

Saigon
Com Nieu







Vorspeisen

STARTERS

VORSPERSEN · STARTERS

★ SÚP

KLEINE SUPPEN - SMALL SOUPS

1. SOUP NƯỚC DỪA ^{M,D,N}

Kokosmilchsuppe

Coconut soup

- | | |
|---------------------------------|-----|
| a. Tôm - Garnelen - prawns | 5,5 |
| b. Gà - Hühnerfleisch - chicken | 4,5 |
| c. Đậu Hũ - Tofu | 4,5 |

2. SOUP TOM YUM ^{M,D,N}

Tom Yum Suppe - leicht scharfe
aromatische Suppe mit

Champignons, Zitronengras und

*Tom Yum soup - slightly spicy soup
with mushrooms, lemongrass and*

- | | |
|---------------------------------|-----|
| a. Tôm - Garnelen - prawns | 5,5 |
| b. Gà - Hühnerfleisch - chicken | 4,5 |
| c. Đậu Hũ - Tofu | 4,5 |

3. SOUP WAN TAN ^{M,D,N}

4,9

Wan Tan Suppe - gefüllte

Teigtaschen mit Hähnchenfleisch
und Garnelen

*Wan Tan soup - dumplings filled with
chicken and prawns*



★ NỘM

VIETNAMESISCHER SALAT - VIETNAMESE SALAD

- | | | | | | |
|----|--|------|----|--|------|
| 4. | GỎI ĐU ĐỦ TÔM <small>C,H,N</small> | 10,9 | 6. | GỎI GÀ HOA CHUỐI <small>H,N</small> | 10,9 |
| | Grüner Papaya-Salat - knackige
Garnelen, geröstete Erdnüsse,
frische Kräuter, süß-saure
Tamarinden-Vinaigrette
<i>Green papaya salad - crispy prawns,
roasted peanuts, fresh herbs, sweet-
sour tamarind vinaigrette</i> | | | Bananenblüten-Salat - gezupftes
Hähnchen, knackige Erdnüsse,
vietnamesische Kräuter,
Röstzwiebeln, Limetten-Dressing
<i>Banana blossom salad - shredded
chicken, crunchy peanuts, Vietnamese
herbs, fried shallots and lime dressing</i> | |



★ MÓN KHAI VỊ

VORSPEISEN - STARTER

10. SAIGON ROYAL PLATTER ★★ A.C.D.J.N für 2-3 Pers.

Unsere Signature-Platte – Sommerrollen, knusprige hausgemachte Saigon-Frühlingsrollen, Bò Lá Lốt und in Süßkartoffel ummantelte Garnelen.

Ein Querschnitt durch die Aromen Saigons.

Optional: Garnelen gegen Hähnchen-Saté-Spieße tauschbar

Our signature platter – summer rolls, crispy Saigon spring rolls, bò lá lốt and sweet potato crusted prawns. A journey through the flavours of Saigon.

Optional: swap prawns for chicken satay skewers

26,9



★ BÁNH XÈO

SPEZIALITÄT DES HAUSES – OUR HOUSE SIGNATURE

Familienrezept. In der heißen Pfanne gebacken — hauchdünn, goldbraun, kompromisslos knusprig.

Mit Sojasprossen gefüllt, serviert mit Kräuterteller und hausgemachtem Nuoc-Mam-Dip.

Für 1–2 Personen. Brechen, dippen — oder in Salat und Reispapier wickeln.

Family recipe. Baked in a hot pan — paper-thin, golden, uncompromisingly crispy. Filled with bean sprouts, served with herb plate and homemade nuoc mam dip. For 1–2 guests. Break apart, dip — or wrap in lettuce and rice paper.

11. **BÁNH XÈO HẢI SẢN** a,c,d,j,n

19,9

Tintenfisch · Garnelen ·

Fischbällchen. Goldbraun. Üppig.

Squid · prawns · fish balls.

Golden. Lavish.

13. **BÁNH XÈO CHAY** ✓ a,c,d,j,n

14,9

Tofu · Champignons.

