



năm

la vietnamienne cuisine

# SPEISEKARTE

*Für Hinweise zu Allergenen wende Dich bitte an unser Personal.*

# VORSPEISEN

<b>V1. SUP NAM</b> ( <i>vegan</i> )	<b>6.90</b>
Eine aromatische, leicht-cremige pikante Brühe mit frischen Pilzen und Kokosmilch.	
<b>V2. SUP WAN TAN</b>	<b>7.90</b>
Eine kräftige Brühe mit hausgemachten Teigtaschen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch und Garnelen, dazu gemischtes Gemüse, Pak-Choi, mit Röstzwiebeln und Frühlingszwiebeln garniert.	
<b>V3. CHA GIO / CHA GIO CHAY</b> ( <i>vegan</i> ) (2 St.)	<b>6.50 / 7.20</b>
Zwei knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch / Tofu, Glasnudeln und Gemüse. Dazu Salatblätter, Minze und hausgemachten Erdnuss- Tamarinden Dip nach Familienrezept.	
<b>V4. GOI CUON / GOI COUN CHAY</b> ( <i>vegan</i> ) (2 St.)	<b>6.50 / 7.20</b>
Zwei frische Sommerrollen gefüllt mit Schweinebraten & Garnelen / Tofu; Reismnudeln, Salat, Kräutern und hausgemachten Erdnuss- Tamarinden Dip nach Familienrezept.	
<b>V5. SAIGON SALAT</b>	<b>7.90</b>
Knackiger gemischter Glasnudelsalat mit vietn. Kräutern. Garniert mit Röstzwiebeln, Minze, zerkleinerten Erdnüssen und Limettendressing.	
Wahlweise mit Toppings:	
• Grüner Papaya / Mangostreifen	+ je 2.00
• Gebratenem Tofu	+ 3.00
• Hähnchenfilet	+ 3.50
• Garnelen	+ 5.00



**nãm**  
la vietnamienne cuisine

# SUPPEN

---

**S1. PHO BO** **16.90**

Der vietnamesische Klassiker: Rindersuppe mit Reisbandnudeln, zartem Rinderhüftsteak in Streifen, Rindersuppenfleisch und hausgemachtem Fleischbällchen vom Rind.

---

**S2. PHO CHAY (vegan)** **15.90**

Die vegane Version der berühmten Pho. Eine kräftig- würzige Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, saisonalem Gemüse, hausgemachtem Seitan und Tofu.

---

**S3. PHO GA** **15.90**

Unsere Reisbandnudelsuppe mit zartem Hähnchenfilet in einer leichten, aromatischen Brühe.

---

**S4. BUN BO HUE (scharf)** **17.50**

Die berühmteste Nudelsuppe der ehemaligen Kaiserstadt Hue. Reisbandnudeln mit Rind, Schweinebraten und Garnelen in pikant-würziger Brühe.

---

**S5. BANH CANH CUA TOM** **17.50**

Dicke Udon Nudeln mit Krebsfleisch, Garnelen, Champignons und Pak- Choi in einer kräftigen Brühe.

**Alle unsere Suppen werden über viele Stunden nach alten traditionellen Familienrezepten gekocht und mit einem separaten frischen Kräuterkorbchen serviert.**

## BOWLS

---

**B1. BUN CHA GIO** **15.90**

Knusprige, kleingeschnittene, hausgemachte Frühlingsrollen mit gemischtem Hackfleisch-Gemüsefüllung. Dazu Reismudeln, knackiger Salat, eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

---

**B2. BUN CHA GIO CHAY** (*vegan*) **14.90**

Knusprige, kleingeschnittene, hausgemachte Frühlingsrollen mit Tofu-Gemüsefüllung. Dazu Reismudeln, knackiger Salat, eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

---

**B3. BUN BO NAM BO** **15.90**

Zarte Rinderhüftsteakstreifen in Zitronengras-Knoblauchmarinade mit Gemüsezwiebeln und Sojakeimen gebraten. Dazu Reismudeln, knackiger Salat, hausgemachter eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

---

**B4. BUN CHAY** (*vegan*) **14.50**

Gebratener selbstgemachter Seitan und Tofu mit Zitronengras und Sojasprossen. Dazu Reismudeln, knackiger Salat, hausgemachter eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen und hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce und Limettendressing.

