

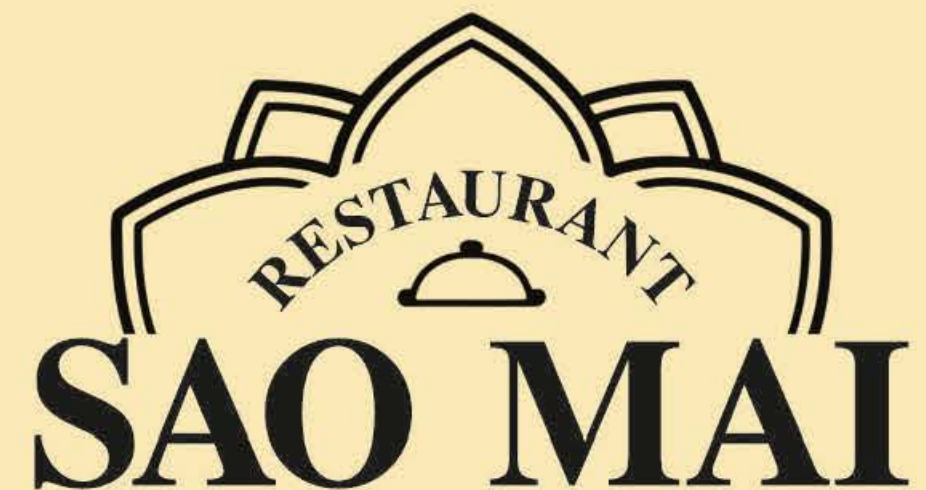


ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - SA. 11:00 - 15:00 UHR & 17:00 - 22:00 UHR

FEIERTAGE: 13:00 - 22:00 UHR

SONNTAG: GESCHLOSSEN



SAO MAI RESTAURANT NÜRNBERG

LORENZER STRASSE 11 - 90402 NÜRNBERG

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - SA. 11:00 - 15:00 UHR & 17:00 - 22:00 UHR

FEIERTAGE: 13:00 - 22:00 UHR

SONNTAG: GESCHLOSSEN

HERZLICH WILLKOMMEN IM WELCOME TO SAO MAI

Erleben Sie unsere spezielle Auswahl ausgesuchter Gerichte der vietnamesischen Küche. Unsere Köche bereiten die Gerichte original nach alten, überlieferten Rezepten zu. Als Grundnahrungsmittel werden in Vietnam Reis und Reismnudeln sowie eine große Anzahl verschiedener Gemüsesorten verzehrt. Genießen Sie den unverwechselbaren Geschmack Vietnams und lassen Sie sich von Ihren Sinnen verwöhnen.

Discover our special selection of hand-picked Vietnamese dishes. Our chefs prepare each dish according to traditional recipes passed down through generations. In Vietnam, rice and rice noodles are staple foods, accompanied by a wide variety of fresh vegetables. Enjoy the unique and unmistakable taste of Vietnam, and let your senses be delighted.

HINWEIS / NOTICE

Verpackung (zum Mitnehmen): € 0,70 / pro Box
Leistung Wasser: € 1,00
Zusätzlicher Reis oder Reismnudeln: € 2,00 / pro Schüssel

Packaging (for takeaway): € 0.70 / per box
Leistung water: € 1.00
Extra rice or rice noodles: € 2.00 / per bowl

ZUSATZSTOFFE

A – Geschmacksverstärker • B – Konservierungsstoff • C – Farbstoff • D – Süßstoff • E – Chinin • F – Koffein
• G – Antioxidationsmittel • H – Säuerungsmittel • I – Gerstenmalz • K – Hefe • L – Mit Phosphat • M – Geschwefelt

ALLERGENE

1. Gluten • 2. Krebstiere • 3. Ei • 4. Fisch • 5. Erdnüsse • 6. Soja • 7. Milch • 8. Schalenfrüchte
• 9. Sellerie • 10. Senf • 11. Sesa • 12. Sulfite • 13. Lupine • 14. Weichtiere

MITTAGSKARTE LUNCH MENU

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

M1 | REISBANDNUDELN IN ERDNUSSSOË

Reisbandnudeln mit Erdnusssauce, dazu gemischter Salat und Erdnüsse.
Peanut Sauce Rice Noodles with mixed salad, peanuts.

M2 | REISBANDNUDELN IN ROTEM CURRY

Reisbandnudeln in rotem Curry mit gemischtem Salat, Röstzwiebeln und Erdnüssen.
Slightly spicy red curry rice noodles with mixed salad, roasted onions, peanuts.

M3 | THAI- CURRY -SOË MIT REIS

Thai-Curry-Soße mit Reis, Saison Gemüse und Kokosmilch.
Slightly spicy Thai Curry Sauce with Rice, seasonal vegetables and coconut milk.

M4 | DUNKLE SOË MIT REIS

Dunkle Soße mit Reis, Saison Gemüse, Morcheln, Knoblauch.
Slightly spicy Hoisin Sauce with Rice, seasonal vegetables, wood ear mushrooms, garlic.

M5 | MANGOSOË MIT REIS

Mango-Soße mit Reis, gemischtem Salat und Erdnüssen.
Mango Sauce with Rice, mixed salad, peanuts.

M6 | ERDNUSS SOË MIT REIS (Vegane Option möglich)

Erdnusssauce mit Reis, gemischtem Salat, Kokosmilch und Erdnüssen.
Peanut Sauce with Rice, mixed salad, coconut milk, peanuts.

M7 | SÜß-SAUER SOË MIT REIS (Vegane Option möglich)

Süß-Sauer-Soße mit Reis, Saison Gemüse und Tamarindensoße.
Sweet-Sour Sauce with Rice, seasonal vegetables, tamarind sauce.

M8 | UDON-NUDELN IN ROTEM CURRY

Udon-Nudeln in rotem Curry, gemischtem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse.
Slightly spicy Udon Noodles in Red Curry, mixed salad, roasted onions, peanuts.



