



**MEET SAIGON**

# Kleine Gerichte 4,00

- 01. Reisbandnudelsuppe [Pho]**  
 traditionell gekochte Brühe  
 aus Zimt, Anis, Kardamom mit  
 Ingwer, Rotzwiebeln, Sojasprossen,  
 Kräuter, Lauchzwiebeln und
- V. Bio-Tofu **VEGAN**
  - H. Huhn
  - R. Rind +1,00



- 02. Glasnudelsuppe [Mien]**  
 mit roten Zwiebeln, Sojasprossen,  
 Kräuter, Lauchzwiebeln, Sesambrühe und
- V. Bio-Tofu (vegan)
  - H. Huhn
  - G. Garnelen +1,00

- 03. Wantan Suppe**  
 mit Hühnerfleisch, Garnelen-Füllung,  
 Gemüse und vietnamesischen Kräutern

- 04. Tom-Kha-Gai Kokosmilchsuppe  
 [Sua-Dua]**  
 Pilze, Koriander mit
- V. Bio-Tofu (vegan)
  - H. Huhn
  - G. Garnelen +1,00

- 04. Tom-Yam-Gung Garnelensuppe  
 [Canh-Chua] (L. scharf)**  
 Zitronengras, Limettenblätter,  
 Kräuter +1,00

- 05. Mangosalat [Goi Xoai]**  
 Mango, Ingwer, Rotzwiebeln, Koriander,  
 Peperoni, Röstzwiebeln und  
 Chili-Limetten-Dressing
- V. vegan
  - H. Huhn
  - G. Garnelen +2,00



- 06. Papayasalat [DuDu]**  
 Papaya, Karotten, Ingwer, Rotzwiebeln,  
 Kräuter, Peperoni, Erdnüssen  
 und Chili-Limetten-Dressing
- V. vegan
  - H. Huhn
  - R. Rind (l. scharf) +1,00
  - G. Garnelen +2,00

- 07. Wakamesalat [Goi Rong Bien]**  
 Algen, Sesam, Peperoni  
 (vegan) (l. Scharf)

- 08. Gemischter Salat**  
 Gurke, Tomaten, Kräuter  
 und Chili-Limetten-Dressing

- 09. Sommerrollen [Goi Cuon] 2 Stk.**  
 Reisnudeln, Kräuter, Mango,  
 Hoisin-Soße, Erdnüsse und
- V. Bio-Tofu (vegan)
  - H. Huhn
  - R. Rind +1,00
  - G. Garnelen +1,00

- 10. Frühlingsrollen [Nem]**  
 2 Stk. gebacken, Hackfleisch gemischt,  
 Ei, Gemüse, hausgemachte Soße