Leicht. Pflanzlich.

Tofu · mushrooms.

Light. Plant-based.

12. **BÁNH XÈO SÀI GÒN –**

DER KLASSIKER ★★★ a,c,d,h,j,n 17,9

Schweinefleisch · Garnelen.

Herzhaft. Das Original.

Pork · prawns.

Savoury. The original.

EXTRA

BANH TRANG pro Person 2,9

Reispapier zum Einwickeln

rice paper wraps

SALAT

5,9

Frischer Kräuterteller mit

Salatblättern, Minze und

Sprossen

*fresh herb plate with lettuce,
mint and sprouts*



★ MÓN KHAI VỊ

VORSPEISEN - STARTER

14. **BÁNH TÔM CHIÊN** ^C 8,9
Knusprig frittierte Garnele im Süßkartoffel-Teigmantel
crispy prawn in sweet potato batter
15. **BÒ LÁ LỐT** ^{B,H} 8,9
Mit Zitronengras gewürztes Rindfleisch, gerollt in wilden Betelblättern – vom Grill
lemongrass-seasoned beef rolled in wild betel leaves – grilled
16. **SATÉ GÀ** ^H *Sate Spieße* 7,5
Hähnchen-Saté-Spieße mit Zitronengras, dazu cremige Kokos-Erdnuss-Soße
chicken satay skewers with lemongrass, served with coconut-peanut sauce
17. **GỎI CUỐN**
Saigon Sommerrolle - Frisch gerollte Reispapierrolle mit Reismudeln, knackigem Gemüse und vietnamesischen Kräutern, dazu hausgemachter Dip.
Optional: Ohne Erdnüsse
Saigon summer roll - fresh rice paper roll with vermicelli, crisp vegetables and Vietnamese herbs, with homemade dipping sauce. Optional: without peanuts.
- | | |
|---|---|
| a. Gỏi cuốn tôm thịt ^{c,h} 6,5
Garnelen & Schweinefleisch
<i>prawns & pork</i> | c. Gỏi cuốn bò ^h 6,9
Rindfleisch - <i>beef</i> |
| b. Gỏi cuốn tôm ^{c,h} 6,5
Garnelen - <i>prawns</i> | d. Gỏi cuốn đậu hũ ^{h,m}  5,5
Tofu - <i>tofu</i> |
18. **CHẢ GIÒ SÀI GÒN** ★ **HAUSGEMACHT** ^{A,C} 7,5
Saigon Frühlingsrollen - Nach hauseigenem Geheimrezept von Hand gerollt – knusprig, goldbraun, mit Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse
saigon spring rolls - hand-rolled from our secret house recipe – crispy, golden-fried, with pork, prawns and vegetables
- 18B. **CHẢ GIÒ CHAY** ^M  5,9
vegetarische Frühlingsrollen - knusprig, mit Gemüsefüllung
veggie spring rolls - crispy rolls with vegetable filling

A close-up photograph of a dish featuring sliced roasted duck with a golden-brown, crispy skin. The duck is arranged in a fan shape on a dark, wavy-edged ceramic plate. To the left of the duck is a mound of white rice topped with green herbs. Below the rice are some green vegetables, including broccoli and green beans, and a slice of yellow cheese. In the background, a terracotta bowl filled with white rice sits on a woven bamboo tray. A dark red, ornate label with a floral pattern is overlaid on the image, containing the text 'Hauptspeisen' in a gold script font and 'MAINS' in a gold sans-serif font below it.