WAHLWEISE MIT (Choose your protein options)

	NORMAL	GROß
Tofu	€ 9,50	€ 10,90
Hühnerfleisch – Chicken	€ 9,50	€ 10,90
Gebackene Hühnerbrust – Fried Chicken Breast	€ 9,90	€ 11,90
Knusprige Ente – Crispy Duck		€ 13,90
Rindfleisch – Beef	€ 10,50	€ 12,50

GETRÄNKE

DRINKS



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen
oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

1. HUGO B, C, M

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, Soda, Limettenscheibe

Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, soda water, slice of lime

2. APEROL SPRITZ D, H, M

Prosecco, Aperol, Soda, Orangenscheibe

Prosecco, Aperol, soda water, slice of orange

3. YUZU SPRITZ D, H, M

Prosecco, Yuzu-Marmelade, Holunderblütensirup, Soda, Limette

Prosecco, yuzu marmalade, elderflower syrup, soda water, lime

4. ROSELLA SPRITZ

Prosecco, Aloe-Vera-Drink, Rosenblütensirup, Limette

Prosecco, aloe vera drink, rose syrup, lime



€ 6,30

€ 6,30

€ 6,30

€ 6,30

BIER

5. BITBURGER PILS (FLASCHE) I, K 0,5L

Deutsches Pils mit feinherbem Geschmack

German-style Pilsner with a mildly bitter taste

6. RADLER (FLASCHE) H, J, K 0,5L

Biermischgetränk mit Zitronenlimonade

Beer mixed with lemon soda (Radler)

7. GRÜNER HELL (FLASCHE) I 0,5L

Mildes, helles Bier aus Franken

Mild pale lager from Franconia

8. TUCHER HEFEWEIZEN (FLASCHE) I, K 0,5L

Fruchtig und hefebetontes Weissbier

Fruity and yeasty wheat beer

9. KÖSTRITZER SCHWARZBIER (FLASCHE) I 0,5L

Malzig und weich mit leichter Röstnote

Dark lager with mild roasted malt flavor

10. SAIGON (VIETNAM) FLASCHE G, J, K 0,33L

Leichtes, erfrischendes Lager aus Vietnam

Light, refreshing lager beer from Vietnam

11. SINGHA (THAILAND) FLASCHE I 0,33L

Thailändisches Lager mit kräftigem Geschmack

Thai lager with a bold, malty flavor



€ 4,70

€ 4,70

€ 4,70

€ 4,70

€ 4,70

€ 5,20

€ 5,20

ALKOHOLFREIES BIER

12. BECK'S (ALKOHOLFREI) (FLASCHE) | 0,33L
Erfrischendes alkoholfreies Pils
Refreshing alcohol-free pilsner

13. TUCHER HEFEWEIZEN (FLASCHE) | 0,5L
Alkoholfreies Weizen mit fruchtiger Hefe-Note
Alcohol-free wheat beer with a fruity yeast note

ALKOHOLGETRÄNKE

14. CUBA LIBRE ^{B, C, H}
Havana Rum, Cola, frische Limette
Havana rum, cola, fresh lime

15. GIN TONIC ^{E, H}
Gin, Tonic Water, Limette, Gurke
Gin, tonic water, lime, cucumber

16. MOJITO ^{D, H}
Havana Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda
Havana rum, lime, mint, cane sugar, soda

17. VENUS KISS ^{B, H}
Havana Rum, Limette, Aloe-Vera-Drink, Litschi-Nektar, Rosenblütensirup, Soda
Havana rum, lime, aloe vera drink, lychee nectar, rose syrup, soda

69. REISSCHNAPS 4CL

WEISSWEIN & ROTWEIN

18. SAUVIGNON BLANC - ZAFRA WESTERN CAPE ^M (0,1L / 0,2L)
Exotische Fruchtnoten am Gaumen, feines Aromenspiel
Exotic fruit notes on the palate, fine aromatic complexity

19. PINOT GRIGIO VENETO IGT ^M (0,1L / 0,2L)
Feinduftiges Aroma, zart, elegante Fruchtnoten
Delicate aroma, subtle and elegant fruit notes

20. WEINSCHORLE ^M
Weißwein mit Mineralwasser gespritzt
White wine mixed with sparkling water

21. CHIANTI RISERVA MONTALCINO ^M (0,1L / 0,2L)
Feinduftige Waldbeeren und Kirschen, rubinrot
Delicate notes of wild berries and cherries, ruby red



€ 3,90

€ 4,70

€ 7,90

€ 7,90

€ 7,90

€ 8,20

€ 7,00

€ 3,90 / € 6,20

€ 3,90 / € 6,20

€ 6,00

€ 4,20 / € 7,20

SOFTDRINKS 0,3L

22. MINERALWASSER (SPRITZIG)
Sprudelndes Mineralwasser / Sparkling mineral water

23. STILLES WASSER
Still water / Still water

24. COLA ^{F, H}
Koffeinhaltige Cola / Classic cola

25. COLA ZERO ^{F, H}
Zuckerfreie Cola / Cola zero sugar

26. FANTA ^{C, F, H}
Orangenlimonade / Orange soda

27. SPRITE ^{F, H}
Zitronenlimonade / Lemon-lime soda

28. SPEZI ^{C, F, H}
Cola-Orangenmix / Cola and orange mix

29. SCHWEPES GINGER ALE ^{C, E, H} (FLASCHE 0,2L)
Würzige Ingwerlimonade / Ginger-flavored soda

30. SCHWEPES BITTER LEMON ^{C, E, H} (FLASCHE 0,2L)
Bittere Zitronenlimonade / Lemon-flavored bitter soda

31. SCHWEPES TONIC WATER (FLASCHE 0,2L)
Klassisches Tonic Water / Classic tonic water



€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

€ 3,50

NEKTAR / SAFT 0,3L

(auch als Schorle / also available as Schorle)

32. LYCHEENEKTAR ^{D,H}
Lycheesaft, / Lychee nectar

33. MANGONEKTAR ^{D,H}
Mangosaft / Mango nectar

34. GUAVENEKTAR ^{D,H}
Guavensaft / Guava nectar

35. APFELSAFT ^{D,H}
Apfelsaft / Apple juice

36. MARACUJANEKTAR ^{D,H}
Maracujasaft / Passion fruit nectar

37. JOHANNISBEERSAFT ^{D,H}
Schwarzer Johannisbeersaft / Blackcurrant juice

38. ALOE VERA DRINK ^{D,H}
Aloe Vera Getränk / Aloe vera drink

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

39. MANGOSHAKE ^{D,7}
Mango-Püree, Milch
Mango purée and milk

40. KOKOSSHAKE ^{D,7}
Kokosmilch, Milch, Kondensmilch, Zucker
Coconut milk, milk, condensed milk, sugar

41. VIETNAM EISKAFFEE ^{D,7}
Mit Kondensmilch
Vietnamese iced coffee with condensed milk

42. VIETNAM KOKOS KAFFEE ^{D,7}
Kokosmilch, Milch, Kondensmilch
Iced coffee with coconut milk, milk and condensed milk

43. POMELO KAFFEE ^{D,F}
Pomelo-Sirup, Sprite
Pomelo syrup and Sprite



€ 3,90

€ 3,90

€ 3,90

€ 3,90

€ 3,90

€ 3,90

€ 3,90

€ 6,20

€ 6,20

€ 5,10

€ 5,90

€ 5,90

44. MATCHA KOKOS LATTE ^{D,F,7}
Matcha, Kokosmilch, Kondensmilch
Matcha, coconut milk, condensed milk

45. MATCHA MANGO MILCH ^{D,F,7}
Matcha, Mango-Püree, Milch
Matcha, mango purée, milk

46. MATCHA ROSE MILCH ^{D,F,7}
Rosenblütensirup, Matcha, Milch
Rose syrup, matcha, milk

47. IPANEMA ^{D,E,H}
Limetten, Ginger Ale, Rohrzucker
Lime, ginger ale, cane sugar

48. STRAWBERRY CRUSH ^{D,E,H}
Ginger Ale, Erdbeeren, Limetten, Erdbeersirup
Ginger ale, strawberries, lime, strawberry syrup



