



Saigon Today – seit 2008

Seit 2008 führen wir Saigon Today als Familienbetrieb.
Unsere Philosophie ist es, die traditionelle vietnamesische Küche
nach Berlin zu bringen – frisch zubereitet, mit hochwertigen Zutaten
und viel Liebe zum Detail.

Viele unserer Rezepte stammen aus der Familienküche und
werden seit Generationen weitergegeben. Gleichzeitig lassen wir
neue Eindrücke aus Vietnam in unsere Karte einfließen, sodass
sich Bewährtes und Modernes harmonisch verbinden.

Für uns bedeutet gutes Essen Gemeinschaft, Freude und
ein Stück Heimat, das wir mit unseren Gästen teilen möchten.
Willkommen im Saigon Today – erleben Sie die Vielfalt Vietnams.

SUPPEN SOUPS

01. **Phở Gà** 12,⁹⁰
Eine sehr bekannte vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Hühnerbrühe, zarter Hühnerbrust, frischem Koriander. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung

A very famous vietnamese rice noodle soup with chicken broth, chicken breast, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor

02. **Phở Bò** ☑ 12,⁹⁰
Eine sehr leichte Spezialität die in Vietnam zu jeder Tageszeit gerne gegessen wird. Serviert mit Rinderfilet und Reisbandnudeln in feiner Brühe mit frischem Koriander. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung

A very light specialty that is eaten in Vietnam at any time of the day. Served with beef, rice noodles, fresh coriander. Comes with a green lemon half to refine the flavor

- 02b. **Phở Bò Roastbeef** 13,⁹⁰
Diese Variante der klassischen Pho wird mit dünn geschnittenem Roastbeef zubereitet, das kurz angebraten in die heiße Brühe kommt. Gemeinsam mit Reisbandnudeln und frischem Koriander entsteht eine herzhafte Kombination, die durch eine grüne Limettenhälfte verfeinert wird.

This version of classic pho is prepared with thinly sliced roast beef, which is briefly seared and then added to the hot broth. Combined with flat rice noodles and fresh cilantro, it creates a savory combination, enhanced with a green lime wedge.

- 02c. **Phở Bò Spezial** 17,⁹⁰
Eine besonders reichhaltige Pho für Liebhaber: Die Nudelsuppe wird mit gekochter Rinderbrust, kurz angebratenem Roastbeef und würzigen Rinderbällchen serviert. Dazu kommen Reisbandnudeln, frischer Koriander und eine grüne Limettenhälfte.

A particularly rich pho for lovers: The noodle soup is served with boiled beef brisket, seared roast beef, and spicy beef meatballs. It's accompanied by flat rice noodles, fresh cilantro, and a green lime wedge.



SUPPEN SOUPS

03. **Bún Tôm**  **13,⁹⁰**
Aufwändig zubereitete Garnelensuppe aus der Kaiserstadt Hue. Zitronengras und hausgemachtes Chili-Öl verleihen der Brühe ihren kräftigen und Scharf Geschmack. Dazu werden Reismudeln, frisches Gemüse, frische Kräuter und eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung
Shrimp soup from the imperial city Hue. Lemon grass and homemade chili oil impart the sharp spicy taste. Served with rice noodles, fresh vegetables and fresh herbs. Comes with a lemon half to refine the flavor
- 03b. **Bún Tôm Spezial** **17,⁹⁰**
Die klassische Garnelensuppe wird hier zusätzlich mit gekochter Rinderbrust und Rinderbällchen serviert. Dazu kommen Reismudeln, frisches Gemüse, frische Kräuter, hausgemachtes Chili-Öl und eine grüne Limettenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.
The classic shrimp soup is served with boiled beef brisket and beef meatballs. Rice noodles, fresh vegetables, fresh herbs, homemade chili oil and a green lime slice add a finishing touch.
04. **Súp Miến Gà** **12,⁹⁰**
Glasnudelsuppe in einer aromatischen Hühnerbrühe mit Hühnerfleisch, Gemüse der Saison, abgeschmeckt mit reinem Sesamöl, Schnittlauch und Koriander
Glass noodle soup in an aromatic chicken broth, chicken, seasoned with pure sesame oil, chives and coriander
05. **Súp Rau**  **12,⁵⁰**
Eine Traditionelle vietnamesische Suppe mit frischem Gemüsebrühe der Saison, feinem Tofu, Glasnudeln, Koriander, Frühlingszwiebeln und Ingwer. Zusammen verleihen sie der Brühe die traditionelle Würze
A traditional vietnam. soup with fresh seasonal vegetables broth, tofu, glass noodles, coriander, spring onions and ginger. Together they impart the traditional spice to the broth
06. **Súp Wan Tan** **12,⁹⁰**
Hausgemachte Suppe mit feinem Gemüse der Saison und klassischen Wontan, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit verschiedenen Kräutern
Homemade soup with seasonal vegetables and classic wonton, filled with shrimps and chicken, served with various herbs
07. **Súp Wan Tan Chay**  **12,⁹⁰**
Hausgemachte klare Suppe mit feinem Gemüsebrühe der Saison und vegetarischen Wontan, gefüllt mit Tofu, serviert mit verschiedenen Kräutern
Homemade clear soup with seasonal vegetables broth and wonton, filled with tofu, served with various herbs

