat rice noodle soup with beef, chicken & Vietnamese pork meatballs in an aromatic beef broth



20. Phở Tofu^m

14,90 €

Reisbandnudelsuppe mit frischen versch. Gemüse, feinem Tofu und einer leichten Gemüse Brühe

Flat rice noodle soup with fresh vegetables, fine tofu and a light vegetable broth

21. Súp Wantan^m

15,50 €

Klassische Wantan Suppe mit Hühnerfleisch/ Garnelen oder Tofu, Gemüse der Saison und Koriander

Classic wonton soup with chicken/ prawns or tofu, seasonal vegetables and coriander

Vegetarische Hauptgericht

/ Vegetarian /

22. Đậu Phụ Xào Rau^{b,m} 15,50 €

Gebatener Tofu mit frischem Gemüse, hausgemacht dunkle Soße, Salat und Kräuter dazu Jasminreis
Fried tofu with fresh vegetables, homemade dark sauce, salad and herbs, served with jasmine rice

23. Đậu Phụ Xào Curry^{b,m} 15,50 €

Frischer Tofu mit Gemüse in roter Curry-Kokosmilch-Zitronengras Soße, dazu Salat und Jasminreis
Fresh tofu with vegetables in red curry coconut milk lemongrass sauce, with salad and jasmine rice

24. Đậu Phụ Sốt Lạc^{b,m} 15,50 €

Frischer Tofu mit Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis
Fresh tofu with vegetables in peanut coconut milk sauce, with salad and jasmine rice

25. Đậu Phụ Xào Mango^{b,m} 15,50 €

Frischer Tofu mit Gemüse in Mango-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis
Fresh tofu with vegetables in mango coconut milk sauce, with salad and jasmine rice



26. Shao Lin BBQ^{b,m,h} 16,90 €

im Wok geschwenkter Seitan (vegetarische Weizenfleisch) mit Zitronengras, frischem Gemüse, Kräuter, Knoblauch mit dunkle Soße dazu Jasminreis
Seitan (vegetarian wheat meat) tossed in the wok with lemongrass, fresh vegetables, herbs, garlic with dark sauce & jasmine rice

27. Seitan Nướng^{b,m} 16,90 €

Saitanspieße (vegetarische Weizenfleisch) mit Gemüse gegrillt, Erdnuss Soße dazu Jasminreis und Salat
Saitan skewers (vegetarian wheat meat) grilled with vegetables, peanut sauce, jasmine rice and salad

28. Salat Tofu^{b,m,l,c,d} 16,50 €

Gebackener Tofu, gemischter Salat mit knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße
Baked tofu, mixed salad with crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce

29. Bún Đậu^{b,m,l,c} 16,90 €

Gebackene Tofu mit warme Reismudeln, Sprossen, gemischter Salat & Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen & Sesam
Baked tofu with warm rice noodles, sprouts, mixed salad & chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts & sesame

30. Phở Tofu Coco^{b,g,l,m} 16,50 €

Gebackene Tofu mit cremiger Kokos-Curry-Soße, Gemüse, vietnamesische Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln und Erdnüssen
Baked tofu with creamy coconut curry sauce, vegetables, Vietnamese flat rice noodles, lettuce, roasted onions & peanuts

*Alle Grillgerichte werden mit Teriyaki-Sauce serviert / All the grilled dishes are topped with teriyaki sauce /

SaiGon Wok

Nudeln & Reis / Noodles & Rice /

31. Cơm Rang^{a,b,m}

Gebratener Reis mit Ei und verschiedene Gemüse

a. Hühnerfleisch / Chicken	17,50 €
b. Tofu	16,50 €
c. Garnelen / Shrimps	19,50 €
d. Ente Kross / Crispy Duck	19,90 €
e. Rinderfleisch / Beef	18,90 €

