

Thuy Saigon

Asiatisches Restaurant



Vorwort

„Essen ist in Asien eine hohe Lebenskunst.“

China, Vietnam und Thailand ähneln sich in der Kultur. Doch beim Essen gibt es feine Unterschiede. Während die chinesischen Speisen sich bereits großer Beliebtheit erfreuen, ist die authentisch vietnamesische oder thailändische Küche für Viele noch ein unbekanntes Gebiet. Dabei sind sie für ihre Frische und Köstlichkeit bekannt.

HERZLICH WILLKOMMEN

Liebe Gäste,
für die Zubereitung unserer Gerichte werden ausschließlich frische Zutaten verwendet. Leicht angebratenes Gemüse, in Kokos gekochtes Curry, würzig-aromatisches Fleisch, feine Reismudeln und duftende Suppen gehören zu unseren Hauptgerichten. Wir verzichten vollkommen auf die Zugabe des Geschmacksverstärkers „Glutamat“ und gewähren somit ein vitaminreiches und gesundes Essen. Dabei kommen Genuss und Wohlbefinden nicht zu kurz.

Mit der Symbiose von allen drei Küchen, wollen wir Sie unserer Esskultur näherbringen und Sie eine neue Geschmacksebene erleben lassen.

Trauen Sie sich, probieren Sie und lassen Sie sich von unseren feinen Geschmackskombinationen faszinieren.



Ihre Hue Tran
Inh. Restaurant Thuy Saigon

Mittagsmenü

Mittwoch - Samstag von 11:30 - 14:30 (Feiertage ausgeschlossen)

Zu jedem Gericht aus dem Mittagsmenü gibt es auf Kosten des Hauses eine vietnamesische Frühlingsrolle oder eine Pekingsuppe dazu. Für 2,00 EUR mehr, gibt es Dessert.

V100. Gà Chien Gion

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit Curry-Gemüse.

10,50 EUR

V101. Bun Thit Bo Nuong

Lauwarme Reismudeln mit gegrilltem Rinderfilet und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.

11,50 EUR

V103. Chop Suey

Diverse Gemüsesorten knackig angebraten.

8,50 EUR

V104. Tofu Chop Suey

Gebratener Tofu mit Gemüse angebraten.

9,50 EUR

C200. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

9,00 EUR

C201. Gebratene Nudeln

Nudeln mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

9,00 EUR

C202a. Bami Goreng

Nudeln gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Currypulver.

10,00 EUR

C202b. Nasi Goreng

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Currypulver.

10,00 EUR

C203. Knusprige Ente I

Knusprig gebackene Ente mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce.

12,50 EUR

C204. Knusprige Ente II

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse. Dazu scharfe Sauce.

12,50 EUR

C205. Rindfleisch Chop Suey

Feine Scheiben Rindfleisch mit diversem Gemüse angebraten.

10,50 EUR

C206. Rindfleisch Szechuan Art

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie angebraten.

10,50 EUR

C207. Gà Chop Suey

Hähnchenfleisch mit diversem Gemüse angebraten.

9,50 EUR

C208. Knuspriges Hähnchenfleisch

Knusprig angebratenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce.

10,50 EUR

T300. Gàng Daeng Gà

Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch.

11,50 EUR

T301. Ped Nam Pung

Geröstete Ente mit Zwiebeln, Sojasprossen und Cashewüssen. Dazu Honig-Sauce.

12,50 EUR

T302. Pla Rad Prik Gàng

Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry-Sauce.

12,50 EUR

ZU ALL UNSEREN HAUPTGERICHTEN SERVIEREN WIR WEISSEN REIS (NUDELGERICHTE AUSGESCHLOSSEN).



PIKANT



VEGETARISCH

Vorspeisen



PIKANT



VEGETARISCH



AUCH ALS GROSSE SUPPE ERHÄLTlich

VIETNAMESISCH

1a. Canh Mien Ga

Glasnudeln in einer duftenden Hühnerbrühe mit Hähnchenfleisch, Lauchzwiebeln und frischem Koriander.

3,80 EUR

1b. Canh Chua Tom

Duftende Suppe mit Gemüse, Garnelen und Basilikum. Leicht saure Note.

4,30 EUR

1c. Canh Dau Hu Chay

Duftende Suppe mit Gemüse, Tofu und Koriander.

3,80 EUR

2. Cha Gio (2 Rollen)

Frittierte Frühlingrollen gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse. Dazu scharfe Süß-Sauer-Sauce.