## *Kleine Gerichte 4,00*

**11. kleine Frühlingsrollen [Nem Chay]**

8 Stk. gebacken, Soja-Blätter,  
Mungobohnen, Gemüse,  
Mango-Soße (**vegan**)

**12. Wantan**

4 Stk. gebacken, Morcheln,  
Shitake-Pilze, Mango-Soße

**V. Mungobohnen (**vegan**)**

**H. Hühnerfleisch**

**13. Betel-Blätter-Röllchen [LaLot]**

4 Stk. gebacken,  
Ingwer-Limetten-Soße, Erdnüsse

**V. Bio-Tofu**

**R. Rinderhackfleisch**

**14. Hühnerspieße [Ga Lui] 2 Stk.**

Erdnuss-Soße, Limetten

**15. Gebackene Garnelen + 1,00**

in Tempura-Teig mit süß-sauer Soße

**16. Edamame [Dau Luoc] (**vegan**)**

gedämpfte junge Sojabohnen, Salz

**17. knusprige Süßkartoffelstreifen  
[Khoai Lang chien]**

## *JAPANISCHE VORSPEISEN:*

**S1. Miso-Suppe**

Sojabohnensuppe mit frischen  
Tofu-Würfeln, Lachs u. Surimi

**S2. Kimchi Salat**

scharf eingelegter Chinakohl

**S3. Sea Weed Salat**

Seetang-Salat m. Spezialsoße

# *HAUPTGERICHTE*

## *Vietnam-Spezialitäten:*

- 18. Reisbandnudelsuppe [Pho]**  
traditionelle kräftige klare Brühe mit Ingwer gewürzt  
mit Zimt, Anis, Ingwer, Kardamom, serviert mit Rotzwiebeln,  
Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Koriander:
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 08,50
  - H. **Huhn** € 09,00
  - R. **Rind** € 10,00
  - G. **Garnelen u. Huhn** € 11,00
- 19. Glasnudelsuppe [Mien]**  
mit Austernpilzen, Ingwer, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln,  
Sojasprossen, Koriander, klare Sesambrühe und
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 08,50
  - H. **Huhn** € 09,00
  - G. **Garnelen u. Huhn** € 11,00
- 20. Udon Nudel Suppe**  
Pakchoi, Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Kräutern
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 08,50
  - H. **Huhn** € 09,00
  - G. **Garnelen u. Huhn** € 11,00
- 21. Gebratene Reisbandnudeln (My xao)**  
Pakchoi, Karottenstreifen, Zwiebeln, Sojasprossen,  
Paprika, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Limetten.
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 8,50
  - H. **Huhn** € 09,00
  - R. **Rind** € 10,00
  - G. **Garnelen u. Huhn** € 11,00
  - E. **Ente kross** € 11,00
  - L. **gegrillter Lachs** € 14,00

# *HAUPTGERICHTE*

## *Vietnam-Spezialitäten:*

### **22. Gebratene Glasnudeln (Mien xao)**

Packchoi, Karottenstreifen, Zwiebeln, Paprika,  
Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Limetten.

<b>V. Bio-Tofu (vegan)</b>	<b>€ 08,50</b>
<b>H. Hühnerfleisch</b>	<b>€ 09,00</b>
<b>T. Huhn tempura</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>R. Rind</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>G. Garnelen u. Huhn</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>E. Ente kross</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>L. gegrillter Lachs</b>	<b>€ 14,00</b>

### **23. Reisnudelschale. (Bun tron)**

Sojasprossen, Mango, Salat, Kräuter, Erdnüssen,  
Röstzwiebeln, und Chili-Limetten-Dressing

<b>V. Bio-Tofu (vegan)</b>	<b>€ 08,50</b>
<b>H. Hühnerfleisch</b>	<b>€ 09,00</b>
<b>T. Huhn tempura</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>R. Rind</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>G. Garnelen u. Huhn</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>E. Ente kross</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>L. gegrillter Lachs</b>	<b>€ 14,00</b>

### **24. Glasnudeln Schale ( Mien tron)**

Sojasprossen, Mango, Salat, Kräuter, Erdnüssen,  
Röstzwiebeln, und Chili-Limetten-Dressing

<b>V. Bio-Tofu (vegan)</b>	<b>€ 08,50</b>
<b>H. Hühnerfleisch</b>	<b>€ 09,00</b>
<b>T. Huhn tempura</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>R. Rind</b>	<b>€ 10,00</b>
<b>G. Garnelen u. Huhn</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>E. Ente kross</b>	<b>€ 11,00</b>
<b>L. gegrillter Lachs</b>	<b>€ 14,00</b>

# **HAUPTGERICHTE**

## ***Vietnam-Spezialitäten:***

- 25. Nudelschale [Bun nem] € 09,50**  
Reisnudeln mit Sojasprossen, Mango, Salat, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Dressing
- 26. Bun Thit Nuong - Reisnudeln € 10,00**  
auf Saigon Art mit gegrilltem Schweinefleisch in geröstetem Sesam  
Reisfadennudeln mit Zitronengras, frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebel, Kräutern, dazu leichtes Limetten-Ingwer-Dressing
- 26. Betel-Blätter-Röllchen [LaLot]**  
Reisnudeln mit Sojasprossen, Mango, Salat, Kräuter, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Dressing
- V. Bio-Tofu (vegan) € 08,50**  
**R. Rind € 10,00**
- 27. Gebratener Eierreis (Com Rang)**  
mit Karottenstreifen, Zwiebeln, Paprika, Sojasprossen, Erdnüsse, Röstzwiebeln
- V. Bio-Tofu (vegan) € 08,50**  
**H. Hühnerfleisch € 09,00**  
**T. Huhn tempura € 10,00**  
**R. Rind € 10,00**  
**G. Garnelen u. Huhn € 11,00**  
**E. Ente kross € 11,00**  
**L. gegrillter Lachs € 14,00**