€ 6,20

€ 6,20

€ 6,20

€ 6,50

€ 6,70

EISTEE & LIMONADE

49. LUNA ROSA ^D
Limetten, Aloe Vera Drink, Lycheesaft, Rosensirup, Soda
Lime, aloe vera drink, lychee nectar, rose syrup, soda

50. JASMIN EISTEE ^{D,F}
Jasmintee, Limetten, Maracujanektar, Rohrzuckersirup
Jasmine tea, lime, passion fruit nectar, cane sugar syrup

51. LIMETTEN EISTEE ^{D,F}
Jasmintee, Ingwer, Limetten, Rohrzucker
Jasmine tea, ginger, lime, cane sugar

52. MANGO EISTEE ^{D,F}
Schwarztee, Mango-Püree, Limette
Black tea, mango purée, lime

€ 6,70

€ 6,20

€ 6,20

€ 6,20



53. MARACUJA EISTEE D, F

Schwarztee, Maracuja, Limetten, Minzesirup

Black tea, passion fruit, lime, mint syrup

€ 6,20

54. SAO MAI EISTEE D, F

Schwarztee, Orange, Limetten, Zitronengras, Pfirsichsirup

Black tea, orange, lime, lemongrass, peach syrup

€ 6,20

55. ZITRONENGRAS LIMONADE D

Zitronengras, Limetten, Zitronengras-Sirup, Soda

Lemongrass, lime, lemongrass syrup, soda

€ 6,20

56. MARACUJA LIMONADE D

Frische Maracuja, stilles Wasser

Fresh passion fruit, still water

€ 6,20

57. SAO MAI LIMONADE D

Limette, Zucker, stilles Wasser

Lime, sugar, still water

€ 6,20

58. KIWI SODA D

Frische Kiwi, Limette, Kiwisirup, Soda

Fresh kiwi, lime, kiwi syrup, soda

€ 5,90

59. ERDBEER SODA D

Frische Erdbeeren, Orange, Erdbeersirup, Soda

Fresh strawberries, orange, strawberry syrup, soda

€ 5,90

60. LYCHEE SODA D

Limetten, Lycheenektar, Minzesirup, Soda

Lime, lychee nectar, mint syrup, soda

€ 5,90

HEISSE GETRÄNKE

61. KAFFEE D, F

Schwarzer Kaffee / Black coffee

€ 3,50

62. VIETNAM KAFFEE MIT KONDENSMILCH D, F

Starker vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch

Strong Vietnamese coffee with sweetened condensed milk

€ 5,10

63. INGWERTEE

Frischer Ingwer, Zimt, Limetten, Honig, Minze

Fresh ginger, cinnamon, lime, honey, mint

€ 5,10

64. JASMINTEE IM GLAS F

Grüner Tee mit Jasmin- und Ringelblumen

Green tea with jasmine and marigold blossoms

€ 5,10

65. GRÜNER NATURTEE AUS VIETNAM (KANNE) F

Grüner vietnamesischer Tee, traditionell serviert

Traditional green tea from Vietnam (pot)

€ 5,10

66. LUU'S TEE D

Zitronengras, Limetten, Apfelsaft, Minze, heißes Wasser

Lemongrass, lime, apple juice, mint, hot water

€ 5,10

67. PFEFFERMINZTEE

Frische Minze, Limette, Honig, heißes Wasser

Fresh mint, lime, honey, hot water

€ 4,70

68. YUZU TEE D

Yuzu-Marmelade, Zitrone, heißes Wasser

Yuzu marmalade, lemon, hot water

€ 4,70



VORSPEISEN STARTERS



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen
oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

V1 | SUP RAU – GEMÜSESUPPE ^{A, 14}

Mit Pak Choi und frischem Ingwer, Hühnerbrühe

Vegetable soup with bok choy, ginger, chicken broth

A. Tofu ⁸

B. Hühnerfleisch – chicken

C. Garnelen ² – shrimp



€ 5,50

€ 5,50

€ 5,90

V2 | SUP SAIGON – SAUER-SCHARFE SUPPE ^{A,D,6}

Mit frischer Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojabohnensprossen und verschiedenem Gemüse, Hühnerbrühe.

Saigon sour – spicy soup (slightly spicy) with chicken broth, pineapple, tomatoes, spring onions, soybean sprouts, and vegetables.

A. Tofu ⁸

B. Garnelen ² – shrimp



€ 5,90

€ 6,90

V3 | SUP MIEN – GLASNUDELSUPPE ^{A,B,D,6,14}

Mit Morcheln, Bambus, Chinakohl, Sojabohnen-Sprossen, Koriander, Hühnerbrühe, Lauchzwiebeln

Glass noodle soup with chicken broth, mushrooms, bamboo, Chinese cabbage, soybean sprouts, coriander, spring onions

A. Hühnerfleisch – chicken

B. Garnelen ² – shrimp

€ 5,90

€ 6,50

V4 | ERDNUSS-SUPPE ^{D,5,8,14}

Mit Hühnerbrühe, Erdnüssen, frischer Zucchini, Karotten, Lauchzwiebeln, Koriander, Kokosmilch, Tofu.

Peanut soup with chicken broth, peanuts, zucchini, carrots, spring onions, coriander, coconut milk, tofu.

€ 5,90

V5 | TOM KHA SUPPE ^{A,C,D,H,7,14}

Mit Champignons, Kokosmilch, Bambus, Zucchini, Paprika, Karotten, Basilikum, Hühnerbrühe.

Thai soup (slightly spicy) with chicken broth, mushrooms, coconut milk, bamboo, zucchini, bell peppers, carrots, basil.

A. Tofu ⁸

B. Hühnerfleisch – chicken

C. Garnelen ² – shrimp

€ 5,90

€ 5,90

€ 6,90

V6 | SOMMERSROLLEN ^{B,D,5,11}

Frische Sommerrollen in Reisapier gewickelte Reisfadennudeln mit Gurken, Karotten, Eisbergsalat, frischem Basilikum, Sesam. Serviert mit Erdnusssoße.

Fresh summer rolls with rice noodles, cucumbers, carrots, iceberg lettuce, fresh basil, sesame. Served with peanut sauce.