Hauptspeisen
MAINS

HAUPTSPEISEN · MAINS

★ MÓN CHÍNH

HAUPTGEBIRKEN - MAIN COURSE

19. PHỞ^B

Vietnams berühmteste Suppe – über Stunden eingekochte, aromatische Brühe mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und frischen Kräutern

Vietnam's most famous soup – slow-simmered aromatic broth with rice noodles, bean sprouts and fresh herbs

- | | |
|---------------------------------------|------|
| a. Phở Đậu Hũ ^M - Tofu | 15,9 |
| b. Phở Gà - Hähnchenfleisch - chicken | 15,9 |
| c. Phở Bò - Rindfleisch - beef | 17,9 |
| d. Phở Đặc Biệt | 19,9 |

3 verschiedene Cuts von Rindfleisch - zartes rosanes Fleisch, Brisket, Fleischbällchen
3 different cuts of beef – tender pink meat, brisket, meatballs

★ MÓN CHÍNH

HAUPTGEBEISEN - MAIN COURSE

20. **BÚN BÒ HUẾ** ★★★^B 16,9
Scharf-aromatische Reisnudelsuppe aus Huế – Rindfleisch, vietnamesische Chả-Wurst, Zitronengras und frische Kräuter
Optional mit Eisbein +3,0
spicy aromatic rice noodle soup from Huế – beef, Vietnamese Chả sausage, lemongrass and fresh herbs
optional with pork knuckle +3,0
21. **HỦ TIẾU NAM VANG** ^{A,B,C} 15,9
Klare, kräftige Reisnudelsuppe aus Saigon – zartes Schweinefleisch, Garnelen, Wachteleier und frische Kräuter
Clear, rich rice noodle soup from Saigon – tender pork, prawns, quail eggs and fresh herbs
22. **HỦ TIẾU NAM VANG KHÔ** ^{A,B,C,M} 15,9
Die intensive Dry-Version – Reisnudeln in hausgemachter Sojasauce, zartes Schweinefleisch, Garnelen und Wachteleier. Brühe separat serviert.
The intense dry version – rice noodles in homemade soy sauce, tender pork, prawns and quail eggs. broth served separately.
23. **BÁNH CANH TÔM CUA** ^{B,C,I} 19,9
Südvietnamesische Spezialität – hausgemachte dicke Reisnudeln in sämig-kräftiger Brühe, feines Krebsfleisch, Garnelen und frische Kräuter
southern Vietnamese speciality – homemade thick rice noodles in a rich, silky broth, fine crab meat, prawns and fresh herbs



Reisfadennudeln auf frischem Salat, aromatischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Hauseigenes Dressing mit Limette & Fischsoße — zum Vermengen serviert.
 Rice vermicelli on fresh salad, aromatic herbs and roasted peanuts. House dressing with lime & fish sauce — served to be tossed.

- | | |
|--|--|
| <p>25. BÚN THỊT NƯỚNG & CHẢ GIÒ ★
 SAIGON SIGNATURE ^{A,H,J,N} 18,9
 Schweinebauch vom Lavasteingrill ·
 Saigon-Frühlingsrolle. Südvietnams
 ikonischstes Bún-Gericht —
 kompromisslos. Karamellisiert.
 Knusprig.
 <i>Lava-stone-grilled pork belly · Saigon
 spring roll. Southern Vietnam's most iconic
 bún dish — uncompromised.
 Caramelised. Crisp.</i></p> | <p>27. BÚN BÒ LÁ LỐT ^{H,J,N} 15,9
 In wilden Betelblättern gegrilltes Rind.
 Pfeffrig. Rauchig. Herb-aromatisch.
 <i>Beef grilled in wild betel leaves. Peppery.
 Smoky. Earthy.</i></p> |
| <p>26. BÚN BÒ NAM BỘ ^{H,J,N} 14,9
 Hauchdunn geschnittenes Rind, im
 Wok blitzgegart mit Zitronengras.
 Saftig. Rauchig.
 <i>Flash-seared beef, sliced paper-thin, with
 lemongrass. Juicy. Smoky.</i></p> | <p>28. BÚN CHẢ GIÒ SÀI GÒN ^{A,H,J,N} 14,9
 Knusprige Saigon-Frühlingsrollen.
 Goldbraun. Federleicht und
 handgerollt.
 <i>Crispy Saigon spring rolls. Golden.
 Featherlight.</i></p> |
| | <p>29. BÚN TOFU ✓ ^{H,J} 14,9
 Gebratener Tofu · Zitronengras ·
 Sojasoße. Knusprig außen,
 seidig innen.
 <i>Fried tofu · lemongrass · soy sauce.
 Crisp outside, silken within.</i></p> |

★ MÓN XÀO

GEBRATENE NUDELN & REIS - STIR FRIED NOODLES & RICE

Wok Hei – das Aroma der offenen Flamme. Frisches Gemüse und Topping, sekundenpräzise im Wok gegart.
 Rauchig. Karamellisiert. Sofort serviert.
 Wok Hei – the breath of the flame. Fresh vegetables and toppings, timed to the second. Smoky. Caramelised. Served immediately.