## ***EXOTISCHE SPEZIALITÄTEN***

- 28. Pfeffer-Soße [Sot Tieu]** (leicht scharf)  
schwarze Pfeffer mit Pakchoi, Brokkoli, Zucchini,  
Karotten, Champignons, Austernpilzen,  
Zuckererbsen, Zwiebeln, Sojasprossen mit
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 09,00
  - H. **Hühnerfleisch** € 09,00
  - T. **Huhn tempura** € 10,00
  - R. **Rind** € 11,00
  - E. **Ente (scharf)** € 12,00
  - G. **Garnelen** € 12,50
  - L. **Lachs** € 14,00
- 29. Ingwer-Soße [Sot Gung]** (leicht scharf)  
frische Ingwer mit Pakchoi, Brokkoli, Zucchini, Austernpilzen,  
Champignons, Zuckererbsen, Zwiebeln, Paprika und
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 09,00
  - H. **Hühnerfleisch** € 09,00
  - T. **Huhn tempura** € 10,00
  - R. **Rind** € 11,00
  - E. **Ente (scharf)** € 12,00
  - G. **Garnelen** € 12,50
  - L. **Lachs** € 14,00
- 30. Zitronengras [Sa Ot]** (scharf)  
frische Zitronengrass mit Pakchoi, Peperoni, Paprika,  
Austernpilzen, Champignons, Zwiebeln, Sojasprossen und
- V. **Bio-Tofu (vegan)** € 09,00
  - H. **Hühnerfleisch** € 09,00
  - T. **Huhn tempura** € 10,00
  - R. **Rind** € 11,00
  - E. **Ente (scharf)** € 12,00
  - G. **Garnelen** € 12,50
  - L. **Lachs** € 13,00



## ***EXOTISCHE SPEZIALITÄTEN***

### **32. Gelber Curry (Curry Vang)**

Spargel, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Champignons, Austernpilze, Paprika, Thai-Basilikum und Peperoni in Kokosmilchsoße mit

V. <b>Bio-Tofu (vegan)</b>	€ 09,00
H. <b>Hühnerfleisch</b>	€ 09,00
T. <b>Huhn tempura</b>	€ 10,00
R. <b>Rind</b>	€ 11,00
E. <b>Ente</b>	€ 12,00
G. <b>Garnelen</b>	€ 12,50
L. <b>Lachs</b>	€ 14,00

### **33. Roter Curry [Curry Do]**

Spargel, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Champignons, Austernpilze, Paprika, Thai-Basilikum und Peperoni in Kokosmilchsoße mit

V. <b>Bio-Tofu (vegan)</b>	€ 09,00
H. <b>Hühnerfleisch</b>	€ 09,00
T. <b>Huhn tempura</b>	€ 10,00
R. <b>Rind</b>	€ 11,00
E. <b>Ente</b>	€ 12,00
G. <b>Garnelen</b>	€ 12,50
L. <b>Lachs</b>	€ 14,00

### **34. Erdnuss-Soße [Sot Lac]**

Spargel, Brokkoli, Karotten, Zucchini, Champignons, Paprika, Austernpilze mit

V. <b>Bio-Tofu (vegan)</b>	€ 09,00
H. <b>Hühnerfleisch</b>	€ 09,00
T. <b>Huhn tempura</b>	€ 10,00
K. <b>Huhn kross</b>	€ 10,00
R. <b>Rind</b>	€ 11,00
E. <b>Ente</b>	€ 12,00
G. <b>Garnelen gegrillt</b>	€ 12,50
L. <b>Lachs gegrillt</b>	€ 14,00



### **35. Mango-Soße [Sot Me]**

Zucchini, Champignons, Austernpilzen, Ananas, Paprika, Zuckererbsen, Zwiebeln mit