A. Tofu ⁸

B. Hühnerfleisch – chicken

C. Garnelen ² – shrimp

D. Rindfleisch ^{A,D} – beef

E. roher Lachs und Avocado ⁴ – raw salmon and avocado



€ 5,90

€ 5,90

€ 6,90

€ 6,90

€ 7,90

V7 | NEM – FRÜHLINGSROLLEN (2 STÜCK) A,D,1,3,6

Gebratene Frühlingssrolle, in Reispapier eingerollte Glasnudeln mit gehacktem Schweinefleisch, Eiern, Kohlrabi- und Karottenstreifen, Morcheln, Frühlingzwiebeln. Dazu wird hausgemachte Knoblauch-Fischsauce serviert, und ein wenig Koriander.

Vietnamese spring roll with glass noodles, minced pork, eggs, kohlrabi, carrots, wood ear mushrooms, spring onions. Served with homemade garlic fish sauce, garnished with a bit of coriander.



€ 6,90

V8 | KNUSPRIGE MEERESFRÜCHTE-FRÜHLINGSROLLEN (4 STÜCK) 2,6,8,D

Gebratene spezielle Teigblätter für Frühlingssrollen mit Taro, Yambohne, Garnelen, Zwiebeln, Krabbe, Knoblauch, Champignons, Sojabohnen.

Fried rice paper rolls with taro, yam bean, shrimp, onion, crab, garlic, mushrooms, and soybeans.



€ 6,90

V9 | GEBRATENE VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN (5 STÜCK) 1,6

Fried vegan spring rolls.

V10 | TOM CHIEN COM – FRITIERTE GARNELEN (2 STÜCK) 1,2,6,D

In paniertem jungen grünen Reis, Salat. Dazu wird Teriyaki-Soße serviert.

Fried shrimp on green rice, salad, served with teriyaki sauce.



€ 4,50

V11 | GA SA TE – HÄHNCHENSPIEßE (2 STÜCK) 1,5,11,A,D

Hähnchenspieße in Öl gebraten, dazu wird hausgemachte Erdnusssoße serviert.

Fried chicken skewers, served with homemade peanut sauce.

V12 | KNUSPRIG MARINIERTES JAPANISCHES BRATHÄHNCHEN (5 STÜCK) 1,6,A,B

5 Stück knusprig gebratene Hähnchenteile, serviert mit hausgemachter Teriyaki-Soße.

5 pieces of crispy fried chicken served with homemade teriyaki sauce.



€ 6,90

V13 | GEBRATENE GARNELEN GYOZA (4 STÜCK) 1,2,3,4,6,11,12,A,D,H

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, Kohl, Karotten, grüne Bohnen, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, serviert mit Teriyaki Soße.

Fried dumplings filled with shrimp, cabbage, carrots, green beans, onions, spring onions, served with Teriyaki sauce.

€ 6,90

SALATE SALADS



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

V14 | SALAT MIT GLASNUDELN ^{5,6,9,14,D,H}

Mit Basilikum, Perilla, Koriander, Cherrytomaten, Gurken, Karotten, Sojabohnensprossen und Erdnüssen, hausgemachte Knoblauch-Fischsauce

Glass noodle salad (slightly spicy) with basil, perilla, coriander, cherry tomatoes, cucumber, carrots, soybean sprouts, and peanuts, with homemade garlic fish sauce.

- A. Tofu ⁶ – tofu
B. Hühnerfleisch – chicken
C. Garnelen ² – shrimp
D. Rindfleisch ^{A,D} – beef



€ 10,90
€ 10,90
€ 12,50
€ 12,50

V15 | MANGO SALAT ^{5,11,14,D,H}

Mit Mango-Streifen, Karotten, Garnelen, Basilikum, Erdnüssen, hausgemachte Knoblauch- Fischsauce

Mango salad (slightly spicy) with mango strips, carrots, shrimp, basil, and peanuts, homemade garlic fish sauce.

- A. Garnelen ² – shrimp
B. Rindfleisch ^{A,D} – beef

€ 9,90
€ 9,90

V16 | PAPAYA-SALAT ^{5,14,D,H}

Mit grüner Papaya, Basilikum, vietnamesischer Minze, Karotten, Erdnüssen, hausgemachte Knoblauch-Fischsauce

Green papaya salad (slightly spicy) with green papaya, basil, Vietnamese mint, carrots, and peanuts, homemade garlic fish sauce.

- A. Garnelen ² – shrimp
B. Rindfleisch ^{A,D} – beef

€ 11,90
€ 11,90

V17 | SALMON & AVOCADO ^{1,3,4,5,6,7,9,11,14, A,B,D,H}

Avocadowürfel, Cherrytomaten, Rucola und paniierter, frittierter Lachs. Serviert mit hausgemachter Sesamsoße.

Avocado cubes, cherry tomatoes, arugula, and breaded, deep-fried salmon. Served with homemade sesame sauce.



€ 13,90

HAUPTSPEISEN MAINDISHES



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen
oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

V18 | COM CA RI DO – ROTES CURRY 5,6,7,9,11,14,D

Mit saisonalem Salat in roter Curry-Kokosmilchsoße, Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

With seasonal salad in slightly spicy red curry coconut sauce with peanuts, and fried onions. Served with rice or rice noodles.

- | | |
|---|---------|
| A) mit Tofu – tofu | € 13,50 |
| B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken | € 13,50 |
| C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast | € 14,50 |
| D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1} | € 14,50 |
| Crispy breaded boneless chicken thigh | |
| E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck | € 16,50 |
| F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef | € 14,90 |
| G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp | € 14,90 |

V19 | GOLDENER CURRY 5,6,7,9,11,14,D

Mit saisonalem Salat in goldener Curry-Kokosmilchsoße, gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebeln. Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

With seasonal salad in golden curry coconut sauce, roasted peanuts, and fried onions. Served with rice or rice noodles.

- | | |
|---|---------|
| A) mit Tofu – tofu | € 13,50 |
| B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken | € 13,50 |
| C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast | € 14,50 |
| D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1} | € 14,50 |
| Crispy breaded boneless chicken thigh | |
| E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck | € 16,50 |
| F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef | € 14,90 |
| G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp | € 14,90 |

V20 | SOT SA OT 5,6,7,9,11,14,D

Mit frischem Salat, Zitronengras –Kokosmilchsoße, Erdnüssen.

Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

With fresh salad, lemongrass – coconut milk sauce (slightly spicy) , peanuts. Served with rice or rice noodles.

- | | |
|---|---------|
| A) mit Tofu – tofu | € 13,50 |
| B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken | € 13,50 |
| C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast | € 14,50 |
| D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1} | € 14,50 |
| Crispy breaded boneless chicken thigh | |
| E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck | € 16,50 |
| F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef | € 14,90 |
| G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp | € 14,90 |

V21| MANGO SOßE 5,6,7,9,11,14,D

Mit saisonalem Salat, Kokosmilch, Erdnüssen.

Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

Mango sauce with seasonal salad, coconut milk, peanuts. Served with rice or rice noodles.

