



MEET SAIGON 21

Willkommen in unserem Restaurant
der vietnamesischen Gastronomie.

unsere Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 12.00 Uhr - 23.00 Uhr
Freitag: 12.00 Uhr - 24.00 Uhr
Samstag & Sonntag: 15.00 Uhr - 24.00 Uhr

Küchenschluß: 30min vor Schließung

Familienfeiern bitte auf Anfrage

Tel.: 030 2123 7260
WhatsApp: 0162 464 9999
eMail: info@meet-saigon21.berlin
Web: www.meet-saigon21.berlin
Facebook: www.facebook.com/meetsaigon21
Google: [meet saigon21](https://www.google.com/search?q=meet+saigon21)

Alle Preise verstehen sich in Euro [€] und incl. gesetzlicher MwSt.

Unser Restaurant **MEET SAIGON 21**

Mit seinen ca. 80 Sitzplätze im Innenraum und 50 Plätze im Außenbereich (Biergarten), die in der warmen Jahreszeit genutzt werden, liegt unser Restaurant in exponierter Lage - mit Blick auf den Fernsehturm und das Frankfurter Tor. Die günstige Verbindung mit öffentlichen Verkehrsmitteln (U-Bahn/ S-Bahn/ Bus/ Tram) macht es für alle Gäste sehr gut erreichbar.

Für unsere kleinen Gäste gibt es besondere Sitze, ebenso sind Gäste mit Handycap gerne willkommen.

Essen und Trinken sind bei uns - wie auch in Asien - von besonderer Bedeutung.

„Wer mit Reisschale und Stäbchen isst, versteht sich auch gut in der Wahl seiner Worte“

- sagt ein asiatischen Sprichwort.

Versuchen Sie Ihre Speisen mit Stäbchen zu essen, es ist nicht schwer.

Unsere hauptsächlich südvietnamesische Küche ist schmackhaft, würzig und vielseitig. Die frische Zubereitung und unsere täglichen Einkäufe von frischen Kräutern und Zutaten für Ihr Essen sind ein Garant für ein schmackhaftes Essen. Wir präsentieren unsere Speisen auch für das Auge, das bekanntlich mitisst.

Unsere Essen mit ausgewählten Meeresfrüchten sind ein besonderer Genuss.

Sie wünschen eine **Extra-Portion** zu Ihrer Mittagsbestellung?
Kein Problem, sagen Sie unseren Servicekräften Bescheid.

Gemüsezulage:	+ 2,00
Größere Portion:	+ 3,00
Extra Jasminreis:	+ 2,00
Reisnudeln	+ 2,00

1x Extra-Portion

Tofu	+ 2,50
Lachs:	+ 5,00
Ente:	+ 5,00
frittierte Hähnchenkeule	+ 4,00
Extra Soße:	+1,00

Mögliche allergene Stoffe:

A. Eier - B. Erdnüsse - C. Fisch - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) - E. Krebstiere - F. Lupinen - G. Milch einschließlich Lactose - H. Schalenfrüchte - I. Schwefeldioxid und Sulfite - J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja - N. Weichtiere (Mollusken) - P. Pilze

Bitte sprechen Sie vertrauensvoll mit unseren Servicekräften, falls Sie bestimmte Zutaten nicht vertragen oder/ und eine alternative Zubereitung wünschen.

SUPPEN

03. Wan Tan Suppe ^{D, E, M, P}

Teigtaschen, mit Gemüse, Pilzen, Kräutern gefüllt mit ...
Dumplings filled with vegetables, mushrooms, herbs and...

- V. Mungobohnen/ Mung beans 5,90
- H. Garnelen u. Hühnerfleisch/ shrimps & chicken 5,90

04. Kokosmilchsuppe/ Coconut milk soup [Sua-Dua] ^{G, P}

mit Pilzen, Tomaten, Lauchzwiebeln und ...
with mushrooms, tomatoes, spring onions and ...

- V. Tofu 5,90
- H. Hühnerfleisch/ chicken 5,90

05. Canh Chua [Meat Saigon Style] ^{C, E, P}

mit Zitronengras, Ananas, Limettenblättern, Pilzen,
Zwiebeln, Tomaten und Dill (l. scharf) und ...

with lemongrass, pineapple, lime leaves,
mushrooms, Onions, tomatoes and dill (little spicy)

- V. Tofu 5,90
- G. Groß-Garnelen/ large shrimps 6,90
- L. Bio-Lachs / organic salmon 6,90





SALATE u. VORSPEISEN

06. Mangosalat/ Mango salad [Goi Xoai] ^{B, E, L, M}

mit Erdnüssen, Kräutern, Rucola, Peperoni,
Chili-Limetten-Dressing **und ...**

with peanuts, herbs, rocket, peppers,
chili lime dressing **and...**

V.	Tofu	5,90
H.	Huhn/ chicken	5,90
G.	Garnelen/ shrimps	7,50

07. Papayasalat/ Papaya salad [DuDu] ^{B, E, L, M}

Grüne Papaya, Karotten, Ingwer, rote Zwiebeln, Kräutern,
Peperoni, Erdnüssen und Chili-Limetten-Dressing **und ...**

Green papaya, carrots, ginger, red onions, herbs,
pepperonis, peanuts and chili-lime dressing **and...**

V.	Tofu	6,90
H.	Huhn/ chicken	6,90
G.	Garnelen / shrimps	7,90



VORSPEISEN

09. Sommerrollen/ Summer rolls [Goi Cuon] 2 Stk. ^{B, E, L, M}

frische Reispapier-Rollen, gefüllt mit Reismudeln, Kräutern,
Mango, Salat, Gurken, Karotten, Paprika
serviert mit Hoisin-Soße **und ...**


fresh rice paper rolls filled with rice noodles, herbs,
mango, salad, cucumber, carrots, pepper
served with hoisin sauce **and...**

V.	Tofu u. Erdnuss-Soße/ tofu and peanuts-souce	5,50
H.	Huhn / chicken	5,50
R.	Rind / beef	5,90
G.	Groß-Garnelen / large shrimps	6,50

10. Frühlingsrollen / Spring rolls ^{D, E, A} 2 Stk. 6,50 [Nem Sai Gon]

gebackene Hackfleisch - Garnelenrollen mit Ei, Gemüse,
Morcheln, Karotten, Glasnudeln, hausgemachter Soße und Salat

baked minced meat - shrimp rolls with egg, vegetables, morels,
carrots, glass noodles, homemade sauce and salad



VORSPEISEN

11. vegane Frühlingsrollen/ vegan spring rolls^{B, D} 2 Stk. 5,50
[Nem Chay]

gebacken mit Soja-Blätter, Mungobohnen, Gemüse
in Erdnuss-Soße und Salat

with soy leaves, mung beans, vegetables in peanut
sauce and salad



12. gebackene Wantan / baked Wan Tans^{A, D, E, P} 5 Stk.

Teigtaschen gefüllt mit Morcheln, Pilzen,
süß-saurer Soße, Salat mit ...