4,10 EUR

3. Tom Boc Hhoai Tay (3 Stück)

Im Kartoffelmantel gebackene Garnelen. Dazu scharfe Süß-Sauer-Sauce.

4,30 EUR

4. Goi Cuon (2 Rollen)

In frischem Reispapier gewickelte Sommerrollen gefüllt mit Rindfleisch, Garnelen, Salat, Erdnüssen und verschiedenen Kräutern. Dazu Hoisinsauce.

4,80 EUR

a. Goi Cuon Ga (nur mit Hähnchenfleisch) 4,30 EUR

b. Goi Cuon Tom (nur mit Garnelen) 4,80 EUR

5. Thuy Saigon Platte

Ein gemischter Teller mit verschiedenen vietnamesischen Vorspeisen.

5,80 EUR

6. Salat Rong Bien

Algensalat mit Garnelen und frischen, vietnamesischen Kräutern.

4,80 EUR

THAILÄNDISCH

7. Tom Yam Gung

Scharfe thailändische Suppe mit Garnelen, Gemüse und Basilikum.

4,30 EUR

8. Tom Kha Gai

Scharfe Hühnersuppe gekocht mit Kokosmilch und Zitronengras.

4,20 EUR

9. Satay Spieße I (2 Spieße)

Gegrillte Hähnchenspieße. Dazu Currysauce.

4,80 EUR

10. Satay Spieße II (2 Spieße)

Gegrillte Garnelen- und Hähnchenspieße. Dazu Erdnussauce.

5,30 EUR

Vorspeisen



PIKANT



VEGETARISCH



AUCH ALS GROSSE SUPPE ERHÄLTlich

CHINESISCH

11. Pekingsuppe

Süß-sauer-scharfe Suppe mit Entenfleisch, Eier und Gemüse.

3,80 EUR

12. Wan-Tan-Suppe

Vorgegarte mit Hähnchenfleisch und Garnelen gefüllte Teigtaschen in einer heißen Hühnerbrühe.

4,80 EUR

13. Mini-Frühlingsrollen (5 Rollen)

Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse. Dazu Süß-Sauer-Sauce.

3,30 EUR

14. Gebackene Wan Tan (5 Stück)

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen. Dazu scharfe Süß-Sauer-Sauce.

4,30 EUR

15. Gefüllte Champignons (4 Stück)

Champignonköpfe gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen. Dazu Champignonsauce.

4,80 EUR

16. Gemischter Salat

Knackig-frischer Salat mit hausgemachtem Dressing.

4,30 EUR

17. Krupuk

Krabbenchips

3,00 EUR



RANDWISSEN

ESSEN MIT STÄBCHEN

Schritt 1

1. Stäbchen zwischen Daumen und Zeigefinger führen und auf der Spitze des Ringfingers ablegen. Der Daumen hält das Stäbchen mit leichtem Druck in seiner unbeweglichen Position.

Schritt 2

2. Stäbchen am Zeigefinger führen und auf der Spitze des Mittelfingers ablegen. Die Daumenspitze hält das Stäbchen am Finger.

Schritt 3

Durch Bewegung des Zeige- und Mittelfingers lässt sich das 2. Stäbchen bewegen. Das 1. Stäbchen bleibt starr. Probieren Sie die beiden Stäbchenspitzen aneinander zu führen und wieder zu öffnen.

Lust bekommen?

Fragen Sie uns nach Stäbchen. Sie bekommen zu Ihrer Hauptspeise eine Schüssel. Damit lässt es sich leichter essen - Guten Hunger!

Hauptspeisen



PIKANT



VEGETARISCH

VIETNAMESISCH

20. Gà Nướng Mat Ong

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf gebratenen Zucchini, Karotten, Sojasprossen und Zwiebeln in Honigsauce geschwenkt.

14,50 EUR

21. Bun Hao Ga

Gebratene Reisnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Eier und Zitronengras.

13,50 EUR

22. Bun Cha Gio

Lauwarme Reisnudeln mit frittierten Frühlingsrollen, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.

12,50 EUR

23. Bun Thit Bo Nuong

Lauwarme Reisnudeln mit gegrilltem Rinderfilet und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.

14,50 EUR

24. Com Chien Ga

Duftender Reis gebraten mit Hähnchenbrustfilet, Eier und Zitronengras.

11,50 EUR

25. Dui Ga Gram

Karamellierte Hähnchenschenkel in Kokossaft gegart. Dazu Gemüse.