SALAT SALADS

08. **Gỏi Miến Gà** 12,⁹⁰

Salat mit Hühnerfleischstreifen und Glasnudeln mit frischem Gemüse. Traditionell mischen wir den Salat mit Erdnüssen und würzen ihn mit Koriander, vielen frischen Kräutern und einem leicht säuerlichen, scharfen Dressing aus Limetten, Ingwer und Fischsauce

Salad with fresh chicken stripes, glass noodles and fresh vegetables. Traditionally mixed with peanuts and seasoned with coriander, various fresh herbs and a dressing made of lime ginger and fishsauce

09. **Gỏi Mekong** 13,⁹⁰

Würzig abgeschmeckte Glasnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Zitronengras und asiatischen Kräutern. Dieser Salat ist besonders exotisch und aufregend scharf mit einer aromatischen, landestypischen, leicht scharfen Sauce

Flavoured glass noodles with shrimps, fresh vegetables, peanut, roasted onions, lemon grass and asian herbs. This exotic and spicy salad comes with an aromatic, traditional, slightly spicy sauce

10. **Bún bò Nam Bộ** 13,⁹⁰

Gebratenes mariniertes Rindfleisch auf warmen Reisnudelsalat mit Limetten-Ingwer Dressing, verfeinert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln

Stir fry marinated beef on warm rice vermicelli noodle salad with lime-ginger dressing, refined with fresh herbs, peanuts and roasted onions

UDON SUPPEN

SOUPS

Probieren sie unsere neuen Udon-Gerichte.

Auf Wunsch alle Speisen auch vegetarisch

Udonnudeln mit roter Chilli Paste, frischem Koriander, Chinakohl und Pakchoi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung. Dazu eine Beilage ihrer Wahl.

A very famous vietnamese Udon noodle soup, red chilli paste, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor. Plus a side dish of your choice.

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 61. | Udon Súp Gà - Chicken | 13, ⁹⁰ |
| | mit kräftiger Hühnerbrühe und zarter Hühnerbrust
<i>with chicken broth and chicken breast</i> | |
| 62. | Udon Súp Bò - Beef ✓ | 13, ⁹⁰ |
| | mit Rinderfilet in feiner Brühe - <i>beef</i> | |
| 63. | Udon Súp Tôm - Shrimps ✓ | 14, ⁹⁰ |
| | mit Garnelen - <i>prawns</i> | |
| 64. | Udon Súp Vịt - Crispy Duck ✓ | 14, ⁹⁰ |
| | mit gebackene Entenbrust - <i>crispy duck</i> | |

UDON CURRY

Udonnudeln in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras. Dazu eine Beilage ihrer Wahl.

Udon noodles in curry seasoning with various vegetables, fried onions, coconut milk, lemongrass. Plus a side dish of your choice.