Dumplings filled with morels, mushrooms, sweet-sour
sauce, salad with...

V. Mungobohnen/ mungo beans **5,50**

H. gehackte Groß-Garnelen u. Hühnerfleisch **5,90**
chopped large shrimps and chicken

13. La Lot-Röllchen/ La Lot rolls [LaLot]^B 5 Stk. 6,50

Rinderhackfleisch gebacken in Blätter-Röllchen,
in Chilli-Limetten-Soße, serviert mit Salat

Minced beef baked in leaf rolls, in chili-lime sauce, served with salad

14. Hühner-Spieß/ Chicken skewer [Ga Lui]^{B, G} 2 Stk. 5,90
mit Limettenblätter, in süß-saurer Soße und Gewürzen

with lime leaves, in sweet and sour sauce and spices

15. Gebackene Garnelen/ baked shrimps^{D, E} 2 Stk. 7,50
[Tom Chien]

in Tempura-Teig in süß-saurer Soße und Reispanade

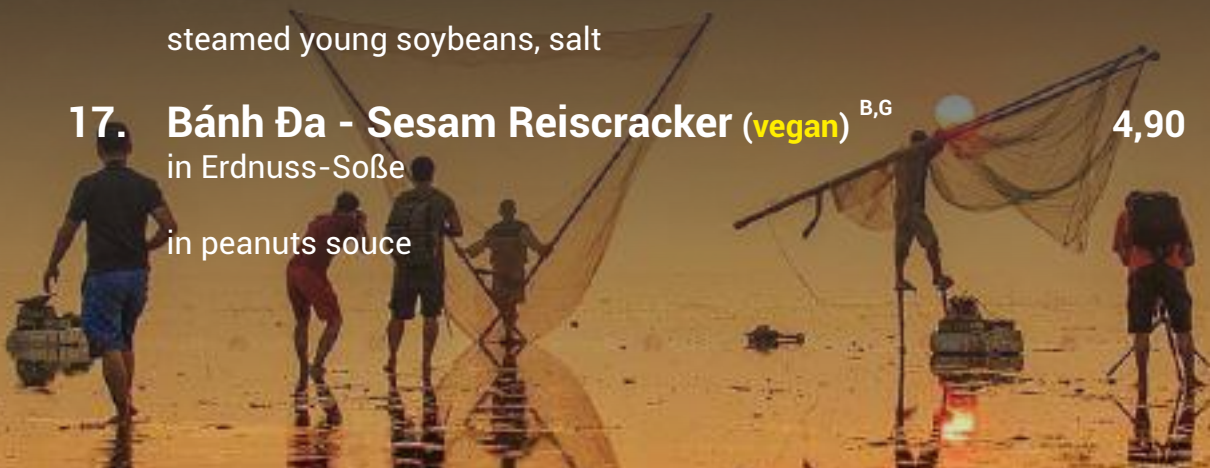
in tempura batter in sweet-sour sauce and rice breading

16. Edamame [Dau Luoc]^M 5,90
gedämpfte junge Sojabohnen, Salz

steamed young soybeans, salt

17. Bánh Đa - Sesam Reiscracker (vegan)^{B, G} 4,90
in Erdnuss-Soße

in peanuts souce



VORSPEISEN

18. Glücks-Platte/ Happy food plate ^{A, B, D, E, M, N} für 2 Personen: **11,50**

4 x Sommerrollen [Goi Cuon] mit Rind, Tofu u. Garnelen mit süß-saurer-Soße, Erdnuss-Soße, Chili-LimettenSoße

4 x summer rolls with beef, tofu and shrimps in sweet-sour sauce, peanuts sauce, chili-lime sauce

19. Knusperteller/ Crunchy plate ^{A, B, D, E, M, N} für max. 4 Personen: **19,90**

4x Wantan Teigtaschen , 4x Lalot-Blätter-Röllchen
2x gebackene Garnelen serviert mit Salat,
süß-saurer-Soße, Erdnuss-Soße, Chili-LimettenSoße

4x wantan dumplings, 4x lalot leaf rolls, 2x baked shrimps served with salad, sweet-sour sauce, peanuts sauce, chili-lime sauce

HAUPTGERICHTE

21. Reisbandnudelsuppe/ Flat rice noodle soup [Pho] ^{A, E, M}

traditionell gekochte Brühe aus Zimt, Anis, Kardamom mit Ingwer, roten Zwiebeln, Kräutern, Lauchzwiebeln, Limetten und ...

traditionally cooked broth made from cinnamon, anise and cardamomGinger, red onions, herbs, spring onions, limes and...

- | | |
|-------------------------|--------------|
| V. Tofu | 13,90 |
| H. Huhnfleisch/ Chicken | 13,90 |
| R. Rind / Beef | 14,90 |



22. Canh Chua / Kräftiger Fischfond/ Strong fish stock [Meet Saigon Style] ^{C, E, H, N}

mit Reisnudeln, Cherrytomaten, Ananas
Ingwer, Frühlingszwiebeln, Dill, mit Limettensaft gewürzt und ...

with rice noodles, cherry tomatoes, pineappleGinger, spring onions, dill, seasoned with lime juice and...

- | | |
|----------------------------|--------------|
| V. Tofu | 14,90 |
| G. Garnelen/ Shrimps | 17,90 |
| L. Lachs/ Salmon | 17,90 |
| M. Meeresfrüchte/ Seafoods | 18,90 |

HAUPTGERICHTE

- 23. Udon Nudel Suppe** ^{D, E, M}
 Pakchoi mit Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Kräutern **und ...**
 Pak choi with ginger, onions, mushrooms, herbs **and...**
- | | | |
|----|------------------------------|--------------|
| V. | Tofu | 14,90 |
| H. | Huhnfleisch/ Chicken | 14,90 |
| G. | Groß-Garnelen/ large shrimps | 17,90 |
- 24. Huế-Reisnudeln m. Rindersuppe/**
Rice noodles with beef soup/ Bún Bò Huế / ^{D, E, M}
 Rinderbrust, Rinderfrikadellen, Schweinshaxe, Garnelenfrikadellen, Fischsoße, Fadennudeln, Kräuter und Salat
 Beef brisket, beef meatballs, pork knuckle, shrimp meatballs, Fish sauce, vermicelli, herbs and salad
- 25. Gebratene Reisbandnudeln/ Fried flat rice noodles**
PHO XAO ^{A, B, C, D, E, N, M, P}
siehe wie bei Nr. 26/ see number 26
- 26. Gebratene Udonnudeln/ Fried Udon noodles**
UDON XAO ^{A, B, C, D, E, N, M, P}
 mit Pakchoi, Zuckererbsen, Karottenstreifen, Zwiebeln, Pilzen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern **und wahlweise dazu ...**
 with pak choi, sugar peas, carrot strips, onions, mushrooms, peanuts, fried onions, herbs and **optionally...**
- 27. Gebratener Eierreis/ Fried egg rice/**
COM RANG ^{A, B, C, D, E, M, N}
 mit Mais, Erbsen und Karottenstreifen, Zwiebeln, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Spigelei **und wahlweise dazu ...**
 with corn, peas and carrot strips, onions, peanuts, fried onions, spaghetti and **optionally...**
- | | | |
|----|--|--------------|
| V. | Tofu | 14,90 |
| H. | Huhnfleisch / Chicken | 14,90 |
| T. | frittierte Hähnchenkeule/ fried chicken leg | 15,90 |
| R. | Rind / Beef | 15,90 |
| E. | Ente kross/ crispy duck | 17,90 |
| G. | Groß-Garnelen/ large shrimps | 17,90 |
| L. | gegrillter Bio-Lachs/ grilled organic salmon | 17,90 |
| M. | Meeresfrüchte/ seafoods | 18,90 |