V. <b>Bio-Tofu (vegan)</b>	€ 09,00
H. <b>Hühnerfleisch</b>	€ 09,00
T. <b>Huhn tempura</b>	€ 10,00
R. <b>Rind</b>	€ 11,00
E. <b>Ente</b>	€ 12,00
G. <b>Garnelen gegrillt</b>	€ 12,50
L. <b>Lachs gegrillt</b>	€ 14,00





# ***SPEZIALITÄTEN***

## **MEET SAIGON**

- 36. Fingerfoods Teller (Dia cuon) 2 Personen (8 Stk.)**  
verschiedene Sommerrollen mit  
Garnelen, Rind, Huhn und Tofu  
dazu hausgemachte Soße **€ 18,00**
- 37. Veganer Platte (Dia chay) 2 Personen**  
gemischte Platte mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,  
Sesam, Salat und Hoisin- und Mango Soße und den Gerichten:  
**05.V [Goi Xoai] und 09.V [Goi Cuon] und**  
**10. [Nem] und 12.R Wantan und 13.V [LaLot]** **€ 18,00**
- 38. Saigon Teller (Dia chien) 2 Personen**  
**Minifrühlingsrollen [10.] und Wantan [12.H],**  
**Betel-Blätterröllchen [13.R] und Frühlingsrollen [11.]**  
und Salat mit hausgemachter Soße **€ 18,00**
- 39. Sommerrollen zum Selbermachen 2 Personen**  
aus essbarem Reispapier, frischen Vietnam-Kräutern,  
Reisnudeln, Salat, Mango, Sojasprossen, roten Zwiebeln,  
Hoison- u. Erdnusssoße, dazu serviert Ingwerlimetten,  
Erdnüsse, Röstzwiebeln **€ 19,00**
- 40. gemischte Grillplatte (Dia nuong ) 4 Personen**  
Gegrilltes von Lachs, Thunfisch, Großgarnelen, Hühnerfleisch,  
Schweinefleisch, Rind Entrecote, panierte Sushi-Rollen mit Lachs,  
serviert mit Gemüse, Salat und Süßkartoffel-Pommes **€ 49,00**

## ***KINDERGERICHTE***

incl. 0,2l Getränk

- |            |  |                |
|------------|--|----------------|
| <b>K1.</b> | <b>Huhn Tempura mit Pommes</b>   | <b>€ 06,00</b> |
| <b>K2.</b> | <b>2 Hühnerspieße mit Pommes</b>   | <b>€ 06,00</b> |
| <b>K3.</b> | <b>gebratener Eierreis oder gebratene Nudeln<br/>mit Hühnerfleisch, Gemüsewürfel, Sojasprossen</b> | <b>€ 06,00</b> |

## ***DESSERT***

- |            |  |               |
|------------|--|---------------|
| <b>D1.</b> | <b>Chia-Mangocreme [Kem Xoai]</b><br>Kokosraspeln, Basilikumsamen                          | <b>€ 4,00</b> |
| <b>D2.</b> | <b>Bananen-Kokospudding [Che Chuoi] (vegan)</b><br>Sagoperlen, Erdnüssen (warm)            | <b>€ 4,00</b> |
| <b>D3.</b> | <b>Gebackene Banane [Chuoi Chien]</b><br>Kokosraspeln, Vanille-Eis, Honig                  | <b>€ 4,00</b> |
| <b>D4.</b> | <b>Bananensplit [Chuoi Tuoi]</b><br>Banane, Schokosoße, Vanille Eis, Sahne                 | <b>€ 4,00</b> |
| <b>D5.</b> | <b>Bananen-Klebreiskuchen (vegan) [Banh Chuoi]</b><br>Mungobohnen, Kokossoße, Sesam (warm) | <b>€ 4,00</b> |

## ***DONSUSHI***

<b>D10. SAKE DON</b>		<b>09,00 €</b>
	rohe Lachsscheiben auf lauwarmen Reis	
<b>D11. TEKKA DON</b>		<b>10,00 €</b>
	rohe Thunfischscheiben aus lauwarmen Reis	
<b>D12. UNAGI DON</b>		<b>10,00 €</b>
	gegrillter Aal aus Lauwarmen Reis	