32. Phở Xào^{a,b,m}

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedene Gemüse

a. Hühnerfleisch / Chicken	17,50 €
b. Tofu	16,50 €
c. Garnelen / Shrimps	19,50 €
d. Ente Kross / Crispy Duck	19,90 €
e. Rinderfleisch / Beef	18,90 €

322. Udon Xào^{a,b,m}

Gebratene Udon Nudeln mit verschiedene Gemüse

a. Hühnerfleisch / Chicken	17,50 €
b. Tofu	16,50 €
c. Garnelen / Shrimps	19,50 €
d. Ente Kross / Crispy Duck	19,90 €
e. Rinderfleisch / Beef	18,90 €



Ente / Duck /

33. Vịt Xào Rau^{b,d,m,n}

18,90 €

Enter Kross mit frischem Gemüse, Soja-Austern Soße, Salat und Kräuter dazu Jasminreis

Enter Kross with fresh vegetables, soy-oyster sauce, salad and herbs with jasmine rice

34. Vịt Xào Curry^{b,d}

18,90 €

Ente kross mit frischer Saison Gemüse, Salat, Erdnüssen, Zitronengras in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Jasminreis

Crispy duck with fresh seasonal vegetables, lettuce, peanuts, lemongrass in a red curry coconut milk sauce with jasmine rice

35. Vịt Sốt Lạc^{b,d}

18,90 €

Ente kross mit Saison Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis

Crispy duck with seasonal vegetables in peanut coconut milk sauce, served with salad and jasmine rice

36. Vịt Xào Mango^{b,d}

18,90 €

Ente kross mit Saison Gemüse in Mango-Kokosmilch Soße, dazu Salat und Jasminreis

Crispy duck with seasonal vegetables in mango-coconut milk sauce, with salad and jasmine rice

Ente / Duck /

37. Vịt Chiên Salat ^{b,d,c,l} 18,90 €

Knusprige Entenbrust mit gemischter Salat mit knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße
Crispy duck breast with mixed salad with crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce

38. Vịt Nướng Salat ^{b,c,d,l} 21,50 €

Gegrillte Entenbrust mit gemischter Salat, knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße
Grilled duck breast with mixed salad with crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce

39. Bún Vịt ^{b,c,d,l} (Hanoi Art) 18,90 €

Knusprige Entenbrust mit warme Reismudeln, Sprossen, gemischter Salat und Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen & Sesam
Crispy duck breast with warm rice noodles, sprouts, mixed salad and chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts & sesame

39a. Bún Vịt Nướng ^{b,c,d,l} (Hanoi Art) 21,50 €

Gegrillte Entenbrust mit warme Reismudeln, Sprossen, gemischter Salat und Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen & Sesam
Grilled duck breast with warm rice noodles, sprouts, mixed salad and chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts & sesame

40. Phở Vịt Nướng Coco ^{b,c,d,l} 21,90 €

Gegrillte Entenbrust mit cremiger Kokos-Curry Soße, Gemüse, Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln & Erdnüssen
Grilled duck breast with creamy coconut curry sauce, vegetables, flat rice noodles, lettuce, roasted onions & peanuts

40a. Phở Vịt Coco ^{b,g,l} (Hoi An Art) 18,90 €

Knusprige Entenbrust mit cremiger Kokos-Curry Soße, Gemüse, Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln Erdnüssen
Crispy duck breast with creamy coconut curry sauce, vegetables, flat rice noodles, lettuce, roasted onions & peanuts



Hühnerfleisch / Chicken /

41. Gà Xào Rau ^{b,m,n} 16,90 €

Gebraten Hühnerbrust mit frischem Gemüse, hausgemacht dunkler Soja-Austern Soße und Salat, Kräuter dazu Jasminreis
Fried chicken breast with fresh vegetables, homemade dark soy-oyster sauce and salad, herbs with jasmine rice

