



# MEET SAIGON

Willkommen in unserem Restaurant  
der gehobenen Gastronomie.

## Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag:	11.00 Uhr - 22.00 Uhr
Freitag:	11.00 Uhr - 23.00 Uhr
Feiertage u. Sonnabend	15.00 Uhr - 23.00 Uhr
Sonntag:	15.00 Uhr - 22.00 Uhr

Tel.: 030 2532 7967  
WhatsApp: 0162 464 9999  
eMail: info@meet-saigon.berlin  
Web: <https://www.meet-saigon.berlin>  
Facebook: <https://www.facebook.com/meetsaigon.restaurant>  
Google: Meet Saigon

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



# Unser Restaurant **MEET SAIGON**

Das MEET SAIGON hat fast 100 Sitzplätze im Innenraum und 60 Plätze im Außenbereich (Biergarten), die in der warmen Jahreszeit genutzt werden. Für Kleinkinder gibt es besondere Sitze, ebenso sind Gäste mit Handicap gerne willkommen, eine entsprechende sanitäre Einrichtung ist vorhanden.

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 asiatisches 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.

Unser Sushi – nicht typisch vietnamesisch – ist eine asiatische Art der Reis-Fisch-Gemüse-Zubereitung und wird von unserem Sushi-Meisterkoch hergestellt.

Alle Gerichte und Getränke sind auch außer Haus erhältlich.

Ebenso können viele Gerichte auch **vegan** zubereitet werden.

## 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

01.	<b>Reisbandnudelsuppe [Pho]</b>	D, M	
traditionell gekochte Brühe aus Zimt, Anis, Kardamom mit Ingwer, roten Zwiebeln, Kräutern, Lauchzwiebeln, Limetten und			
V.	Tofu		5,50
H.	Huhn		5,50
R.	Rind		6,00
02.	<b>Glasnudelsuppe [Mien]</b>	D, E, M	
mit roten Zwiebeln, Pilzen, Kräutern, Lauchzwiebeln, kräftiger Hühnerbrühe und			
V.	Tofu		5,50
H.	Huhn		5,50
G.	Groß-Garnelen		7,00
03.	<b>Wantan Suppe</b>	D, E, M, P	
mit Gemüse, Pilzen, Kräutern und gefüllten Teigtaschen und			
V.	Mungobohnen		6,50
H.	Garnelen u. Hühnerfleisch		6,50
04.	<b>Tom-Kha-Gai Kokosmilchsuppe [Sua-Dua]</b>	G, P	
mit Pilzen, Tomaten, Kräutern und Zwiebeln			
V.	Tofu		6,50
H.	Hühnerfleisch		6,50
05.	<b>Tom-Yam-Gung Suppe [Canh-Chua]</b>	C, E, P	
mit Zitronengras, Ananas, Limettenblättern, Pilzen, Zwiebeln, Tomaten und Dill ( <i>i. scharf</i> )			
V.	Tofu		6,50
G.	Groß-Garnelen		7,50
L.	Bio-Lachs		7,50



Beilage: Reis oder Reisnudeln - 2,00€

Extra Soße - 1,00€

Extra Kräuter - 1,00€

# SALATE

## 06. **Mangosalat [Goi Xoai]** B, E, L, M

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

V.	Tofu	7,00
H.	Huhn	7,00
G.	Garnelen	8,50

## 07. **Papayasalat [DuDu]** B, E, L, M

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

V.	Tofu	7,50
H.	Huhn	7,50
G.	Groß-Garnelen	8,50

# VORSPEISEN

## 09. **Sommerrollen [Goi Cuon]** 2 Stk. B, E, L, M

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



A.	Avocado	6,00
V.	Tofu u. Erdnuss-Soße	6,00
H.	Huhn	6,50
G.	Groß-Garnelen	7,50
L.	Lachs	8,00

## 10. **Frühlingsrollen [Nem Sai Gon]** D, E, A

7,00

2 Stk. gebackene Hackfleisch - Garnelenrollen mit Ei, Gemüse, Morseln, Karotten, Glasnudeln, hausgemachter Soße und Salat

## 11. **vegane Frühlingsrollen [Nem Chay]** B, D

6,00

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

## 12. **Wantan** A, D, E, P

(4 Stk.) Teigtaschen, Morseln, Shitake-Pilzen in süß-saurer Soße und Salat gefüllt **mit** ...