---

**B5. BUN LA LOT** **15.90**

Gegrilltes Rinderhackfleisch in Wildbetelblätter gewickelt mit Zitronengras und Knoblauch gewürzt. Dazu Reismudeln, knackiger Salat, hausgemachter eingelegter Rettich-Möhrensalat, Gurkenstreifen mit hausgemachter Erdnuss-Tamarindensauce.

**Alle Bowls werden mit zerkleinerten Erdnüssen, Minze und Röstzwiebeln garniert.**



**nãm**  
la vietnamienne cuisine

**SPECIALS**

- N1. SAIGON CA RI GA / SAIGON CA RI CHAY** (*vegan*) **15.50/14.90**  
Gebratenes Hühnchenfilet / gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse in einer Kokos-Curry-Sauce und Duftreis.
- N2. SATE GA** **15.90**  
Marinierte Hähnchenfilets vom Grill mit saisonalem Gemüse in einer Erdnuss-Kokos-Sauce und Duftreis.
- N3. BO XAO ME** **17.90**  
Zartes argentinisches Rinderhüftsteak in Streifen mit geröstetem Sesam und saisonalem Gemüse in herzhafter Yaki-Sauce und Duftreis.
- N4. VIT SOT XOAI** **17.90**  
Knusprige Ente auf saisonalem Gemüse mit cremiger Mango-Kokos-Sauce und Duftreis.
- N5. Udon Chay** (*vegan*) **15.90**  
Dicke Udon- Nudeln mit Seitan, Tofu und saisonalem Gemüse in pikant- würziger Soße angebraten.

**Statt Duftreis könnt Ihr auch wahlweise Reisnudeln (+1 €) oder Udon Nudeln (+2 €) bestellen.**



# Mittagsangebot

**Alle Mittagsgerichte gibt es**

**dienstags bis freitags (ausgenommen Feiertage) bis 15:30 Uhr vor Ort oder to go für  
nur 12,90 € mit Tofu oder für 13,90 € mit Hühnchen.**

---

**L1. Saigon Ca Ri Ga / Saigon Ca Ri Chay (vegan)**

Gebratenes Hähnchenfilet / gebratener Tofu mit saisonalem Gemüse in einer aromatischen Kokos-Curry-Sauce und Duftreis.

---

**L2. Lemongras Chicken / Lemongras Tofu (vegan)**

Hähnchenfilet mit saisonalem Gemüse in einer leichten, würzigen Zitronengrassauce angebraten und mit Duftreis serviert.

---

**L3. Chili-Ingwer Chicken / Chili-Ingwer Tofu (vegan)  
(scharf)**

Gebratenes Hähnchenfilet mit saisonalem Gemüse und vietn. Kräutern in scharfer Chili-Ingwer- Sauce und mit Duftreis.

---

**L4. Saigon Salat Chicken / Tofu (vegan)**

Großer Salatteller mit mariniertem Hühnchen /gebratenen Tofustreifen, Glasnudeln, frischen Kräutern, eingelegtem Möhren- Rettich und Limettendressing.

---

**L5. Fried Noodle Chicken /Fried Noodle Tofu**

(vegetarisch, auch vegan möglich)

Gebratene Nudeln mit Hähnchenfilet / Tofu, saisonalem Gemüse, Ei und an würziger Soja-Knoblauch- Sauce angebraten.