## ***MAKI SUSHI***

<b>M1. AVOCADO MAKI</b>	Avocado	<b>3,20 €</b>
<b>M2. SHINKO MAKI</b>	Rettich, eingelegt	<b>3,20 €</b>
<b>M3. KAPPA MAKI</b>	Gurke	<b>3,00 €</b>
<b>M4. TAMAGO MAKI</b>	mit Eieromelett gesüßt	<b>3,20 €</b>
<b>M5. CUBI MAKI</b>	Sesam	<b>3,20 €</b>
<b>M6. EBI MAKI</b>	Garnelen	<b>3,80 €</b>
<b>M7. EBI AVOCADO MAKI</b>	Garnelen mit Avocado	<b>4,00 €</b>
<b>M8. CALIFORNIA MAKI</b>	Surimi, Avocado	<b>3,20 €</b>
<b>M9. SAKE MAKI</b>	Lachs	<b>3,80 €</b>
<b>M10. NEGISAKE MAKI</b>	Lachs mit Schnittlauch	<b>3,80 €</b>
<b>M11. SAKE AVOCADO MAKI</b>	Lachs mit Avocado	<b>4,50 €</b>
<b>M12. TEKKA MAKI</b>	Thunfisch	<b>4,20 €</b>
<b>M13. NIGITEKKA MAKI</b>	Thunfisch mit Schnittlauch	<b>4,20 €</b>
<b>M14. UNAGI MAKI</b>	Aal gebraten	<b>4,20 €</b>
<b>M15. TUNA ROLL</b>	gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Lauch, Chili	<b>3,80 €</b>
<b>M16. EBI NEGI MAKI</b>	Garnle, Mayonnaise, Schnittlauch	<b>3,80 €</b>
<b>M17. SHITAKE MAKI</b>	jap. Pilze und Pilze der Saison	<b>3,40 €</b>
<b>M18. NEW YORK MAKI</b>		<b>3,80 €</b>
	Geräucherter Lachs, Schnittlauch, Philadelphia	
<b>M19. IKURA MAKI</b>	Lachskavia, Salmonroe	<b>4,50 €</b>
<b>M20. SALMONIKI MAKI</b>	gegrillte Lachshaut mit spezieller Soße	<b>3,80 €</b>
<b>M21. CHICKEN MAKI</b>	Philadelphia, Schnittlauch	<b>3,20 €</b>

## *Nigiri-Sushi*

<b>N1.</b>	<b>SAKE</b> Lachs	<b>3,80 €</b>
<b>N2.</b>	<b>MAGURO</b> Thunfisch	<b>4,20 €</b>
<b>N3.</b>	<b>EBI</b> gekochte Garnele	<b>3,80 €</b>
<b>N4.</b>	<b>KANI</b> Krabbenfleischersatz	<b>3,20 €</b>
<b>N5.</b>	<b>UNAGI</b> gebratener Aal	<b>3,80 €</b>
<b>N6.</b>	<b>AMEBI</b> Grönlandgarnele	<b>3,80 €</b>
<b>N7.</b>	<b>SABA</b> Makrele	<b>3,50 €</b>
<b>N8.</b>	<b>TAI Red</b> Snapper	<b>3,80 €</b>
<b>N9.</b>	<b>IKA</b> Tintenfisch	<b>3,20 €</b>
<b>N10.</b>	<b>TAKO</b> Oktopus	<b>3,80 €</b>
<b>N11.</b>	<b>TAMAGO</b> Ei	<b>3,20 €</b>
<b>N12.</b>	<b>INARI</b> Tofutasche, frttiert u. süß eingelegt	<b>3,80 €</b>
<b>N13.</b>	<b>IKURA</b> Lachskaviar	<b>6,80 €</b>
<b>N14.</b>	<b>4-SEASON-ROLL</b> Gurke, Avocado und Rettich mit Tofu-Mantel	<b>8,50 €</b>
<b>N15.</b>	<b>PHILADELPHIA ROLL</b> Lachs, Avocado, Frischkäse im Lachsmantel	<b>8,50 €</b>
<b>N16.</b>	<b>DRAGON ROLL</b> mit Aal bedeckte Insite-Out und Saisonfisch in scharfer Soße	<b>9,20 €</b>
<b>N17.</b>	<b>EBITEN ROLL</b> Inside-Out mit Temperatur-Garnelen	<b>7,80 €</b>
<b>N18.</b>	<b>OPEN ROLL</b> Triangeln mit Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke u. Ikura	<b>9,20 €</b>
<b>N19.</b>	<b>SALMONSKI ROLL</b> Gegrillte Lachshaut mit Fischrogen	<b>8,20 €</b>
<b>N20.</b>	<b>BIG ROLL</b> gemischte Füllungen	<b>9,20 €</b>