WÄHLEN SIE IHRE BASIS

Choose your Base

30. PHỞ XÀO – Reisbandnudeln · *Rice Ribbon Noodles*

31. MÌ XÀO – Eiernudeln · *Egg Noodles*

32. CƠM CHIÊN – Eierreis · *Fried Egg Rice*

WÄHLEN SIE IHR TOPPING

Choose your topping

- | | | | |
|----|---------------------------------|---|------|
| a. | Tôm / Hải Sản ^{c,d,n} | Garnelen, Meeresfrüchte · prawns, seafood | 16,9 |
| b. | Vịt Chiên Giòn ^{d,n} ★ | knusprige Ente · crispy duck | 17,9 |
| c. | Gà Giòn ^{d,n} ★ | paniertes Hähnchenfleisch · crispy chicken | 15,9 |
| d. | Gà ^{d,n} | Hähnchenfleisch · chicken | 14,9 |
| e. | Đậu Hũ ^{d,n,m} ★ | Tofu | 14,9 |
| f. | Dương Châu | Schwein & Garnelen (nur Cơm Chiên) · pork & prawns (Cơm Chiên only) | 17,9 |



★ MON CA RI & WOK

CURRY & WOK SPEISEN - CURRY & WOK DISHES

Frisches Gemüse, langsam gegart und serviert mit Jasmin-Duftreis. Aromatisch. Wärmend.
Fresh vegetables, slowly simmered and served with fragrant jasmine rice. Aromatic. Warming.

WÄHLEN SIE IHR TOPPING

Choose your topping

- | | | |
|----|---|------|
| a. | Vịt ^{d,n} ★ knusprige Ente - crispy duck | 19,9 |
| b. | Gà Giòn ^{d,n} ★
paniertes Hähnchenfleisch - crispy chicken | 17,9 |
| c. | Gà ^{d,n} Hähnchenfleisch - chicken | 14,9 |
| d. | Đậu Hũ ^{d,n,m} - Tofu ★ | 14,9 |
| e. | Bò ^{c,d,n}
Rindfleisch (nur nummer 36)
<i>beef (only 36)</i> | 16,9 |

WÄHLEN SIE IHRE SAUCE

Choose your Sauce

33. CÀ RI ĐỎ ★ Rotes Curry · Red Curry

Kokosmilch-Curry. Kräftig. Cremig. Sanfte Schärfe.
Coconut milk curry. Bold. Creamy. Gentle heat.

35. SÓT ĐẬU PHỘNG Erdnuss Sauce · Peanut Sauce

In Erdnuss-Soße gegartes Gemüse. Nussig. Vollmundig. Röstig.
Vegetables simmered in peanut sauce. Nutty. Full-bodied. Toasty.

36. XÀO SẢ ỚT Zitronengras Chilli · Lemongrass Chilli

Im Wok mit Zitronengras gewürztes Gemüse. Scharf. Zitronig. Intensiv.
Wok-tossed vegetables with lemongrass. Spicy. Citrusy. Intense.



★ CƠM GIA ĐÌNH

SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM - FAMILY DISHES

Gerichte für die Mitte des Tisches — zum Teilen, wie in Vietnam. Serviert mit Reis.
Dishes for the centre of the table — to share, as in Vietnam. Served with rice.

