Saigon Com Nieu




Sai Gon
Com Nieu
Saigon
Com Nieu

★ BUSINESS LUNCH

MO. – FR.: 12:00 – 17:00 UHR

Optional: Softdrink +2,50€
(Water, Cola, Fanta, Sprite, Ginger Ale)

ROTES CURRY

Mit rotem Curry-Kokosmilch Sauce und frischem Gemüse.

A1.	**GARNELE** - prawns	13,9
A2.	**ENTE KROSS** - crispy duck	14,9
A3.	**PANIERTES HÄHNCHENFLEISCH** - crispy chicken	13,9
A4.	**HÄHNCHENFLEISCH** - chicken	11,9
A5.	**TOFU**	11,5

D1. **GÀ XÀO SẢ ỚT** [N] 11,9
im Wok mit Zitronengras gewürztes Hähnchenfleisch
serviert mit Jasminreis
Chicken seasoned with lemongrass in a wok served with jasmine rice

NOODLE BOWL

B1. **BÚN BÒ NAM BỘ** 12,9
Reisfadennudeln, Rindfleisch, Zwiebeln, Zitronengras,
Salat, Erdnüsse, Fischsoße
fine rice noodles, beef, onions, lemongrass, salad, peanuts, fish sauce

B2. **BÚN TOFU** 11,9
Reisfadennudeln, Tofu, Zwiebel, Zitronengras, Salat,
Erdnüsse, Sojasoße
fine rice noodles, tofu, onions, lemongrass, salad, peanuts, soy sauce

MITTAGSMENÜ – BUSINESS LUNCH

★ BUSINESS LUNCH

MO. – FR.: 12:00 – 17:00 UHR

Optional: Softdrink +2,50€
(Water, Cola, Fanta, Sprite, Ginger Ale)

NOODLE SOUP

C1. **PHỞ TOFU** 12,5
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe
mit Tofu, Sojasprossen und frischen Kräutern
traditional vietnamese rice noodle soup with tofu,
soybean sprouts and fresh herbs

C2. **PHỞ GÀ** 12,5
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe
mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern
traditional vietnamese rice noodle soup with beef, s
oybean sprouts and fresh herbs

C3. **PHỞ BÒ** 13,9
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit
Rindfleisch, Sojasprossen und frischen Kräutern
traditional vietnamese rice noodle soup with beef, s
oybean sprouts and fresh herbs


Vorspeisen
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** C,H,N 10,9
Grüner Papaya-Salat - knackige Garnelen, geröstete Erdnüsse, frische Kräuter, süß-saure Tamarinden-Vinaigrette
Green papaya salad *- crispy prawns, roasted peanuts, fresh herbs, sweet-sour tamarind vinaigrette*

6. **GỎI GÀ HOA CHUỐI** H,N 10,9
Bananenblüten-Salat - gezupftes Hähnchen, knackige Erdnüsse, vietnamesische Kräuter, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing
Banana blossom salad *- shredded chicken, crunchy peanuts, Vietnamese herbs, fried shallots and lime dressing*



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

23,9


Saigon Com Nieu

★ BÁNH XÈO

SIZZLING CRÊPE – 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 — 16,9
Tintenfisch · Garnelen · Fischbällchen. Goldbraun. Üppig.
Squid · prawns · fish balls. Golden. Lavish.

12. **BÁNH XÈO SÀI GÒN – DER KLASSIKER** ★★★ a,c,d,h,j,n — 14,9
Schweinefleisch · Garnelen. Herzhaft. Das Original.
Pork · prawns. Savoury. The original.

13. **BÁNH XÈO CHAY** V a,c,d,j,n — 13,9
Tofu · Champignons. Leicht. Pflanzlich.
Tofu · mushrooms. Light. Plant-based.

EXTRA

BANH TRANG *pro Person* 2,9
Reispapier zum Einwickeln
rice paper wraps

KRÄUTERTELLER 3,5
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] 7,9
Knusprig frittierte Garnele im Süßkartoffel-Teigmantel
crispy prawn in sweet potato batter

15. **BÒ LÁ LỐT** [B,H] 7,9
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* 6,5
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 Reisnudeln, 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] 5,9
Garnelen & Schweinefleisch
prawns & pork

b. **Gỏi cuốn tôm** [c,h] 5,9
Garnelen - *prawns*

c. **Gỏi cuốn bò** [h] 6,5
Rindfleisch - *beef*

d. **Gỏi cuốn đậu hũ** [h,m] 4,9
Tofu - *tofu*

18. **CHẢ GIÒ SÀI GÒN ★ HAUSGEMACHT** [A,C] 6,5
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] 5,5
vegetarische Frühlingsrollen - knusprig, mit Gemüsefüllung
***veggie spring rolls** - crispy rolls with vegetable filling*