V.	Mungobohnen	6,00
H.	gehackte Groß-Garnelen u. Hühnerfleisch	6,50

## 13. **La Lot-Röllchen [LaLot]** B

7,00

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



## VORSPEISEN

- |     |                                                             |      |
|-----|-------------------------------------------------------------|------|
| 14. | <b>Hühnerfleischbällchen Tempura</b> 3 Stk. <sup>B, G</sup> | 6,50 |
|     | mit Limettenblätter, in süß-saurer Soße                     |      |
| 15. | <b>Gebackene Garnelen</b> 2 Stk. <sup>D, E</sup>            | 8,50 |
|     | in Tempura-Teig in süß-saurer Soße und Reispanade           |      |
| 16. | <b>Edamame [Dau Luoc]</b> <sup>M</sup>                      | 5,50 |
|     | gedämpfte junge Sojabohnen, Salz                            |      |
| 17. | <b>Bánh Đa - Sesam Reiscracker (vegan)</b> <sup>B,G</sup>   | 4,50 |
|     | in Erdnuss-Soße                                             |      |

## SUSHI VORSPEISEN

- |     |                                                                                                      |              |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| V1. | <b>Wakame</b> <sup>M, L</sup>                                                                        | 5,20         |
|     | Seetang-Salat und Avocado mit Sesam                                                                  |              |
| V2. | <b>Tuna Wakame</b> <sup>C, M, L</sup>                                                                | 7,20         |
|     | Flambierter Tuna-Würfel auf Seetang mit Unagi- u.<br>Cocktailsoße                                    |              |
| V3. | <b>Salmon Wakame</b> <sup>C, M, L</sup>                                                              | 6,90         |
|     | Flambierter Lachs-Würfel auf Seetang mit Unagi- u.<br>Cocktailsoße                                   |              |
| V4. | <b>Lachs Tatar</b> <sup>C, M, L</sup>                                                                | 7,40         |
|     | gewürfelter Lachs auf Avocado,<br>Seetang mit gegrilltem Reispapier                                  |              |
| V5. | <b>Tuna Tatar</b> <sup>C, M, L</sup>                                                                 | 8,00         |
|     | gewürfelter Thunfisch auf Avocado,<br>Seetang mit gegrilltem Reispapier                              |              |
| V6. | <b>Miso-Suppe</b> <sup>C, M</sup> Sojabohnensuppe mit<br>V.: <b>Tofu-Würfeln</b><br>L.: <b>Lachs</b> | 6,00<br>7,50 |

Beilage: Reis oder Reisnudeln - 2,00€  
Extra Soße - 1,00€

# HAUPTGERICHTE

## 21. Reisbandnudelsuppe [Pho] A, E, M

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

V.	Tofu	14,90
H.	Huhnfileisch	15,90
R.	Rind	16,90



## 22. Canh Chua [Saigon Style] C, E, H, N

Kräftiger Fischfond mit Reisnudeln, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, mit Limettensaft gewürzt

V.	Tofu	15,90
G.	Garnelen	19,90
L.	Lachs	20,90

## 23. Udon Nudel Suppe D, E, M

mit kräftiger Hühnerbrühe, Pakchoi mit Ingwer, Zwiebeln, Pilzen, Zuckererbsen, Karotten und Kräutern

V.	Tofu	15,90
H.	Huhnfileisch	16,90
G.	Groß-Garnelen	19,90

## 24. Gebratene Glasnudeln (MIEN XAO) A, B, C, D, E, M, P

## 25. Gebratene Reisbandnudeln (PHO XAO) A, B, C, D, E, M, P

## 26. Gebratene Udonnudeln (UDON XAO) A, B, C, D, E, M, P

mit Pakchoi, Zuckererbsen, Karottenstreifen, Zwiebeln, Sojasprossen, Pilzen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und ...