42. Cơm Gà Xả ^b 16,90 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit frischen Saisongemüse, Salat, Erdnüssen, Zitronengras in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Jasminreis
Tender chicken breast fillet with fresh seasonal vegetables, lettuce, peanuts, lemongrass in red curry coconut milk sauce with jasmine rice

43. Gà Sốt Lạc ^b 16,90 €

Zartes Hühnerbrustfilet mit Saison Gemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat und Jasminreis
Tender chicken breast fillet with seasonal vegetables in peanut coconut milk sauce, with salad and jasmine rice

44. Gà Xào Mango ^b 16,90 €

Gebraten Hühnerbrust mit Gemüse in Mango-Kokosmilch Soße, dazu Salat und Jasminreis
Fried chicken breast with vegetables in mango coconut milk sauce, with salad and jasmine rice

Hühnerfleisch / Chicken /

45. Gà Xào Xả Ớt^{b,c,m,d} 16,50 €

Hühnerbrust gebraten mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Karotten, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse, dazu Nudeln und Limetten Soße

Fried chicken breast with fresh lemongrass, chili, leek, carrots, lettuce, roasted onions, peanuts, plus noodles and lime sauce

46. Gà Nướng Salat^{b,c,l} 17,50 €

Gegrilltes Hühnerbrust mit gemischter Salat, knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße

Grilled chicken breast with mixed salad, crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce

47. Bún Gà^{b,c,l} (Hanoi Art) 17,50 €

Gegrilltes Hühnerbrust mit warme Reismnudeln, Sprossen, gemischter Salat und Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln Erdnüssen & Sesam

Grilled chicken breast with warm rice noodles, sprouts, mixed salad and chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts and sesame

48. Phở Gà Coco^{b,l} (Hoi An Art) 17,90 €

Gegrilltes Hühnerbrust mit cremiger Kokos-Curry Soße, Gemüse, Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln & Erdnüssen

Grilled chicken breast with creamy coconut curry sauce, vegetables, flat rice noodles, lettuce, roasted onions and peanuts



Rinderfleisch / Beef /

50. Bò Xào Rau^{b,c,m} 17,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, hausgemacht dunkle Soja-Austern Soße, Salat & Kräuter dazu Jasminreis

Fried beef with fresh vegetables, homemade dark soy-oyster sauce, salad & herbs with jasmine rice

51. Bò Xào Curry^b 17,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse, Salat, Erdnüssen, Zitronengras in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Jasminreis

Roasted beef with seasonal vegetables, salad, peanuts, lemongrass in red curry coconut milk sauce with jasmine rice

52. Bò Sốt Lạc^b 17,90 €

Gebratenes Rindfleisch mit Saisongemüse in Erdnuss-Kokosmilch-Soße, dazu Salat & Jasminreis

Fried beef with seasonal vegetables in peanut coconut milk sauce, with salad & jasmine rice

53. Bò Xào Mango^{b,g} 17,90 €

Gebrautes Rindfleisch mit Gemüse in Mango-Kokosmilch Soße, dazu Salat und Jasminreis

Fried beef with vegetables in mango coconut milk sauce, with salad and jasmine rice

54. Bún Bò Nam Bộ^{b,c,m} (Saigon Art) 17,90 €

Gebrautes Rindfleisch mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Karotten, Salat, Röstzwiebeln Erdnüsse, dazu Nudeln und Limetten Soße

Fried beef with fresh lemongrass, chili, leek, carrots, lettuce, roasted onions, peanuts, noodles and lime sauce

55. Bò Lúc Lắc-Shaking Beef^{b,c,l} 18,90 €

Leckeres Filet-Steaks mit Paprika, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Asia-Gewürzen, serviert mit Kräuter Salat und Reisnudeln

Delicious fillet steaks with bell pepper, onions, peanuts, roasted onions, Asian spices, served with herb salad and rice noodles

56. Bò Nướng Xào Rau^{b,l,c} 21,50 €

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit frischem Gemüse, hausgemachter dunkle-Austernsauce, Salat, dazu Jasminreis