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 65. | Udon Cari Gà - Chicken | 13, ⁹⁰ |
| | mit Hühnerfleisch - <i>chicken</i> | |
| 66. | Udon Cari Vịt - Crispy Duck | 14, ⁹⁰ |
| | mit knuspriger Entenbrust - <i>crispy duck</i> | |

UDON SALATE

SALADS

Probieren sie unsere neuen Udon-Gerichte.

Auf Wunsch alle Speisen auch vegetarisch

Warme Udonnudeln mit Limetten-Ingwer Dressing,
verfeinert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln.
Dazu eine Beilage ihrer Wahl.

*Warm udon noodles with lime-ginger dressing,
refined with fresh herbs, peanuts and roasted onions.
Served with a side dish of your choice.*

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 67. | Udon trộn Gà - Chicken
mit Hühnerfleischstreifen - <i>fresh chicken stripes</i> | 13, ⁹⁰ |
| 68. | Udon trộn Bò - Beef
Gebratenes mariniertes Rindfleisch
<i>stir fry marinated beef</i> | 13, ⁹⁰ |
| 69. | Udon trộn Tôm - Shrimps
mit Garnelen - <i>prawns</i> | 14, ⁹⁰ |
| 70. | Udon trộn Vịt - Crispy Duck
Gebackene Entenbrust - <i>crispy duck</i> | 14, ⁹⁰ |

GEBRATENE

UDON NUDELN

FRIED UDON NOODLES

Gebratene Udonnudeln in aromatischer Sojasoße dazu
verschiedenes Gemüse, Kräuter, Erdnüsse, Ei und
Röstzwiebeln. Dazu eine Beilage ihrer Wahl.

*Fried Japanese udon noodles in aromatic soy sauce,
various vegetables, herbs, peanuts, egg and fried onions.
Served with a side of your choice.*

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 81. | Panierte Hühnerkeule
<i>Breaded chicken leg</i> | 14, ⁹⁰ |
| 82. | Rindfleisch
<i>beef</i> | 14, ⁹⁰ |
| 83. | Garnelen
<i>prawns</i> | 14, ⁹⁰ |
| 84. | Gebackener Entenbrust
<i>baked duck</i> | 15, ⁹⁰ |
| 85. | Tofu
<i>tofu</i> | 14, ⁵⁰ |

PANIERTES HUHN

CRISPY CHICKEN

71. **Gà Chiên Sốt Cà Ri** 13,⁹⁰
Paniertes Hähnchenfleisch mit Curry-Kokosmilch Sauce, Zitronengras, Galanga und exotischem Saisongemüse, frischen Kräutern, Chili, Erdnüssen, Duftreis
Crispy chicken in a curry sauce with lemongrass and coconut milk and exotic seasonal vegetables, fresh herbs, chilli, peanuts on rice
72. **Gà Chiên Sốt Hoisin**  13,⁹⁰
Paniertes Hähnchenfleisch mit hausgemachter Hoisinsauce, Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern, fein gehackten Erdnüssen. Dazu servieren wir Duftreis.
Crispy chicken with homemade Hoisin sauce, vegetables, herbs, finely chopped peanuts, served with rice
73. **Gà Chiên Ngũ Vị** 13,⁹⁰
Paniertes Hähnchenfleisch mit fünf-Gewürzen, schmackhaft und duftet süßlich-pfeffrig, viele Kräutern, Koriander, fein gehackten Erdnüssen, Duftreis.
Crispy chicken with five spices, smells and tastes very sweet and peppery, many herbs, coriander, finely chopped peanuts, rice
74. **Gà Chiên Sốt Xoài**  13,⁹⁰
Paniertes Hähnchenfleisch mit hausgemachter Mangosauce, Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern, fein gehackten Erdnüssen, Duftreis.
Crispy chicken with homemade mango sauce, vegetables, fresh Vietnamese herbs, finely chopped peanuts, rice.
75. **Udon Súp Gà Chiên** 13,⁹⁰
Udonnudeln mit kräftiger Hühnerbrühe, roter Chilli Paste und paniertem Hähnchenfleisch, frischem Koriander, Chinakohl und Pakchoi. Dazu reichen wir eine grüne Limonenhälfte zur geschmacklichen Abrundung.
A very famous vietnamese Udon noodle soup with chicken broth, red chilli paste, crispy chicken, fresh coriander, served with a green lemon half to refine the flavor
76. **Udon Cà Ri Gà Chiên** 13,⁹⁰
Udonnudeln mit paniertem Hähnchenfleisch in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras.
Udon noodles with crispy chicken in curry spices with various vegetables, roasted onions, coconut milk, lemongrass
77. **Udon trộn Gà Chiên** 13,⁹⁰
Salat mit paniertem Hähnchenfleisch und Udonnudeln mit frischem Gemüse. Traditionell mischen wir den Salat mit Erdnüssen und würzen ihn mit Koriander, vielen frischen Kräutern und einem leicht säuerlichen, scharfen Dressing aus Limetten, Ingwer und Fischsauce.
Salad with crispy chicken, Udon noodles and fresh vegetables. Traditionally mixed with peanuts and seasoned with coriander, various fresh herbs and a dressing made of lime ginger and fishsauce