12,50 EUR

26. Ga Chien Qion

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit Curry-Gemüse.

13,50 EUR

27. Heo Kho

Karamellisiertes Schweinefleisch mit einem gekochten Ei, Sojasprossen und Möhren in Kokossaft gegart.

14,50 EUR

28. Thit Gram

Karamellisiertes Nackenfleisch mit Gemüse in Sojasauce und Kokossaft mariniert.

13,50 EUR

THAILÄNDISCH

29. Gänø Daenø Gai

Hähnchenfleisch und Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch gekocht.

13,50 EUR

30. Gänø Gari Gai

Hähnchenfleisch mit Gemüse in gelbem Curry und Kokosmilch gekocht.

13,50 EUR

31. Ped Nam Pünø

Geröstete Ente mit Zwiebeln, Sojasprossen und Cashewnüssen. Dazu Honig-Sauce.

15,50 EUR

32. Pla Rad Priø Gänø

Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry-Sauce und Gemüse.

13,50 EUR

33. Pla Müh Pad Gra Prau

Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Möhren, Basilikum und Chili.

15,50 EUR

34. Com Cari Do

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und „Cari Do“ (spezielles rotes Curry).

12,00 EUR



Hauptspeisen



PIKANT



VEGETARISCH

CHINESISCH

41. Knuspriges Hähnchenfleisch

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 12,50 EUR

42. Zartes Hähnchenfilet

Hähnchenfilet mit frischer Ananas in Süß-Sauer-Sauce. 12,50 EUR

43. Zartes Hähnchenfilet Gong Bao Art

Hähnchenfilet mit Paprika, Champignons, Sojasprossen und Cashewnüssen. 12,50 EUR

44. Hähnchen à la Thuỵ Saigon

Knuspriges halbes Hähnchen auf knackigem Gemüse. Dazu Champignonsauce. 13,50 EUR

45. Knusprige Ente I

Knusprig gebackene Ente mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 14,50 EUR

46. Knusprige Ente II

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse. Dazu scharfe Sauce. 15,50 EUR

47. Knusprige Ente à la Thuỵ Saigon

Knusprig gebackene Ente mit Paprika, Sojasprossen und Champignons. Dazu Champignonsauce. 15,50 EUR

48. Rindfleisch Chop Suey

Feine Scheiben Rindfleisch mit knackigem Gemüse angebraten. Serviert im Feuertopf. 14,00 EUR

49. Rindfleisch Szechuan Art

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie angebraten. Serviert im Feuertopf. 14,00 EUR

50. Babi Panppanp

Geröstetes Schweinefleisch in pikanter Sauce. 12,50 EUR

51. Schweinefleisch Süß-Sauer

Paniertes Schweinefleisch mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 12,50 EUR

52. Tontopf Glückliche Familie

Hähnchen-Saté, Garnelen und Schweinefleisch mit Gemüse angebraten. Serviert im Feuertopf. 15,00 EUR

53. Tontopf Hai San

Lachs, Rotbarsch, Garnelen und Tintenfisch angebraten. Serviert im Tontopf. 16,50 EUR

54. Paniertes Rotbarschfilet

Paniertes Rotbarschfilet. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 12,50 EUR

55. Gebratenes Lachsfilet

Lachsfilet auf Brokkoli in einer Butter-Sojasauce. 14,50 EUR

56. Garnelen Suntain

Garnelen mit frischer Ananas und Tomaten in einer Süß-Sauer-Sauce. 16,50 EUR

57. Tom Ranp Muoi

Würzige Riesengarnelen mit Schale, angebraten mit Zwiebeln, Lauch und Peperoni. 22,00 EUR

58. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern. 10,50 EUR

59. Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern. 10,50 EUR

60. Bami Gorenp

Nudeln gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Currypulver. 12,00 EUR

61. Nasi Gorenp

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Currypulver. 12,00 EUR



Hauptspeisen



PIKANT



VEGETARISCH

VEGETARISCH

69. Tofu Chua Ngot

Gebratener Tofu mit Gemüse in Süß-Sauer-Sauce.

11,50 EUR

70. Tofu Lychee Curry

Tofu, Lychees, frisches Gemüse, Peperoni und Thai-Basilikum in rotem Curry.

12,50 EUR

71. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Sojasprossen, Lauch und Zwiebeln.

9,50 EUR

72. Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

9,50 EUR

73. Chop Suey

Diverse Gemüsesorten knackig angebraten.