- | | |
|---|---------|
| A) mit Tofu – tofu | € 13,50 |
| B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken | € 13,50 |
| C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast | € 14,50 |
| D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1} | € 14,50 |
| Crispy breaded boneless chicken thigh | |
| E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck | € 16,50 |
| F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef | € 14,90 |
| G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp | € 14,90 |

V22| ERDNUSS-SOßE 5,6,9,11,D

Mit gemischtem Salat, Kokosmilch und Erdnüssen.

Serviert mit Reis, Reisfadennudeln oder Reisbandnudeln.

Peanut sauce with mixed salad, coconut milk, and peanuts. Served with rice, or rice noodles.

- | | |
|---|---------|
| A) mit Tofu – tofu | € 13,50 |
| B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken | € 13,50 |
| C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast | € 14,50 |
| D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1} | € 14,50 |
| Crispy breaded boneless chicken thigh | |
| E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck | € 16,50 |
| F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef | € 14,90 |
| G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp | € 14,90 |



V23| REISBANDNUDELN IN ROTEM CURRY 5,6,7,9,14,A,D

Mit gemischtem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen.

Noodles in slightly spicy red curry, with salad, fried onions, and peanuts.

- | | |
|---|---------|
| A) mit Tofu – tofu | € 13,50 |
| B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken | € 13,50 |
| C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast | € 14,50 |
| D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1} | € 14,50 |
| Crispy breaded boneless chicken thigh | |
| E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck | € 16,50 |
| F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef | € 14,90 |
| G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp | € 14,90 |



V24| UDON-NUDELN IN ROTEM CURRY ^{5,6,7,9,14,A,D}

Mit gemischtem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen.

Udon noodles in slightly spicy red curry, with salad, fried onions, and peanuts.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp

€ 13,50

€ 13,50

€ 14,50

€ 14,50

€ 16,50

€ 14,90

€ 14,90

V25| UDON-NUDELN IN GOLDENER CURRY ^{5,6,7,9,14,A,D}

Mit gemischtem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen.

Udon noodles in gold curry with salad, fried onions, peanuts.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp



€ 13,50

€ 13,50

€ 14,50

€ 14,50

€ 16,50

€ 14,90

€ 14,90

V26| THAI CURRY ^{6,9,11,14,A,D}

Mit saisonalem Gemüse, Kokosmilch, serviert mit Reis oder Reissfadennudeln.

Slightly spicy Thai curry with coconut milk, vegetables, served with rice or rice noodles

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp

€ 13,90

€ 13,90

€ 14,90

€ 14,90

€ 16,90

€ 15,90

€ 15,90



V27 | CURRY BO – EINE SPEZIALITÄT AUS SAIGON ^{1,14,A,D}

Avocado-Curry mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und Basilikum. Serviert mit Reis oder Reissfadennudeln.

Avocado curry with coconut milk, mixed vegetables, and basil.

Served with rice or rice noodles.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp

€ 16,90

€ 16,90

€ 18,90

€ 18,90

€ 19,90

€ 19,90

€ 19,90



V28| SAO MAI GELBE CURRY ^{2,11,14,A,D}

Mit saisonalem Gemüse, Kokosmilch, serviert mit Reis oder Reissfadennudeln.

Sao Mai Indian Curry (spicy) with vegetables, coconut milk.

Served with rice, or rice noodles.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp

€ 13,90

€ 13,90

€ 14,90

€ 14,90

€ 16,90

€ 15,90

€ 15,90

V29| DUNKEL SOßE ^{14,A}

Gebraten Gemüse mit Austern soße, Morcheln, Knoblauch,

Ingwer, Tomaten Mark, serviert mit Reis oder Reissfadennudeln.

Fried vegetables with hoisin sauce (slightly spicy),

wood ear mushroom, garlic, ginger. Served with rice or noodles.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp

€ 13,90

€ 13,90

€ 14,90

€ 14,90

€ 16,90

€ 15,90

€ 15,90

V30| SOT ME CHUA – TAMARIN SOßE ^{11,14,D,H}

Süß-Sauer Soße mit Gemüse von der Tamarinde,

Ingwer, Tomaten Mark. Serviert mit Reis oder Reissfadennudeln.

Sweet-sour tamarind sauce with vegetables, garlic, ginger.

Served with rice or noodles.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch ₁ – chicken

C) mit gebackener Hühnerbrust _{A,1} – Fried chicken breast

D) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel _{A,1}

Crispy breaded boneless chicken thigh

E) mit knuspriger Ente _{A,1} – Crispy duck

F) mit Rindfleisch _{A,D} – beef

G) mit Garnelen ₂ – Peeled shrimp

H) mit Lachs ₄ – Salmon

€ 13,90

€ 13,90

€ 14,90

€ 14,90

€ 16,90

€ 15,90

€ 15,90

€ 19,90

NUDELGERICHTE

NOODLE DISH



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

V31| BUN NEM – FRÜHLINGSROLLEN MIT REISFADENNUDELN 3,6,9,14,A,D,H

Frisch gebratene vietnamesische Frühlingsrollen, in Reispapier gewickelt, gefüllt mit Glasnudeln, gehacktem Schweinefleisch, Eiern, Kohlrabi- und Karottenstreifen, vietnamesischen Morcheln, Lauchzwiebeln und Koriander. Serviert mit gemischtem Salat und hausgemachter Knoblauch-Fischsauce.

Freshly fried Vietnamese spring rolls wrapped in rice paper, filled with glass noodles, minced pork, egg, kohlrabi, carrots, wood ear mushrooms, spring onions and coriander. Served with mixed salad and homemade garlic fish sauce.



€ 15,90

V32| BUN NAM BO – 5,6,9,14,A,D,H

Reisfadennudeln mit Zwiebeln, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Erdnüssen und Koriander. Serviert mit Salat und hausgemachter Knoblauch-Fischsauce, Koriander.

Rice noodles with onions, lemongrass, spring onions, peanuts, and coriander.

Served with salad and homemade garlic fish sauce.

A) mit Tofu – tofu

B) mit gebratenem Rindfleisch 14,A – with roast beef

C) mit Garnelen 2 – with Shrimps



€ 15,50

€ 17,50

€ 17,50

€ 17,50

V33| CHA LA LOT 6,9,14,A,D,H

In der Pfanne gebratene Röllchen aus gehacktem Schweine- und Rindfleisch, eingerollt in vietnamesische Betelblätter. Serviert mit Reisfadennudeln, Salat, Perilla, Gurken und hausgemachte Knoblauch-Fischsauce, Koriander

Pan-fried rolls of minced pork and beef wrapped in Vietnamese lolot leaves. Served with rice noodles, salad, perilla, cucumber and homemade garlic fish sauce, coriander

V34| PHO – REISBANDNUDELSUPPE – EINE SPEZIALITÄT AUS VIETNAM 14, A, D

Reisbandnudeln Suppe in einer aromatischen Brühe aus Rinder- und Hühnerknochen mit Zimt, Ingwer, Sternanis, Kardamom, Lauchzwiebeln, Koriander.