HAUPTGERICHTE

30. **MEET SAIGON 21** Nudelspezialitäten/ **Noodle specialties** ^{A, B, C, D, E, M, L}

Reisnudeln (! lauwarm !)
mit Mango, Salat, Kräutern, Erdnüssen, Sesam,
Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Chili-Limetten,
Wasabi-Zitronen Dressing **und ...**

Rice noodles (! lukewarm!)
with mango, lettuce, herbs, peanuts, sesame, tomatoes, cucumber,
red onions, fried onions, chili limes, wasabi lemon dressing **and...**

- | | | |
|--|--|--------------|
| V. Bun Nem Chay/ Frühlingsrollen (3 Stk.) | vegan / | 14,90 |
| vegan spring rolls | | |
| F. Bun Nem Sai Gon/ Frühlingsrollen (3 Stk.) | | 14,90 |
| mit Hackfleisch und Garnelen/
spring rolls with minced meat and shrimps | | |
| S. Bun Thit Nuong/ | mit gegrilltem Schweinefleisch/
with grilled pork | 14,90 |
| R. Bun Bo Nam Bo/ | mit Rindfleisch/ with beef | 14,90 |
| C. Cha LaLot / Lalot-Blätter-Röllchen | | 15,90 |
| Rinderhackfleisch in Lalot-Blätter-Röllchen /
Minced beef in lalot leaf rolls | | |
| G. Bun Tom/ | gegrillte Groß-Garnelen/ grilled large shrimps | 17,90 |
| E. Bun Vit/ | Ente kross/ crispy duck | 18,90 |
| L. Bun Ca Hoi | gegrillter Bio-Lachs/ grilled organic salmons | 18,90 |

31. **Bún Đậu Mắm Tôm** klein 19,90 / groß 39,90

Đậu phụ chiên giòn, Thịt Lợn Luộc,
Nem Sài Gòn, Chả Lá Lốt, Salat, Rau thơm

Knusprig gebratener Tofu, gekochtes Schweinefleisch,
Saigon-Frühlingsrollen, Lalot-Blattrollen, Salat, Kräuter

Crispy fried tofu, boiled pork, Saigon spring rolls,
lalot-leaf rolls, salad, herbs

(*) - Poke Soße ^{L, M, D}

(**) - Cocktailsoße und Unagisoße ^{L, M, D}

(***) - Teriyaki-Soße ^{L, M, D}

HAUPTGERICHTE

32. MEET SAIGON 21 - Bowl ^{B, C, D, L}

Wildkräutersalat , Radicchio, Avocado, Edamame Bohnen, Gurken, Cherry-Tomaten, Möhren, Mango, Kräutern, Sesam, Erdnüssen, Granatapfel serviert mit Duft-Reis

- Zitronen-Wasabi- Dressing ^{D, L, M} oder
- Goma-Sesam - Dressing ^{D, L, M} und...

V. Bio Tofu ^(*)	14,90
C. frittierte Hähnchenkeule ^(***)	15,90
E. Groß-Garnelen ^(*)	16,90
L. Bio Lachs ^{C (**)}	18,90

33. Udon-Bowl mit rotem Curry leicht scharf ^{B, C, D, E, G,}

Wildkräutersalat, Gurken, Radicchio, Kräuter, Cherry-Tomaten, Avocado, Mango, Granatapfel und ...



V. Bio Tofu	14,90
C. frittierte Hähnchenkeulen ^(*)	15,90
R. Rind ^(*)	16,90
G. Groß Garnelen ^(*)	17,90
E. Ente kross ^(***)	18,90
L. Bio Lachs ^(**)	17,90

^(*) - Poke Soße ^{L, M, D}

^(**) - Cocktailsoße und Unagisoße ^{L, M, D}

^(***) - Teriyaki-Soße ^{L, M, D}

34. Cơm Tấm MEET SAIGON 21 **18,90**

Street-food mit Schweinekotelett, Spiegelei, Tomaten, Gurken, Com-Tam-Soße, Jasmins Reis.

Street food, pork chops, egg, tomato, cucumber, com tam sauce, jasmine rice





EXOTISCHE SPEZIALITÄTEN B, C, D, E, G, J, M, P

Beilage: Duft-Reis

- 35. Pfeffer-Soße [Sot Tieu]** (leicht scharf)
schwarze Pfeffer mit Pakchoi,
Brokkoli, Zucchini, Karotten, Kräuterlinge,
Paprika, Zuckerschoten,
Zwiebeln, Sojasprossen **und ...**



- 36. Tamarinden-Soße [sốt me]**
Pakchoi, Kräuterlinge,
Brokkoli, Zucchini, Austernpilzen,
Zuckerschoten, Zwiebeln, Paprika **und ...**



- 37. Zitronengras & Peperoni [Sa Ot]** (scharf)
Zitronengras mit Pakchoi, Kräuterlinge,
Peperoni, Paprika, Zuckerschoten, Zwiebeln **und ...**



- 38. Roter Curry [Curry Do]** (leicht scharf)
mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Zwiebeln
Kräuterlinge, Paprika, Thai-Basilikum,
Peperoni in Kokosmilchsoße **und ...**



- 39. Erdnuss-Soße [Sot Lac]**
Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterlinge,
Paprika, Zuckerschoten,
in Erdnusssoße **und ...**



- 40. Mango-Soße [Sot Xoai]**
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten,
Kräuterlinge, Paprika, Zuckerschoten,
und ...

wahlweise dazu

- | | |
|-----------------------------|-------|
| V. Tofu | 14,90 |
| H. Hühnerfleisch | 14,90 |
| T. frittierte Hähnchenkeule | 15,90 |
| R. Rindfleisch | 15,90 |
| E. Ente kross | 18,90 |
| G. Großgarnelen | 18,90 |
| L. gegrilltem Lachs | 18,90 |



- | | | | |
|------------|---|--------------|--------------|
| | | klein | groß |
| 41. | Gỏi chân gà rút xương | 17,90 | 34,90 |
| | Hühnerfüße ohne Knochen/ Chicken feets | | |

Frischer Papaya Salat, Zwiebeln, Limetten, Karotten, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln, vietnamesische Aubergine