10,50 EUR

74. Tofu Chop Suey

Gebratener Tofu mit Gemüse angebraten.

10,50 EUR

BEILAGEN

75. Gebratener Reis 3,00 EUR

76. Gebratene Nudeln 3,00 EUR

77. Pommes frites 3,00 EUR

78. Mayonnaise oder Ketchup 1,00 EUR



3-Gänge-Menüs

ab 2 Personen



PIKANT



VEGETARISCH

S400. VIETNAMESISCH

1. Canh Mien Ga

Glasnudeln in einer duftenden Hühnerbrühe mit Hähnchenfleisch, Lauchzwiebeln und frischem Koriander.

2. Thit Gram

Karamellisiertes Nackenfleisch mit Gemüse in Sojasauce und Kokossaft mariniert.

&

Ga Chien Gion

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit Curry-Gemüse.

3. Ca Phe Vietnam

Duftender original vietnamesischer Kaffee. Vom Geschmack her süßlich und würzig zugleich.

21,50 EUR/pro Person

S401. CHINESISCH

1. Pekingsuppe

Süß-sauer-scharfe Suppe mit Entenfleisch, Eier und Gemüse.

2. Knusprige Ente à la Thuỵ Saigon

Knusprig gebackene Ente mit Paprika, Sojasprossen und Champignons. Dazu Champignonsauce.

&

Rindfleisch Szechuan Art

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie angebraten.

3. Frischer Obstsalat

Selbstgemachter Obstsalat.

22,50 EUR/pro Person

S402. THAILÄNDISCH

1. Tom Yam Gung

Scharfe thailändische Suppe mit Garnelen, Gemüse und Basilikum.

2. Ped Nam Pünp

Geröstete Ente mit Zwiebeln, Sojasprossen und Cashewüssen. Dazu Honig-Sauce.

&

Gäng Daeng Gai

Hähnchenfleisch und Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch gekocht.

3. Gebackene Ananas

Frische Ananas im Teigmantel gebacken. Serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

22,50 EUR/pro Person



Nachspeisen

DESSERT

500. Gebäckene Banane

Frische Banane im Teigmantel gebacken. Serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

4,00 EUR

501. Gebäckene Ananas

Frische Ananas im Teigmantel gebacken. Serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

4,00 EUR

502. Gebäckener Apfel

Frischer Apfel im Teigmantel gebacken. Serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

4,00 EUR

503. Lychees

Lychees serviert mit einer Kugel Vanilleeis.

4,00 EUR

504. Frischer Obstsalat

Selbstgemachter Obstsalat.

6,00 EUR

COCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

600. Coconut Kiss

Cremig-süßer Cocktail bestehend aus Ananassaft, Coconut Cream, Grenadine, Sahne.

5,50 EUR

601. Ice Cream Soda

Cremig-erfrischender Cocktail bestehend aus Vanilleeis, Mangosaft, Sodawasser.

5,50 EUR

602. Joana

Sommerlich-erfrischender Cocktail bestehend aus Limetten, Pfefferminzblätter, Ginger Ale, brauner Rohrzucker.

5,00 EUR

COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

603. Spain

Fruchtiger Cocktail bestehend aus Wodka, Likör 43, Zitronensaft, Maracujasaft, Grenadine, Sahne.

6,50 EUR

604. Long Sawyer

Cremiger Cocktails bestehend aus Likör 43, Mangosaft, Sahne, Milch.

6,00 EUR

605. Thuy Saigon

Cremiger Cocktail bestehend aus Rum, Coconut Cream, Ananassaft.

6,50 EUR

Getränke

LONGDRINKS & APERITIFS

Prosecco	0,1l	3,50 EUR
Prosecco mit Cassis	0,1l	4,50 EUR
Prosecco mit Mangosaft	0,1l	4,00 EUR
Prosecco mit Aperol	0,2l	4,50 EUR
Campari Soda	0,2l	4,50 EUR
Campari Orangensaft	0,2l	4,50 EUR
Sherry Dry	5cl	3,00 EUR
Sherry Medium	5cl	3,00 EUR
Heißer japanischer Sake	10cl	4,50 EUR
Japanischer Pflaumenwein	5cl	3,50 EUR
Chinesischer Lycheewein	5cl	4,00 EUR
Martini Bianco	5cl	4,00 EUR
Martini Rosso	5cl	4,00 EUR