## 27. Gebratener Eierreis (COM RANG) A, B, C, D, E, M

mit Mais, Erbsen und Karottenstreifen, Zwiebeln, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Spiegelei und ...

V.	Tofu	17,90
H.	Huhnfileisch	18,90
T.	Huhn Tempura	19,90
R.	Rind	19,90
E.	Ente kross	22,90
G.	Groß-Garnelen	22,90
L.	gegrillter Bio-Lachs	22,90



# HAUPTGERICHTE

## **30. MEET SAIGON Spezialitäten mit Nudeln**

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 ...

V.	<b>Bun Nem Chay - Frühlingsrollen (3 Stk.) vegan</b>	<b>16,90</b>
F.	<b>Bun Nem Sai Gon- Frühlingsrollen (3 Stk.)</b> mit Hackfleisch und Garnelen	<b>16,90</b>
S.	<b>Bun Thit Nuong</b> - mit gegrilltem Schweinefleisch	<b>17,90</b>
C.	<b>Cha LaLot / Lalot-Blätter-Röllchen</b> Rinderhackfleisch in Lalot-Blätter-Röllchen	<b>17,90</b>
R.	<b>Bun Bo Nam Bo</b> mit Rindfleisch	<b>17,90</b>
G.	<b>Bun Tom</b> gegrillte Groß-Garnelen	<b>21,90</b>
E.	<b>Bun Vit</b> Ente kross	<b>21,90</b>
L.	<b>Bun Ca Hoi</b> mit gegrilltem Bio-Lachs	<b>21,90</b>



### 31. MEET SAIGON - Bowl B, C, D, L

Wildkräutersalat, Radicchio, Avocado,  
Edamame Bohnen, Gurken, Cherry-Tomaten, Möhren, Mango,  
Kräutern, Sesam, Erdnüssen, Granatapfel  
serviert mit Sushi-Reis  
- Zitronen-Wasabi- Dressing D, L, M oder  
- Goma-Sesam - Dressing D, L, M und...

V. Bio Tofu <small>(*)</small>	16,90
C. Chicken Tempura <small>(***)</small>	17,90
G. Garnelen <small>(*)</small>	18,90
L. Bio Lachs flambiert <small>C (**)</small>	21,90
T. Thunfisch flambiert <small>C (**)</small>	21,90
M. MEET SAIGON Mix <small>(**)</small> Lachs, Thunfisch, Garnelen, Surimi	23,90



### 32. Pho Teriyaki-Soße

Reisbandnudeln mit frischem Salat. Kräutern, Sojasprossen,  
Erdnüssen, Sesam, roten Zwiebeln und ...

V. Bio Tofu	15,90
R. argentinisches Rindfleisch <small>(*)</small>	19,90
G. Groß Garnelen gegrillt <small>E (*)</small>	20,90
E. Ente kross <small>(***)</small>	21,90
L. Bio Lachs gegrillt <small>C (**)</small>	21,90

- (\*) - Poke Soße L, M, D  
(\*\*) - Cocktailsoße und Unagisoße L, M, D  
(\*\*\*) - Teriyaki-Soße L, M, D



# EXOTISCHE SPEZIALITÄTEN

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

*Beilage: Duft-Reis*

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



50. **Ingwer-Soße [Sot Gung]** (leicht scharf)  
frischer Ingwer mit Pakchoi, Kräuterlinge,  
Brokkoli, Zucchini, Zuckererbsen,  
Sojasprossen, Zwiebeln, Paprika und ...



