

Vorspeisen / Appetizer

1 PHỞ BÒ

Traditionelle Rindersuppe auf Saigoner Art
Reisbandnudelsuppe mit Scheiben
vom Rinderfilet, Sojasprossen, Thai-Basilikum,
Frühlingszwiebeln, Koriander und
weiteren frischen Kräutern

Vorspeise 11,00 €

Hauptspeise 24,00 €

*Saigon-style beef soup – rice noodle soup
with slices of beef, bean sprouts, thai basil,
scallions and coriander*

2 PHỞ GÀ

Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch,
Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln,
Thai-Basilikum und weiteren
frischen Kräutern

Vorspeise 10,00 €

Hauptspeise 23,00 €

*Rice noodle soup with chicken,
bean sprouts, scallions, coriander,
thai basil and other fresh herbs*

- 20 **GỎI GÀ** Salat aus Streifen vom Huhn an Weißkohl
und roten Zwiebeln, verfeinert mit „Rau Răm“
(vietnamesischer Koriander) und garniert mit Erdnüssen 15,00 €

*Salad with stripes of chicken, cabbage and red onions,
refined with „Rau Răm“ (vietnamese coriander) and
garnished with peanuts*

- 21 **GỎI ĐU ĐỦ** Salat aus frischen grünen
Papayastreifen, Garnelen, Karotten,
frischem Thai-Basilikum und Erdnüssen 18,00 €

*Salad of fresh green papaya stripes, prawns, carrots,
fresh thai basil and peanuts*

- 23 **GỎI CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**
Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, roten Zwiebeln,
Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen
Kräutern und garniert mit Erdnüssen 15,00 €

*Salad of fresh cabbage, tofu, red onions, celery
and cucumber, flavored with vietnamese herbs and
garnished with peanuts*

Zu allen Salaten reichen wir Krabbenchips
To all salads we serve prawn crackers

30 **CHẢ GIÒ GÀ** Frittierte Frühlingsrollen,
gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln,
an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit
Nước Mắm-Sauce 9,00 €

*Fried spring rolls stuffed with chicken, glass noodles and
morels, served with lettuce, fresh mint and nước mắm
sauce*

33 **BÁNH BÈO** Gedämpfte Küchlein aus Reismehl,
bedeckt mit Mungobohnenpaste und fein gemahlenen,
gerösteten Krabben, serviert mit Nước Mắm-Sauce,
Röst- und Frühlingszwiebeln 11,00 €

*Steamed little cakes of rice flour, covered with mung bean
paste and finely ground, roasted prawns, served with nước
mắm sauce, roasted and fried onions*

35 **CÁNH GÀ CHIÊN BƠ**
Chicken Wings auf vietnamesische Art
mit gebratenen Zwiebeln und Frühlingszwiebeln 10,00 €

*Vietnamese-style chicken wings
with fried onions and spring onions*

36 **GỎI CUỐN TÔM** Sommerrollen,
gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Salat, Sojasprossen und
frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen 10,00 €

*Summer rolls stuffed with prawns,
rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs,
served with tương sauce and peanuts*

37 **BÌ CUỐN CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**
Sommerrollen gefüllt mit fein geschnittenem Tofu
und Gemüse (speziell gewürzt), dazu frische Kräuter,
Salat und Sojasprossen, serviert mit hausgemachter
Sesam-Sojasauce 9,50 €

*Summer rolls filled with finely chopped tofu and vegetables
(specially seasoned), served with fresh herbs, salad, bean
sprouts and sesame soy sauce*

38 **CHẢ GIÒ CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**
Frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit
Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze,
serviert mit Nước Mắm-Sauce 9,00 €

*Fried spring rolls stuffed with vegetables,
served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce*

39 **GỎI CUỐN GÀ** Sommerrollen, gefüllt mit
Hähnchenfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen
und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und
Erdnüssen 9,50 €

*Vietnamese summer rolls stuffed with chicken,
rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs,
served with tương sauce and peanuts*

Hauptspeisen / Main Dishes

50 GÀ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Zitronengras, Peperoni und Paprika. Serviert mit Reis

23,00 €

Roasted chicken with fresh lemon grass, pepperoni and bell pepper. Served with rice

51 GÀ CÀ RI

Hähnchenfleisch in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Broccoli, im Tontopf serviert mit Reis

22,00 €

Chicken in a curry coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini, bell pepper and broccoli, served in a clay pot with rice