SPIRITUOSEN

Chu Yeh Ching Bambusschnaps 45%	2cl	3,30 EUR
Hao Lianp Reisschnaps 62%	2cl	3,30 EUR
Mei Kuei Lu Rosenschnaps 54%	2cl	3,30 EUR
Wu Chia Pi Kräuterschnaps 54%	2cl	3,30 EUR
Nep Moi Vietnamesischer Reisschnaps 45%	2cl	3,30 EUR
Sandtel Korn	2cl	2,70 EUR
Sandtel Hirschhorn	2cl	2,70 EUR
Jubiläums Aquavit	2cl	2,70 EUR
Fernet Branca	2cl	2,70 EUR
Wodka	2cl	2,70 EUR
Malteserkreuz	2cl	2,70 EUR
Asbach Uralt	2cl	3,00 EUR
Whisky	2cl	3,00 EUR
Hennesy Cognac	2cl	4,00 EUR
Remy Martin	2cl	5,00 EUR
Obstler	2cl	4,50 EUR
Ramazotti	4cl	3,50 EUR
Baileys mit Eis	2cl	4,00 EUR

Getränke

BIER

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	2,50 EUR
Alster/Tanpo/Hrefelder	0,3l	2,50 EUR
Bitburger Alkoholfrei	0,3l	2,50 EUR
Frankenheim Altbier	0,33l	2,50 EUR
Tsingtao Bier	0,33l	3,00 EUR
Schneiderweizen hell	0,5l	3,70 EUR
Schneiderweizen alkfr.	0,5l	3,70 EUR
Handi Malzbier	0,33l	2,50 EUR

NATURSÄFTE & SCHORLEN

Lauwerth Orangensaft	0,2l	2,50 EUR
Lauwerth Apfelsaft, klar	0,2l	2,50 EUR
Lauwerth Apfelsaft, trüb	0,2l	2,50 EUR
Lauwerth Hirsch-Nektar	0,2l	2,60 EUR
Lütts Hollunderschorle	0,33l	2,90 EUR
Lütts Rhabarberschorle	0,33l	2,90 EUR
Lütts Rote Früchte	0,33l	2,90 EUR



**Lütts
Landlust**
volle Pulle Heimat!

SOFTDRINKS & ALKOHOLFREIES

Coca Cola/Light	0,2l	2,00 EUR
Fanta	0,2l	2,00 EUR
Sprite	0,2l	2,00 EUR
Mezzo Mix	0,2l	2,00 EUR
Gerolsteiner Wasser	0,25l	2,20 EUR
Gerolsteiner Wasser	0,5l	3,90 EUR
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,20 EUR
Gerolsteiner Apfelschorle	0,25l	2,20 EUR
Manposaft	0,2l	2,60 EUR
Lycheesaft	0,2l	2,60 EUR
Guavensaft	0,2l	2,60 EUR
Kokossaft	0,2l	2,80 EUR
Sojamilch	0,2l	2,80 EUR

HEISSE GETRÄNKE

Ca Phe Vietnam		
Vietnamesischer Kaffee mit süßer Milch		3,00 EUR
Grüner Tee aus Vietnam	Kanne	3,50 EUR
Inwertee aus Vietnam	Kanne	3,50 EUR
Pfefferminztee	Glas	2,00 EUR
Schwarzer Tee	Glas	2,00 EUR
Kamillentee	Glas	2,00 EUR
Heiße Schokolade +Sahne	Tasse	2,80 EUR

KAFFEE

Kaffee	Tasse	2,10 EUR
Milchkaffee	Glas	2,70 EUR
Cappuccino	Glas	2,30 EUR
Latte Macchiccoato	Tasse	2,30 EUR
Espresso	Tasse	1,90 EUR



Weine

WEISS

Preussens Gloria

Rheingau Riesling 2014 feinherb
Wunderbares Süße- und Säureverhältnis, mit einer
dezenten Mineralik und viel Frucht.

Karaffe 0,2l 5,20 EUR
Flasche 0,75l 18,50 EUR

Chardonnay Aimery

Weißwein aus Frankreich Sieur d'Arques
Trocken, würzig, frisch.

Karaffe 0,2l 5,50 EUR
Flasche 0,75l 18,50 EUR

Weinschorle

Karaffe 0,2l 4,50 EUR

ROT

Scherr Dornfelder halbtrocken

QbA, Die zarte Restsüße verleiht ihm eine gefällige Art,
die ihn zum idealen Partner einer gemütlichen Runde
macht.