PANIERTES HUHN OHNE KNOCHEN

FRIED BONELESS CHICKEN THIGHS

Knusprig panierte Hühnerkeule (ohne Knochen) auf Duftreis mit Saison Gemüse, frischen Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln. Jeweils mit einer unserer hausgemachten Soßen ihrer Wahl

Crispy breaded chicken thighs (boneless) on fragrant rice with seasonal vegetables, fresh salad, herbs, peanuts, fried onions and one of our homemade sauces of your choice

- | | | |
|-----|--|-------------------|
| 91. | Curry-Kokos-Sosse
<i>curry coconut sauce</i> | 14, ⁹⁰ |
| 92. | Hoisin-Sosse
<i>Hoisin sauce</i> | 14, ⁹⁰ |
| 93. | Fünf Gewürze-Sosse
<i>Five spices sauce</i> | 14, ⁹⁰ |
| 94. | Mango Sosse
<i>Mango sauce</i> | 14, ⁹⁰ |
| 95. | Erdnuss-Sosse
<i>Peanut sauce</i> | 14, ⁹⁰ |



Unsere Kleinigkeiten sind wie vietnamesische Tapas – viele kleine Speisen, die zum Teilen gedacht sind und Abwechslung auf den Tisch bringen.

So können Sie verschiedene Aromen und Zubereitungen erleben – mal frisch und leicht, mal würzig oder knusprig. Ideal, um in geselliger Runde gemeinsam zu genießen und dabei die ganze Vielfalt der vietnamesischen Küche kennenzulernen.



Gỏi Quấn Tôm

KLEINIGKEITEN

SMALL DISHES

11. **Gỏi Quấn Tôm** 5,⁵⁰
FrISChe Sommerrollen mit Basilikum, Gurke, Minze, Blattsalat, Reismudeln und Garnelen, eingewickelt in Reispapier. Dazu Hoisin Sauce zum Dippen
Fresh summer rolls with fresh herbs, salad, cucumber rice vermicelli and shrimps, wrapped in ricepaper. Comes with Hoisin sauce
12. **Gỏi Quấn Bò** 5,⁵⁰
FrISChe Herbstrollen mit mariniertem Rindfleisch, Sesam, Salat, Gurken, frischen Kräutern und Reismudeln eingewickelt in Reispapier - scharf.
Dazu eine hausgemachte Limetten-Ingwer Sauce
Fresh autumn rolls with marinated beef, sesame, salad, cucumber, fresh herbs and rice vermicelli, wrapped in ricepaper - spicy. Comes with a lime-ginger sauce.
13. **Gỏi Quấn Đậu**  5,⁵⁰
FrISChe Saigonrolle mit Tofu vietnamesischen Kräutern, Reismudeln, Minze, Basilikum, Sesam, eingewickelt in Reispapier. Dazu eine hausgemachte Hoisin-Sauce
Fresh saigon rolls with tofu, vietnamese herbs, rice vermicelli, mint, basil, sesame, wrapped in rice paper - spicy. Comes with a homemade Hoisin-sauce
14. **Chả Giò**  5,⁹⁰
Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit einer Pflaumen-Chili Sauce
Crispy Springrolls filled with shrimps and vegetables, served with a plum-chilli sauce.
15. **Chả Giò Chay**  5,⁵⁰
Frühlingsrollen im Mehlteig mit Gemüsefüllung, serviert mit einer Pflaumen-Chili Sauce
Springrolls with flour dough filled with vegetables, served with a plum-chilli sauce.