Fresh papaya salad, Onions, lime, carrots, mint, peanuts, roasted onions, vietnamese eggplants



- | | | | |
|------------|---------------------------|--------------|--------------|
| 42. | Gỏi đu đủ ốc tá lả | 17,90 | 34,90 |
|------------|---------------------------|--------------|--------------|

Frischer Papayasalat, Garnelen, Wellhornschnecken, Miesmuscheln, Archenmuscheln, Pulpo, Mango, Karotten, Minze, Chili, Zwiebeln, vietn. Auberginen, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Limetten

Fresh papaya salad, prawn, whelks mussels, arkschells, pulpo mango carrots, mint, chili, onions, vietn. eggplant, peanuts, roasted onions and limes

- | | | | |
|------------|----------------------------|--------------|--------------|
| 43. | Gỏi vó bò hoa chuối | 17,90 | 34,90 |
|------------|----------------------------|--------------|--------------|

Frischer Bananenblüten-Salat, Zwiebeln, Karotten, Minze, Gurken, Erdnüsse, Rostzwiebeln

Fresh banana flowers salad, onions, carrots, mint, cucumbers, peanuts, roasted onions

- a. Vó bò / Rindfleisch-Sehne, beef tendon**
- b. Bắp bò / Kuhmuskel**

- | | | | |
|------------|------------------------------|--------------|--------------|
| 44. | Gỏi bò tái chanh thái | 17,90 | 34,90 |
|------------|------------------------------|--------------|--------------|

Frischer Mango-Salat, Rindfleisch, Orangen, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Minze, vietn. Auberginen, Erdnüsse und Röstzwiebeln

Fresh mango salad, beef, orange, cherry tomatoes, onions, mint, vietn. eggplants, peanuts, roasted onions

- | | | | |
|------------|------------------------------|--------------|--------------|
| 45. | Gỏi dê tái chanh thái | 17,90 | 34,90 |
|------------|------------------------------|--------------|--------------|

Frischer Mango-Salat, Ziegenfleisch, Orangen, Cherry Tomaten, Zwiebeln, Minze, vietnamesische Auberginen, Erdnüsse und Röstzwiebeln

Fresh mango salad, goat, orange, cherry tomatoes, onions, mint, vietnamese eggplant, peanuts, roasted onions



46. Hến xúc bánh đa 19,90

Gebratene Körbchenmuscheln mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Koriander, Kurkuma, Erdnüsse, Sesam-Reiscracker

Stir-fried baby clams, lemongrass, chili, peanuts, garlic, coriander, desame rice cracker

47. Ngô Xào Tóp Mỡ 17,90

In der Pfanne geschwenkter Mais mit Bacon, Shrimps, Zwiebeln, Butter

Fried corn with bacon, shrimps, onions, butter

48. Chân Gà 24,90

In der Pfanne geschwenkte Hühnerfüße mit Mais Butter

Stir-Fried chicken feet Corn Butter optional
wahlweise mit ...

a. Chiên bơ / Butter/ butter

b. Chiên mắm/ Fisch-Limonen-Soße/ Fish-lime-sauce

c. Rang muối Hong Kong/ Salz Hong Kong/ salt Hong Kong

d. Nướng Muối Ớt hoặc mật ong /gegrillt mit Salt und Chilli oder Honig/
grilled with salt and chilli or honey

49. Sườn Nướng Muối Ớt 24,90

gegrillte Schweinerippchen mit Chili, Salz, Salat

grilled pork ribs with chili, salt, salad

50. Sườn Sốt Chua Ngọt 24,90

süß-saure Schweinerippchen mit Chili, Ananas u. Tomaten

sweet and sour grilled pork ribs with chili, pineapples, tomatoes



51. Bò Nướng Cuộn Cải Xanh **29,90**

Black Angus Entrecote, brauner Senfkohl, Schwarznessel, grünes Chili-Salz

Black angus entrecote, brown mustard cabbage, black nettles green-chili-salt

52. ĐùiẾch Sapo **29,90**

Froschschenkel, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Basilikum, Schwarznessel

Frog legs, onion, paprika, basil and black nettles

53. ĐùiẾch Rang Muối **29,90**

Froschschenkel gegrillt mit rotem Chili-Salz

Frog legs grilled with red chili salt

55. Gà Tre hấp cải xanh đông cô **29,90**

Mit grünem Senf gedünstetes Bambushähnchen

steamed bamboo chicken with green mustard

56. Gà Tre Rang Muối Ớt **29,90**

Bambushuhn gegrillt mit rotem Chili-Salz

Chicken grilled with red chili salt

57. Cánh Gà **29,90**

In der Pfanne geschwenkte Hühnerflügel, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika mit ...

Fried chicken Onion Paprika Optional with ...

a. Chiên bơ/ Butter/ butter

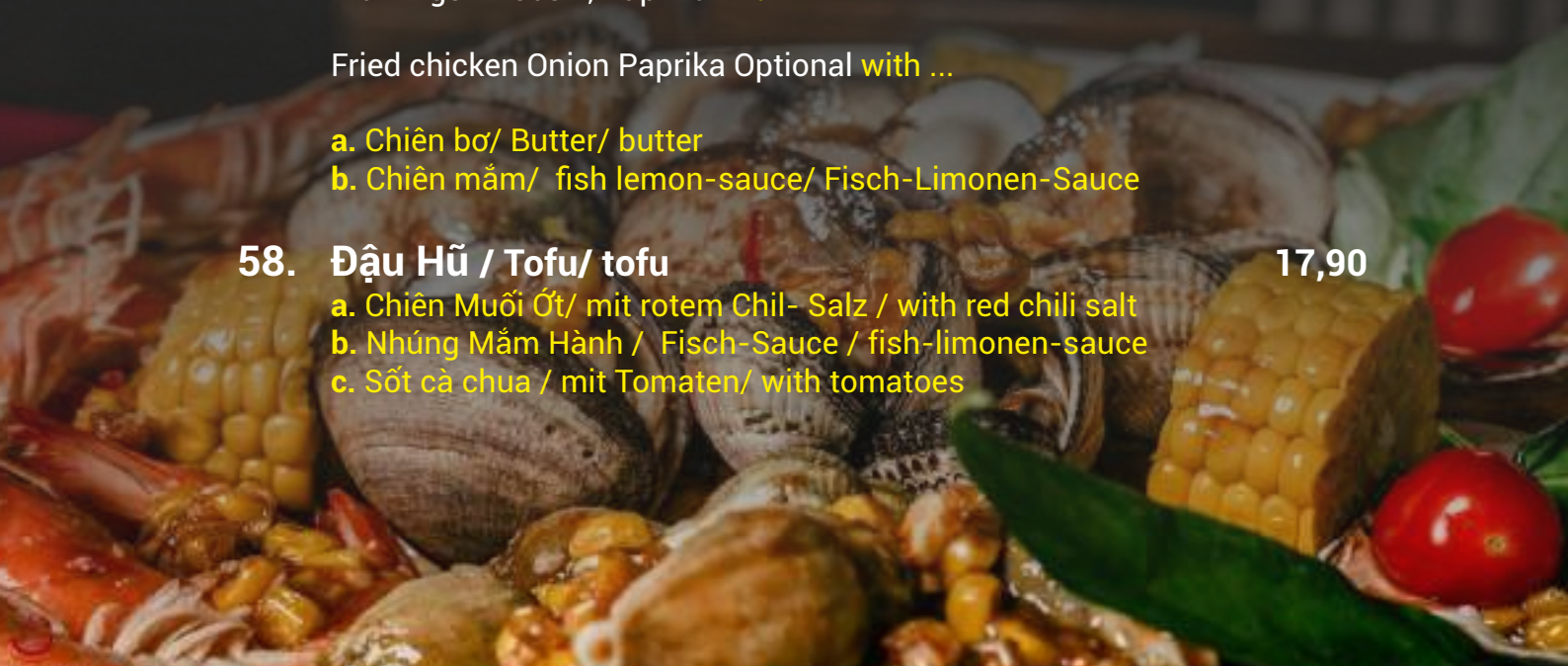
b. Chiên mỡ/ fish lemon-sauce/ Fisch-Limonen-Sauce

