

**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 12:00 - 14:00 (Feiertage ausgeschlossen)

Zu jedem Gericht aus dem Mittagsmenü gibt es auf Kosten des Hauses eine vietnamesische Frühlingsrolle oder eine Pekingsuppe dazu. Für 2,50 EUR mehr, gibt es Dessert.

## V100. Gà Chien Gion

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit Curry-Gemüse.

12,50 EUR

## V101. Bun Thit Bo Nuong

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

13,00 EUR

## V103. Chop Suey

Diverse Gemüsesorten knackig angebraten.

10,00 EUR

## V104. Tofu Chop Suey

Gebratener Tofu mit Gemüse angebraten.

11,00 EUR

## C200. Gebratener Reis

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

10,50 EUR

## C201. Gebratene Nudeln

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

10,50 EUR

## C202a. Bami Goreng

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

12,00 EUR

## C202b. Nasi Goreng

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

12,00 EUR

## C203. Knusprige Ente I

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

13,00 EUR

## C204. Knusprige Ente II

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse. Dazu scharfe Sauce.

13,00 EUR

## C205. Rindfleisch Chop Suey

Feine Scheiben Rindfleisch mit diversem Gemüse angebraten.

12,00 EUR

## C206. Rindfleisch Szechuan Art

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie angebraten.

12,00 EUR

## C207. Gà Chop Suey

Hähnchenfleisch mit diversem Gemüse angebraten.

11,00 EUR

## C208. Knuspriges Hähnchenfleisch

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

11,50 EUR

## T300. Gàng Daeng Gà

Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch.

12,50 EUR

## T301. Ped Nam Pung

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

13,00 EUR

## T302. Pla Rad Prik Gàng

Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry-Sauce.

13,00 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.

4,10 EUR

### 1b. Canh Chua Tom

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

4,50 EUR

### 1c. Canh Dau Hu Chay

Duftende Suppe mit Gemüse, Tofu und Koriander.

4,10 EUR

### 2. Cha Gio (2 Rollen)

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

4,50 EUR

### 3. Tom Boc Hhoai Tay (3 Stück)

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

4,50 EUR

### 4. Goi Cuon (2 Rollen)

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

5,00 EUR

a. Goi Cuon Ga (nur mit Hähnchenfleisch) 4,50 EUR

b. Goi Cuon Tom (nur mit Garnelen) 5,00 EUR

### 5. Thuy Saigon Platte

Ein gemischter Teller mit verschiedenen vietnamesischen Vorspeisen.

6,10 EUR

### 6. Salat Rong Bien

Algensalat mit Garnelen und frischen, vietnamesischen Kräutern.

5,00 EUR

## THAILÄNDISCH

### 7. Tom Yam Gung

Scharfe thailändische Suppe mit Garnelen, Gemüse und Basilikum.

4,50 EUR

### 8. Tom Kha Gai

Scharfe Hühnersuppe gekocht mit Kokosmilch und Zitronengras.

4,50 EUR

### 9. Sataj Spieße I (2 Spieße)

Gegrillte Hähnchenspieße. Dazu Currysauce.

5,10 EUR

### 10. Sataj Spieße II (2 Spieße)

Gegrillte Garnelen- und Hähnchenspieße. Dazu Erdnussauce.

5,50 EUR

# Vorspeisen



PIKANT



VEGETARISCH



AUCH ALS GROSSE SUPPE ERHÄLTlich

## CHINESISCH

### 11. Pekingsuppe

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

4,10 EUR

### 12. Wan-Tan-Suppe

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

5,00 EUR

### 13. Mini-Frühlingsrollen (5 Rollen)

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

3,50 EUR

### 14. Gebackene Wan Tan (5 Stück)

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

4,50 EUR

### 15. Gefüllte Champignons (4 Stück)

Champignonköpfe gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen. Dazu Champignonsauce.

5,00 EUR

### 16. Gemischter Salat

Knackig-frischer Salat mit hausgemachtem Dressing.

