

## SUPPEN | SOUPS

- |   |  |        |   |   |        |
|---|--|--------|---|---|--------|
| 1 | <b>PHỞ BÒ</b> Spezialität aus Hà-Nội – Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Koriander und weiteren frischen Kräutern | 8,50 € | 5 | <b>HOÀNH THÁNH SÚP</b> Suppe mit Garnelen-Wantan und Hühnerfleisch-Tranchen, bedeckt von frischem Koriander   | 7,50 € |
|   | <i>Specialty from Hà-Nội – rice noodle soup with slices of beef filet, bean sprouts, thai basil and coriander</i>  |        |   | <i>Soup with prawns-wantan and slices of chicken, covered with fresh coriander</i>  |        |
| 2 | <b>PHỞ GÀ</b> Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Koriander, Thai-Basilikum und weiteren frischen Kräutern                                     | 7,90 € | 6 | <b>CANH CHUA CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)</b> Süß-säuerliche Suppe mit Tofu, frischer Ananas, Tomaten, Okra und Sojasprossen, garniert mit frischen Kräutern | 7,50 € |
|   | <i>Rice noodle soup with chicken, bean sprouts, coriander, thai basil and other fresh herbs</i>  |        |   | <i>Sweet and sour soup with tofu, pineapple, tomatoes, okra and bean sprouts, garnished with fresh herbs</i>  |        |
| 3 | <b>CANH CHUA TÔM</b> Süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, frischen Tomaten, Okra, Ananas, Sojasprossen und frischen Kräutern                                     | 8,50 € | 7 | <b>CANH MIẾN (VEGETARISCH/VEGETARIAN)</b> Glasnudelsuppe mit Tofu, bedeckt von frischem Koriander und Röstzwiebeln  | 7,50 € |
|   | <i>Sweet and sour soup with prawns, fresh tomatoes, okra, pineapple, bean sprouts and fresh herbs</i>  |        |   | <i>Glass noodle soup with tofu and roasted onions, covered with fresh coriander</i>   |        |
| 4 | <b>MIẾN GÀ</b> Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Röstzwiebeln und frischem Koriander   | 7,50 € |   |   |        |
|   | <i>Glass noodle soup with chicken, fried onions and fresh coriander</i>  |        |   |   |        |

## SALATE | SALADS\*

- 20 **GỎI GÀ** Salat aus Streifen vom Huhn an Weißkohl und roten Zwiebeln, verfeinert mit „Rau Răm“ (vietnamesischer Koriander) und garniert mit Erdnüssen 10,90 €  
*Salad with stripes of chicken, cabbage and red onions, refined with „Rau Răm“ (vietnamese coriander) and garnished with peanuts*
- 21 **GỎI ĐU ĐỦ** Salat aus frischen grünen Papayastreifen, Garnelen, Karotten, frischem Thai-Basilikum und Erdnüssen 13,90 €  
*Salad of fresh green papaya stripes, prawns, carrots, fresh thai basil and peanuts*
- 22 **GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT (PIKANT/SPICY)** Salat aus Lotusstängeln, Garnelen, Karotten, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern, garniert mit Erdnüssen 14,90 €  
*Salad of lotus stems, prawns, carrots, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs*
- 23 **GỎI CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Salat aus frischem Weißkohl, Tofu, roten Zwiebeln, Sellerie und Gurken, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern und garniert mit Erdnüssen 10,90 €  
*Salad of fresh cabbage, tofu, red onions, celery and cucumber, flavored with vietnamese herbs and garnished with peanuts*

## HÄPPCHEN | SNACKS

- 30 **CHẢ GIÒ GÀ** Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Morcheln, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce 6,50 €  
*Vietnamese fried spring rolls stuffed with chicken, glass noodles and morels, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce*
- 31 **BÁNH CUỐN** Gedämpfter Reisblättereig gefüllt mit Hühnerfleisch, Morcheln und Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước Mắm-Sauce 8,50 €  
*Steamed rice pastry filled with chicken, morels, onion cubes and stripes of cucumber, bean sprouts and fresh coriander, served with nước mắm sauce*
- 32 **BÁNH TÔM** Frittierte Süßkartoffeltasche, gefüllt mit Garnelen an Salat und frischen Kräutern, serviert mit Nước Mắm-Sauce 8,90 €  
*Bags of sweet potato, stuffed with prawns and fried, served with salad, fresh herbs and nước mắm sauce*

