

# 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*

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*

## 53 GÀ QUAY

Knusprig gegrillte, ausgebeinte Hähnchentranchen, angerichtet auf einem Bett aus frischem Saisongemüse. Serviert mit Ingwerreis, Koriander und einer **SAUCE NACH ART DES HAUSES** (altes Familienrezept) oder einer **CURRY-KOKOSMILCH-SAUCE**

27,00 €

*Crispy grilled, deboned chicken slices served on a bed of fresh seasonal vegetables. Accompanied by ginger rice, coriander, and your choice of house-style sauce (a secret family recipe) or a creamy curry-coconut milk sauce*

## 70 BÒ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

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

26,00 €

*Roasted beef with fresh lemon grass, pepperoni, bell pepper and onions. 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 filet 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 frischem Saisongemüse.

Serviert mit einer Sauce aus verschiedenen Gewürzen nach altem Familienrezept und Reis

27,00 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables, 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 frischem Saisongemüse.

Serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce und Reis

27,00 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables, 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, Zwiebeln und Koriander

28,00 €

*Crispy deep fried noodles with chicken, prawns and fresh seasonal vegetables, pak choi, onions 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*

## 93 BÚN GÀ NƯỚNG (LAUWARM)

Speziell mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet serviert mit Sojasprossen, Gurken und Salat, verfeinert mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Sesam und Erdnüssen. Dazu reichen wir gedämpfte Reisnudeln und Nước Mắm-Sauce

25,00 €

*Specially marinated, grilled chicken breast fillet served with bean sprouts, cucumber, and lettuce, garnished with fresh herbs, roasted onions, sesame seeds, and peanuts. Served with steamed rice noodles and nước mắm sauce*

## VEGETARISCH | VEGETARIAN

### 110 HỦ TIẾU XÀO CHAY

Gebratene Reisbandnudeln  
mit frischem Saisongemüse, Sellerie, Tofu, Erdnüssen,  
Koriander und Frühlingszwiebeln

23,00 €

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

### 111 ĐẬU HỦ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

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

22,00 €

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

CƠM | REIS | RICE extra

3,00 €

CHILIS

1,00 €

### : 112 BÚN BÌ CHAY (LAUWARM)

Tofustreifen goldbraun mit Gemüse gebraten.  
Serviert mit Sojasprossen, Gurken und Salat, verfeinert  
mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln, Sesam und  
Erdnüssen. Dazu reichen wir gedämpfte Reismudeln  
und Nước Mắm-Sauce auf pflanzlicher Basis

25,00 €

*Golden-brown sautéed tofu strips with vegetables.  
Served with bean sprouts, cucumber and salad, topped  
with fresh herbs, fried onions, sesame seeds, and peanuts.  
Served with steamed rice noodles and plant-based nước  
mắm sauce*

### : 113 CÀ RI CHAY

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

22,00 €

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

## 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 €  
*Backed 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*