Rice noodles soup in a flavorful broth made from beef and chicken bones, with cinnamon, ginger, star anise, cardamom, spring onions, coriander.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch 1 – chicken

C) mit Rindfleisch A,14 – with beef

D) mit Rindfleisch und Hühnerfleisch A,14 – with beef and chicken



€ 15,90

€ 15,90

€ 16,90

€ 18,50

V35| BO SOT VANG 12,14,A,B,D

Nudeln Suppe mit langsam in Rotwein und Tomatenmark geschmortem Rindfleisch, serviert in einer aromatischen Brühe aus Rinder- und Hühnerknochen, verfeinert mit Koriander und Lauchzwiebeln.

Beef stew noodles soup: slow-cooked beef braised in red wine and tomato paste, served in a flavorful broth made from beef and chicken bones, garnished with coriander and spring onions.

A) Bun Bo Sot Vang – Reisfadennudelsuppe

B) Pho Bo Sot Vang – Reisbandnudelsuppe

V36 | BUN THAI - THAI-MEERESFRÜCHTESUPPE 2,4,6,A,B,D,H

Meeresfrüchtesuppe (Tintenfisch, Lachs, Garnelen) mit Reisfadennudeln, Ananas, Tomaten, Zitronengras, Tamarinde, Koriander, Galgant, Limettenblättern, Sojasprossen und Basilikum.

Spicy Thai seafood soup (squid, salmon, shrimp), with rice noodles, pineapple, tomatoes, lemongrass, tamarind, cilantro, galangal, lime leaves, bean sprouts, and basil.

V37| PHO XAO - GEBRATENE REISBANDNUDELN 6,14,A,D

Gebratene Reisbandnudeln mit Pak Choi, Chinakohl, Karotten, Sojabohnensprossen, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Koriander.

Stir-fried flat rice noodles with bok choy, napa cabbage, carrots, soybean sprouts, spring onions, onions, and coriander.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch 1 – chicken

C) mit Rindfleisch A,14 – with beef

D) mit Rindfleisch und Hühnerfleisch A,14 – with beef and chicken

E) mit gebackener Hühnerbrust A,1 – Fried chicken breast

F) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel A,1

Crispy breaded boneless chicken thigh

G) mit knuspriger Ente A,1 – Crispy duck

V38| GEBRATENE NUDELN 1,3,6,14,A,B,D

Gebratene Nudeln mit Ei, Karotten, Chinakohl, Sojabohnensprossen, Pak Choi, Zwiebeln und Röstzwiebeln.

Fried noodles with egg, carrots, napa cabbage, soybean sprouts, bok choy, onions, and fried onions.

A) mit Gemüse – with vegetables

B) mit gebackener Hühnerbrust A,1 – Fried chicken breast

C) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel A,1

Crispy breaded boneless chicken thigh

D) mit knuspriger Ente A,1 – Crispy duck

E) mit Garnelen 2 – Peeled shrimp



€ 18,50

€ 18,50

€ 20,90

€ 15,90

€ 15,90

€ 16,90

€ 17,90

€ 16,90

€ 16,90

€ 18,50

€ 10,90

€ 13,90

€ 13,90

€ 16,50

€ 15,50

V39 | MIEN XAO - GEBRATENE GLASNUDELN 6,14,A,D

Gebratene Glasnudeln mit Morcheln, Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Karotten, Chinakohl, Pak Choi, Sojabohnensprossen und Koriander.

Stir-fried glass noodles (slightly spicy) with wood ear mushrooms, shiitake mushrooms, spring onions, carrots, napa cabbage, bok choy, soybean sprouts, and coriander. Mildly spicy.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch 1 – chicken

C) mit Rindfleisch A,14 – with beef

D) mit Rindfleisch und Hühnerfleisch A,14 – with beef and chicken

E) mit gebackener Hühnerbrust A,1 – Fried chicken breast

F) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel A,1

Crispy breaded boneless chicken thigh

G) mit knuspriger Ente A,1 – Crispy duck

V40 | GA SA OT - REISFADENNUDELN 5,6,9,14,A,D

Reisfadennudeln mit Hühnerfleisch, gebraten mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, Honig, Butter und hausgemachter Saté. Serviert mit gemischtem Salat, Gurken, und Perilla.

Rice noodles (spicy) served with chicken stir-fried with lemongrass, chili, honey, butter, and homemade satay chili oil. Served with mixed salad, cucumber, and perilla.

V41 | GA HOI AN 5,6,9,14,A,B,D

Reisfadennudeln mit gemischtem Salat, Zwiebeln, Karotten, Mango, Gurken und Perilla. Topping nach Wahl – in Chili, Honig, Butter und hausgemachter Saté gebraten.

Serviert mit hausgemachter Knoblauch-Fischsauce.

Rice noodles (spicy) with mixed salad, onions, carrots, mango, cucumber, and perilla. Topping of your choice stir-fried with chili, honey, butter, and homemade satay chili oil.

Served with homemade garlic fish sauce.

A) mit Tofu – tofu

B) mit Hühnerfleisch 1 – chicken

C) mit Garnelen 2 – with shrimps

V42 | BUN CHA - GEGRILLTES SCHWEINEFLEISCH

MIT REISFADENNUDELN 6,9,14,A,D,H

Gegrilltes Schweinefleisch, mariniert mit Galangal, Zitronengras und Fünf-Gewürze-Mischung.

Serviert mit Reisfadennudeln, gemischtem Salat, Gurken, Perilla, Koriander und hausgemachter Knoblauch-Fischsauce.

Grilled pork marinated with galangal, lemongrass, and five-spice blend. Served with rice noodles, mixed salad, cucumber, perilla, coriander, and homemade garlic fish sauce.



€ 15,90

€ 15,90

€ 16,90

€ 18,50

€ 16,90

€ 16,90

€ 18,50

€ 18,90

€ 18,90

€ 18,90

€ 19,90

€ 17,90

V43 | GEBRATENE UDON-NUDELN ^{6,14,A,D}

Gebratene Udon-Nudeln mit Pak Choi, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl, Stangenbohnen, Karotten, Champignons, Sojabohnensprossen, Paprika und Koriander.

Stir-fried udon noodles with bok choy, zucchini, broccoli, napa cabbage, green beans, carrots, mushrooms, soybean sprouts, and coriander.

A) mit Tofu – tofu

€ 15,90

B) mit Hühnerfleisch ¹ – chicken

€ 15,90

C) mit Rindfleisch ^{A,14} – with beef

€ 16,90

D) mit Rindfleisch und Hühnerfleisch ^{A,14} – with beef and chicken

€ 17,90

E) mit gebackener Hühnerbrust ^{A,1} – Fried chicken breast

€ 16,90

F) mit knusprig paniertes, entbeintes Hähnchenschenkel ^{A,1}

€ 16,90

Crispy breaded boneless chicken thigh

G) mit knuspriger Ente ^{A,1} – Crispy duck

€ 17,90

V44 | BO XAO DUA ^{6,11,14,A,D}

Gebrautes Rindfleisch mit frischer Ananas, Zucchini, Karotten, Shiitake-Pilze, Morcheln, Koriander und serviert mit Reis.