\*zu allen Salaten reichen wir Krabbenchips  
to all salads we serve prawn crackers

## HÄPPCHEN | SNACKS

- 33 **BÁNH BÈO** Gedämpfte Küchlein aus Reismehl, bedeckt mit Mungobohnenpaste und fein gemahlene, gerösteten Krabben, serviert mit Nước Mắm-Sauce

*Steamed little cakes of rice flour, covered with mung bean paste and finely ground, roasted prawns, served with nước mắm sauce*

7,50 €

- 34 **TÔM LĂNG BỘT** In Tempura und Pankomehl frittierte Garnelen, serviert mit süß-saurer Chillisauce

*In tempura and panco flour fried prawns, served with sweet and sour chilli sauce*

8,90 €

- 35 **CÁNH GÀ CHIÊN BƠ**  
Chickenwings auf vietnamesische Art

*Chicken Wings vietnamese style*

7,50 €

- 36 **GỎI CUỐN TÔM** Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce

*Vietnamese summer rolls stuffed with prawns, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce*

8,50 €

- 37 **BÌ CUỐN CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**

Sommerrollen gefüllt mit fein geschnittenem Tofu und Gemüse (speziell gewürzt), dazu frische Kräuter, Salat und Sojasprossen, serviert mit hausgemachter Sesam-Sojasauce

7,90 €

*Summer rolls filled with finely chopped tofu and vegetables (specially seasoned), served with fresh herbs, salad, bean sprouts and sesame soy sauce*

- 38 **CHẢ GIÒ CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)**

Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce

6,50 €

*Fried vietnamese spring rolls stuffed with vegetables, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce*

- 39 **GỎI CUỐN GÀ** Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce

7,90 €

*Vietnamese summer rolls stuffed with chicken, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce*

## HÜHNERFLEISCHGERICHTE | CHICKEN DISHES

- 50 **GÀ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)**  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika  
*Roasted chicken with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper*  
16,90 €
- 51 **GÀ CÀ RI (PIKANT/SPICY)<sup>1</sup>**  
Hähnchenfleisch in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Broccoli, im Tontopf serviert  
*Chicken in a curry coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini, bell pepper and broccoli, served in a clay pot*  
1 mit Geschmacksverstärker(n)  
16,90 €
- 52 **GÀ KHO GỪNG** Im Tontopf geschmortes Hähnchenfleisch mit frischem Ingwer und Zwiebeln  
*In a clay pot stewed chicken with fresh ginger and onions*  
16,90 €
- 53 **GÀ XÀO DỨA VÀ ĐẬU PHỘNG**  
Gebratenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas, Ingwer, Paprika und Erdnüssen  
*Roasted chicken with fresh pineapple, ginger, bell pepper and peanuts*  
17,90 €

## EXTRA BELAGEN AUF WUNSCH | ADDITIONAL SIDE DISHES ON REQUEST

- CƠM | REIS | RICE** 1,50 €  
**SỐT | SAUCE | SAUCE** 3,00 €

## RINDFLEISCHGERICHTE | BEEF DISHES

### 70 BÒ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak, mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika

18,90 €

*Roasted beef with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper*

### 71 BÒ XÀO RAU MUỐNG (NACH SAISON/SEASONAL)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak an vietnamesischem Wasserspinat mit Knoblauch aromatisiert

18,90 €

*Fried beef filet with vietnamese water spinach and garlic*

72 BÒ LÚC LẮC Kurzgebratene, zarte Würfel vom argentinischen Rinderfilet, verfeinert mit Knoblauch, aromatischen Gewürzen und mit frischen Tomaten und roten Zwiebeln an Blattsalat serviert

23,90 €

*Stir-fried, tender cubes of beef filet, refined with garlic and aromatic spices, served with fresh tomatoes and red onions on lettuce*

### 73 BÒ XÀO LĂN (PIKANT/SPICY)

Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak mit Morcheln und Erdnüssen auf Glasnudeln, verfeinert mit Kokosmilch, frischen vietnamesischen Kräutern und Kurkuma

19,90 €

*Roasted beef filet with morels and peanuts on glass noodles, refined with coconut milk, fresh vietnamese herbs and curcuma*