60. **Zitronengras & Peperoni [Sa Ot]** (scharf)  
Zitronengras mit Pakchoi, Kräuterlinge,  
Peperoni, Paprika, Zuckererbsen, Möhren,  
Zucchini, Sojasprossen, Zwiebeln und ...



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



80. **Erdnuss-Soße [Sot Lac]**  
Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterlinge,  
Paprika, Zuckererbsen, Zwiebeln, und ...



90. **Mango-Soße [Sot Xoai]**  
mit Zucchini, Brokkoli, Karotten,  
Kräuterlinge, Paprika, Zuckererbsen,  
Zwiebeln und ...

V. <b>Tofu</b>	16,90
H. <b>Hühnerfleisch</b>	17,90
T. <b>Huhn Tempura</b>	18,90
R. <b>Rindfleisch</b>	18,90
E. <b>Ente kross</b>	20,90
G. <b>Großgarnelen</b>	20,90
L. <b>gegrilltem Lachs</b>	20,90

# KINDERGERICHTE incl. 0,2l Getränk

K1.	<b>Hühnerfleischbällchen</b> und Pommes mit Ketchup u. Soße süß-sauer	8,50
K2.	<b>gebratener Eierreis</b> <small>A, D, M</small> mit Hühnerfleischbällchen und Gemüse	8,50
K3.	<b>Pommes mit Tomatensoße</b>	5,50

# DESSERT's

D1.	<b>Bananen-Kokospudding [Che Chuoi] (vegan)</b> <small>B, G, L</small> Milch, Kokosmilch, Erdnüssen (warm)	6,50
D2.	<b>Gebackene Banane [Chuoi Chien]</b> <small>G, L</small> mit Kokosraspeln, Vanilleeis, Honig	6,50
D3.	<b>Jogurt oder Eis mit exotischen Früchten</b> <small>G</small> nach Saisonangebot	7,50
D4.	<b>MEET SAIGON Eis Tempura [Kem Chien]</b> <small>A, E, G</small> Vanilleeis kross gebacken	6,90
D5.	<b>Bananen-Klebreiskuchen (vegan) [Banh Chuoi]</b> <small>B, D, L, G</small> Mini-Bananen und Mungobohnen mit süßem Klebreis in trockenen Bananenblättern eingepackt, dazu Kokosmilchcreme und Sesam (warm)	6,50
D6.	<b>Bananensplit (Chuoi Tuoi)</b> <small>G</small> Bananen, Schokosoße, Sahne und Vanille Eis	6,50
D7.	<b>Mochi-Eis</b> <small>G</small> 2 japanische Eisbällchen gemischte Sorten (Matcha, Vanille, Schoko, Mango ...) mit Früchten.	7,00

# SUSHI-GERICHTE

C, D, E, L, M, N

## MAKI

		(8 Stk.)
M1.	<b>Sake Fresh Salmon (Lachs)</b>	5,50
M2.	<b>Maguro Fresh Tuna (Thunfisch)</b>	5,90
M3.	<b>Ebi gekochter Black-Tiger Prawn</b>	5,90
M4.	<b>Anago Aal mit Unagi-Soße</b>	6,50
M5.	<b>Fry Ebi gebackene Garnelen</b>	6,50
M6.	<b>Avocado Maki</b>	4,90
M7.	<b>Kappa Gurke</b>	4,90
M8.	<b>Salmon skin gebackene Lachshaut</b>	5,90



## NIGIRI

		(2 Stk.)
N1.	<b>Salmon Fresh Salmon (Lachs)</b>	5,50
N2.	<b>Maguro Fresh Tuna (Thunfisch)</b>	6,20
N3.	<b>Ebi gekochter Black-Tiger Prawn</b>	5,50
N4.	<b>Anago Aal mit Unagi-Soße</b>	6,20
N5.	<b>Avocado Nigiri</b>	5,50
N6.	<b>Aburi Salmon Fresh Lachs flambiert</b>	6,90
N7.	<b>Aburi Maguto Fresh Tuna flambiert</b>	6,90
N8.	<b>Masago Fisch Rogen</b>	5,90



