

## SUPPEN | SOUPS

- |   |   |        |   |   |        |
|---|---|--------|---|---|--------|
| 1 | <b>PHỞ BÒ</b> Spezialität aus Hà-Nội – Reisbandnudelsuppe mit Scheiben vom Rinderfilet, Sojasprossen, Thai-Basilikum, Koriander und weiteren frischen Kräutern<br><i>Specialty from Hà-Nội – rice noodle soup with slices of beef filet, bean sprouts, thai basil and coriander</i> | 7,20 € | 5 | <b>HOÀNH THÁNH SÚP</b> Suppe mit Garnelen-Wantan und Schweinefleisch-Tranchen, bedeckt von frischem Koriander<br><i>Soup with prawns-wantan and slices of pork , covered with fresh coriander</i>   | 6,50 € |
| 2 | <b>PHỞ GÀ</b> Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen, Koriander, Thai-Basilikum und weiteren frischen Kräutern<br><i>Rice noodle soup with chicken, bean sprouts, coriander, thai basil and other fresh herbs</i>   | 6,90 € | 6 | <b>CANH CHUA CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)</b> Süß-säuerliche Suppe mit Tofu, frischer Ananas, Tomaten, Okra und Sojasprossen, garniert mit frischen Kräutern<br><i>Sweet and sour soup with tofu, pineapple, tomatoes, okra and bean sprouts, garnished with fresh herbs</i> | 6,50 € |
| 3 | <b>CANH CHUA TÔM</b> Süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, frischen Tomaten, Okra, Ananas, Sojasprossen und frischen Kräutern<br><i>Sweet and sour soup with prawns, fresh tomatoes, okra, pineapple, bean sprouts and fresh herbs</i>   | 6,90 € | 7 | <b>CANH MIẾN (VEGETARISCH/VEGETARIAN)</b> Glasnudelsuppe mit Tofu, bedeckt von frischem Koriander und Röstzwiebeln<br><i>Glass noodle soup with tofu and roasted onions, covered with fresh coriander</i>   | 6,50 € |
| 4 | <b>MIẾN GÀ</b> Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Röstzwiebeln und frischem Koriander<br><i>Glass noodle soup with chicken, fried onions and fresh coriander</i>   | 6,50 € |   |   |        |

## 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 **8,70 €**  
*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 **10,90 €**  
*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 **11,90 €**  
*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 **8,50 €**  
*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 **5,50 €**  
*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 Schweinefleisch, Morcheln und Zwiebelwürfeln an Gurkenstreifen, Sojasprossen und frischem Koriander, serviert mit Nước Mắm-Sauce **7,50 €**  
*Steamed rice pastry filled with pork, 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 **7,90 €**  
*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 5,50 €  
*Steamed little cakes of rice flour, covered with mung bean paste and finely ground, roasted prawns, served with nước mắm sauce*
- 34 **TÔM LĂNG BỘT** In Reismehl frittierte Garnelen, serviert mit süß-saurer Chillisauce 7,90 €  
*In rice flour fried prawns, served with sweet and sour chilli sauce*
- 35 **CÁNH GÀ CHIÊN BƠ** Chickenwings auf vietnamesische Art 5,50 €  
*Chicken Wings vietnamese style*
- 36 **GỎI CUỐN TÔM** Vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce 6,80 €  
*Vietnamese summer rolls stuffed with prawns, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce*
- 37 **BÌ CUỐN CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Sommerrollen gefüllt mit fein geschnittenem Tofu und Gemüse (speziell gewürzt), dazu frische Kräuter, Salat und Sojasprossen, serviert mit Nước Mắm-Sauce 6,80 €  
*Summer rolls filled with finely chopped tofu and vegetables (specially seasoned), served with fresh herbs, salad, bean sprouts and nước mắm sauce*
- 38 **CHẢ GIÒ CHAY (VEGETARISCH/VEGETARIAN)** Frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, an Blattsalat und frischer Pfefferminze, serviert mit Nước Mắm-Sauce 5,50 €  
*Fried vietnamese spring rolls stuffed with vegetables, served with lettuce, fresh mint and nước mắm sauce*
- 39 **GỎI CUỐN GÀ** Sommerrollen, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen und frischen Kräutern, serviert mit Tương-Sauce 6,80 €  
*Vietnamese summer rolls stuffed with chicken, rice noodles, lettuce, bean sprouts and fresh herbs, served with tương sauce*

## HÜHNERFLEISCHGERICHTE | CHICKEN DISHES

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

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

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| <b>CƠM   REIS   RICE</b>   | 1,50 € |
| <b>SỐT   SAUCE   SAUCE</b> | 3,00 € |

## RINDFLEISCHGERICHTE | BEEF DISHES

- 70 **BÒ XÀO XẢ ỚT** (PIKANT/SPICY)  
Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak, mit frischem Zitronengras, Pepperoni und Paprika  
*Roasted beef with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper*  
18,90 €
- 71 **BÒ XÀO RAU MUỐNG** (NACH SAISON/SEASONAL)  
Gebratene Tranchen vom argentinischen Rinderhüftsteak an vietnamesischem Wasserspinat mit Knoblauch aromatisiert  
*Fried beef filet with vietnamese water spinach and garlic*  
18,90 €
- 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  
*Stir-fried, tender cubes of beef filet, refined with garlic and aromatic spices, served with fresh tomatoes and red onions on lettuce*  
22,90 €
- 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  
*Roasted beef filet with morels and peanuts on glass noodles, refined with coconut milk, fresh vietnamese herbs and curcuma*  
19,90 €
- 74 **BÒ LÁ LỐT** In Lá-Lốt-Blättern gegrilltes argentinisches Rinderfilet an gedämpften Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, mit Nước Mắm-Sauce  
*In lá lốt leaves grilled filet of beef with steamed rice noodles, lettuce, fresh herbs and peanuts, with nước mắm sauce*  
23,90 €

## 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

19,50 €

*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*

### 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

19,50 €

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

### 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

19,50 €

*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

19,50 €

*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 18,90 €  
*Crispy fried noodles with chicken, calamari, prawns and fresh seasonal vegetables*

91 **CƠM CHIÊN TÔM** Gebratener Reis mit Ei, Garnelen und frischem Saisongemüse 18,90 €  
*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 18,90 €  
*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 15,50 €  
*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 15,50 €  
*Fried tofu with fresh lemon grass, peperoni and bell pepper*

# 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>  | 7,90 € | <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>                           | 8,20 € |
| <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>  | 7,90 € | <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> | 9,00 € |
| <b>M3 GÀ XÀO RAU CẢI</b> Gebratenes Hühnerbrustfilet mit frischem Saisongemüse<br><i>Roasted chicken breast filet with fresh seasonal vegetables</i>   | 8,20 € | <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>   | 9,00 € |
| <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> | 8,20 € | 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*

9,50 €

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*

9,90 €

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*

7,90 €

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*

8,20 €

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

9,50 €

*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*

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

9,90 €

*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*

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*

5,90 €

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

5,50 €

- 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*

6,20 €

- 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*

6,20 €

### TAGESDESSERT

Ihre Bedienung führt Sie gern in Versuchung

*Our service would love to lead you into temptation*