Tôm Xiên



KLEINIGKEITEN SMALL DISHES

16. **Tôm Xiên** ✓ (leicht scharf) 6,⁵⁰
 Gegrillte Garnelenspieße mit schwarzem Sesam.
 Dazu ein frischer Salat und Mangosauce
*Grilled shrimps skewers with black sesame.
 Comes with fresh salad and mango sauce*
17. **Gà Sate** 5,⁹⁰
 Gegrillte Hähnchenspieße, verfeinert mit Erdnüssen und
 frischen Kräutern, serviert mit einer Kokos-Erdnussauce
*Grilled chicken skewers, refined with peanuts and fresh
 herbs. Comes with a coconut-peanut sauce*
18. **Bò Lá Lốt** ✓ 6,⁵⁰
 Betelblätterröllchen gefüllt mit Rindfleisch,
 Zitronengras und Knoblauch.
 Dazu eine hausgemachte Limetten-Fishsauce
*Betel leave rolls filled with beef, lemon grass and garlic.
 Comes with a lime-fishsauce.*
19. **Gỏi Ngó Sen** 5,⁹⁰
 Lotusstängelsalat nach vietnamesischer Art mit
 Hühnerfleisch, Koriander und frischem Gemüse.
 Serviert mit einer Süß-Sauren Sauce
*Vietnamese lotus stem salad with chicken, coriander and
 fresh vegetables. Comes with a sweet and sour sauce*

KLEINIGKEITEN

SMALL DISHES

20. **Gỏi Đu Đủ** ✓ 5,90
Grüner Papayasalat mit Alga, Limetten, Cocktailtomaten, Karottenstreifen, Erdnüsse und Basilikum, abgeschmeckt mit Fischsauce, serviert mit Krabbenchips
Green papaya salad with alga, lime, cocktail tomatoes, carrot stripes, peanuts, basil, refined with fishsauce, served with crab chips
21. **Gỏi Chay** 5,50
Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, Sellerie und Glasnudeln, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen - leicht scharf
Fresh white cabbage salad, tofu, celery and glass noodles, refined with vietnamese herbs and topped with peanuts- slightly spicy
22. **Đậu Hũ Cari** ✓ 5,90
Tofu mit Currysauce, Kokosmilch, Galgant, Röstzwiebeln Gemüse und Koriander
Tofu with curry sauce, coconut milk, galangal, roasted onions, vegetables and coriander
23. **Rau Cải Xào** ✓ 5,90
Frisches Blattgemüse der Saison mit Knoblauchöl und Hoisin Sauce
Fresh leaf vegetables of the season with garlic oil and Hoisin sauce
24. **Wantan Chiên** ✓ 5,90
Frische knusprig gebackene Wantans, gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit frischem Salat, Röstzwiebeln und einer Süß-Sauren Sauce
Fresh crispy baked wontons, filled with shrimps and chicken, served with fresh salad, roasted onions and a sweet and sour sauce

