



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 Handycap 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. Reisbandnudelsuppe [Pho] ^{D, M}

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

V. Tofu u. Soja-Medaillons

H. Huhn

R. Rind



5,00

5,00

5,50

02. Glasnudelsuppe [Mien] ^{D, E, M}

mit roten Zwiebeln, Shitake- u. Austernpilzen, Kräutern, Lauchzwiebeln, Sesambrühe und

V. Tofu u. Soja-Medaillons

H. Huhn

G. Groß-Garnelen

5,00

5,00

6,50

03. Wantan Suppe ^{D, E, M, P}

mit Gemüse, Pilzen, Kräutern und gefüllten Teigtaschen und

V. Mungobohnen

H. Garnelen u. Hühnerfleisch

6,00

6,00

04. Tom-Kha-Gai Kokosmilchsuppe [Sua-Dua] ^{G, P}

mit Pilzen, Tomaten, Lauchzwiebeln

V. Tofu

H. Hühnerfleisch

6,00

6,00

05. Tom-Yam-Gung Suppe [Canh-Chua] ^{C, E, P}

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

V. Tofu

G. Groß-Garnelen

L. Bio-Lachs

6,00

7,00

7,00



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 | 6,00 |
| H. | Huhn | 6,00 |
| G. | Garnelen | 7,50 |
- 07. Papayasalat [DuDu]** ^{B, E, L, M}
Papaya, Karotten, Ingwer, rote Zwiebeln, Kräutern, Peperoni, Erdnüssen und Chili-Limetten-Dressing **mit**
- | | | |
|----|---------------|------|
| V. | Tofu | 6,50 |
| H. | Huhn | 6,50 |
| G. | Groß-Garnelen | 7,50 |

VORSPEISEN

- 09. Sommerrollen [Goi Cuon]** 2 Stk. ^{B, E, L, M}
frische Reispapier-Rollen, gefüllt mit Reismudeln, Kräutern, Mango, Salat, serviert mit Chilli-Limetten-Soße **und ...**
- | | | |
|----|----------------------|------|
| V. | Tofu u. Erdnuss-Soße | 5,00 |
| H. | Huhn | 5,50 |
| R. | Rind | 5,50 |
| G. | Groß-Garnelen | 6,50 |
- 10. Frühlingsrollen [Nem Sai Gon]** ^{D, E, A} 6,50
2 Stk. gebackene Hackfleisch - Garnelenrollen mit Ei, Gemüse, Morcheln, Karotten, Glasnudeln, hausgemachter Soße und Salat
- 11. vegane Frühlingsrollen [Nem Chay]** ^{B, D} 5,50
2 Stk. gebacken, mit Soja-Blätter, Mungobohnen, Gemüse in Erdnuss-Soße und Salat
- 12. Wantan** ^{A, D, E, P}
(4 Stk.) Teigtaschen, Morcheln, Shitake-Pilzen in süß-saurer Soße und Salat gefüllt **mit ...**
- | | | |
|----|---|------|
| V. | Mungobohnen | 5,50 |
| H. | gehackte Groß-Garnelen u. Hühnerfleisch | 6,00 |
- 13. La Lot-Röllchen [LaLot]** ^B 6,50
5 Stk. gebacken, mit Rinderhackfleisch in Blätter-Röllchen, in Chilli-Limetten-Soße, serviert mit Salat



VORSPEISEN

14. **Hühnerfleischbällchen Tempura 3 Stk.** ^{B, G} 6,00
mit Limettenblätter, in süß-saurer Soße und Gewürzen
15. **Gebackene Garnelen 2 Stk.** ^{D, E} 7,50
in Tempura-Teig in süß-saurer Soße und Reispnade
16. **Edamame [Dau Luoc]** ^M 5,00
gedämpfte junge Sojabohnen, Salz
17. **Bánh Đa - Sesam Reiscracker (vegan)** ^{B, G} 4,50
in Erdnuss-Soße
18. **Ngo xao top mo (2 Personen)** 9,90
in der Pfanne mit Butter geschwenkter Mais,
dazu Bacon und Zwiebeln