Stir-fried beef with pineapple, zucchini, carrots, shiitake mushroom, wood ear mushroom, coriander. Served with rice.

V45 | BO XAO CAN TAY ^{9,11,14,A,D}

Gebrautes Rindfleisch mit Sellerie, Paprika, Champignons, Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch. Serviert mit Reis.

Stir-fried beef with celery, bell peppers, mushrooms, spring onions, onions, and garlic. Served with rice.

V46 | CANH THIT BO – RINDFLEISCHSUPPE ^{6,9,14,A,D}

Aromatische Suppe mit Rindfleisch, Pak Choi, Champignons, Tomaten, Paprika, Sojabohnensprossen, Sellerie, Lauchzwiebeln, Koriander und Ingwer. Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

Aromatic beef soup with bok choy, mushrooms, tomatoes, bell peppers, soybean sprouts, celery, spring onions, coriander and ginger. Served with rice or rice noodles.

V47 | THIT BO KHO GUNG – RINDFLEISCH IM TONTOPF ^{6,9,11,14,A,D}

Geschmortes Rindfleisch in Ingwersoße mit Zucchini, Bambus, Karotten, Champignons und Koriander. Serviert mit Reis und Salat.

Beef stewed in ginger sauce with zucchini, bamboo, carrots, mushrooms, and coriander. Served with rice and salad.

V48 | TOFU IM TONTOPF ^{6,9,11,14,A,D}

Tofu geschmort in Tomatensoße mit Aubergine, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Tomaten und Perilla. Serviert mit Reis und Salat.

Tofu stewed in tomato sauce with eggplant, spring onions, onions, tomatoes, and perilla. Served with rice and salad.

V49 | KHO TO IM TONTOPF – SPEZIALITÄT AUS SAIGON ^{6,9,11,14,A,B,D}

Geschmortes Saigon-Curry mit Kokosmilch, Thai-Basilikum, Kartoffeln, Champignons, Karotten und Zucchini. Serviert mit Reis und Salat.

Saigon-style curry stewed with coconut milk, Thai basil, potatoes, mushrooms, carrots, and zucchini. Served with rice and salad.

A) mit Tofu – with tofu

€ 17,90

B) mit Hühnerfleisch ¹ – with chicken

€ 17,90

C) mit Garnelen ² – with shrimps

€ 18,50

D) mit Lachs – with salmon

€ 19,90

EKLUSIVE SPEZIALITÄTEN AUS HANOI – HUE – SAIGON SPECIAL FROM HANOI – HUE – SAIGON

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.



€ 19,90

€ 19,90

€ 19,90

€ 19,90

€ 16,90

V50 | COM NIEU - REIS IM TONTOPF ^{3,11,14,A,D}

Im Tontopf gegarter Reis mit Ei, Brokkoli, Karotten, Bambus, Stangenbohnen, Paprika, Pak Choi, Chinakohl, Zucchini, Mais, Sesam und Koriander, mit hausgemachter Knoblauch-Fischsauce.

Steamed rice cooked in a claypot with egg, broccoli, carrots, bamboo, green beans, bell pepper, bok choy, napa cabbage, zucchini, corn, sesame, and coriander, with homemade garlic fish sauce.

A) mit Tofu – with tofu

B) mit Hühnerfleisch ¹ – with chicken

C) mit gegrilltem Schweinefleisch – with grilled pork

D) mit Rindfleisch ^{A,14} – with beef

E) mit Garnelen ² – with shrimps

V51 | LACHSSTEAK IM TONTOPF ^{11,14,A,B,D}

Lachssteak im Tontopf, mit Reis und dunklen Soße. Mit Pak Choi, Stangenbohnen, Champignons, Paprika, Brokkoli, Blumenkohl, Bambus, Karotten und Rucola.

Salmon steak in a claypot, with rice and hoisin sauce. With bok choy, green beans, champignons, bell pepper, broccoli, cauliflower, bamboo, carrots, and rucola.

V52 | GEBRATENES HÜHNERFLEISCH ^{6,9,11,14,A,D}

Hühnerfleisch in Austernsauce mit Kaffirlimettenblättern, Paprika und Zwiebeln gebraten. Serviert mit Reis und gemischtem Salat.

Chicken stir-fried in oyster sauce with kaffir lime leaves, bell peppers, and onions. Served with rice and mixed salad.

V53 | COM RANG DUA BO & TOM

GEBRATENER REIS ^{6,14,A,B,D}

Gebratener Reis mit Rindfleisch, Garnelen und eingelegtem Senfkohl, dazu Sojabohnensprossen, Karotten, Chinakohl, Pak Choi, Mais, Bohnenerbsen, Ei und Röstzwiebeln.

Fried rice with beef, shrimp, and pickled mustard greens, with soybean sprouts, carrots, napa cabbage, bok choy, corn, green peas, egg, and fried shallots.



€ 15,90

€ 15,90

€ 16,90

€ 17,90

€ 17,90



€ 19,90



€ 17,90



€ 18,90

V54 | TOM XAO SA OT - GEBRATENE GARNELEN ^{2,11,A,D}

Garnelen gebraten mit Zitronengras, Paprika, Peperoni, Zwiebeln und Koriander. Serviert mit Reis.

Shrimp stir-fried (slightly spicy) with lemongrass, bell peppers, chili peppers, onions, and coriander. Served with rice.

€ 21,90



Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

K1 | SÜßKARTOFFELPOMMES MIT MANGOSOßE ⁷

Sweet potato fries served with mango sauce.

€ 7,50

K2 | KNUSPRIG MARINIERTES JAPANISCHES BRATHÄHNCHEN ^{1,6,A,B}

5 Stück knusprig gebratene Hähnchenteile, serviert mit Reis und gemischtem Salat.

5 pieces of crispy fried chicken, served with rice and mixed salad.

€ 10,90

K3 | KNUSPRIG GEBACKENE ENTE ^{1,A}

Serviert mit Reis und Brokkoli

Crispy fried duck, served with rice, broccoli

€ 14,90

K4 | GEBRATENE GARNELEN ^{2,11,A,D}

Mit Brokkoli, Paprika in Austernsoße.

Serviert mit Reis

Fried shrimp with broccoli and bell peppers in hoisin sauce, served with rice.

€ 14,90



VEGAN VORSPEISEN

VEGAN APPETIZERS

Sollten Sie Fragen zu Allergenen, Zusatzstoffen oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns gerne an.

C1 | GEMÜSESUPPE ^A

Mit Tofu, Pak Choi und frischem Ingwer.