Gỏi Đu Đủ



KLEINIGKEITEN

SMALL DISHES

25. **Cari Gà** 5,⁹⁰
Hühnerfleisch in Currygewürzen mit verschiedenem Gemüse, Röstzwiebeln, Kokosmilch, Zitronengras
Chicken in curry spices with various vegetables, roasted onions, coconut milk, lemon grass
26. **Quần Vịt** 🍗 6,⁵⁰
Entenfleisch mit Hoisin Sauce und mit Salat in Pfannkuchen gerollt
Duck with hoisin sauce and with lettuce in rolled pancakes
27. **Tôm Sốt Bơ** 6,⁵⁰
Garnelen paniert mit Sesamkörnern, serviert mit Salat und einer Mangosauce
Sesam breaded shrimps, served with salad and a mango sauce
28. **Tôm Khoai Môn** 6,⁵⁰
Knusprig gebackene Tarrorollen mit Garnelen, Kartoffeln, frischem Salat, dazu Ingwer-Limetten sauce
Crispy baked tarragon rolls with shrimp, potatoes, fresh salad, and ginger-lime sauce
29. **Đùi Gà Roti** 5,⁹⁰
Knusprig gebackene Hühnerschenkel in Honig-Schalottensauce karamellisiert, verfeinert mit Sesamkörnern und Kräutern
Crispy baked chicken drumsticks, caramelized with a honey-shallots sauce, refined with sesame seeds and herbs



Quấn Vịt



KLEINIGKEITEN

SMALL DISHES

30. **Vịt Sốt Hoisin**  6,⁵⁰
 Knusprige Ente mit frischem Salat und hausgemachte Hoisin Sauce. Dazu fein gehackte Erdnüsse
Crispy duck with fresh salad and a homemade Hoisin Sauce, crushed peanuts on top
31. **Bánh Tôm** 6,⁵⁰
 Frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen, Salat und frischem Kräutern, serviert mit einer Limetten Fischsauce
Deep fried sweet potato pockets with shrimps, salad and fresh herbs, served with a lime-fish sauce
32. **Bánh Bao**  5,⁵⁰
 Hausgemachte frisch gedämpfte Hefeklöße, gefüllt mit Gemüse
Homemade fresh steamed yeast dumplings, filled with vegetables
33. **Bánh Gỏi** 6,⁵⁰
 Vietnamesische Crêpes mit Hühnerfleisch, Garnelen, Wasserkastanien und Sojasprossen, serviert mit Salat, Kräutern und einer hausgemachten Mangosauce
Vietnamese crêpes with chicken, shrimps, water chestnuts and bean sprouts, served with salad, fresh herbs and a homemade mango sauce
34. **Extras** 2,⁰⁰
 Duftreis oder Reismudeln
Rice or rice vermicelli

KIDS

35. **Kinderteller** 8,⁹⁰
Reisbandnudeln oder vietnamesischer Duftreis
mit Hühnerbrust und Gemüse in frischer Hühnerbrühe
*Rice ribbon noodles or vietnamese rice with
chicken breast and vegetables in fresh chicken broth*

DESSERT

36. **Sữa Chua Nếp Than** 5,⁹⁰
Vietnamesischer schwarzer Klebreis mit Joghurt
verfeinert mit geröstetem Sesam und Mangosauce
*Vietnamese black sticky rice with yoghurt refined
with roasted sesame and mango sauce*
37. **Bánh Chuối** 🌿 5,⁹⁰
Vietnamesischer gedämpfter Bananenkuchen
mit Kokossoße, Mangosauce und gerösteten Erdnüssen
*Vietnamese steamed banana cake
with coconut sauce, mango sauce and roasted peanuts*
38. **Bánh Khoai Môn** 🌿 5,⁹⁰
Vietnamesischer gedämpfter Taro Kuchen
mit Kokossoße, Mangosauce und gerösteten Erdnüssen
*Vietnamese steamed taro cake
with coconut sauce, mango sauce and roasted peanuts*
39. **Coco Croffle** 5,⁹⁰
Knusprige buttige Crossaint Waffel in
süßer Kokossoße und Kondensmilch
*Crispy, buttery croissant waffle in
sweet coconut sauce and condensed milk*





EXOTISCHE SHAKES

EXOTIC SHAKES

Mango Lassi

4,⁹⁰

Mango, Kokosmilch und Rohrzucker

Mango, coconut milk and cane sugar

Red River

5,⁹⁰

Frisch gepresster Limettensaft, süße Basilikumsamen
mit Longan und Heidelbeeren auf Eis

*Freshly squeezed lime juice, sweet basil seeds
with longan and blueberries on ice*