# INSIDE OUT

C, E, G, L

U1.	<b>Alaska Rolls</b> Lachs, Avocado, Tobiko	(8 Stk.)	10,50
U2.	<b>California Rolls</b> Surimi, Avocado, Tobiko		9,90
U3.	<b>Maguro Rolls</b> Thunfisch, Avocado, Tobiko		10,50
U4.	<b>Anago Rolls</b> Aal, Gurke, Sesam		10,90
U5.	<b>Ebi Tempura</b> gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam		11,50
U6.	<b>Salmon skin</b> gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam		10,50
U7.	<b>Vegan</b> Gurke, Avocado, Sesam, Rettich		9,50



# SPECIAL ROLLS

C, E, G, L

H1.	<b>Captain Tiger (10 Stk.)</b>	16,90
	Ebi Tempura, Frischkäse, Mango, Avocado mit flambiertem Lachs, Cocktail-Soße und Unagi-Soße	
H2.	<b>Snow Tiger (10 Stk.)</b>	15,90
	gebackene Lachshaut, Gurke, Frischkäse mit gekochten Garnelen, Cocktail-Soße und Unagi-Soße	
H3.	<b>Futo Futo (6 Stück)</b>	12,90
	Große Maki Rolle mit Avocado, Tuna, Lachs Surimi, Garnelen, Tobiko und Cocktail-Soße, Gurken, Rettich, Unagi-Soße	
H4.	<b>Rainbow Rolls (10 Stk.)</b>	18,50
	Ebi Tempura, Avocado, Mango mit Lachs, Tuna, Avocado, Cocktail-Soße und Unagi-Soße	
H5.	<b>Amazing Freestyle</b>	21,90
	Ebi Tempura, Avocado, Mango mit Lachs, Tuna, Aal, gekochte Garnelen, Avocado, Cocktail-Soße und Unagi-Soße	



## SASHIMI C, E

<b>S1.</b>	<b>Salmon Sashimi</b>	<b>18,90</b>
	6 Scheiben Lachs auf Seetang	
<b>S2.</b>	<b>Tuna Sashimi</b>	<b>19,90</b>
	6 Scheiben Thunfisch auf Seetang	
<b>S3.</b>	<b>Aburi Salmon</b>	<b>19,90</b>
	6 Scheiben flambierter Lachs auf Seetang mit Spezialsoße	
<b>S4.</b>	<b>Aburi Tuna</b>	<b>20,90</b>
	6 Scheiben flambierter Thunfisch auf Seetang mit Spezialsoße	
<b>S5.</b>	<b>Meet Saigon Sashimi</b>	<b>24,90</b>
	3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch, 2 gekochte Garnelen auf Seetang mit Spezialsoße	

## CRUNCHY BIG ROLLS C, D, E, G, L

		(10 Stk.)
<b>C1.</b>	<b>Salmon Crunchy</b>	<b>16,90</b>
	Tempura Rolls mit Lachs, Avocado, Frischkäse, Cocktail~ und Unagi-Soße	
<b>C2.</b>	<b>Tuna Crunchy</b>	<b>17,90</b>
	Tempura Rolle mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Lauchzwiebeln, Cocktail~ und Unagi-Soße	
<b>C3.</b>	<b>Fry Ebi Crunchy</b>	<b>17,90</b>
	Tempura Rolle mit Garnelen, Avocado, Frischkäse, Cocktail~ und Unagi-Soße	
<b>C4.</b>	<b>Veggie Crunchy</b>	<b>13,90</b>
	Tempura Roll mit Avocado, Gurke, Frischkäse, Rettich, Paprika, Babyspargel, Cocktail~ und Unagi-Soße	
<b>C5.</b>	<b>Chicken Rolls Crunchy</b>	<b>13,90</b>
	mit gebackener Hühnchenbrust, Avocado, Gurke, Frischkäse, Babyspargel, Lauchzwiebeln, Cocktail~ und Unagi-Soße	