**Auch alle unsere Mittagsgerichte werden frisch und individuell für  
Euch zubereitet.**

# GETRÄNKE

---

## SOFTDRINKS

Mineralwasser (sprudel / still)	0,3l / 0,75l Fl.	<b>2.90 / 6.50</b>
Coca Cola / Coca Cola Zero	0.33l Fl.	<b>3.90</b>
Kölsches Wasser Limo (Pink Grapefruit/ Orange)	0.33l Fl.	<b>3.90</b>
Gaffels Fassbrause Zitrone	0.33l Fl.	<b>3.90</b>
Thomas Henry (Spicy Ginger, Tonic Water)	0,2l Glas	<b>3.30</b>

---

## SAFTSCHORLEN

Mango	0.2l / 0.3l	<b>2.90 / 3.70</b>
Maracuja	0.2l / 0.3l	<b>2.90 / 3.70</b>
Rhabarber	0.2l / 0.3l	<b>2.90 / 3.70</b>
Naturrüber Apfel	0.2l / 0.3l	<b>2.90 / 3.70</b>

---

## Hausgemachte Limonaden

<b>Da Chanh</b>	0.4l	<b>4.80</b>
Frische Limettenlimonade mit Rohrzucker und Sprudelwasser		
<b>Tra Da Gung</b>	0.4l	<b>4.80</b>
Ingwereistee mit Limette und Blütenhonig		
<b>Nuoc Me Chanh</b>	0.4l	<b>4.80</b>
Tamarindenlimonade (mild fruchtig-sauer) mit Limette und Rohrzucker		
<b>Tra Da Xanh</b>	0.4l	<b>5.30</b>
Grüner Matcha-Eistee mit Holunderblütensirup und Limetten		
<b>Chanh Day Va Ni</b>	0.4l	<b>4.80</b>
Maracuja-Vanille-Limonade mit Limette		

# HEISSGETRÄNKE

---

## TEE

Vietnamesischer Grüner Tee	<b>3.30</b>
Jasminblüten Tee	<b>3.30</b>
Asiatischer Schwarztee mit Vanillearoma	<b>3.30</b>
Frischer Ingwertee mit Blütenhonig	<b>3.80</b>
Frischer Minztee mit Blütenhonig	<b>3.80</b>
Frischer Zitronengrasteer mit Blütenhonig	<b>3.80</b>

---

## KAFFEE

Café Sua (heiß)	<b>4.00</b>
Traditioneller vietnamesischer Kaffee mit gesüßter Milch	
Café Sua Da (kalt)	<b>4.50</b>
Vietnamesischer Eiskaffee mit gesüßter Milch auf Eis	
Espresso	<b>2.80</b>
Doppelter Espresso	<b>3.30</b>
Kaffee	<b>3.90</b>
Cappuccino / Milchkaffee	<b>4.70</b>
Latte Macchiato	<b>4.90</b>
Alle Kaffeespezialitäten gibt es auch mit Oatly Barista Hafermilch statt Bio-Kuhmilch	<b>Ohne Aufschlag 😊</b>

# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

## **BIER**

Reissdorf Kölsch vom Fass	0.2l / 0.3l	<b>2.40/3.40</b>
Radler	0.2l / 0.3l	<b>2.40/3.40</b>
Zappes Pils (auch alkoholfrei / Radler)	0.33l	<b>4.00</b>
Saigon Bia	0.33l	<b>4.80</b>
Erdinger Hefeweizen	0.5l	<b>5.30</b>
Erdinger Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5l	<b>5.30</b>

## **ROTWEIN (trocken)**

Bordeaux	0.2 l	<b>5.90</b>
Merlot	0.2 l	<b>5.90</b>

## **WEISSWEIN (trocken)**

Riesling	0.2 l	<b>5.50</b>
Grauburgunder	0.2 l	<b>5.50</b>

## **ROSEWEIN (halbtrocken)**

Côtes de Provence	0.2 l	<b>5.80</b>
-------------------	-------	-------------

## **SPECIAL DRINKS**

<b>Can-Thonic</b>	0,3l	<b>8.90</b>
-------------------	------	-------------

Bombay Sapphire East Gin und Thomas Henry Tonic verfeinert mit Sternanis und Limette

<b>Saigon Mule</b>	0,3l	<b>8.90</b>
--------------------	------	-------------

Absolut Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, frischen Ingwerscheiben und Gurke

<b>Nep Moi-Jito</b>	0,3l	<b>8.90</b>
---------------------	------	-------------

Halico Nep Moi Vodka (vietnamesischer Reisschnaps) mit Limetten, Sodawasser, frischer Minze und braunem Rohrzucker

*Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.  
Für Hinweise zu Allergenen wende Dich bitte an unser Personal.*