40. **CÁ CHIÊN - Knusprige Dorade · Crispy Sea Bream ★** 27,5
Ganze Dorade, bei hoher Hitze goldbraun frittiert – knusprig bis zur Gräte.
Wählen Sie Ihre Aromatik:
Whole sea bream, fried golden at high heat – crisp to the bone. Choose your flavour:
a) **Mắm Me** – haus eigene Tamarinden-Soße. Süß-säuerlich. Üppig.
House tamarind sauce. Sweet-tart. Lavish.
b) **Sả Ớt** – Zitronengras · Chili. Scharf. Duftend.
Lemongrass · chilli. Spicy. Fragrant.
42. **BÒ LÚC LẮC ★** 21,9
Im Wok bei voller Flamme geschütteltes Rindfleisch · Zwiebel · Paprika ·
Champignons. Französisch-vietnamesisches Erbe. Buttrig. Pfeffrig. Rosa im Kern.
Beef shaken in a wok over open flame · onion · bell pepper · mushrooms.
French-Vietnamese heritage. Buttery. Peppery. Pink at the centre.

★ RAU

VIET. KRÄUTER & GEMÜSE - VIET. VEGETABLE DISHES

55. **RAU MUỐNG XÀO TỎI TOFU ^N** 19,9
Wasserspinat, Tofu, Knoblauch, gebraten.
Optional: ohne Tofu
chinese water spinach, tofu, garlic, fried.
Option: without tofu

CANH

GROSSE SUPPENSCHALE - LARGE SOUP BOWLS

Beilage für 2–3 Personen. Ein vietnamesischer Familientisch ohne Canh existiert nicht.
Side dish for 2–3 guests. A Vietnamese family table without Canh does not exist.

51. **CANH CHUA** ^{J,N}

15,9

Süß-saure vietnamesische Familiensuppe – in der Mitte des Tisches serviert, als Beilage zu Reis. Erfrischend, fruchtig, leicht – sie balanciert die Fülle der Fleisch- und Tontopfgerichte.

Vietnamese sweet-and-sour family soup – served in the centre of the table, to share with rice. Refreshing, fruity, light – it balances the richness of meat and clay pot dishes.

a) Tôm – Garnele - *prawns*

b) Cá Basa – Pangasius

Sweet-sour soup with pangasius · tomato · pineapple · bean sprouts · fresh herbs

53. **CANH CẢI XANH NẤU MỘC**

13,9

Senfkohl-Suppe · handgeformte Schweinefleischbällchen. Klar. Rein. Wohltuend.

Mustard cabbage soup · hand-formed pork meatballs. Clear. Pure. Soothing.



KHO TỘ

UNSERE TONTÖPFE - OUR CLAY POTS

Das Herz von Saigon Com Nieu. Traditionelle vietnamesische Schmorgerichte aus dem Tontopf — langsam karamellisiert, tief aromatisch und serviert mit duftendem Reis.
The heart of Saigon Com Nieu. Traditional Vietnamese clay pot dishes — slowly caramelised, deeply aromatic and served with fragrant rice.

45A. CÁ BASA KHO TỘ^N 17,9

Fisch im Tontopf langsam geschmort — herzhaft karamellisiert, zart und mit feiner Chili-Wärme.

Fish slowly braised in a clay pot — richly caramelised, tender and finished with a gentle chili warmth.

45B. THỊT KHO TÀU ★★★^N 17,9

Unser Signature Dish.
Zarter Schweinebauch und Wachteleier, langsam im Tontopf geschmort — reichhaltig, süß-herzhaft und voller Wohlfühl-Aromen.

Our signature dish. Tender pork belly and quail eggs, slowly braised in a clay pot — rich, sweet-savory and deeply comforting.

45D. GÀ KHO SẢ ỚT^N 16,9

Hähnchen im Tontopf mit Zitronengras und Chili — duftig, würzig und angenehm pikant.

Chicken braised in a clay pot with lemongrass and chili — fragrant, savoury and pleasantly spicy.

45E. GÀ KHO GỪNG^N 16,9

Hähnchen im Tontopf mit frischem Ingwer — mild, wärmend und wunderbar ausgewogen.

Chicken braised in a clay pot with fresh ginger — mild, warming and beautifully balanced.