Grilled sirloin steak with fresh vegetables, homemade dark oyster sauce, salad, served with jasmine rice



56. Bò Nướng Salat^{b,l,c} 20,90 €

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit gemischter Salat mit knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße

Grilled beef rump steak with mixed salad with crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce

57. Bún Bò^{b,l} (Hanoi style) 20,90 €

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit Warme Reisnudeln, Sprossen, gemischter Salat und Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln Erdnüssen & Sesam

Grilled beef rump steak with warm rice noodles, sprouts, mixed salad and chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts and sesame

58. Phở Bò Coco^{b,l} (Hoi An Art) 21,50 €

Gegrilltes Rinderhüftsteak mit cremiger Kokos-Curry Soße, Gemüse, Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen

Grilled beef rump steak with creamy coconut curry sauce, vegetables, flat rice noodles, lettuce, roasted onions, peanuts



Garnelen / Shrimps /

60. Tôm Xào Rau^{b,e,m,n} 18,50 €

Gebraten Garnelen mit frischem Gemüse, hausgemacht dunkle Soja-Austern Soße und Salat, Kräuter dazu Jasminreis / *Fried prawns with fresh vegetables, homemade dark soy oyster sauce and salad, herbs with jasmine rice*

61. Tôm Xào Curry^{b,e} 18,50 €

Gebraten Garnelen mit frischen Saison Gemüse, Salat, Erdnüssen, Zitronengras in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Jasminreis / *Fried prawns with fresh seasonal vegetables, lettuce, peanuts, lemongrass in a red curry coconut milk sauce with jasmine rice*

62. Tôm Xào Xả Ốt^{b,c,d,m} 18,50 €

Gebratene Garnelen mit frischem Zitronengras, Chili, Lauch, Karotten, Salat, Röstzwiebeln Erdnüsse, dazu Nudeln & Limetten Soße / *Fried prawns with fresh lemongrass, chili, leek, carrots, lettuce, roasted onions, peanuts, noodles and lime sauce*

633. Tôm Nướng Xào Rau^{b,c,l} 21,90 €

Gegrilltes Garnelen mit frischem Gemüse, hausgemachter dunkle-Austernsauce, Salat, dazu Jasminreis / *Grilled prawns with fresh vegetables, homemade dark oyster sauce, salad, served with jasmine rice*

63. Tôm Nướng Salat^{b,c,l} 21,50 €

Gegrilltes Garnelen mit gemischter Salat mit knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße / *Grilled prawns with mixed salad with crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce*

64. Bún Tôm^{b,c,e,l} (Hanoi Art) 21,50 €

Gegrilltes Garnelen mit warme Reismudeln, Sprossen, gemischter Salat und Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln Erdnüssen & Sesam / *Grilled prawns with warm rice noodles, sprouts, mixed salad and chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts and sesame*

65. Phở Tôm Coco^{b,e,l} (Hoi An Art) 21,90 €

Gegrilltes Garnelen mit cremiger Kokos-Curry Soße, Gemüse, Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln Erdnüssen / *Grilled prawns with creamy coconut curry sauce, vegetables, flat rice noodles, lettuce, roasted onions and peanuts*



Fisch / Fish /

66. Lachs Xào Rau ^{b,c} 22,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, hausgemacht dunkle Soja-Austern Soße und Salat, Kräuter dazu Jasminreis
Grilled salmon with fresh vegetables, homemade dark soy oyster sauce and salad, herbs with jasmine rice

67. Lachs Xào Curry ^{b,c} 22,90 €

Gegrillter Lachs mit frischen Saison Gemüse, Salat, Erdnüssen, Zitronengras in roter Curry-Kokosmilch-Soße dazu Jasminreis
Grilled salmon with fresh seasonal vegetables, lettuce, peanuts, lemongrass in red curry coconut milk sauce with jasmine rice

