

## SPECIALS

### BÁNH KHỌT SAIGON

Zum Teilen oder alleine geniessen

Saigons beliebtestes Streetfood,  
**Mini Bánh Khọt (Pfannkuchen)**  
 wahlweise mit  
 Gemüse | Garnelen  
 Gegrilltem Schweinenacken  
 mit frischem Salat und Kräutern  
 dazu Saigon-Sauce oder Teriyaki-Sauce

30	12 Stück	22,9
31	6 Stück	13,9

#### HAUSGEMACHTE SAUCEN

Aioli	3,5
Saigon-Sauce	3
Barbecue-Sauce	3,9
Teriyaki-Sauce	3
Hoisin-Peanut-Sauce	3,5
Crispy-Garlic-Chili Oil	3,5
Harissa Mayonaise	3,5

## TAPAS ALL TIME FAVOURITES

- 1 WAN-TAN** 7,9  
Hausgemachte Wan-Tan gefüllt mit Schwein, Garnele, Frühlingslauch und Knoblauch, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl  
wahlweise:  
A. gedämpft B. frittiert
- 2 GYOZAS** 7,9  
Japanische Teigtaschen, von unten gebraten, von oben gedämpft, abgeschmeckt mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl, wahlweise gefüllt mit:  
A. Kimchi  
B. Gemüse und Tofu  
C. Rindbulgogi
- 3 KING ROLLS** 7,9  
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit Saigon-Sauce
- 4 TOFU TERIYAKI** 7,5  
Japanischer Tofu in Tempuramantel mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
- 5 EBI TEMPURA** 9,5  
3 Stk. hausgemachte knusprige Wildfanggarnelen im Pankomantel mit hausgemachter Sweet-Chili-Sauce
- 6 SIU MAI PEARLS** 7,5  
Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Schweinefleisch mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
- 7 WHITE GOLD** 7,5  
Gedämpfte Dumplings mit Garnelen und Wasserkastanien mit hausgemachter Teriyaki-Sauce und Chili-Öl
- 8 GARLIC GAMBAS** 11,5  
geschälte Garnelen in Knoblauch-Kräuter Marinade gebraten
- 9 PAD KRA PAO** 11,5  
Schweinehack mit Ofengemüse auf Jasmin-Reis an Thai-Basilikum-Jus
- 10 PIKE PERCH** 12,9  
Zanderfilet in Knoblauch-Kräuter Marinade
- 11 RAMEN CON CHORIZO** 11,9  
Schweinehack Chorizo auf Jajang Ramen



## TAPAS ALL TIME FAVOURITES

### VEGETARISCH

- 13 QUEEN ROLLS** 7,9  
Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Süßkartoffeln, Glasnudeln, Kartoffeln, Shiitake-Pilzen und Möhren, würzig abgeschmeckt mit Saigon-Sauce
- 14 OFENGEMÜSE** 7,5
- 15 ZIEGENKÄSE VALLEYS** 7,9  
Gratinierter Ziegenkäsetaler mit Ofengemüse
- 16 PATATAS FRITAS** 7,9  
Knusprige Kartoffelscheiben mit Rauchpaprika-Salz, dazu hausgemachte Aioli
- 17 KOREAN VEGAN FRIED CHICKEN** 7,9  
Marinierte Austernpilze in Panko-Cajunpanade knusprig frittiert, dazu hausgemachte Barbeque-Sauce
- 18 MALAI KOFTA CHO'S** 7,9  
Hausgemachte Zucchini-Bällchen mit Ziegenkäse dazu Masala Dip
- 19 KIMCHI LADY** 6,5  
Hausgemachter fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art
- 20 MASSAMAN CURRY** 11,5  
Kleines Curry mit frischem Gemüse in mild-fruchtigem Curryfond mit Jasmin-Reis
- 21 EDAMAMEBOHNEN** 7,5
- 22 SÜßKARTOFFELCHIPS** 7,9  
Mit Zitronengras-Salz und hausgemachter Harissa Mayonaise
- 23 PORTION JASMINREIS** 4,5  
Jasminreis mit Frühlingslauch
- 24 BROT EXTRA** 4,0  
Körbchen mit Déli France Baguette

VEGAN SCHARF GLUTENFREI

Achtung:

Unsere Fritteuse kann leider nicht rein vegan gehalten werden.

## MEAT

- 63 JERK CHICKEN** 13,5  
Gegrillte Kikok-Hähnchenkeule vom Lavasteingrill ohne Knochen dazu ein kleines Salatbouquet
- 64 GRILLED CHORIZO** 11,9  
3 kleine Chorizowürste vom Lavastein Grill
- 65 EASTERN BARBECUE PORK** 12,9  
Schweinenacken-Kotelett in süßlicher Asia Marinade vom Lavasteingrill
- 66 HOI-AN MEATBALLS** 10,5  
Hausgemachte Rinderbällchen an Ofengemüse dazu hausgemachte Hoisin-Peanut-Sauce
- 67 GRILLED BEEF** 18,9  
Gegrilltes Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (ca 180 Gr. Rohgewicht)
- 68 LAMMKOTELETT** 17,9  
Lammkoteletts vom neuseeländischen Weidelamm (180-200 Gr. Rohgewicht) in Kräutermarinade

## DESSERT

- 69 TAGESDESSERT** 7,5

Einige der Speisen enthalten Allergene und Zusatzstoffe. Eine Übersicht hierzu haben wir für Euch in einem separatem Ordner zusammengestellt. Bei näherem Interesse geben wir gerne Auskunft.