Vegetable soup with tofu, bok choy, and ginger.

€ 5,50

C2 | SUP SAIGON – SAUER-SCHARFE SUPPE ^{6,D}

Mit Tofu, frischer Ananas, Tomaten, Lauchzwiebeln, Koriander, Sojabohnen-Sprossen und verschiedenem Gemüse.

Saigon sour and spicy soup with tofu, fresh pineapple, tomatoes, spring onions, coriander, soybean sprouts, and various vegetables.

€ 5,90

C3 | SOMMERSROLLEN (2 STÜCK) ^{6,11}

Frische Sommerrollen in Reisapapier gewickelte Reisfadennudeln mit Tofu, Gurken, Karotten, Eisbergsalat, frischem Basilikum, serviert mit hausgemachter Knoblauch-Soja-Soße.

Fresh summer rolls with rice noodles, tofu, cucumbers, carrots, iceberg lettuce, fresh basil, served with homemade garlic-soy sauce.



€ 5,90

C4 | GEBRATENE VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN (5 STÜCK) ^{1,6}

Fried vegan spring rolls.

€ 4,50

C5 | GYOZA VEGAN (4 STÜCK) ^{1, 6, D, K}

Knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse (Taro, Weißkohl, Sojabohnen, Karotten, Yambohnen, Zwiebeln, Porree), serviert mit Teriyaki-Soße.

Crispy fried vegan gyoza filled with vegetables (taro, cabbage, soybeans, carrots, yam beans, onions, leek), served with teriyaki sauce.

€ 5,90

C6 | SALAT MIT GLASNUDELN ^{5,6,9,D,H}

Mit Tofu, Basilikum, Perilla, Koriander, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Erdnüssen, Sojabohnensprossen, serviert mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Soße.

Glass noodles salad (spicy) with tofu, basil, perilla, coriander, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, peanuts, soybean sprouts, served with homemade soy-garlic sauce.



€ 10,90

C7 | MANGO SALAT 5,6,D,H

Mit Mango-Streifen, Karotten, Basilikum, Erdnüssen ,
serviert mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Soße.

Vegan mango salad (slightly spicy) with mango strips, carrots,
basil, and peanuts, served with homemade soy-garlic sauce.

€ 9,90

C8 | PAPAYA SALAT 5,6,D,H

Mit grüner Papaya, Basilikum, vietnamesischer Minze, Karotten ,
Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Soße.

Green papaya salad (slightly spicy) with basil, coriander,
Vietnamese mint, carrots , and peanuts,
served with homemade soy-garlic sauce.

€ 11,90

C9 | SAOMAI'S GARDEN SALAT 1,5,6,9,11,D,H

Mit Avocado-Würfeln, gebratenem Tofu, Cherry-Tomaten,
Ruccola, serviert mit Sesam-Soße.

Saomai's Garden salad with avocado cubes, fried tofu,
cherry tomatoes, arugula, served with sesame sauce.

€ 11,90



VEGAN HAUPTSPESSEN

VEGAN MAIN DISH



C10 | AVOCADO CURRY – EINE SPEZIALITÄT AUS SAIGON ^{11,A,D}

Mit Tofu, Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und Basilikum.

Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

Avocado curry with tofu, coconut milk, mixed vegetables, basil.

Served with rice or rice noodles.

C11 | ERDNUSS SOÛE ^{5,6,9,11,D}

Mit gemischtem Salat, Tofu, Kokosmilch und Erdnüsse. Serviert mit Reis oder Reisfadennudeln.

Peanut sauce with mixed salad, tofu, coconut milk and peanut. Served with rice or noodles.

C12 | GEBRATENE VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLEN MIT TOFU UND REISFADENNUDELN ^{1,6,9,D,H}

Mit gemischtem Salat. Serviert mit hausgemachter Soja-Knoblauch-Soße.

Fried vegan spring rolls with tofu and rice noodles, mixed salad, served with homemade soy-garlic sauce.

C13 | BUN NAM BO ^{5,6,9,A,D,H}

Reisfadennudeln mit Tofu, Zwiebeln, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Erdnüssen, Koriander, und hausgemachter Soja-Knoblauch-Soße.

Rice noodles with tofu, onions, lemongrass, peanuts, spring onions, coriander, and homemade soy-garlic sauce.

C14 | PHO XAO ^{6,A,D}

Gebratene Reisbandnudeln mit Tofu, Pak Choi, Chinakohl, Karotten, Sojabohnensprossen, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Koriander.

Stir-fried flat rice noodles with tofu, bok choy, napa cabbage, carrots, soybean sprouts, spring onions, onions, coriander.

C15 | MIEN XAO ^{6,A,D}

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, Morcheln, Shiitake-Pilzen, Frühlingszwiebeln, Chinakohl, Karotten, Pakchoy, Sojabohnensprossen, Koriander.

Stir-fried glass noodles (slightly spicy) with tofu, wood ear mushrooms, shiitake mushrooms, spring onions, cabbage, carrots, napa cabbage, bok choy, soybean sprouts and coriander.

C16 | GEBRATENE UDON-NUDELN ^{6,A,D}

Mit Tofu, Pak Choi, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl, Stangenbohnen Karotten, Paprika, Sojabohnensprossen, Lauchzwiebeln, Koriander.

Stir-fried Udon noodles with tofu, bok choy, carrots, zucchini, bell peppers, soybean sprouts, spring onions, and coriander.



€ 16,90



€ 13,90



€ 15,90

€ 15,90

€ 15,90

€ 15,90

€ 15,90

**C17 | TOFU IM TONTOPF** ^{6,9,11,A,D}

Geschmorter Tofu in Tomatensoße mit Aubergine, Frühlingszwiebeln, Zwiebeln, Tomaten, Perilla, serviert mit Reis und Salat.

Tofu stewed in tomato sauce with eggplant, spring onions, onions, tomatoes, perilla. Served with rice and salad.

C18 | GEBRATENE REIS ^{6,9,A,D}

Mit Tofu, Karotten, Chinakohl, Sojabohnensprossen, Pakchoy, Zwiebeln und Röstzwiebeln.

Stir-fried rice with tofu, carrots, napa cabbage, soybean sprouts, bok choy, onions and fried onions.

€ 16,90

€ 15,90

NACHTISCH

DESSERT

N1 | CHUOI CHIEN ^{1,B}

Gebackene Banane mit Honig (4 Stück)

Fried banana with honey (4 pieces)

€ 6,90

N2 | BANH RAN ^{1,7,8,B}

Sesamkugel mit Kokosmilch

3 Sesamkugeln mit roter oder grüner Bohnenfüllung, serviert mit Kokosmilch.

3 sesame balls with red or mung bean filling, served with coconut milk.

€ 6,90

N3 | BANANENPUDDING MIT KOKOSMILCH ^{1,7,11,D}

Banana pudding with coconut milk

€ 6,90