68. Lachs Mango ^{b,c} 22,90 €

Gegrillter Lachs mit Gemüse in Mango-Kokosmilch Soße, dazu Salat und Jasminreis
Grilled salmon with vegetables in mango coconut milk sauce, with salad and jasmine rice

69. Lachs Nướng Salat ^{b,c,l} 22,90 €

Gegrilltes Lachs mit gemischter Salat mit knackigen Salarico, Radicchio, Rucola, Cherry-Tomaten, Sprossen, Erdnüssen, Sesam, Olivenöl & hausgemachter Chili-Limetten Soße
Grilled salmon with mixed salad with crispy salarico, radicchio, rocket, cherry tomatoes, sprouts, peanuts, sesame, olive oil & homemade chilli-lime sauce

70. Bún Cá ^{b,c,l} (Hanoi Art) 22,90 €

Gegrilltes Lachs mit warme Reisnudeln, Sprossen, gemischter Salat und Chili-Ingwer-Limetten Soße, verfeinert mit gerösteten Zwiebeln Erdnüssen & Sesam
Grilled salmon with warm rice noodles, sprouts, mixed salad and chilli-ginger-lime sauce, refined with roasted onions, peanuts and sesame

71. Phở Cá Coco ^{c,b,l} (Hoi An Art) 22,90 €

Gegrillter Lachs mit cremiger Kokos-Curry Soße, Gemüse, Reisbandnudeln, Salat, gerösteten Zwiebeln Erdnüssen
Grilled salmon with creamy coconut curry sauce, vegetables, flat rice noodles, lettuce, roasted onions and peanuts



SaiGon Spezialitäten

/ Specialty /

72. Bún Nem Sài Gòn^{a,b,m} 17,90 €

Frühlingsrollen in Reispapier gefüllt mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, frischem Salat, Vietnamesische Kräuter, dazu Reismnudeln
Spring rolls in rice paper filled with minced meat, morels, glass noodles, fresh lettuce, Vietnamese herbs and rice noodles

73. Bún Chả Cá^c 17,90 €

Vietnamesische Fischsuppe mit Reismnudeln, Fischbrühe, Fischfrikadellen, gebratene Lachscheiben, Dill, Tomate, Sellerie, vietnamesische Kräuter

Vietnamese fish soup with rice noodles, fish broth, fish cakes, fried slices of salmon, dill, tomato, celery, Vietnamese herbs

74. Bún Chả Hà Nội 18,90 €

Vietnamesisches Gericht aus gegrilltem Schweinefleisch, serviert mit Reismnudeln, Kohlrabi, Karotten, hausgemachter Limettensauce & Kräutern

Vietnamese dish of grilled pork served with rice noodles, kohlrabi, carrots, homemade lime sauce and herbs

75. Hải Sản Xào Curry^{b,e,l} 25,90 €

Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Lachs, Muscheln, Tintenfisch) mit Currysoße und Gemüse, serviert mit Jasminreis

Fried seafood (prawns, salmon, mussels, squid) with curry sauce and vegetables, served with jasmine rice

76. Hải Sản Xào^{b,c,m} 25,90 €

Gebratene Meeresfrüchte (Garnelen, Lachs, Muscheln, Tintenfisch) mit Spargel, Zucchini, Paprika in dunkle Soße, serviert mit Jasminreis

Fried seafood (prawns, salmon, mussels, squid) with asparagus, zucchini, peppers in dark sauce, served with rice