58. Đậu Hũ / Tofu/ tofu **17,90**

a. Chiên Muối Ớt/ mit rotem Chil- Salz / with red chili salt

b. Nhung Mỡ Hành / Fisch-Sauce / fish-limonen-sauce

c. Sốt cà chua / mit Tomaten/ with tomatoes



Ốc-Hải sản/ SEAFOODS B, C, D, E, G, J, M, P

klein groß

62. Ốc móng tay/ Scheidenmuscheln/ razor clams 19,90 / 34,90

Zwiebeln, Knoblauch, Bacons, Mais, Frühlingzwiebeln, Erdnüsse, Röstzwiebeln **und ...**

razor clams, onions, garlic, bacon, scorn, spring onions, peanuts, roasted onion **with**

- a. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ Garlic sauce
- b. Rang me/ Tamarindensauce/ tamarind sauce
- c. Nướng mỡ hành/ Frühlingzwiebeln in Öl überbacken, baked spring onions
- d. Xào rau muống/ angebraten mit Wasserspinat/ Fried with water spinach



+ 5,00

63. Ốc hương / 19,90 / 34,90 Wellhornschnecken/ Whelk

wahlweise mit/ optional with:

- a. Rang me/ Tamarindensauce/ tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- c. Hấp sả/ gedämpftes Zitronengras/ steamed lemongrass
- d. Hấp thái/ mit Thaicwürzen gedämpft/ steamed with Thai spices
- e. Xào bơ cay/ scharfe Butter/ spicy butter

64. Sò huyết / Archenmuscheln /Ark shell 19,90 / 34,90

mit Mais, Bacon, Zitronengras, Galgant, Koriander und **wahlweise mit:**

with gorn, bacon, galangal, coriander, **optional with:**

- a. Rang me/ Tamarindensauce/ tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- c. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ lemongrass steamed



66. Ngao / Venusmuscheln/ Clams 19,90 / 34,90

wahlweise mit .../ optional with ...

- a. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- b. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ lemongrass steamed
- c. Hấp thái/ mit Thai-Gewürzen gedämpft/
steamed with Thai spices
- d. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln-Öl überbacken/
spring onions baked with oil
- e. Nướng Phô mai/ Käse überbacken/ baked with cheese

67. Hàu/ Austern/ Oysters

1 Stck. = 4,00

wahlweise mit .../ optional with ...

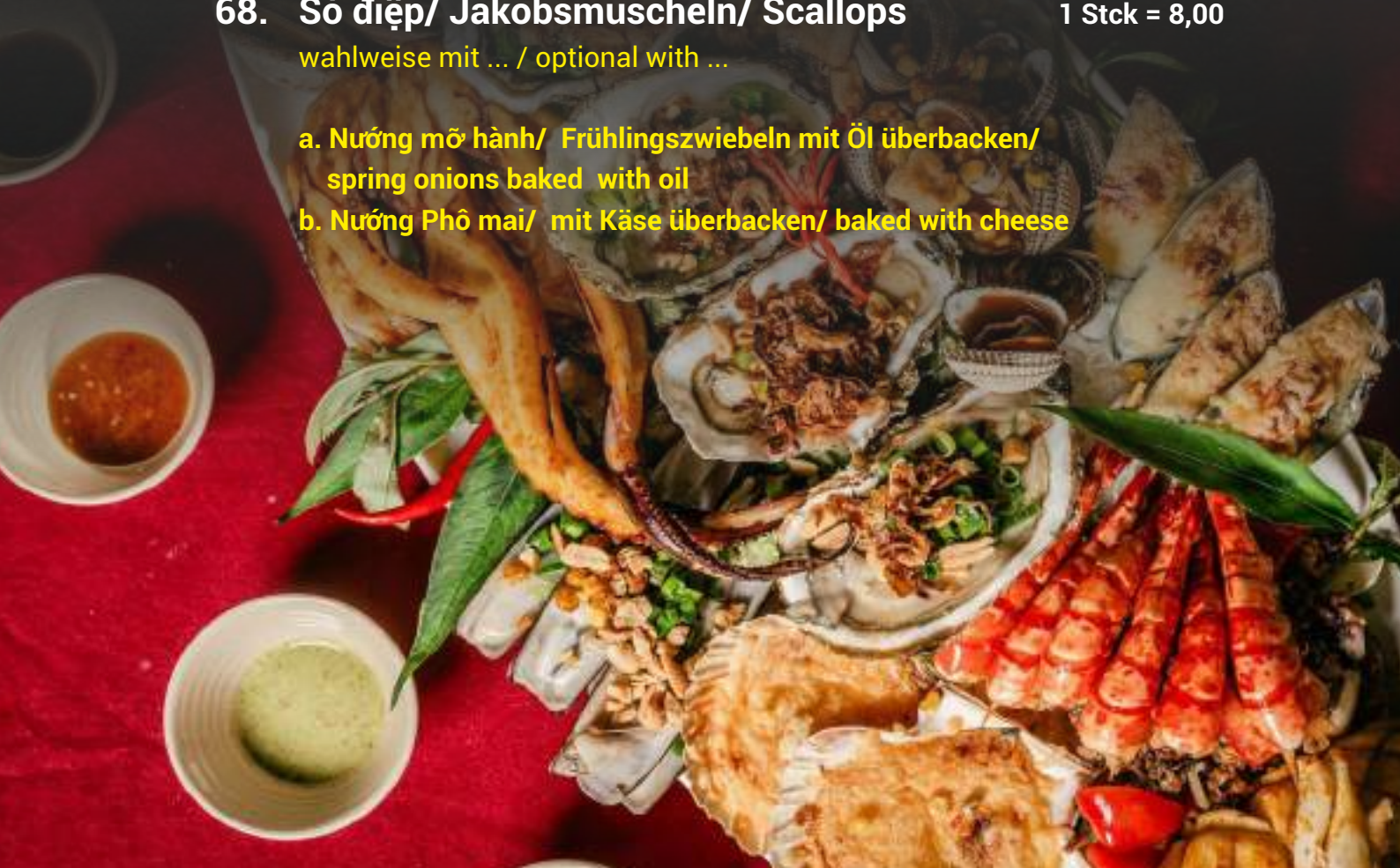
- a. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln-Öl überbacken/
spring onions baked with oil
- b. Nướng Phô mai/ mit Käse überbacken/ baked with cheese
- c. Sống/ frisch/ fresh

68. Sò điệp/ Jakobsmuscheln/ Scallops

1 Stck = 8,00

wahlweise mit ... / optional with ...