45F. CÁ HỎI KHO GỪNG^N 15,9

Lachs im Tontopf mit Ingwer geschmort — saftig, aromatisch und von feiner karamellisierter Tiefe.

Salmon braised in a clay pot with ginger — succulent, aromatic and full of delicate caramelised depth.



Desserts



★ TRÁNG MIỆNG

DESSERTS

60. **CHUỐI CHIÊN MẬT ONG** ⁱ ✓ 7,5
gebackene Banane Honig
fried banana with honey
Extra Eiscreme - additional Ice Cream +2,5
61. **GREEN TEA ^h MATCHA ICE** 6,5
drei Kugeln Matcha Eiscreme mit
Erdnüssen im Glas
3 Scoops of matcha ice cream with peanuts



★ CHÈ

TRADITIONAL VIETNAMESE DESSERTS

70. **CHÈ THÁI** ★ ✓ 8,5
Durian, Jackfruit, gemischtes Jelly mit
Kokosnussmilch auf crushed Eis
*Durian, jackfruit, mixed jellies with coconut
milk on crushed ice*
71. **CHÈ THẬP CẨM** ^d ★ ✓ 7,9
Hausgemachte Bohnen-Paste, Pandan
Jelly, Wasserkastanie mit Kokosnussmilch
auf crushed Eis
*homemade bean paste, pandan jelly,
watercress nut with coconut milk
on crushed ice*
72. **CHÈ SÂM BỎ LƯỢNG** ★ ✓ 7,5
Longan, Lotuskerne, Seetang,
Crushed Eis
Longan, lotus seeds, seaweed, crushed ice
73. **CHÈ LONG NHẪN** ✓ 6,9
Longan, crushed Eis
Longan with crushed ice
74. **CHÈ HẠT SEN** ✓ 6,9
Lotuskerne in Sirup, crushed Eis
Lotus seeds in syrup, crushed ice

Getränke

BEVERAGES





RƯỢU VANG

WEINE- WINE

WEISSWEIN *white wine* 0,2L 0,75L

RIESLING 8,5 27

Winter, Rheinhessen

Steinobst | Limette | Mineralität | lebendige Säure
Stone fruits | lime | minerality | lively acidity

CHARDONNAY 8,5 27

Domaine Bosquet, France

Tropische Früchte | Butter | Vanille |
gut eingebundene Eiche
Tropical fruits | butter | vanilla | well-integrated oak

WEISSBURGUNDER 8,5 27

Geil, Rheinhessen

Blumige Noten | grüner Apfel |
Birne | ausgewogen
Floral notes | green apple | pear | balanced

ROTWEIN *red wine* 0,2L 0,75L

PRIMITIVO 6,5 22

Vanità, Italy

Dunkle Beeren | Pflaume |
würzige Noten | vollmundig
Dark berries | plum | spicy notes | full-bodied

ROSÉWEIN *Rosé wine* 0,2L 0,75L

PRIMITIVO ROSATO 8,5 27

Beltempo, Italy

Rote Beeren | Zitrusfrüchte | erfrischend | leicht
Red berries | citrus fruits | refreshing | light

★ ĐỒ UỐNG CÓ CỒN

ALKOHOLISCH GETRÄNKE - ALCOHOLIC DRINKS

LONG DRINKS

SAIGON MULE	12
Nep Moi Vodka, Ginger Ale, Gurke, Limette <i>Nep Moi Vodka, Ginger Ale, cucumber, limes</i>	
LIME SCOOTER	12
Rum, Limette, Pfefferminze; brauner Zucker, Wasser <i>Rum, lime, peppermint, brown sugar, water</i>	
GIN TONIC ³	9
Gin, Tonic Water	
APEROL SPRITZ	10
Aperol, Weißwein, Orangenscheiben <i>Aperol, white wine, orange slices</i>	

BIER - BEER

	0,3l	0,5l
HEINEKEN vom Fass - draft beer	5,2	6,9
HEINEKEN 0,0 alkfr. - non alcoholic	Fl. 0,33l	4,9
SAIGON BEER	Fl. 0,33l	5,9
TIGER BEER	Fl. 0,33l	5,9
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN	Fl. 0,5L	5,8
Hefe, Alkoholfrei <i>Lager, non alcoholic</i>		