## *Sushi Gerichte*

(je 1 Stück)

<b>Sg1. CALIFORNIA TEMAKI</b>	<b>4,80 €</b>
Krebsfleischersatz, Avocado, Gurke, Fischrogen	
<b>SG2. TEMAKI SAKE</b>	<b>4,80 €</b>
Lachs, Avocado, Fischrogen	
<b>SG3. TUNA</b>	<b>4,80 €</b>
Thunfisch, Gurke, Fischrogen	
<b>SG4. UNAGI</b>	<b>5,50 €</b>
Süßwasser-Aal, Gurke, Fischrogen	
<b>SG5. SPICY EBI</b>	<b>5,50 €</b>
Garnelen, Gurke, Fischrogen pikant gewürzt	
<b>SG6. SASHIMI Lachs</b>	<b>12,00 €</b>
<b>SG7. SASHIMI Thunfisch</b>	<b>15,00 €</b>
<b>SG8. SASHIMI Moriawase</b>	<b>20,00 €</b>

## *Maki spezial*

crunchy Rolls 8 Stk.

<b>MS1. Vegane Rolls, Gurke, Paprika</b>	<b>05,00 €</b>
<b>MS2. Fried Chicken, Frischkäse und Lauch</b>	<b>06,00 €</b>
<b>MS3. Crunchy Sake mit Lauch</b>	<b>06,00 €</b>
<b>MS4. Spicy Chicken, Lauch, Chili</b>	<b>06,00 €</b>
<b>MS5. Garden Rolls, Butterfisch, Gurke, Lauch</b>	<b>06,00 €</b>

## *BIG ROLLS*

mit Ei, Frischkäse, Fischrogen, Schnittlauch, Philadelphia,  
Krebsfleischersatz, (jeweils 9 Stück)

<b>G01. VEGANE ROLLS</b>	<b>09,00 €</b>
panierte Rolls mit Avocado, Avocado, Jap. Pilzen, Rettich	
<b>G02. BIG LACHS ROLLS</b>	<b>09,00 €</b>
innen roh, außen gebacken mit Spezialsoße	
<b>G03. TUNA ROLLS</b>	<b>10,00 €</b>
Panierte Rolls mit Thunfisch, Lauch, Chili, Spezialsoße	
<b>G04. BAKED CHICKEN ROLLS</b>	<b>09,00 €</b>
Chicken, Avocado, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise	
<b>G05. SALMON ROLLS</b>	<b>09,00 €</b>
Gegrillter Lachs mit Haut Gurke, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise	
<b>G06. GARNELEN ROLLS</b>	<b>09,00 €</b>
Gegrillter Garnelen, Avo, Frühlingszwiebeln, Mayonnaise	

# *Makisusho Inside Out*

(je 8 Stück)