5,00 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 Nuong Mat Ong

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

15,50 EUR

### 21. Bun Hao Ga

Gebratene Reisnudeln mit Hähnchenbrustfilet, Eier und Zitronengras.

14,50 EUR

### 22. Bun Cha Gio

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

13,50 EUR

### 23. Bun Thit Bo Nuong

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

15,50 EUR

### 24. Com Chien Ga

Duftender Reis gebraten mit Hähnchenbrustfilet, Eier und Zitronengras.

13,50 EUR

### 25. Dui Ga Gram

Karamellierte Hähnchenschenkel in Kokossaft gegart. Dazu Gemüse.

13,50 EUR

### 26. Ga Chien Gion

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit Curry-Gemüse.

14,50 EUR

### 27. Heo Kho

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

15,50 EUR

### 28. Thit Gram

Karamellisiertes Nackenfleisch mit Gemüse in Sojasauce und Kokossaft mariniert.

14,50 EUR

## THAILÄNDISCH

### 29. Gänø Daenø Gai

Hähnchenfleisch und Gemüse in rotem Curry und Kokosmilch gekocht.

14,50 EUR

### 30. Gänø Gari Gai

Hähnchenfleisch mit Gemüse in gelbem Curry und Kokosmilch gekocht.

14,50 EUR

### 31. Ped Nam Pünø

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

16,50 EUR

### 32. Pla Rad Priø Gänø

Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry-Sauce und Gemüse.

14,50 EUR

### 33. Pla Müh Pad Gra Prau

Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Möhren, Basilikum und Chili.

16,50 EUR

### 34. Com Cari Do

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

13,50 EUR



# Hauptspeisen



PIKANT



VEGETARISCH

## CHINESISCH

### 41. Knuspriges Hähnchenfleisch

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 13,50 EUR

### 42. Zartes Hähnchenfilet

Hähnchenfilet mit frischer Ananas in Süß-Sauer-Sauce. 13,50 EUR

### 43. Zartes Hähnchenfilet Gong Bao Art

Hähnchenfilet mit Paprika, Champignons, Sojasprossen und Cashewnüssen. 13,50 EUR

### 44. Hähnchen à la Thuỵ Saigon

Knuspriges halbes Hähnchen auf knackigem Gemüse. Dazu Champignonsauce. 14,50 EUR

### 45. Knusprige Ente I

Knusprig gebackene Ente mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 15,50 EUR

### 46. Knusprige Ente II

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse. Dazu scharfe Sauce. 16,50 EUR

### 47. Knusprige Ente à la Thuỵ Saigon

Knusprig gebackene Ente mit Paprika, Sojasprossen und Champignons. Dazu Champignonsauce. 16,50 EUR

### 48. Rindfleisch Chop Suey

Feine Scheiben Rindfleisch mit knackigem Gemüse angebraten. Serviert im Feuertopf. 15,00 EUR

### 49. Rindfleisch Szechuan Art

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie angebraten. Serviert im Feuertopf. 15,00 EUR

### 50. Babi Panppanp

Geröstetes Schweinefleisch in pikanter Sauce. 13,50 EUR

### 51. Schweinefleisch Süß-Sauer

Paniertes Schweinefleisch mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 13,50 EUR

### 52. Tontopf Glückliche Familie

Hähnchen-Saté, Garnelen und Schweinefleisch mit Gemüse angebraten. Serviert im Feuertopf. 16,00 EUR

### 53. Tontopf Hai San

Lachs, Rotbarsch, Garnelen und Tintenfisch angebraten. Serviert im Tontopf. 17,50 EUR

### 54. Paniertes Rotbarschfilet

Paniertes Rotbarschfilet. Dazu Süß-Sauer-Sauce. 13,50 EUR

### 55. Gebratenes Lachsfilet

Lachsfilet auf Brokkoli in einer Butter-Sojasauce. 15,50 EUR

### 56. Garnelen Suntain

Garnelen mit frischer Ananas und Tomaten in einer Süß-Sauer-Sauce. 17,50 EUR

### 57. Tom Rang Muoi

Würzige Riesengarnelen mit Schale, angebraten mit Zwiebeln, Lauch und Peperoni. 23,00 EUR

