

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 ĐÚ 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	CHÀ GIÒ GÀ Frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce	9,00 €	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 €
	<i>Fried spring rolls stuffed with chicken, glass noodles and morels, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce</i>			<i>Summer rolls filled with finely chopped tofu and vegetables (specially seasoned), served with fresh herbs, salad, bean sprouts and sesam soy sauce</i>	
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 €	38	CHÀ GIÒ CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN) Frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce	9,00 €
	<i>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</i>			<i>Fried spring rolls stuffed with vegetables, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce</i>	
35	CÁNH GÀ CHIÊN BƠ Chicken Wings auf vietnamesische Art mit gebratenen Zwiebeln und Frühlingszwiebeln	10,00 €	39	GỎI CUỐN GÀ Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen	9,50 €
	<i>Vietnamese-style chicken wings with fried onions and spring onions</i>			<i>Vietnamese summer rolls stuffed with chicken, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce and peanuts</i>	
36	GỎI CUỐN TÔM Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce und Erdnüssen	10,00 €			
	<i>Summer rolls stuffed with prawns, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce and peanuts</i>				

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-Lót-Blättern gegrilltes argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, mit Nuóc Mắm-Sauce, Röstzwiebeln und Sesam

27,00 €

In lá lót leaves grilled filet of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs and peanuts, with nuoc mam sauce, roasted onions and sesame

CƠM | REIS | RICE extra

3,00 €

CHILIS

1,00 €

80 VỊT SỐT „Little Saigon“

Knusprig gebrillierte

Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus frischem Saisongemüse.

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

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables, served with a sauce made from various spices according to an old family recipe and rice

27,00 €

82 VỊT CÀ RI

Knusprig gebrillierte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus frischem Saisongemüse.

Serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce und Reis

Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables, served with a spicy curry-coconut milk sauce and rice

27,00 €

CƠM | REIS | RICE extra

SỐT | SAUCE | SAUCE extra

CHILIS

3,00 €

3,00 €

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, gebrilltes 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

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

23,00 €

111 ĐẬU HỦ XÀO XÁ ÓT (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*

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 Reisnudeln
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*

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 €
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