52 GÀ KHO GỪNG Im Tontopf geschmortes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Zwiebeln, verfeinert mit Frühlingszwiebeln. Serviert mit Reis

22,00 €

In a clay pot stewed chicken with fresh ginger, onions and fried onions. Served with rice

70 BÒ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak, mit frischem Zitronengras, Peperoni und Paprika. Serviert mit Reis

26,00 €

Roasted beef with fresh lemon grass, pepperoni and bell pepper. Served with rice

72 BÒ LÚC LẮC Kurzgebratene, zarte Würfel vom argentinischen Rinderfilet, verfeinert mit Knoblauch, aromatischen Gewürzen. Serviert mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Blattsalat und Reis

29,00 €

Briefly fried, tender cubes of Argentinian beef fillet, refined with garlic and aromatic spices, aromatic spices. Served with fresh tomatoes, red onions, lettuce and rice

74 BÒ LÁ LỐT (LAUWARM)

In Lá-Lốt-Blättern gegrilltes argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reismudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, mit Nước Mắm-Sauce, Röstzwiebeln und Sesam

27,00 €

In lá lốt leaves grilled file of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs and peanuts, with nước mắm sauce, roasted onions and sesame

CƠM | REIS | RICE extra

3,00 €

CHILIS

1,00 €

80 VỊT SỐT „Little Saigon“

Knusprig gegrillte

Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Karottenjulienne, Saisongemüse, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer Sauce aus verschiedenen Gewürzen nach altem Familienrezept und Reis

26,00 €

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a sauce made from various spices according to an old family recipe and rice

82 VỊT CÀ RI

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Karottenjulienne, Saisongemüse, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce und Reis

26,00 €

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy curry-coconut milk sauce and rice

CƠM | REIS | RICE extra

3,00 €

SỐT | SAUCE | SAUCE extra

3,00 €

CHILIS

1,00 €

90 MÌ XÀO DÒN Knusprig frittierte

Nudeln mit Hühnerfleisch, Garnelen und frischem Saisongemüse, Pak Choi und Koriander

28,00 €

Crispy deep fried noodles with chicken, prawns and fresh seasonal vegetables, pak choy and coriander

91 CƠM CHIÊN GÀ Gebratener Reis mit Ei, Hähnchenfleisch, frischem Saisongemüse, Koriander und Frühlingszwiebeln

22,00 €

Fried rice with egg, chicken, fresh seasonal vegetables, coriander and spring onions

92 HỦ TIẾU XÀO TÔM THỊT

Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hähnchenfleisch, frischem Sellerie, Sojasprossen, Koriander, Frühlingszwiebeln und Erdnüssen

26,00 €

Fried rice noodles with prawns, chicken, fresh celery, bean sprouts, coriander, spring onions and peanuts

VEGETARISCH | VEGETARIAN

110 HỦ TIẾU XÀO CHAY

Gebratene Reisbandnudeln
mit frischem Saison Gemüse, Sellerie, Tofu, Erdnüssen,
Koriander und Frühlingszwiebeln

*Fried rice noodles with fresh seasonal vegetables,
celery, tofu, peanuts, coriander and spring onions*

23,00 €

111 ĐẬU HỦ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

Gebratener Tofu mit frischem Zitronengras, Peperoni
und Paprika. Serviert mit Reis

*Fried tofu with fresh lemon grass, pepperoni and
bell pepper. Served with rice*

22,00 €

113 CÀ RI CHAY

Geschmorter Tofu in einer Curry-Kokosmilch-Sauce
mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und
Shiitakepilzen, im Tontopf serviert mit Reis

*Braised tofu in a curry coconut milk sauce
with potatoes, princess beans, zucchini, peppers and
shiitake mushrooms, served in a clay pot with rice*

22,00 €

CƠM | REIS | RICE extra

3,00 €

CHILIS

1,00 €

Desserts

- 121 **BÁNH CAM** Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit
Mungobohnenpaste und Kokosstückchen an einer
cremigen Kokosmilch-Sauce

8,00 €

*Fried sesame ball filled with mung bean paste and small
coconut pieces in a creamy coconut milk sauce*

- 122 **CHUỐI CHIÊN** Gebackene Bananen mit Honig
und Sesam

8,00 €

Baked bananas with honey and sesame

- 124 **BÁNH BÒ** Gedämpfte Reismehlküchlein mit Pandan
an einer cremigen Kokosmilch-Sauce

9,00 €

*Steamed little riceflour cakes with pandan in a creamy
coconut milk sauce*