### 58. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern. 12,00 EUR

### 59. Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern. 12,00 EUR

### 60. Bami Gorenp

Nudeln gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Currypulver. 13,00 EUR

### 61. Nasi Gorenp

Reis gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Currypulver. 13,00 EUR



# Hauptspeisen



PIKANT



VEGETARISCH

## VEGETARISCH

---

---

### 69. Tofu Chua Ngot

Gebratener Tofu mit Gemüse in Süß-Sauer-Sauce.

12,50 EUR

### 70. Tofu Lychee Curry

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

13,50 EUR

### 71. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Sojasprossen, Lauch und Zwiebeln.

10,50 EUR

### 72. Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

10,50 EUR

### 73. Chop Suey

Diverse Gemüsesorten knackig angebraten.

11,50 EUR

### 74. Tofu Chop Suey

Gebratener Tofu mit Gemüse angebraten.

12,00 EUR

## BEILAGEN

---

---

75. Gebratener Reis 3,50 EUR

76. Gebratene Nudeln 3,50 EUR

77. Pommes frites 3,50 EUR

78. Mayonnaise oder Ketchup 1,20 EUR





# 3-Gänge-Menüs

ab 2 Personen



PIKANT



VEGETARISCH

## S400. VIETNAMESISCH

---

---

### 1. Canh Mien Gà

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

### 2. Thit Gram

Karamellisiertes Nackenfleisch mit Gemüse in Sojasauce und Kokossaft mariniert.

und

### 2. Gà Chien Gion

Knusprig gebackenes Hähnchenfleisch mit Curry-Gemüse.

### 3. Cà Phe Vietnam

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

23,00 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.

und

### 2. Rindfleisch Szechuan Art

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie angebraten.

### 3. Frischer Obstsalat

Selbstgemachter Obstsalat.

24,00 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 Cashewnüssen. Dazu Honig-Sauce.

und

### 2. 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.

24,00 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.

6,50 EUR

## COCKTAILS (OHNE ALKOHOL)

---

---

### 600. Coconut Kiss

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

6,00 EUR

### 601. Ice Cream Soda

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

6,00 EUR

### 602. Joana

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

6,00 EUR

## COCKTAILS (MIT ALKOHOL)

---

---

### 603. Spain

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

7,00 EUR

### 604. Long Sawyer

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

7,00 EUR

### 605. Thuy Saigon

Cremiger Cocktail bestehend aus Rum, Coconut Cream, Ananassaft.

7,00 EUR

# Getränke

## LONGDRINKS & APERITIFS

---

---

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

## HAUSGEMACHTE EISTEES

---

---

Erdbeer, Cranberry, Mango, Granatapfel, Kiwi, Mandarine, Grapefruit	4,50 EUR
--	----------

## SPIRITUOSEN

---

---

Chu Yeh Ching Bambusschnaps 45%	2cl	3,50 EUR
Hao Lianp Reisschnaps 62%	2cl	3,50 EUR
Mei Kuei Lu Rosenschnaps 54%	2cl	3,50 EUR
Wu Chia Pi Kräuterschnaps 54%	2cl	3,50 EUR
Nep Moi Vietnamesischer Reisschnaps 45%	2cl	3,50 EUR
Sandtel Korn	2cl	3,00 EUR
Sandtel Hirschhorn	2cl	3,00 EUR
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00 EUR
Fernet Branca	2cl	3,00 EUR
Wodka	2cl	3,00 EUR
Malteserkreuz	2cl	3,00 EUR
Asbach Uralt	2cl	3,50 EUR
Whisky	2cl	4,50 EUR
Hennesy Cognac	2cl	6,00 EUR
Remy Martin	2cl	6,00 EUR
Obstler	2cl	5,00 EUR
Ramazotti	4cl	4,00 EUR
Baileys mit Eis	2cl	4,50 EUR