74 BÒ LÁ LỐT In Lá-Lốt-Blättern gegrilltes argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, mit Nước Mắm-Sauce

24,90 €

*In lá lốt leaves grilled filet of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs and peanuts, with nước mắm sauce*

## ENTENGERICHTE | DUCK DISHES

### 80 **VỊT SỐT „Little Saigon“**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer würzigen Sauce nach altem Familienrezept

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy sauce according to an traditional recipe*

19,90 €

### 81 **VỊT CHIÊN GIÒN XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Zitronengras-Sauce

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy lemongrass sauce*

19,90 €

### 82 **VỊT CÀ RI (PIKANT/SPICY)<sup>1</sup>**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß-, und Chinakohl, serviert mit einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce

19,90 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a spicy curry-coconut milk sauce*

### 83 **VỊT SỐT GỪNG**

Knusprig gegrillte Ententranchen angerichtet auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer erfrischenden Ingwer-Sauce

19,90 €

*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a refreshing ginger sauce*

1 mit Geschmacksverstärker(n)

## REIS- UND NUDELGERICHTE | RICE AND NOODLE DISHES

90 **MÌ XÀO DÒN THẬP CẨM** Knusprig frittierte Nudeln mit Hühnerfleisch, Tintenfisch, Garnelen und frischem Saisongemüse  
20,90 €  
*Crispy fried noodles with chicken, calamari, prawns and fresh seasonal vegetables*

91 **CƠM CHIÊN TÔM** Gebratener Reis mit Ei, Garnelen und frischem Saisongemüse  
19,90 €  
*Fried rice with egg, prawns and fresh seasonal vegetables*

92 **HỦ TIẾU XÀO TÔM THỊT** Gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hühnerfleisch, frischem Sellerie, Sojasprossen und Erdnüssen  
19,90 €  
*Fried rice noodles with prawns, chicken, fresh celery, bean sprouts and peanuts*

## VEGETARISCHE GERICHTE | VEGETARIAN DISHES

110 **HỦ TIẾU XÀO CHAY** Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Saisongemüse, Sellerie, Tofu und Erdnüssen  
16,50 €  
*Fried rice noodles with fresh seasonal vegetables, celery, tofu and peanuts*

111 **ĐẬU HỦ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)** Gebratener Tofu mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika  
16,50 €  
*Fried tofu with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper*

113 **CÀ RI CHAY** Geschmorter Tofu in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini, Paprika und Shiitakepilzen, im Tontopf serviert  
16,50 €  
*(mit Geschmacksverstärkern)*  
*Braised tofu in a curry coconut milk sauce with potatoes, princess beans, zucchini, peppers and shiitake mushrooms, served in a clay pot (with flavor enhancers)*

# MITTAGSTISCH | LUNCH

Mittagstisch im Little Saigon: Montag bis Freitag (außer an Feiertagen) von 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr  
Zu Ihrem Mittagsgericht reichen wir Ihnen eine vegetarische Tagessuppe.

*Lunch at Little Saigon: monday until friday (except holidays) from 11.30 a.m. until 1.30 p.m.  
To your lunch meal we will serve you a vegetarian soup of the day*

- |  |        |  |         |
|--|--------|--|---------|
| <b>M1 CƠM CHIÊN THỊT GÀ</b> Gebratener Reis mit frischem Saisongemüse und Streifen vom Hühnerbrustfilet<br><i>Fried rice with fresh seasonal vegetables and stripes of chicken breast filet</i>  | 8,90 € | <b>M5 GÀ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)</b> Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika<br><i>Roasted chicken breast filet with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper</i>                           | 8,90 €  |
| <b>M2 MÌ XÀO RAU CẢI THỊT GÀ</b> Gebratene Nudeln mit frischem Saisongemüse und Hühnerbrustfiletstreifen<br><i>Fried noodles with fresh seasonal vegetables and stripes of chicken breast filet</i>  | 8,90 € | <b>M6 CÁ CHIÊN CHUA NGỌT</b> Paniertes Fischfilet mit frischer Ananas, Sellerie, Tomaten und Ingwer an einer süß-sauren Sauce<br><i>Fried fish filet with fresh pineapple, celery, tomatoes and ginger in a sweet and sour sauce</i> | 10,90 € |
| <b>M3 GÀ XÀO RAU CẢI</b> Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse<br><i>Roasted chicken breast filet with fresh seasonal vegetables</i>   | 8,90 € | <b>M7 CÁ CHIÊN CÀ-RI (PIKANT/SPICY)<sup>1</sup></b> Paniertes Fischfilet an einer Curry-Kokosmilch-Sauce<br><i>Breaded fish filet, served with a curry coconut sauce</i>   | 10,90 € |
| <b>M4 GÀ CÀ-RI (PIKANT/SPICY)<sup>1</sup></b> Hühnerbrustfilet in einer Curry-Kokosmilch-Sauce mit Kartoffeln, Prinzessbohnen, Zucchini und Broccoli<br><i>Chicken breast filets in a curry coconut milk sauce with potatoes, green beans, zucchini and broccoli</i> | 8,90 € | 1 mit Geschmacksverstärker(n)  |         |