- a. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln mit Öl überbacken/
spring onions baked with oil
- b. Nướng Phô mai/ mit Käse überbacken/ baked with cheese



69. Vẹm/ Miesmuscheln/ Mussels 19,90 / 34,90

wahlweise mit.../ optional with ...

- a. Rang me/ Tamarinden-Soße/ Tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ Garlic sauce
- c. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ Lemongrass steamed
- d. Hấp thái/ mit Thai-Gewürzen gedämpft/
steamed with Thai spices
- e. Nướng Phô mai/ mit Käse überbacken/ baked with cheese
- f. Nướng mỡ hành/ Frühlingszwiebeln-Öl überbacken/ baked with onions
- h. Xào tía tô rau quế/ angebraten mit Perilla und Thai Basilikum/
fried with Perilla and Thai Basil

70. Tôm sú / Garnelen / Tiger prawns 31,90

wahlweise mit.../ optional with

- a. Rang me/ Tamarindensoße/ tamarind sauce
- b. Cháy tỏi/ Knoblauchsoße/ garlic sauce
- c. Nướng muối ớt/ Rotes Chili Salz/ red chili salt
- d. Nướng Phô mai/ Käse überbacken/ baked with cheese
- e. Rang muối Hồng Kông/ angebraten mit Hongkong Salz/
fried with Hồngkong salt

71. Bạch tuộc Nướng Muối Ớt/ Oktopus 34,90

Oktopus mit rotes Chili-Salz gegrillt,
Schalotten, Maracuja, Koriander, Chili

Octopus, grilled with spicy salt, onions,
passionfruit, coriander, chili





Ốc-Hải sản/ SEAFOODS B, C, D, E, G, J, M, P

72. Mực trứng/ Tintenfisch-Eier/ Squid eggs 27,50

mit Schalotten, Paprika, Zitronengras,
Galgant, Limettenblätter und **wahlweise mit ...**

with onions, pepper, lemongrass, galangals,
limes leaves, **optional with**

**a. Chiên mắm, angebraten mit Fisch-Limonen-Soße,
Fried with fish-lime-sauce**

b. Hấp thái, mit Thai-Gewürzen gedämpft, steamed with Thai spices



73. Mực Ống / Mực nang klein 29,90 / groß 49,90 Kalmar/ Sepia / Kalmer / Sabya

a. Nướng muối ớt/ gegrillt mit Salz und Chilli/ grilled with salt and chilli

b. Chiên bơ/ mit Butter serviert/ served with butter

c. Chiên mắm/ Fisch-Limetten-Soße/ fish lemon sauce

d. Chiên Giòn Ủ Rơm/ Knuspriger Tintenfisch/ Crispy squid

74. Cá đuối nướng muối ớt / 44,90 gegrillter Rochen / grilled Ray fish

Rotes Chili Salz braunen Senf Kohl Schwarznesseln

Red chili salt, brown mustard cabbhound, black nettle

75. Cá chim/ gegrillte Scholle / grilled Flounder fish

Grünes Chili Salz, brauner Senfkohl, Schwarznesseln **und ...**

green chili salt, brown mustard cabbage, black nettle **and ...**

**a. Nướng muối ớt/ roten Chili-Salz gegrillt/
grilled with red-picy salt 34,90**

**b. Hấp hồng Kông/ gedämpft nach Hong Kong-Art/
in Hongkong-style steamed 39,90**





Lẩu/ FUERTÖPFE/ FIRE POTS B, C, D, E, G, J, M,

81. Lẩu thái/ Thai Feuertopf/ Thai fire pot

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

99,90

mit Rind~ und Hähnchenfleisch, Fischbällchen,
Garnelen, Tintenfisch, Saison Gemüse, Reismudeln

with beef, chicken, fish balls, prawns, squids,
season vegetables, rice noodles

82. Lẩu cá đuối măng chua/ Rochenfeuertopf/ Ray fish fire pot

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

99,90

Bambus, Saison Gemüse, Reismudeln
Bamboo, season vegetables, rice noodles

83. Lẩu ếch măng chua/ Froschschenkelfeuertopf/ Frog legs fire pot

für 2 Personen

61,90

für 4 Personen

116,90

Bambus, Saison Gemüse, Reismudeln
Bamboo, season vegetables, rice noodles

84. Lẩu bắp bò / Rindfleisch-Mais-Feuertopf/ Beef Corn Dutch Oven

für 2 Personen

59,90

für 4 Personen

104,90

Tomaten, Limettenblätter, Saison Gemüse, Reismudeln
Tomatos, lime leaves, season vegetables, rice noodles





Cháo/ REISSUPPEN/ RICE SOUPES B, C, D, E, G, J, M, P

- 85. Cháo hải sản/ Vietn.Reissuppe/
vietn. rice soup** **19,90**
Garnelen, Fischbällchen, Tintenfisch, Gemüse
Prawns, Fish balls, Squids, Vegetables
- 86. Cháo bò băm/ Vietn.Reissuppe/
vietn. rice soup** **19,90**
mit Rindfleisch und Gemüse
with beef and vegetables
- 87. Cháo hào/ / Vietn.Reissuppe/
vietn. rice soup** **24,90**
mit Austern und Gemüse
with oyster and vegetables
- 88. Cháo sò huyết; ngao/ Vietn. Reissuppe/
Vietnamese rice soup** **19,90**
mit Archenmuscheln und Gemüse
with ark shells and vegetables



Xôi / KLEBREISGERICHTE

- 89. Gà Tre Nướng / Hấp + Xôi** **44,90**
1 gegrilltes Hühnchen mit Klebreis
- 90. Chim Cút Nướng (3 con) + Xôi** **44,90**
3 Wachteln gegrillt, mit Klebreis