# Getränke

## BIER

---

---

Bitburger Pils vom Fass	0,3l	2,90 EUR
Alster/Tanpo/Hrefelder	0,3l	2,90 EUR
Bitburger Alkoholfrei	0,3l	2,90 EUR
Frankenheim Altbier	0,33l	2,90 EUR
Tsingtao Bier	0,33l	3,50 EUR
Schneiderweizen hell	0,5l	4,00 EUR
Schneiderweizen alkfr.	0,5l	4,00 EUR
Handi Malzbier	0,33l	2,90 EUR

## NATURSÄFTE & SCHORLEN

---

---

Lauwerth Orangensaft	0,2l	2,70 EUR
Lauwerth Apfelsaft, klar	0,2l	2,70 EUR
Lauwerth Apfelsaft, trüb	0,2l	2,70 EUR
Lauwerth Kirsch-Nektar	0,2l	2,70 EUR
Lütts Hollunderschorle	0,33l	3,10 EUR
Lütts Rhabarberschorle	0,33l	3,10 EUR
Lütts Rote Früchte	0,33l	3,10 EUR



**Lütts  
Landlust**  
volle Pulle Heimat!

## SOFTDRINKS & ALKOHOLFREIES

---

---

Coca Cola/Light	0,4l	3,30 EUR
Fanta	0,4l	3,30 EUR
Sprite	0,4l	3,30 EUR
Mezzo Mix	0,4l	3,30 EUR
Gerolsteiner Wasser	0,25l	2,40 EUR
Gerolsteiner Wasser	0,5l	4,10 EUR
Gerolsteiner Naturell	0,25l	2,40 EUR
Gerolsteiner Naturell	0,7l	5,70 EUR
Gerolsteiner Apfelschorle	0,4l	3,30 EUR
Manposaft	0,2l	2,90 EUR
Lycheesaft	0,2l	2,90 EUR
Guavensaft	0,2l	2,90 EUR
Kokossaft	0,2l	3,00 EUR

## HEISSE GETRÄNKE

---

---

Ca Phe Vietnam		
Vietnamesischer Kaffee mit süßer Milch		3,50 EUR
Grüner Tee aus Vietnam	Kanne	4,00 EUR
Jasmin Tee aus Vietnam	Kanne	4,00 EUR
Hausgem. Ingwertee	Kanne	4,00 EUR
Hausgem. Limetten-Honigtee	Kanne	4,00 EUR
Pfefferminztee	Glas	2,30 EUR
Schwarzer Tee	Glas	2,30 EUR
Kamillentee	Glas	2,30 EUR

## KAFFEE

---

---

Kaffee	Tasse	2,50 EUR
Milchkaffee	Tasse	3,10 EUR
Cappuccino	Tasse	2,80 EUR
Latte Macchiato	Glas	3,10 EUR
Espresso	Tasse	2,10 EUR



# Weine

## WEISS

---

---

### Preussens Gloria

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

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

### Chardonnay Aimery

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

Karaffe 0,2l 5,80 EUR  
Flasche 0,75l 20,50 EUR

### Weinschorle

Karaffe 0,2l 5,00 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 5,50 EUR  
Flasche 0,75l 19,50 EUR

### Merlot Aimery

VDP Sieur d'arques  
Samtig, gehaltvoll.

Karaffe 0,2l 5,80 EUR  
Flasche 0,75l 20,50 EUR

## ROSÉ

---

---

### Portugieser Weißherbst

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

Karaffe 0,2l 5,00 EUR  
Flasche 0,75l 19,50 EUR

### 705. Schmetterlinge im Bauch

Eine beschwingte Rosécuvée  
Trocken und fruchtig.

Karaffe 0,2l 6,10 EUR  
Flasche 0,75l 22,00 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 Hao 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