<b>M21. VEGANE INSIDE-OUT</b>	<b>8,50 €</b>
mit gebackener Paprika, Lauchzwiebeln	
<b>M22. VEGGI INSIDE-OUT</b>	<b>8,00 €</b>
Rettich, Gurke, Avocado, Sesam	
<b>M23. CALIFORNIA INSIDE-OUT</b>	<b>8,00 €</b>
Krebsfleischersatz, Gurke, Avocado, Sesam	
<b>M24. CHICKEN INSIDE-OUT</b>	<b>8,50 €</b>
Philadelphia, Gurke, Schnittlauch u. Sesam	
<b>M25. NEW YORK INSIDE-OUT</b>	<b>9,00 €</b>
geräucherter Lachs, Philadelphia, Avocado Schnittlauch und Masago	
<b>M26. CALIFORNIA INSIDE-OUT</b>	<b>8,50 €</b>
Surimi, Avocado, Gurke. Fischrogen	
<b>M27. SAKE INSIDE-OUT</b>	<b>9,00 €</b>
Lachs, Avocado, Sesam, Fischrogen	
<b>M28. MAGURO INSIDE-OUT</b>	<b>10,00 €</b>
Thunfisch, Gurke, Sesam, Fischrogen	
<b>M29. EBI INSIDE-OUT</b>	<b>10,00 €</b>
Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Fischrogen	
<b>M30. ROSEN-ROLL</b>	<b>12,50 €</b>
mit Ei, Lachs und Fischrogen	
<b>M31. UNAGI THUNA MAKI</b>	<b>14,40 €</b>
Ebi Tempura Inside-Out, Avocado, Mayonnaise außen, mit Manago, Aal	
<b>M32. UNAGI INSIDE-OUT</b>	<b>12,00 €</b>
Geräucherter Aal mit spezieller Souce, Gurke, Sesam, Fischrogen	

## ***SUSHI MENÜS:***

M41.	8 Avocado Maki, 8 Tamago Maki, 8 Kappa Maki,	11,00 €
M42.	1 Tamago, 1 Inari, 1 Gurke, 1 Avocado, 8 Kappa Maki, 4 California Inside-Out,	11,50 €
M43.	VEGGI SET: 8 Kappa Maki, 8 Avocado Maki, 8 Inside Out	12,00 €
M44.	1 Sake, 1 Ebi, 1 Kani, 8 Sake Maki,	09,00 €
M45.	8 Sake Maki, 8 California Maki, 8 Tekka Maki,	12,00 €
M46.	1 Maguro, 1 Sake, 1 Tamago, 1 Ebi, 8 Sake Maki, 4 California Inside-Out,	15,50 €
M47.	1 Sak, 1 tai, 1 Amaebi, 1 Ebi, 8 Sake maki, 8 Kappa Maki, 4 California Inside-Out,	15,50 €
M48.	8 Maki gekochter Thunfisch, 8 Maki Ebi Avocado, 8 Maki Sakekawa,	12,50 €
M49.	PROBE-SET: 3 Nigri, 8 Maki,	09,00 €
M50.	1 Sake, 2 Tai, 1 Ameabi, 8 Sake Maki, 4 California Inside-Out	10,00 €
M51.	3 Nigiri, 8 Maki, 8 Sake Inside-Out,	14,00 €
M52.	8 Sake Maki, 8 Tuna maki, 2 Nigri Sake	10,00 €
M53.	8 Philadelphia Rolls, 2 Nigri Sake	12,00 €
M54.	(für 2 Personen) MEET SAIGON SUSHI PLATTE: 8 Kappa Maki, 8 Sake Inside-Out, 8 California Inside-Out 10 gebackene Rolls, 2 Tuna, 2 Ebi, 2 Sake	29,00 €
M55.	(für 4 Personen) FANTASY SUSHI PLATTE: 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 8 California Inside-Out, 16 gebackene Rolls, 2 Tuna, 2 Ebi, 2 Maguro,	49,50 €
M56.	SUSHI FOR TWO Meet Saigon Krebs, Special Meet Saigon Rolls, Chicken Tempura, 6 Nigiri, und Seetangsalat	36,50€
*****	SUSHI PARTY PLATTE: 10 Stk. Nigiri: „Sake, Maguro, Ebi, Unagi, Kani, Tarmago, Inari, Tago“ 24 Stk. Maki: „8 Stück Sake Maki, 8 Stück California Maki, 8 Stück Tekka Maki“ 3 Stk. Temaki: „Carlifornia Temaki, Sake-Avocado Temaki, Maguto-Kappa Temaki“ 8 Stk. California Inside-Out, 8 Stk. Futo Maki 12 Stk. gebackene Roll, 4 Stk. Dragon Roll	99,00 €