Hauptspeisen
MAINS

★ MÓN CHÍNH

HAUPTSPEISEN – 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	13,9
b.	**Phở Gà** - Hähnchenfleisch - chicken	13,9
c.	**Phở Bò** - Rindfleisch - beef	15,9
d.	**Phở Đặc Biệt** - 3 Rindfleisch Sorten - 3 kinds of beef	17,9

MÓN CHÍNH

HAUPTSPEISEN – MAIN COURSE

20. **BÚN BÒ HUẾ** ★★★ B 14,9
Wer Phở liebt, wird dieses Gericht verehren. Tiefaromatische Suppe aus der Kaiserstadt Huế, durchzogen von frischem Zitronengras und feurigem Chiliöl – mit zartem Rindfleisch, feiner vietnamesischer Wurst und frischen Kräutern.
Optional mit Eisbein +2,0
A deeply aromatic soup from the imperial city of Huế, infused with fresh lemongrass and fiery chili oil – featuring tender beef, delicate Vietnamese sausage and fresh herbs.
optional with pork knuckle +2,0

21. **HỦ TIẾU NAM VANG** A,B,C 13,9
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 16,9
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



★ MÓN BÚN

NUDELBOWLS – NOODLE BOWL

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.

25. **BÚN THỊT NƯỚNG & CHẢ GIÒ ★ SAIGON SIGNATURE** A,H,J,N 16,9
Schweinebauch vom Lavasteingrill · Saigon-Frühlingsrolle. Südvietnams ikonischstes Bún-Gericht — kompromisslos. Karamellisiert. Knusprig.
Lava-stone-grilled pork belly · Saigon spring roll. Southern Vietnam's most iconic bún dish — uncompromised. Caramelised. Crisp.

26. **BÚN BÒ NAM BỘ** H,J,N 14,9
Hauchdünn geschnittenes Rind, im Wok blitzgegart mit Zitronengras. Saftig. Rauchig.
Flash-seared beef, sliced paper-thin, with lemongrass. Juicy. Smoky.

27. **BÚN BÒ LÁ LỐT** H,J,N 14,9
In wilden Betelblättern gegrilltes Rind. Pfeffrig. Rauchig. Herb-aromatisch.
Beef grilled in wild betel leaves. Peppery. Smoky. Earthy.

28. **BÚN CHẢ GIÒ SÀI GÒN** A,H,J,N 13,9
Knusprige Saigon-Frühlingsrollen. Goldbraun. Federleicht und handgerollt.
Crispy Saigon spring rolls. Golden. Featherlight.

29. **BÚN TOFU** h,j 12,9
Gebratener Tofu · Zitronengras · Sojasoße. Knusprig außen, seidig innen.
Fried tofu · lemongrass · soy sauce. Crisp outside, silken within.

★ 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	15,9
b.	**Vịt Chiên Giòn** [d,i,n] ★ knusprige Ente - crispy duck	15,9
c.	**Gà Giòn** [d,i,n] ★ paniertes Hähnchenfleisch - crispy chicken	14,9
d.	**Gà** [d,n] Hähnchenfleisch - chicken	13,5
e.	**Đậu Hũ** [d,n,m] - Tofu ★	13,9
f.	**Dương Châu** - Schwein & Garnelen (nur Cơm Chiên) · pork & prawns (Cơm Chiên only)	15,9



MON CA RI & WOK

CURRY & WOK SPEISEN – CURRY & WOK DISHES

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

WÄHLEN SIE IHR TOPPING
Choose your topping

a.	**Vịt** d,i,n ★ knusprige Ente - crispy duck	16,9
b.	**Gà Giòn** d,i,n ★ paniertes Hähnchenfleisch - crispy chicken	14,9
c.	**Gà** d,n Hähnchenfleisch - chicken	13,9
d.	**Đậu Hũ** d,n,m - Tofu ★	13,9
e.	**Bò** c,d,n Rindfleisch (nur Nr. 36 & 37) *beef (only 36 & 37)*	15,9

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. **SỐT 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.