# SUSHI-MENÜ MIX



X1. **Maki Mix** <sup>c, L</sup> 14,90

8x Maki Lachs,  
8x Maki Tuna,  
8x Maki Avocado



X2. **Salmon Love** <sup>c</sup> 24,90

8x Maki Lachs,  
4x Lachs Sashimi,  
4x Nigri Lachs



X3. **Blazing Love** <sup>c</sup> 25,90

5x Lachs Tempura,  
8x Salmon Skin,  
2x Nigiri Lachs,  
2x Nigiri Thunfisch



X4. **JaPan Style** <sup>c</sup> 16,90

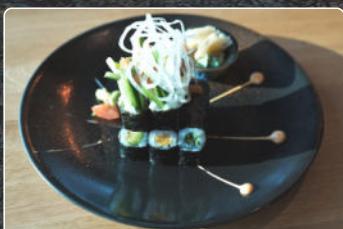
8x California Rolls,  
8x Maki Gurke,  
8x Maki Lachs



X5. **Captain Menü** 24,90

8x Captain Rolls,  
2x Nigiri Lachs,  
2x Nigiri Garnelen

# **SUSHI-MENÜ MIX**



- X6. Veggie Style** 15,90  
8x Inside Out Vegan,  
8x Maki Gurke,  
8x Maki Avocado



- X7. Best Of Ocean <sup>c</sup>** 27,90  
Lachs -Thunfisch-  
Sashimi, gekochte &  
Tempura Garnelen  
auf Sushi-Reis und Salat



- X8. Golden Roses <sup>c</sup>** 44,90  
8x Amazing Freestyle,  
10x Salmon Crunchy,  
4x Sashimi, 4x Nigiri,  
Seetang und Salat



- X9. Love On The Boat <sup>c</sup>** 64,90  
10x Tuna Crunchy,  
8x Maki Lachs,  
8x Amazing Freestyle,  
8x Maki Gurke, 8x Alaska Rolls,  
4x Sashimi, 4x Nigiri



- X10. Style MEET SAIGON <sup>c</sup>** 139,00  
10x Tuna Crunchy,  
10 Lachs Crunchy, 8x Futo,  
8x Amazing Freestyle,  
16x Maki Lachs, Tuna,  
16x Maki Avocado, Gurke,  
8x Inside Out Spezial Vegan  
8x Alaska Rolls, 8x Sashimi,  
8x Nigiri

<b><u>Softdrinks, Wasser</u></b>		0,2l	0,4l
101.	Pepsi: Cola, Cola Light, Max, Miranda, 7Up	2,50	3,90
	Ginger Ale / Tonic/ Wasser (still, sprudel)	2,50	3,90
102.	Flasche Mineral-Wasser (still, sprudel)	0,75l	6,50
<b><u>SÄFTE</u></b>		0,2l	0,4l
103.	Mango, Majacura, Litschi, Cranberry, Ananas, Orange, Apfel, KiBa, - Aloe Vera King Dring	3,50	4,50
		3,50	4,90
103a.	<u>diverse SAFTSCHORLEN</u>		3,90
<b><u>HEIßE GETRÄNKE (Tee, Kaffee)</u></b>			
104.	diverse Teegetränke		
	a : Jasmintee / Grüner Tee / Schwarzer Tee (mit Honig, Milch auf Anfrage)	4,50	
	b : Orangen-Oolong-Tee mit frischen Orangen u. Gosibeeren	5,50	
105.	Ingwer -Orangen- Minze Tee mit Honig	5,50	
106.	Zitronengras-Minze - Limetten - Kumquat -Tee mit Honig	5,50	
107.	Maracuja-Tee aus frischer Maracuja, Ingwer, Minze und Honig	5,50	
108.	Winter-Tee mit frischen Apfelstücken, Zimtstange, Kumquat - Minze Süßholz und Sternanis	5,50	
109.	Meet Saigon-Tee mit Safran, Kamillenblüten, roten Datteln, Gosibeeren und Süßholz	6,90	
110.	Cafe Crema	3,90	
111.	Espresso klein/Espresso doppelt	2,90 /	4,90
112.	Latte Macchiato, Cappuccino, Milchkaffee, Kakao		4,90
113.	Cafe Fin Vietnam vietnamesischer Kaffee		5,50