SUSHI VORSPEISEN

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

Beilage: Reis oder Reispnudeln - 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** 13,90
H. **Huhnfleisch** 13,90
R. **Rind** 14,90
- 
- 22. Canh Chua [Saigon Style]** ^{C, E, H, N}
Kräftiger Fischfond mit Reisnudeln, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, mit Limettensaft gewürzt
- V. **Tofu** 14,90
G. **Garnelen** 18,90
L. **Lachs** 18,90
- 23. Udon Nudel Suppe** ^{D, E, M}
Pakchoi mit Ingwer, Zwiebeln, Champignons, Austernpilzen und Kräutern
- V. **Tofu** 14,90
H. **Huhnfleisch** 15,90
G. **Groß-Garnelen** 18,90
- 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, Omlett **und ...**
- V. **Tofu** 16,90
H. **Huhnfleisch** 16,90
T. **Huhn Tempura** 17,90
R. **Rind** 17,90
E. **Ente kross** 19,90
G. **Groß-Garnelen** 19,90
L. **gegrillter Bio-Lachs** 19,90
- 
- 

HAUPTGERICHTE

29. GLASNUDELSALAT ^{E/L/M}

(kaltes Gericht!)

aus Süßkartoffeln, serviert mit Karotten, Spinat, Sesam und spezieller vegetarischer Soße **und ...**

V. Tofu	13,90
H. Hühnerfleisch	14,90
R. Rind	15,90
G. Garnelen	17,90
E. Ente kross	18,90
L. gegrilltem Lachs	18,90



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. Bun Nem Chay - Frühlingsrollen (3 Stk.) <i>vegan</i>	15,90
F. Bun Nem Sai Gon- Frühlingsrollen (3 Stk.) mit Hackfleisch und Garnelen	15,90
S. Bun Thit Nuong - mit gegrilltem Schweinefleisch	16,90
C. Cha LaLot / Lalot-Blätter-Röllchen Rinderhackfleisch in Lalot-Blätter-Röllchen	15,90
R. Bun Bo Nam Bo mit Rindfleisch	16,90
G. Bun Tom gegrillte Groß-Garnelen	19,90
E. Bun Vit Ente kross	19,90
L. Bun Ca Hoi mit gegrilltem Bio-Lachs	19,90



31. **Gemischter Salat - Bowl ...** ^{C, D, L,}

32. **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 ^(*)

C. Chicken Tempura ^(***)

E. Ebi Tempura ^(*)

L. Bio Lachs flambiert ^{C (**)}

T. Thunfisch flambiert ^{C (**)}

M. **MEET SAIGON Mix** ^(**)

Lachs, Thunfisch, Butterfisch flambiert,

Surimi, Ebi-Tempura ^{C, E}



14,90

15,90

16,90

19,90

19,90

21,90

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

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

V. Bio Tofu

C. Chicken Tempura ^(*)

R. argentinisches Rindfleisch ^(*)

G. Groß Garnelen gegrillt ^{E (*)}

E. Ente kross ^(***)

L. Bio Lachs flambiert ^{C (**)}

T. Thunfisch flambiert ^{C (**)}

14,90

15,90

18,90

18,90

19,90

19,90

19,90

(*) - 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,
Austernpilzen, Paprika, Zuckererbsen,
Zwiebeln, Sojasprossen **und ...**



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



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



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



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



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

V.	Tofu	15,90
H.	Hühnerfleisch	15,90
T.	Huhn Tempura	16,90
R.	Rindfleisch	16,90
E.	Ente kross	18,90
G.	Großgarnelen	18,90
L.	gegrilltem Lachs	18,90

KINDERGERICHTE incl. 0,2l Getränk

- | | | |
|-----|--|------|
| K1. | Hühnerfleischbällchen und Pommes mit Ketchup u. Soße süß-sauer | 8,50 |
| K2. | gebratener Eierreis ^{A, D, M} mit Hühnerfleischbällchen und Gemüse | 8,50 |
| K3. | Pommes mit Tomatensoße | 5,50 |