Happy Meals

80. Chicken Skewer

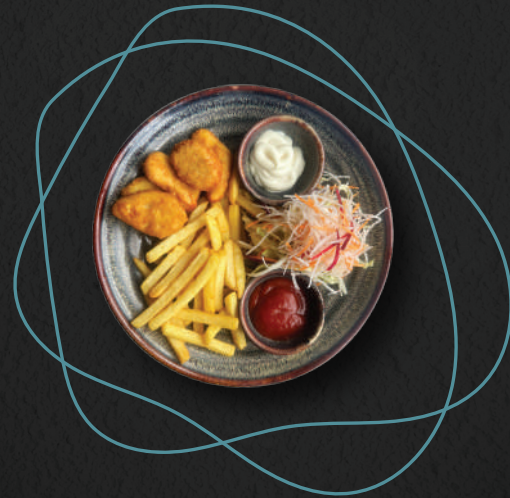
8,90 €

Gegrillte Hühnerspieße mit Süßkartoffel Pommes und Salat, serviert mit: Erdnusssoße / Mayonnaise / Ketchup
Grilled chicken skewers with sweet potato fries and salad, served with: peanut sauce / mayonnaise / ketchup

81. Chicken Nuggets^d

8,90 €

Hühnernuggets mit Kartoffeln Pommes und Salat, serviert mit: Erdnusssoße / Mayonnaise / Ketchup
Chicken nuggets with fries and salad, served with: Peanut sauce / mayonnaise / ketchup



Desserts

D1. Creme Brûlée^g

8,90 €

Mit Limetten- Zitronengras-Geschmack
With lime-lemongrass flavor

D2. Mochi Eiscreme^g

9,90 €

Japanischer Reiskuchen gefüllt mit verschiedenen Eissorten, dazu Obst nach der Saison
Japanese rice cake filled with various types of ice cream and served with seasonal fruit

D3. Obst & Sorbet^g

9,90 €

Drei verschiedene Sorten hausgemacht Sorbets, serviert mit Obst nach der Saison
Three different kinds of homemade sorbets, served with seasonal fruit

D4. Sweety Saigon^g (für 2 Pers.) 19,90 €

Eine außergewöhnliche Dessert-Kreation des Küchenchef
An extraordinary dessert creation by the chef



Sushi Menu

Nigiri (2 Stk.)

N1. Maguro

Thunfisch / Tuna /

5,90 €

N2. Sake

Lachs / Salmon /

5,50 €

N3. Avocado

4,90 €

N4. Ebi

Garnelen / Shrimps /

5,50 €

N5. Unagi

Süßwasseraal / Eel /

5,90 €



Sashimi

S1. Sake Sashimi

8 Scheibe Lachs / 8 slices salmon /

20,50 €

S2. Maguro Sashimi

8 Scheibe Thunfisch / 8 slices tuna /

22,90 €

S3. Sashimi mix 1

5 Scheibe Lachs & 5 Scheibe Thunfisch
/ 5 slices salmon & 5 slices Tuna /

22,90 €

Maki (8 Stk.)

M1. Kappa Gurke / Cucumber /	5,20 €
M2. Avocado	5,20 €
M3. Sake Lachs / Salmon /	6,20 €
M4. Sake Avocado Lachs & Avocado / Salmon & Avocado /	6,50 €
M5. Tekka Thunfisch / Tuna /	6,90 €
M6. Ebi Eingelegter Garnelen / Pickled Shrimp /	6,70 €
M7. Ebi Tempura Frittierte Garnelen / Fried Shrimp /	6,90 €
M8. Unagi Gegrillter Süßwasseraal / Grilled Eel /	6,90 €
M9. Lachshaut Frittierte Lachshaut mit Gurke / Fried salmon skin with cucumber /	6,50 €
M10. California Krebsfleischimitat & Avocado / Crabmeat imitation & Avocado /	6,20 €



Inside-Out (8 Stk.)