37. **RAU XÀO** Dunkle Sojasauce · Dark soy sauce
geschwenktes Gemüse im Wok, in dunkler Sauce
aus Austern- und Sojasoßenbasis. Herzhaft. Intensiv.
Wok-tossed vegetables in a dark sauce based on oyster and soy sauce. Savory. 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* ★ 24,9
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 – hauseigene 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** ★ 18,9
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] 16,9
Wasserspinat, Tofu, Knoblauch gebraten.
Optional: ohne Tofu
chinese water spinach, 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 ★ 14,9
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 *Sweet-sour soup with prawns*
b) Cá Basa – Pangasius
Sweet-sour soup with pangasius · tomato · pineapple · bean sprouts · fresh herbs

53. **CANH CẢI XANH NẤU MỌC** 13,5
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] 14,9

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] 14,9

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] 13,9

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] 13,9

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 HỒI 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] 6,5
gebackene Banane Honig
fried banana with honey
Extra Eiscreme - additional Ice Cream +2,5

61. **GREEN TEA** [h] **- MATCHA ICE** 5,5
drei Kugeln Matcha Eiscreme mit Erdnüssen im Glas
3 Scoops of matcha ice cream with peanuts



CHÈ

TRADITIONAL VIETNAMESE DESSERTS

70. **CHÈ THÁI** 6,9
Durian, Jackfruit, gemischtes Jelly mit Kokosnussmilch auf crushed Eis
Durian, jackfruit, mixed jellies with coconut milk on crushed ice

71. **CHÈ THẬP CẨM** [d] 6,9
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 BỔ LƯỢNG** 6,5
Longan, Lotuskerne, Seetang, Crushed Eis
Logan, lotus seeds, seaweed, crushed ice

73. **CHÈ LONG NHÃN** 5,9
Logan, crushed Eis
Logan with crushed ice

74. **CHÈ HẠT SEN** 5,9
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

Vanitá, 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
Nep Moi Vodka, Ginger Ale, cucumber, limes

LIME SCOOTER 12
Rum, Limette, Pfefferminze,
brauner Zucker, Wasser
Rum, lime, peppermint, brown sugar, water

GIN TONIC [3] 9
Gin, Tonic Water

APEROL SPRITZ 10
Aperol, Weißwein, Orangenscheiben
Aperol, white wine, orange slices

BIER - BEER

	0,3l	*0,5l*
HEINEKEN vom Fass - draft beer	5,2	6,9
HEINEKEN Alkoholfrei - 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
Lager, non alcoholic

SPIRITUOSEN

2cl 3,5 *0,7l* 50

VODKA

TEQUILA

JÄGERMEISTER

LUA MOI RICE VODKA

NEP MOI RICE VODKA

TRÀ

TEE - TEA

	0,3L
TRÀ GỪNG *Special Saigon Tea* Orange, Ingwer, Minze *orange, ginger, mint*	5,9
TRÀ ĐEN Schwarzer Tee - Black Tea	4,5
TRÀ XANH Grüntee - Green Tea	4,5
TRÀ LÀI Jasmin Tee - Jasmin Tea	4,5
TRÀ BẠC HÀ TƯƠI Frischer Pfefferminz Tee - Fresh Peppermint Tea	4,9
TEEKANNE	*0,45l* 9,9

CÀ PHÊ

KAFFEE - COFFEE

CAFE SỮA ĐÁ ★ vietnamesischer Eiskaffee *vietnamese iced coffee*	6,5
CAFE SỮA NÓNG Kaffee mit Kondensmilch *coffee with condensed milk*	4,9

SOFTDRINKS

ALKOHOLFREISE GETRÄNKE

	0,2L
COCA-COLA / ZERO [1,2,4,6]	3,5
GINGER ALE [1] Still | Sparkling	*0,33l* 3,5
PUREZZA PREMIUM WATER	*0,33l* 3,5 *0,75l* 5,9

Feinst gefiltertes, gekühltes Tafelwasser.

Still oder mit Sprudel / Still or sparkling

NƯỚC TRÁI CÂY

SÄFTE - JUICES

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

SAIGON SPECIAL DRINKS



ĐÁ CHANH ★ *0,33l* 5,9
hausgemachte Limonade mit Limetten, Minze, brauner Zucker. Optional: Sparkling Water
homemade lemonade, lime, peppermint, brown sugar. Optional: Sparkling Water

CHANH DÂY *0,25l* 6,5
hausgemachte Maracuja Limonade
homemade passion fruit lemonade

LYCHEE SODA *0,35l* 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 [d] - Mango Milk, Yogurt - Shake 5,9

SINH TỐ MÃNG CẦU XIÊM [D] - Guanabana Milkshake 6,5

SINH TỐ SẦU RIÊNG [D] - Durian Milkshake 7,5



Saigon Com Nieu

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

Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

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

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