DESSERT's

- | | | |
|-----|---|------|
| D1. | Bananen-Kokospudding [Che Chuoi] (vegan) ^{B, G, L} Milch, Kokosmilch, Erdnüssen (warm) | 6,50 |
| D2. | Gebackene Banane [Chuoi Chien] ^{G, L} mit Kokosraspeln, Vanilleeis, Honig | 6,50 |
| D3. | Jogurt oder Eis mit exotischen Früchten ^G nach Saisonangebot | 7,50 |
| D4. | MEET SAIGON Eis Tempura [Kem Chien] ^{A, E, G} Vanilleeis kross gebacken | 6,90 |
| D5. | Bananen-Klebreiskuchen (vegan) [Banh Chuoi] ^{B, D, L, G} Mini-Bananen und Mungobohnen mit süßem Klebreis in trockenen Bananenblättern eingepackt, dazu Kokosmilchcreme und Sesam (warm) | 6,50 |
| D6. | Bananensplit (Chuoi Tuoi) ^G Bananen, Schokosoße, Sahne und Vanille Eis | 6,50 |
| D7. | Mochi-Eis ^G 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.	Sake Fresh Salmon (Lachs)	5,50
M2.	Maguro Fresh Tuna (Thunfisch)	5,90
M3.	Ebi gekochter Black-Tiger Prawn	5,90
M4.	Anago Aal mit Unagi-Soße	6,50
M5.	Fry Ebi gebackene Garnelen	6,50
M6.	Avocado Maki	4,90
M7.	Kappa Gurke	4,50
M8.	Salmon skin gebackene Lachsflocken	5,20



NIGIRI

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



INSIDE OUT C, E, G, L

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



SPECIAL ROLLS C, E, G, L

- | | | |
|-----|--|-------|
| H1. | Captain Tiger (10 Stk.) | 16,90 |
| | Ebi Tempura, Frischkäse, Mango, Avocado mit flambiertem Lachs, Cocktail-Soße und Unagi-Soße | |
| H2. | Snow Tiger (10 Stk.) | 15,90 |
| | gebackene Lachsflocken, Gurke, Frischkäse mit gekochten Garnelen, Cocktail-Soße und Unagi-Soße | |
| H3. | Futo Futo (6 Stück) | 12,90 |
| | Große Maki Rolle mit Avocado, Tuna, Lachs Surimi und Butterfisch, Tobiko und Cocktail-Soße, Unagi-Soße | |
| H4. | Rainbow Rolls (10 Stk.) | 18,50 |
| | Ebi Tempura, Avocado, Mango mit Lachs, Tuna, Avocado, Ikura, Cocktail-Soße und Unagi-Soße | |
| H5. | Amazing Freestyle | 19,90 |
| | Let the Chef help (^,^) | |



SASHIMI ^{C, E}

- | | |
|--|--------------|
| S1. Salmon Sashimi | 17,90 |
| 6 Scheiben Lachs auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S2. Tuna Sashimi | 18,90 |
| 6 Scheiben Thunfisch auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S3. Aburi Salmon | 18,90 |
| 6 Scheiben Lachs auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S4. Aburi Tuna | 19,90 |
| 6 Scheiben Thunfisch auf Seetang mit Spezialsoße | |
| S5. Meet Saigon Sashimi | 24,90 |
| 3 Scheiben Lachs, 3 Scheiben Thunfisch,
2 gekochte Garnelen auf Seetang mit Spezialsoße | |

CRUNCHY BIG ROLLS ^{C, D, E, G, L}

- | | |
|--|------------------|
| | (10 Stk.) |
| C1. Salmon Crunchy | 15,90 |
| Tempura Rolls mit Lachs, Avocado, Frischkäse,
Cocktail~ und Unagi-Soße | |
| C2. Tuna Crunchy | 16,90 |
| Tempura Rolle mit Thunfisch, Avocado, Frischkäse,
Lauchzwiebeln, Cocktail~ und Unagi-Soße | |
| C3. Fry Ebi Crunchy | 16,90 |
| Tempura Rolle mit Garnelen, Avocado, Frischkäse,
Cocktail~ und Unagi-Soße | |
| C4. Veggie Crunchy | 10,90 |
| Tempura Roll mit Avocado, Gurke, Frischkäse, Rettich,
Paprika, Babypargel, Cocktail~ und Unagi-Soße | |
| C5. Chicken Rolls Crunchy | 10,90 |
| mit gebackener Hühnchenbrust, Avocado, Gurke, Frischkäse,
Babypargel, Lauchzwiebeln, Cocktail~ und Unagi-Soße | |



SUSHI-MENÜ MIX



- X1. Maki Mix^{C,L} 13,50**
8x Maki Lachs,
8x Maki Tuna,
8x Maki Avocado



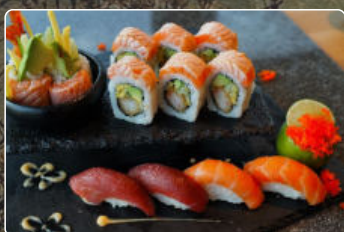
- X2. Salmon Love^C 22,90**
8x Maki Lachs,
4x Lachs Sashimi,
4x Nigiri Lachs