## MITTAGSTISCH | LUNCH

- M8 GÀ CHIÊN GIÒN** Knusprig gegrillte Hähnchentranchen auf frischem Saison Gemüse, serviert mit Hoi-Sin-Sauce  
*Crispy roasted chicken slices on fresh seasonal vegetables, served with hoi sin sauce*  
11,50 €
- M9 VỊT CHIÊN GIÒN SỐT GỪNG** Knusprig gegrillte Ententranchen auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß- und Chinakohl, serviert mit einer erfrischenden Ingwer-Sauce  
*Crispy roasted duck slices on fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a refreshing ginger sauce*  
11,50 €
- M10 RAU CẢI XÀO CÀ-RI (CHAY, PIKANT/SPICY, VEGETARISCH/VEGETARIAN)<sup>1</sup>**  
Geschmortes Saison Gemüse an einer pikanten Curry-Kokosmilch-Sauce  
*Braised seasonal vegetables, served with a spicy curry coconut sauce*  
8,20 €
- M11 ĐẬU HŨ XÀO XẢ ỚT (PIKANT/SPICY)**  
Gebratener Tofu mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika  
*Fried tofu with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper*  
8,90 €
- M12 BÚN GÀ NƯỚNG** Speziell mariniertes, gegrilltes Hühnerbrustfilet, serviert mit Sojasprossen, Gurken, Röstzwiebeln und Salat; garniert mit Erdnüssen und verfeinert mit frischen Kräutern; dazu reichen wir gedämpfte Reismudeln und Nước Mắm-Sauce  
*Specially marinated, grilled chicken breast filet, served with bean sprouts, cucumbers, fried onions and lettuce; garnished with peanuts and flavoured with fresh herbs; served with steamed rice noodles and nước mắm sauce*  
10,90 €
- M13 VỊT CÀ-RI (PIKANT/SPICY)<sup>1</sup>**  
Knusprig gegrillte Ente auf einem Bett aus Sojasprossen, Prinzessbohnen, Karottenjulienne, Weiß- und Chinakohl, serviert mit Curry-Kokosmilch-Sauce  
*Crispy roasted duck, served with fresh seasonal vegetables (bean sprouts, lima beans, carrot julienne, white cabbage, chinese cabbage), served with a curry coconut milk sauce*  
11,50 €
- 1 mit Geschmacksverstärker(n)

## NACHSPEISEN | DESSERTS

- 121 **BÁNH CAM** Frittierte Sesamkugel, gefüllt mit Mungobohnenpaste und Kokosstückchen an einer cremigen Kokosmilch-Sauce  
*Fried sesame ball filled with mung bean paste and small coconut pieces in a creamy coconut milk sauce*

6,50 €

- 122 **CHUỐI CHIÊN** Gebackene Bananen mit Honig und Sesam  
*Backed bananas with honey and sesame*

6,50 €

- 124 **BÁNH BÒ** Gedämpfte Reismehlküchlein mit „Lá dứa“ an einer cremigen Kokosmilch-Sauce  
*Steamed little riceflour cakes with „Lá dứa“ in a creamy coconut milk sauce*

6,90 €

- 125 **CHUỐI NƯỚNG** Klebreis gefüllt mit einer gegrillten vietnamesischen Baby-Banane an einer cremigen Kokosmilch-Sauce  
*Sticky rice stuffed with a grilled vietnamese baby banana in a creamy coconut milk sauce*

6,90 €

### TAGESDESSERT

Ihre Bedienung führt Sie gern in Versuchung

*Our service would love to lead you into temptation*