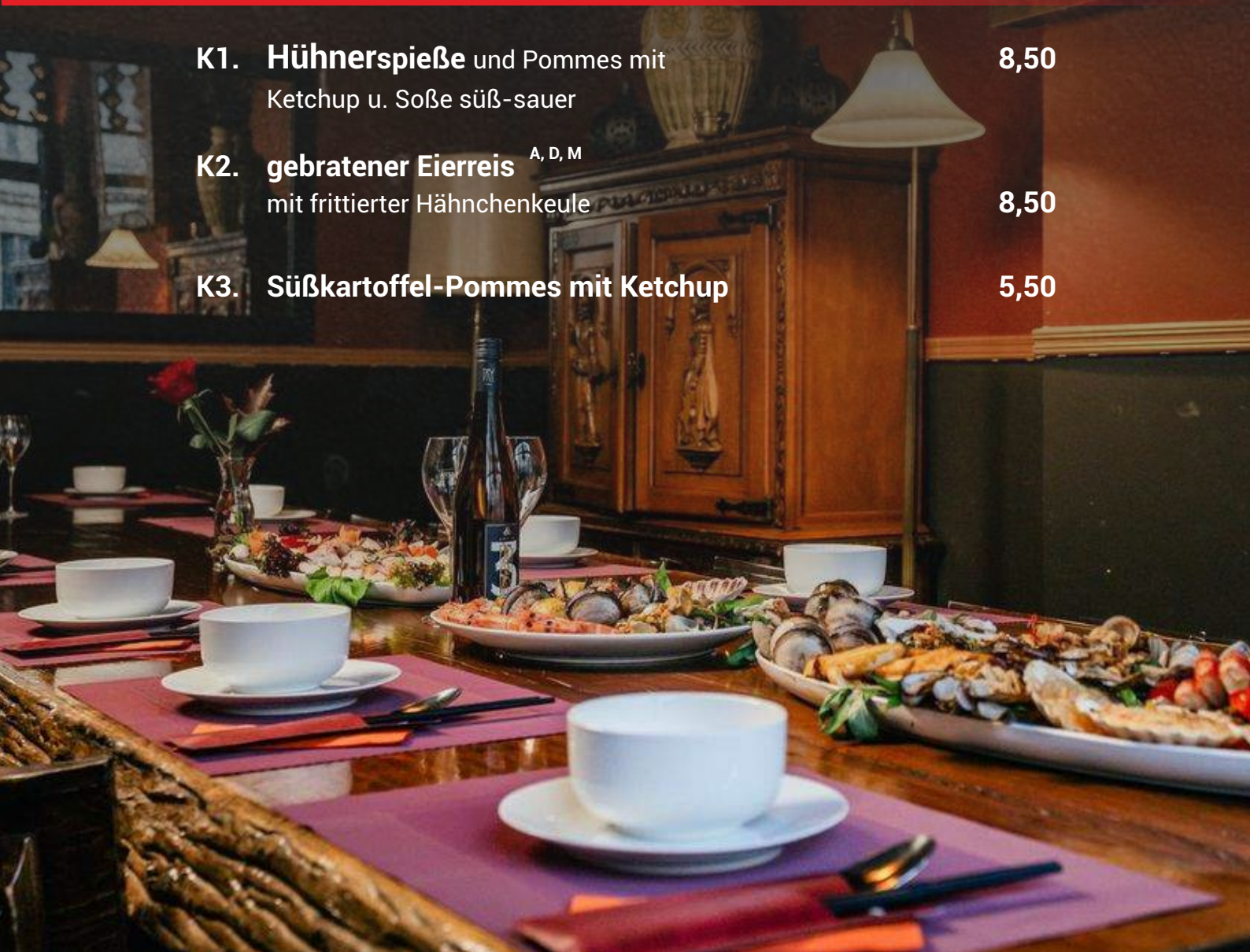


RAU CÁC LOẠI/ GEMÜSE

- | | | |
|-----|--|-------|
| 91. | rau cải xanh xào nấm đùi gà
Pakchoi Gemüse mit Kräuterlingen
Pakchoi vegetables with herbs | 17,90 |
| 92. | rau muống tỏi
gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch
fried water spinach with garlic | 19,90 |
| 93. | rau thập cẩm xào tỏi
Gebratenes gemischtes Gemüse mit Knoblauch
Fried mixed vegetables with garlic | 17,90 |
| 94. | măng xào tóp mỡ
Gebratene Bambussprossen
Fried bamboo shoots | 17,90 |

KINDERGERICHTE incl. 0,2l Getränk

- | | | |
|-----|---|------|
| K1. | Hühnerspieße und Pommes mit
Ketchup u. Soße süß-sauer | 8,50 |
| K2. | gebratener Eierreis ^{A, D, M}
mit frittiertes Hähnchenkeule | 8,50 |
| K3. | Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup | 5,50 |





M1. Mẹt Hải Sản/ Meeresfrüchte-Topf / Seafood pot combo (für 2 Personen)

89,90

Tôm sú, Vẹm, Ốc hương, Ngao, Sò huyết, Sò điệp, Ngô xào bơ

Garnelen, Miesmuscheln, Wellhornschnecke,
Venusmuscheln, Archenmuscheln, Jakobsmuscheln,
Tintenfisch-Eier, Mais

prawn, whelks, clams, ark shells, scallops,
squid eggs, corn



M2. Mẹt hải sản/ kl. Meeresfrüchte-Platte/ Small seafood combo (für 2 Personen)

69,90

Hàu , Tôm, Ốc Móng tay, Vẹm , Ốc hương, Sò huyết, Ngao, Ngô xào,

Austern, Garnelen, Scheidenmuscheln, Miesmuscheln, Wellhornschnecke,
Archenmuscheln, Venusmuscheln, Mais und Soße **wahlweise ...**

Oysters, shrimps, scallops, mussels, whelks, ark mussels, clams,
corn and sauce **optionally...**

a. Hấp sả, Zitronengras gedämpft, lemongrass steamed

**b. Nướng mỡ hành ,cháy tỏi,phô mai ,rang me....,
Zwiebeln gegrillt, Knoblauch, mit Käse überbacken und geröstete
Tamarinde,**

c. Sốt Chanh Dây, mit Maracuja-Sauce, with Maracuja-Sauce

M3. Mẹt hải sản to/ gr. Meeresfrüchte-Platte big seafood combo (für 4 Personen)

129,90

Ốc hương , Sò huyết , Ngao tươi , Mực trứng , Vẹm ,
Hàu nướng , Sò điệp, Tôm sú , Ốc móng tay , Rêu bạch tuộc,
Mực một nắng, Ngô xào tóp mỡ

Wellhornschnecke , Archenmuscheln, Venusmuscheln,
Tintenfisch-Ei , Miesmuscheln , Austern, Garnelen, Jakobsmuscheln ,
Scheidenmuscheln, Tintenfisch, Mais, Bacon **und ...**

Whelks, ark shells, clams, squid eggs, mussels, oysters, scallops,
prawns, sheath clams, squids, corn, bacon **and ...**

Soße nach Wahl!

a. Hấp sả/ Zitronengras gedämpft/ lemongrass steamed

b. Nướng mỡ hành/ Zwiebeln in Öl überbacken/ onions baked in oil

c. Sốt Chanh Dây/ mit Maracuja-Sauce/ with Maracuja-Sauce

Softdrinks, Wasser

0,2l 0,4l

- | | | |
|--|------|------|
| 101. Cola, Cola Light, Cola Zero, Sprite, Ginger Ale / Tonic (Flasche) | 2,90 | 3,90 |
| | 1,0l | 5,90 |
| 102. Mineral-Wasser (still, sprudel) | 2,50 | 3,90 |
| | 1,0l | 5,90 |