- X3. Blazing Love^C 24,90**
5x Lachs Tempura,
8x Salmon Skin,
2x Nigiri Lachs,
2x Nigiri Thunfisch



- X4. JaPan Style^C 15,90**
8x California Rolls,
8x Maki Gurke,
8x Maki Lachs



- X5. Captain Menü 22,90**
8x Captain Rolls,
2x Nigiri Lachs,
2x Nigiri Garnelen

SUSHI-MENÜ MIX



- X6. Veggie Style** 13,90
8x Inside Out Vegan,
8x Maki Gurke,
8x Maki Avocado



- X7. Best Of Ocean ^c** 26,90
Lachs - Thunfisch-
Butterfisch Sashimi,
gekochte & Tempura Garnelen
auf Sushi-Reis und Salat



- X8. Golden Roses ^c** 39,90
8x Amazing Freestyle,
10x Salmon Crunchy,
4x Sashimi, 4x Nigiri,
Seetang und Salat



- X9. Love On The Boat ^c** 62,00
10x Tuna Crunchy,
8x Maki Lachs,
8x Amazing Freestyle,
8x Maki Gurke, 8x Alaska Rolls,
4x Sashimi, 4x Nigiri



- X10. Style MEET SAIGON ^c** 129,00
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



Softdrinks, Wasser

0,2l 0,4l

101. Pepsi: Cola, Cola Light, Max, Miranda, 7Up (Flasche 0,2 l) 2,50 3,90
Ginger Ale / Tonic/ Wasser (still, sprudel) 2,50 3,90
102. Flasche Mineral-Wasser (still, sprudel) 0,75l 6,50

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. diverse SAFTSCHORLEN 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, Zimtstange, Minze und Honig 4,90
109. Meet Saigon-Tee mit Safran, Kamillenblüten, roten Datteln, Gosibeeren und Honig 6,90
110. Cafe Crema 3,90
111. Espresso klein/Espresso doppelt 2,90 / 3,90
112. Latte Macciato, Cappuccino, Milchkaffee, Kakao 4,50
113. Cafe Fin Vietnam vietnamesischer Kaffee 5,50



HOMEMADES

114. **hausgemachter eisgekühltem Saigon-Grüntee :** 5,90
a. **Limetten, Minze :** mit Mineralwasser, Pfirsichsirup, brauner Zucker
b. **Orange, Granatapfel:** mit Mineralwasser, Grenadinesirup, brauner Zucker
c. **Orange, Zitronengrass :** 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
f. **Aloe Vera-Jasmintee:** mit Mineralwasser, Minze, Chiasamen
115. **Chanh Leo – Hoa Dau Biec :** 6,50
Anchan Blau-Tee (Schmetterlingserbsen Blüten) mit frischer Maracuja, Soda, braune Zucker, Eiswürfel
116. **Chanh Da - Limonade :** 5,90
Limetten, Zuckersirup, Mineralwasser
117. **Mango Lassi :** 5,90
reife Mangos, Naturjohurt, Kokosmilch
118. **Exotic Love :** 6,50
Limetten, Orangen, Cranberry, Soda, Rohzucker
119. **Hallo Saigon :** 6,50
Limetten, Zitronengrass, Ingwer, Ananassaft, Soda, Rohzucker
120. **Coconut Kiss :** 6,50
Ananassaft, Sahne, Kokossirup
121. **Fresh Garden :** 6,50
frischer Früchte (saisonal) , Minze geblendet mit Eiswürfeln
122. **Cafe Sua Da :** 6,50
vietnamesischer Kaffee, Kondensmilch, Eiswürfel



Cocktails u. Aperitifs

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



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 Radeberger Bier	0,3 l	3,90
	0,5 l	4,90
181. ASIA BIERE (Ashahi, Saigon)	Fl. 0,3 l	3,90
182. Erdinger 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. Schöfferhhofer 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	27,00

Rotweine (nach Angebot)

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

Sekt (nach Angebot)

189. Gran Cuvèe,	0,1 l	0,75 l
	5,90	29,00





Unsere Highligths **MEET SAIGON**