SPIRITUOSEN ^{2cl 3,5 0,7l 50}

VODKA

TEQUILA

JÄGERMEISTER

LUA MOI RICE VODKA

NEP MOI RICE VODKA



★ TRÀ

TEE - TEA

TRÀ GỪNG *Special Saigon Tea*
Orange, Ingwer, Minze
orange, ginger, mint

TRÀ ĐEN
Schwarzer Tee - Black Tea

TRÀ XANH
Grüntee - Green Tea

TRÀ LÀI
Jasmin Tee - Jasmin Tea

TRÀ BẠC HÀ TƯƠI
Frischer Pfefferminz Tee - Fresh Peppermint Tea

TEEKANNE *0,45l* 9,9

★ CÀ PHÊ

KAFFEE - COFFEE

CAFE SỮA ĐÁ ★
vietnamesischer Eiskaffee
vietnamese iced coffee

CAFE SỮA NÓNG
Kaffee mit Kondensmilch
coffee with condensed milk

★ SOFTDRINKS

ALKOHOLFREISE GETRÄNKE

	0,3L	0,2L
COCA-COLA / ZERO <i>1,2,4,6</i>	5,9	3,5
GINGER ALE <i>1 Still Sparkling</i>	4,5	<i>0,33l</i> 3,5
PUREZZA PREMIUM WATER <i>0,33l</i> 3,5 <i>0,75l</i> 5,9	4,5	
Feinst gefiltertes, gekühltes Tafelwasser.		
<i>Still oder mit Sprudel / Still or Sparkling</i>		

★ NƯỚC TRÁI CÂY

SÄFTE - JUICES

	0,2L	0,4L
SÄFTE- / SCHORLE	3,5	4,5
<i>Juice- / spritzer</i>		
Apfel / Mango / Lychee		
<i>Apples / Mangos / Lychees</i>		

SAIGON SPECIAL DRINKS



ĐÁ CHANH ★

0,33l 7,5

hausgemachte Limonade mit Limetten, Minze, brauner Zucker. Optional: Sparkling Water
homemade lemonade, lime, peppermint, brown sugar.
Option: Sparkling water

CHANH DÂY

0,25l 6,5

hausgemachte Maracuja Limonade
homemade passion fruit lemonade

LYCHEE SODA

0,4l 6,5

hausgemachte Lychee-Limonade mit frischer Limette, Sprudelwasser, Crushed Eis
Homemade lychee lemonade with fresh lime, sparkling water, crushed ice

TRÀ TẮC ★

0,33l 7,9

hausgemachte Schwarztee-Limonade mit frischen Kumquats
homemade black tea lemonade with kumquat

★ SINH TỐ

LASSIS & SHAKES

MANGO LASSI [♾] - Mango Milk, Yogurt - Shake

5,9

SINH TỐ MẮNG CẦU XIÊM [♾] - Guanabana Milkshake

6,5

SINH TỐ SẦU RIÊNG [♾] - Durian Milkshake

7,5





1 mit Farbstoff, 2 mit Coffein, 3 chininhaltig, 4 Antioxidationsmittel
5 mit Konservierungsmittel, 6 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- | | |
|--------------------------------|----------------------------|
| a) Eier | h) Erdnüsse |
| b) Fisch | i) Getreide (glutenhaltig) |
| c) Krebstiere | j) Lupine |
| d) Milch | k) Schalenfrüchte |
| e) Sellerie | l) Senf |
| f) Sesamsamen | m) Sojabohnen |
| g) Schwefeldioxid und Sulphite | n) Weichtiere |

Alle Gerichte enthalten Glutamat (Geschmackverstärker).
Auf Wunsch auch ohne.



ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST & SERVICE.

KARTENZAHLUNG AB 15 EURO

CARD PAYMENT FROM 15 EUROS



TRẢ THẺ TỪ 15 EURO