## HOMEMADES

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

## Cocktails u. Aperitifs

130.	<b>Hugo :</b>	Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	8,50
131.	<b>Aperol Spritz :</b>	Aperol, Prosecco, Orange, Tonic, Kumquat	9,00
132.	<b>Classic Mojito :</b>	Havana Club 3J, Minze, Limetten, Limettensirup, brauner Zucker, Soda	8,50
133.	<b>Himbeer Mojito :</b>	Havana Club 3J, Minze, Limetten, Himbeersirup, Limettensirup, brauner Zucker, Soda	8,50
134.	<b>Cuba Libre :</b>	Havana Club 3J, Cola, Limetten, Limettensirup	8,50
135.	<b>Carribian :</b>	brauner Rum, Mangosirup, Kokossirup, Sahne, Maracujanektar	9,00
136.	<b>Pina Colada :</b>	weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	9,00
137.	<b>Mango Colada :</b>	weißer Rum, Kokossirup, Mangosaft mit Sahne	9,00
138.	<b>Mexican Colada :</b>	Tequila, Kahlua, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	9,50
139.	<b>Mai Tai :</b>	brauner Rum, Pampero; Pascas, Ananassaft, Limetten, Mandelsirup	9,90
140.	<b>Gin Tonic :</b>	Bombay Sapphire , Limetten, Tonic	8,50
141.	<b>Bombay Mulle :</b>	Bombay Sapphire, Cranberryensaft, Beerensirup, Tonic, Limetten, Gurke	8,50
142.	<b>Angel's Smile :</b>	Bombay Sapphire, Apricot Brandy, Zitronensaft, Apfelsaft	9,00
143.	<b>Moskau Mulle :</b>	Vodka, Spicy Ginger, Limetten , Gurke	8,50
144.	<b>Saigon Cooler:</b>	Vodka, weißer Rum, Gin, Limetten, Maracujasirup, Orangensaft	9,00
145.	<b>Sex On The Beach:</b>	Vodka, Cabo Bay Peach, Orangensaft, Cranberryensaft, Grenadinesirup	9,00
146.	<b>Last Samurai :</b>	Sake, Limetten, Zitronengrass, Ginger Ale	9,00
147.	<b>Tequila Sunrise :</b>	Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft	9,00
148.	<b>Coco Loco:</b>	Tequila, weißer Rum, Gin, Kokossirup, Zitronensaft, Ananassaft	9,00
149.	<b>Litschi Caipirinha :</b>	Cachaca, Limetten, Litschisaft, Rohrzucker, Soda	8,50
150.	<b>Swimming Pool :</b>	weisser Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne	9,00



## Spirituosen & mehr

160. Lua Moi - vietnam. Wodka	4 cl	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 Radeberger Bier	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
181. ASIA BIERE (Ashahi, Saigon )	Fl. 0,3 l	3,90
182. Hefe Weizen	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. Schöfferhofer alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,50



## Weißweine (nach Angebot)

188. Riesling, Grauburgunder Rose, Chardonnay, Sauvignon Blanc,	0,2 l	0,75 l
	6,90	27,00

## Rotweine (nach Angebot)

189. Merlot, Cabernet, Bordeaux	0,2 l	0,75 l
	7,90	29,00



## Prosecco/ Sekt (nach Angebot)

190. Gran Cuvée, Valdo	0,1 l	0,75 l
	5,90	29,00



# Unsere Highlights MEET SAIGON