01. Alaska Lachs, Avocado, außen Tobiko / Salmon, avocado, outside tobiko /	14,90 €
02. Maguro Thunfisch, Gurke, außen Tobiko / Tuna, cucumber, outside tobiko /	15,90 €
03. Ebi^{c,1} Eingelegte Garnelen, Avocado, außen Tobiko und Sesam / Pickled shrimp, avocado, outside tobiko and sesame /	15,50 €
04. Ebi Tempura^{c,d,1} Frittierte Garnelen, Gurke, außen Sesam / Fried shrimps, cucumber, outside sesame /	15,50 €
05. Tori^{d,1} Frittierte Hühnerfleisch, Gurke, außen Sesam / Fried chicken, cucumber, outside sesame /	14,50 €
06. Veggie¹ Avocado, Gurke, Mango, außen Sesam / Avocado, cucumber, mango, outside sesame /	13,90 €
07. California^{c,e} Surimi (Krebsfleischimitat), Avocado, außen Tobiko / Surimi (imitation crabmeat), avocado, outside tobiko /	14,50 €

Crunchy Rolls (6 Stk.)

- F1. Roll 1^{c,d}** **14,50 €**
Panierte Roll mit Lachs, Avocado, Tobiko, Gurke, Frischkäse
/ Breaded roll with salmon, avocado, tobiko, cucumber, cream cheese /
- F2. Roll 2** **14,90 €**
Panierte Roll mit Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse
/ Breaded roll with tuna, cucumber, tobiko, cream cheese /
- F3. Roll 3^{c,d,e}** **15,90 €**
Panierte Roll mit Garnelen, Aal, Surimi, Tobiko
/ Breaded roll with shrimp, eel, surimi, tobiko /
- F4. Veggie Roll^d** **13,50 €**
Gurke, Avocado, Mango / Cucumber, avocado, mango /
- F5. Chicken roll^d** **14,50 €**
Panierte Roll mit frittierte Hühnerfleisch
/ Breaded roll with fried chicken /
- F6. Mini Sake Roll^{c,d} (10 Stk.)** **13,50 €**
mit Lachs / Salmon /
- F7. Mini Tekka Roll^{c,d} (10 Stk.)** **13,90 €**
mit Tuna / Tuna /



Special Rolls (8 Stk.)

- T1. Asahikawa Roll^{g,l}** **16,50 €**
Mango, Gurke, Frischkäse, obendrauf Avocado & Sesam
/ Mango, cucumber, cream cheese, on top avo. & sesame /
- T2. Hakodate Roll^{c,g}** **16,90 €**
Lachs, Gurke, Frischkäse, obendrauf Avocado
/ Salmon, cucumber, cream cheese, avocado on top /
- T3. Crispy Tiger Roll^{c,d,e}** **17,90 €**
Garnelen in Tempura, Avocado, Mango, mit Lachs bedeckt
/ Prawns in tempura, avocado, mango, covered with salmon /
- T4. Tunacado Roll^{c,e}** **18,50 €**
Garnelen im Tempura, Gurke, Tobiko, mit Thunfisch bedeckt
/ Prawns in tempura, cucumber, tobiko, covered with tuna /
- T5. Aomori Roll^{c,g}** **18,90 €**
Gekochter Thunfisch, Avocado, oben drauf mit flambieren Thunfisch
/ Cooked tuna, avocado, topped with flambéed tuna /
- T7. Funabashi Roll^{e,g}** **18,90 €**
Ebi Tempura, Mango, Frischkäse, Avocado, obendrauf mit Süßwasseraal
/ Ebi tempura, mango, cream cheese, avocado, topped with eel /
- T8. Saigon Roll^{e,g}** **19,50 €**
Thunfisch, eingelegte Garnelen, Krebsfleischimitat, obendrauf mit Lachs, Avocado & Thunfisch
/ Tuna, pickled shrimp, imitation crab meat, topped with salmon, avocado and tuna /

Menüs

Menu 1. Set for 2

8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Tekka Maki
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. I.O California
6 Stk. Crunchy Chicken Roll

58,90 €

2 Stk. Sake Sashimi
2 Stk. Tekka Sashimi
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Lachs Nigiri

Menu 2. Veggie

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. I.O Veggie
6 Stk. Crunchy Veggie Roll
2 Stk. Avocado Nigiri