Green Flavor

5,⁹⁰

Frischer Apfel mit frischer Pfefferminze, Ingwer & Rohrzucker

Fresh apple with fresh peppermint, ginger and cane sugar

Golden Buddha

5,⁹⁰

Passionsfruchtsaft mit Limettensaft, verfeinert mit frischer
Ananas und süßen Basilikumsamen

*Passion fruit juice with lime juice,
refined with fresh pineapple and sweet basil seeds*

Coconut Banana

5,⁹⁰

Frische Banane mit Kokosmilch und geröstetem Sesam

Fresh banana with coconut milk and roasted sesame

Pineapplemix

5,⁹⁰

Frischer Limettensaft verfeinert mit
Ananasstücke und Kokosmilch

Fresh lime juice refined with pineapple pieces and coconut milk

COCKTAILS

Fire Dragon

8,⁹⁰

Frische Himbeeren mit Passionsfruchtsaft,
einem Schuss Vodka und einem Hauch Chili

*Fresh raspberries with passion fruit juice,
a shot of vodka and a touch of chili*

Drunk Monkey

8,⁹⁰

Frische Banane mit Ananassaft, Kokosmilch und weißem Rum

Fresh banana with pineapple juice, coconut milk and white rum

Saigon Summer Nights

8,⁹⁰

Orangensaft mit Ingwer, Mango und einem Schuss Vodka

Orange juice with ginger, mango and a shot of vodka

Saigon Mule

8,⁹⁰

Frischer Limettensaft, Soda, Rohrzucker und weißer Rum

Fresh lime juice, soda, cane sugar and white rum

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

HOMEMADE DRINKS

Limetten-Zitronengras Eistee

5,⁹⁰

Frischer Limettensaft, Zitronengras Tee, Ingwer, Rohrzucker und Eiswürfel

Fresh lime juice, lemon grass tea, ginger, cane sugar and ice cubes

Hibiskusblüten Eistee

5,⁹⁰

Frischer Limettensaft, Hibiskusblüten Tee, Ingwer, süße Basilikumsamen, Honig und Eiswürfel

Fresh lime juice, hibiscus tea, ginger, sweet basil seeds, honey and ice cubes

Kokosblüten Eistee

5,⁹⁰

Frischer Kokos-Grüntee auf Eis mit Limettensaft, Ingwer, Basilikumsamen, getrockneten Rosenknospen und Honig

Fresh coconut green tea on ice with lime juice, ginger, basil seeds, dried rosebuds and honey

Saigon Đá Chanh

0,4l 5,⁹⁰

Hausgemachte fruchtige Limonade aus frischen Limettensaft, Soda und Rohrzucker

Homemade fresh lemonade made out of fresh lime juice, soda and cane sugar

Lychee Soda

5,⁹⁰

Hausgemachte fruchtige Limonade aus frischen Limettensaft mit Lycheesaft Soda, Rohrzucker und Basilikumsamen

Homemade fruity lemonade made from fresh lime juice, with lychee juice soda, cane sugar and basil seeds

Chanh Leo

5,⁹⁰

Hausgemachte fruchtige Limonade aus frischen Maracujasaft Limettensaft und Rohrzucker

Homemade fruity lemonade made from fresh passion fruit juice, lime juice and cane sugar

Frischer Orangensaft oder Grapefruitsaft

0,3l 5,⁹⁰

Frisch gepresster Orangensaft oder Grapefruitsaft

Freshly squeezed orange juice or grapefruit juice



APERITIF

Aperol Prosecco

Prosecco, Aperol, Minze und Eis
Prosecco, Aperol, mint and ice

7,⁹⁰

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Mineralwasser, Orangen, Eis
Prosecco, Aperol, mineral water, oranges, ice

7,⁹⁰

Hugo

Prosecco, Holunder, Minze, Mineralwasser
und einem Schuss Limette
Prosecco, elderberry, mint, mineral water and a dash of lime

7,⁹⁰

SAFT JUICE

Pur oder als Schorle - pure or as spritzer

	0,2 L	0,4 L
Apfelsaft - <i>apple juice</i>	2, ⁹⁰	4, ²⁰
Ananassaft - <i>pineapple juice</i>	2, ⁹⁰	4, ²⁰
Maracuja - <i>Passion fruit juice</i>	2, ⁹⁰	4, ²⁰

SOFTDRINKS

Mineralwasser

Still oder Medium
still or medium

0,2l 2,⁹⁰ 0,4l 4,²⁰ Fl. 0,75l 5,⁹⁰

Coca Cola / Coca Cola Zero

0,2l 2,⁹⁰



HEISSER TEE

HOT TEA

Grüner Tee

3,50

Milder grüner Tee, feinfruchtig und ausgeglichen.
Serviert mit einem Stück Apfel.