Karaffe 0,2l 5,20 EUR
Flasche 0,75l 18,50 EUR

Merlot Aimery

VDP Sieur d'arques
Samtig, gehaltvoll.

Karaffe 0,2l 5,50 EUR
Flasche 0,75l 18,50 EUR

ROSÉ

Portugieser Weißherbst

Weink. am Goldberg Qualitätswein
Lieblich lebhafter Wein mit viel Finesse und dezente
Aromen.

Karaffe 0,2l 4,50 EUR
Flasche 0,75l 18,50 EUR

705. Schmetterlinge im Bauch

Eine beschwingte Rosécuvée
Trocken und fruchtig.

Karaffe 0,2l 5,70 EUR
Flasche 0,75l 19,50 EUR

Hinweise zu Allergenen

1) Weizen 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fische 5) Erdnüsse 6) Sojabohnen 7) Milch, Sahne 8) Schalenfrüchte
9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Weichtiere

-
-
1. Canh Mien Ga (6, 11)
 - 1a. Canh Chua Tom (2, 4, 6, 11)
 - 1b. Canh Dau Hu Chau (6, 11)
 2. Cha Gio (1)
 3. Tom Boc Khoai Tay (2, 12)
 4. Goi Cuon (2, 5, 7)
 5. Thuy Saigon Platte (1, 2, 12)
 6. Salat Ronp Bien (2, 4, 5, 6)
 7. Tom Yam Gunp (2, 4, 6, 7)
 8. Tom Kha Gai (2, 4, 6, 7)
 9. Satay Spieße I (4, 7)
 10. Satay Spieße II (2, 3, 7)
 11. Pekingsuppe (3)
 12. Wan-Tan-Suppe (1, 2, 6)
 13. Mini-Frühlingsrollen (1)
 14. Wan Tan (1, 2)
 15. Gefüllte Champignons (2)
 16. Gemischter Salat (10)
 17. Krupuk (2)
 20. Ga Nuong Mat Ong (1)
 21. Bun Xao Ga (3, 6, 11)
 22. Bun Cha Gio (1, 3, 4, 6, 11)
 23. Bun Thit Bo Nuong (3, 4, 6, 11)
 24. Com Chien Ga (3, 6)
 25. Dui Ga Gram (4)
 26. Ga Chien Qion (1, 3)
 27. Heo Kho (4, 6)
 28. Thit Gram (6)
 29. Ganp Daenp Gai (4, 7)
 30. Ganp Qari Gai (4, 7)
 31. Ped Nam Pünp (1, 3, 5, 6)
 32. Pla Rad Prik Ganp (4, 7)
 33. Pla Mük Pad Gra Prau (4, 9, 12)
 34. Com Cari Do (1, 3, 6, 11)
 41. Knuspriges Hähnchenfleisch (1)
 42. Zartes Hähnchenfilet
 43. Zartes Hähnchenfilet Gonp Bao Art (5, 6)
 44. Hähnchen à la Thuy Saigon (1, 6)
 45. Knusprige Ente I (1)
 46. Knusprige Ente II (1, 6)
 47. Knusprige Ente à la „Thuy Saigon“ (1, 6)
 48. Rindfleisch Chop Suey (6)
 49. Rindfleisch Szechuan Art“ (9)
 50. Babi Panpnanp (6)
 51. Paniertes Schweinefleisch (1, 5, 6)
 52. Tontopf Glückliche Familie (2, 6, 11)
 53. Tontopf Hai San (2, 4, 11, 12)
 54. Paniertes Rotbarschfilet (4)
 55. Gebratenes Lachsfilet (4, 6, 7)
 56. Garnelen Sunfian (2)
 57. Tom Ronp Mui (2)
 58. Gebratener Reis (3, 6, 11)
 59. Gebratene Nudeln (1, 3, 6, 11)
 60. Bami Gorenp (1, 2, 3, 6, 11)
 61. Nasi Gorenp (1, 2, 3, 6, 11)
 69. Tofu Chua Npot (1)
 70. Tofu Lychee Curry (4, 7)
 71. Gebratener Reis (1, 3, 6, 11)
 72. Gebratene Nudeln (1, 3, 6)
 73. Chop Suey (6, 11)
 74. Tofu Chop Suey (6, 11)
 500. Gebackene Banane (1, 11)
 501. Gebackene Ananas (1, 11)
 502. Gebackener Apfel (1, 11)
 503. Lychees
 504. Frischer Obstsalat