SÄFTE

0,2l 0,4l

- | | | |
|---|------|------|
| 103. Mango, Majacura, Litschi, Cranberry, Papaya,
Ananas, Orange, Apfel, KiBa,
- Aloe Vera King Dring | 2,90 | 3,90 |
| | 3,20 | 4,50 |
| 103a. <u>diverse SAFTSCHORLEN</u> | | 3,50 |

HEIßE GETRÄNKE (Tee, Kaffee)

- | | | |
|--|------|-------|
| 104. diverse Teegetränke | | |
| a : Jasmintee / Grüner Tee / Schwarzer Tee | | 3,90 |
| (ASSAM, DARJEELING mit Honig, Milch auf Anfrage) | | |
| b : Orangen-Oolong-Tee mit frischen Orangen u. Gosibeeren | | 4,90 |
| 105. Ingwer -Orangen- Minze Tee mit Honig | | 4,90 |
| 106. Zitronengras-Minze - Limetten -Tee mit Honig | | 4,90 |
| 107. Maracuja-Tee aus frischer Maracuja, Ingwer, Minze und Honig | | 4,90 |
| 108. Winter-Tee mit frischen Apfelstücken, Gosibeere, Zimtstange, Minze und Honig | | 4,90 |
| 109. Meet Saigon-Tee mit Safran, Kamillenblüten, roten Datteln, 1 Kanne - 1 Pers
Gosibeeren und Honig | | 6,90 |
| 109a. 1 Kanne (2 Pers.) Meet Saigon-Tee | | 12,90 |
| 110. Cafe Crema | | 3,90 |
| 111. Espresso klein/ Espresso doppelt | 2,90 | 3,90 |
| 112. Cafe Fin Vietnam (vietnamesischer Kaffee) | | 5,50 |



HOMEMADES

114. **hausgemachter Saigon-Eistee :** 5,50
a. **Minze, Limetten :** mit Mineralwasser, Pfirsichsirup, brauner Zucker,
b. **Granatapfel, Orange :** mit Mineralwasser, Grenadinesirup, brauner Zucker,
c. **Zitronengrass, Orange :** mit Mineralwasser, Pfirsichsirup, brauner Zucker,
d. **exotic Früchte :** mit Mineralwasser und versch. Früchten,
(Ananas, Mango, Maracuja, Kumquat, Wassermelone... [saisonal])
e. **Litchi-Rose-Jasmintee :** mit Rosensirup und Litchifrüchten, Chiasamen
f. **Aloe Vera-Jasmintee:** mit Mineralwasser, Minze, Chiasamen, Chiasamen
115. **Chanh Leo – Hoa Dau Biec :** 5,90
Anchan Blau-Tee (Schmetterlingserbsen Blüten) mit
frischer Maracuja, Mineralwasser, braune Zucker, Eiswürfel
116. **Chanh Da - Limonade :** 5,90
Limetten, Kumquat, Zuckersirup, Mineralwasser
117. **Mango Lassi :** 5,90
reife Mangos, Naturjohurt, Kokosmilch
118. **Exotic Love :** 6,50
Limetten, Orangen, Cranberry, Soda, Rohrzucker
119. **Hallo Saigon :** 6,50
Limetten, Zitronengrass, Ingwer, Ananassaft, Soda, Rohrzucker
120. **Coconut Kiss :** 6,50
Ananassaft, Sahne, Kokossirup
121. **Fresh Garden :** 6,50
frischer Früchte (saisonal) , Minze geblendet mit Eiswürfeln
122. **Cafe Sua Da :** 5,90
vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch, Eiswürfel
123. **frische Kokosnuss zum Trinken** 6,50
124. **frisch gepresster Rohrzuckersaft** 6,50
125. **frisch gepresster Orangensaft** 6,50



Cocktails u. Aperitifs

130.	Hugo :	Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	8,00
131.	Aperol Spritz :	Aperol, Prosecco, Orange, Tonic, Kumquat	8,50
132.	Classic Mojito :	Havana Club 3J, Minze, Limetten, brauner Zucker, Soda	8,00
134.	Cuba Libre :	Havana Club 3J, Cola, Limetten, Limettensirup	8,00
136.	Pina Colada :	weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,50
137.	Mango Colada :	weißer Rum, Kokossirup, Mangosaft, Kokossirup	8,50
139.	Mai Tai :	Ameretto, Rum, Pampero; Pascas, Ananassaft, Limetten	9,50
140.	Gin Tonic :	Bombay Sapphire , Limetten, Tonic	8,00
145.	Sex On The Beach:	Vodka, Cabo Bay Peach, Orangensaft, Cranberrysaft, Grenadinesirup	8,50
146.	Last Samurai :	Sake, Limetten, Zitronengrass, Ginger Ale	8,50
147.	Tequila Sunrise :	Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft	8,50
149.	Litschi Caipirinha :	Cachaca, Limetten, Litschisaft, Rohrzucker, Soda	8,00
150.	Swimming Pool :	weisser Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne	8,50



Spirituosen & mehr

		4 cl
160. Lua Moi - vietnam. Wodka		5,90
161. Wodka (Sorten je nach Angebot)		5,90
162. Amaretto Likör (Mandelgeschmack)		5,90
163. Chivas Regal 12 Scotch Whisky		6,90
164. Chivas Regal 18 Scotch Whisky		9,50
165. Havana Club Rum Anejo		5,90
166. Bombay Sapphire London Dry Gin		5,90
167. Jack Daniel's Tennessee Whisky		5,90
168. Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey		5,90
169. Martini Bianco Wermut		5,90
170. Ramazotti Amaro		5,90
171. Baileys Liköre		5,90



BIERE

180. Fassbier Heineken Bier		0,3 l	3,90
		0,5 l	4,90
181. ASIA BIERE (Ashahi, Saigon)		Fl. 0,3 l	3,90
182. Paulaner Hefeweizen		Fl. 0,5 l	4,50
183. Kristall Weizen		Fl. 0,5 l	4,50
184. Dunkel Weizen		Fl. 0,5 l	4,50
185. Heineken		Fl. 0,3 l	3,90
186. Heineken alkoholfrei		Fl. 0,3 l	3,90
187. Erdinger alkoholfrei		Fl. 0,3 l	4,50



Weißweine (nach Angebot)

187. Riesling, Grauburgunder		0,2 l	0,75 l
Rose, Chardonnay, Sauvignon Blanc,		6,90	25,00

Rotweine (nach Angebot)

188. Merlot, Cabernet, Bordeaux, Pinot		0,2 l	0,75 l
		7,90	27,00

Sekt, Proseco (nach Angebot)

189. Brut Dargent ...		0,1 l	0,75 l
190. Valdobbadene ...		5,50	29,00
		4,90	26,00





Unsere Highlights **MEET SAIGON 21**