Auf Wunsch auch mit Ingwer

Mild green tea, fruity and well balanced.

Served with an apple slice. On request with ginger

Jasmin Tee

3,50

Mit dem Duft von Jasminblüten.

Auf Wunsch auch mit Ingwer

With the scent of jasmine flowers. On request with ginger

Ingwer Tee

3,50

Frischer junger Ingwer. Auf Wunsch auch mit Honig

Fresh young ginger. On request with honey

Pfefferminz Tee

3,80

Frische Pfefferminze und frischer heilsamer Ingwer.

Auf Wunsch auch mit Honig

Fresh peppermint and fresh ginger. On request with honey

Hibiskusblüten- Limettentee

3,80

Ein kostbarer und gesunder Tee aus der alten asiatischen
Heilmedizin, verfeinert mit Honig und Ingwer

*A precious healthy tea from ancient asian herbal medicine,
refined with honey and ginger*

Limetten-Zitronengraste

3,80

Mit frische Limetten, Limettensaft, Zitronengras,
Ingwer und Honig

With fresh limes, lime juice, lemongrass, ginger and honey

Kokosblütentee

3,80

Kokosgrüntee mit Limettensaft, Ingwer,
getrockneten Rosenknospen und Honig

*Coconut green tea with lime juice, ginger,
dried rose buds and honey*

KAFFEE

COFFEE

Kaffee

Aus frisch gemahlene Bohnen

From freshly ground beans

3,⁰⁰

Cà Phê Sữa Nóng

Vietnamesischer Espresso - aromatisch und cremig

Vietnamese espresso - aromatic and creamy

normal 2,⁸⁰ doppelt 3,⁸⁰

Cà Phê Sữa Đá

Vietnamesischer Espresso auf Eis - aromatisch und cremig

Vietnamese espresso on ice - aromatic and creamy

0,4l 5,⁵⁰

Espresso

Kräftiger Muntermacher

Strong stimulant

normal 2,⁸⁰ doppelt 3,⁸⁰

Espresso Macchiato

Espresso mit einem Schuss Milchschaum

Espresso with a shot of milk foam

normal 3,⁰⁰ doppelt 4,⁰⁰

Latte Macchiato

3,⁵⁰

Cappuccino

3,⁰⁰



BIER BEER

**Beck's
Tiger**

Fl. 0,33l **3,⁰⁰**

Fl. 0,33l **4,⁰⁰**

Weissbier Hefe

Fl. 0,5l **4,⁵⁰**

Weissbier Kristall

Fl. 0,5l **4,⁵⁰**

Weissbier Alkoholfrei

Fl. 0,5l **4,⁵⁰**



SCHNAPS

Nep Moi Vodka
Vietnamesischer Reisvodka
vietnamese rice vodka

2cl **3,⁵⁰**

WEINE

WEISSWEIN WHITE WINE

Sauvignon Blanc

Südafrika
South Africa

Gl. 0,1l **4,²⁰**
Gl. 0,2l **5,⁹⁰**
Fl. 0,75l **22,⁹⁰**

ROTWEIN RED WINE

Nederburg Cabernet Sauvignon

Südafrika
South Africa

Gl. 0,1l **4,²⁰**
Gl. 0,2l **5,⁹⁰**
Fl. 0,75l **22,⁹⁰**

ROSE

Rosé Wein

Südafrika
South Africa

Gl. 0,1l **4,²⁰**
Gl. 0,2l **5,⁹⁰**
Fl. 0,75l **22,⁹⁰**