35,90 €

Menu 3. Set for 3

8 Stk. Sake Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Ebi Maki
8 Stk. Lachs Avocado Maki
6 Stk. Crunchy Roll 2

71,90 €

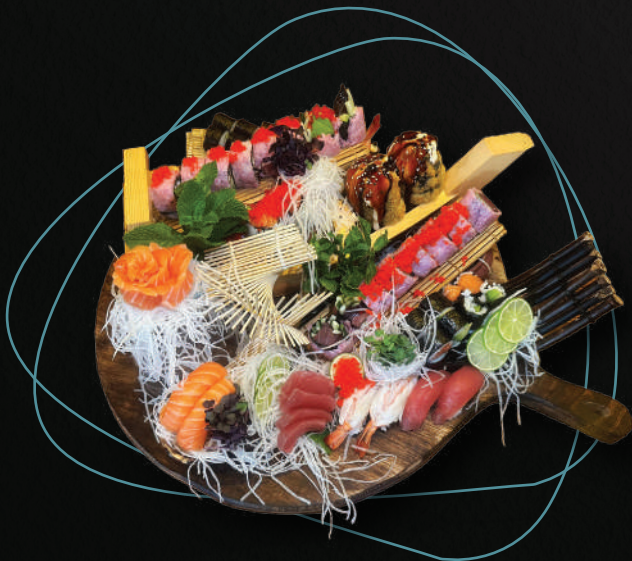
8 Stk. I.O Veggie Roll
8 Stk. Crispy Tiger Roll
3 Stk. Sake Nigiri
3 Stk. Tekka Sashimi

Menu 4. Family Set (4 Pers.)

8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. California Maki
8 Stk. Thunfisch Maki
8 Stk. Ebi Maki
8 Stk. I.O Alaska
8 Stk. I.O Maguro
8 Stk. I.O Veggie

115,90 €

6 Stk. Crunchy Roll 1
8 Stk. Crispy Tiger Roll
2 Stk. Sake Nigiri
2 Stk. Tekka Nigiri
2 Stk. Ebi Nigiri
4 Stk. Sake Sashimi
4 Stk. Thunfisch Sashimi



Allergene und Zusatzstoffen / Allergens and Additives

Bilder dienen nur zur Veranschaulichung.
Alle Speisen werden ohne Glutamat zubereitet. Dank für ihren Besuch.

Your Saigon Team

Pictures are for illustrative purposes only.
All dishes are prepared without glutamate. Thank you for your visit.

Your Saigon Team

1. Farbstoffe / *Dyes*
 2. Koffeinhaltig / *Contains Caffeine*
 3. mit Antioxidationsmittel / *with Antioxidants*
 4. Säuerungsmittel / *Acidulant*
 5. mit Konservierungsstoffe / *Preservatives*
 6. mit Süßstoff / *with sweetener*
 7. Enthält eine Phenylalaninequelle
Contains source of phenylalanine
 8. Chininhaltig / *Contains quinine*
 9. Stabilisatoren
 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul
 11. Taurin
 12. enthält Sulfite
- a. Eier und Eierzeugnisse
Eggs and egg products
 - b. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
Peanuts and peanut products
 - c. Fisch und Fischerzeugnisse
Fish and fish products
 - d. Glutenhaltiges Getreide / *Contains gluten*
 - e. Krebstiere / *Crustaceans*
 - f. Lupinen / *Lupins*
 - g. Milch und Milcherzeugnisse
Milk and milk products
 - h. Schalenobst (Nüsse)
Shell fruits (nuts)
 - i. Schwefeldioxid und Sulfide
Sulfur dioxide and sulphides
 - j. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
Celery and celery products
 - k. Senf und Senferzeugnisse
Mustard and mustard products
 - l. Sesamsamen / *Sesame seeds*
 - m. Soja und Sojaerzeugnisse
Soy and soy products
 - n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)
Molluscs (snails, mussels, squids, oysters)



VIETNAMESE FUSION CUISINE - SUSHI BAR