



SÀI GÒN SONNE

seit 2009

Hauptstraße 170 - 172
69117 Heidelberg

saigon.heidelberg@gmail.com

06221 / 6596999

täglich geöffnet 11:30 - 23:00

www.saigon-heidelberg.de

Traditionelle Vietnamesische Küche

Traditional meets Regional

Unserer Kochphilosophie zugrunde liegt eine fettarme, vitaminreiche Zubereitung ohne Glutamat sowie die kompromisslose Auswahl von ausschließlich qualitativen Produkten – Gemüse und Kräuter sind stets marktfrisch und weitestgehend regionaler Abstammung.

Unser Fleisch kommt frisch vom Fleischer aus Mannheim, der die Tiere von regionalen Bauernhöfen bezieht.

So können wir nachhaltige Qualität und Frische garantieren.

ALLE PREISE IN €





SÚP SUPPEN

Hauptspeise Vorspeise

- | | | | | |
|-----|---|--|----|---|
| 1 | BÚN CÁ ^{lj} | | 19 | 9 |
| | Meeresfrüchtesuppe mit Reismudeln, Krabben, Lachs, Ananas, Tomaten, Zitronengras (säuerlich, leicht scharf) | | | |
| 1 M | MIẾN RAU ^{lj} | | 17 | 8 |
| | Glasnudelsuppe mit Gemüse, Tofu, Ananas, Tomaten, Pilze, Zitronengras (säuerlich, leicht scharf) | | | |
-

PHỞ HÀ NỘI

Breitbandnudel-Suppe nach traditioneller Art aus klarer Rinder- und Hühnerbrühe mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen, asiat. Kräutern ^{lj}

Hauptspeise Vorspeise

- | | | | | |
|-----|--------------------|--|----|----|
| 2 G | PHỞ GÀ | - Huhn | 16 | 7 |
| 2 D | PHỞ ĐẬU PHỤ | - frittierter Tofu | 16 | 7 |
| 3 B | PHỞ BÒ | - Rinderhüfte | 17 | 8 |
| 3 X | PHỞ BÒ XAO | - mit Knoblauch und Zwiebeln angebratene Rinderhüfte leicht scharf | 20 | 10 |

ĂN VẶT II VORSPEISEN

4	EDAMAME	j	✓	5
5	GỎI DU DỪ			6
	Grüner Papaya mit Eisbergsalat, Karotten, asiat. Kräutern, Erdnüssen dazu Fischsoße			
	alternativ mit Sesam - Dressing			✓ a, b, c
	KHOAI LANG CHIÊN		Süßkartoffel Pommes	a 6
	KHOAI CHIÊN		Pommes	5

GỎI CUỐN

Sommerrolle gefüllt mit Reisnudeln, Ananas, Gurke, asiat. Kräutern, Salat dazu Fischsoße und Hoisin Soße^{a,i,j}


1 Stk.

7 D	ĐẬU PHỤ TOFU		✓	4
7 B	BÒ RINDERFILET		h,i	5
7 G	GÀ CHIÊN HUHN TEMPURA		a,i	5
7 T	TÔM KRABBE & EI		i	5

BÁNH BAO KẸP

gedämpftes **Bao Bun**
mit Gurke, Karotte, Salat,
Koriander & Chili Mayo ^{a,b,c,j}

1 Stk.


- 6 G GÀ CHIÊN HUHN TEMPURA ^a 8
- 6 D ĐẬU PHỤ CHIÊN TOFU TEMPURA ^a  8
- 6 V VỊT ENTE ^a 10
-

- 8 T TÔM CỐM CHIÊN 2 Stk. ^{a,b,c} 7
- Frittierte Garnele im grünem Reis Mantel mit
Chili Mayo Soße

- 9 A VORSPEISETELLER ^{a,c,g,h,i,l,j} 22
- 2 Frühlingsrollen gefüllt mit Krabbe & Schwein
2 Sommerrollen mit Ente
2 Stück gegrilltes Rinderfilet im frischen Pfefferblatt
mit Fisch- und Hoisinsoße

- 9 B VORSPEISETELLER ^{a,c,b,i,j,l} 22
- 2 Frühlingsrollen gefüllt mit Huhn
2 Sommerrollen mit Schweinehackbällchen
2 Frittierte Garnelen im grünem Reis Mantel
mit Fisch- und Hoisinsoße



- 12 C NEM CHAY - HERBSTROLLEN 7 Stk. a,h,ij 5
 Mini Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung
 dazu Süß - Sauer - Soße 
- 12 W WANTAN 5 Stk. a,c,h,ij 6
 fritt. Teigtaschen mit Hühnerfleischfüllung
 dazu Süß - Sauer - Soße

BÚN

serviert mit Reismudeln, Salat,
 asiat. Kräutern dazu Fischsoße

GERICHTE

- | | | Hauptspeise | Vorspeise |
|----|---|-------------|-----------|
| 13 | BÚN CHÁ a,c,g,h,j,l | 21 | |
| | gemischter Grillteller:
Schweinefleischbällchen,
Krabbenfrühlingsrollen,
Rinderfilet im frischen Pfefferblatt,
Hühnerbrust in Honigmarinade mit Zitronengras | | |
| 14 | BÒ LÁ LÔT g,h,i | 21 | 11 |
| | gegrilltes Rinderfilet
im frischen Pfefferblatt | | |





BÚN

serviert mit Reismudeln, Salat,
asiat. Kräutern dazu Fischsoße

GERICHTE

		Hauptspeise	Vorspeise
15 T	NEM TÔM a,c,i	5 Stk. 16	2 Stk. 7,5
	Frühlingsrollen gefüllt mit Krabbe & Schwein , Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Zwiebeln, Kohlrabi		
15 G	NEM GÀ a,c,i	5 Stk. 16	2 Stk. 7,5
	Frühlingsrollen gefüllt mit Huhn , Glasnudeln, Shiitake, Karotten, Zwiebeln, Kohlrabi		
16 G	BÚN GÀ NƯỚNG LÁ CHANH g,h,i	17	9
	gegrillte Hühnerbrust in Honigmarinade mit Zitronengras, Sesam, Zitronenblätter		
16 B	BÚN BÒ LÚC LẮC a,h,i	25	
	180 gr gewürfeltes Rinderfilet gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch & Sojasprossen, dazu Erdnüsse & Röstzwiebeln		



KNUSPRIGE ENTE

deutscher Herkunft || im Haus gegrillt || entknocht
mit frischem Gemüse & Reis a, e, i, j, m

halbe Ente 22
viertel Ente 17

- 30 V mit cremiger **Erdnuss - Kokos** - Soße
- 40 V mit Ananas in **gelber Curry - Mango - Sahne** - Soße
- 50 V in cremiger **gelber Curry - Kokos** - Soße
leicht scharf
- 60 V mit Zitronengras in **roter Curry - Kokos** - Soße
sehr scharf
- 70 V mit Ananas in **Süß - Sauer** - Soße
- 80 V mit kräftiger **Hoisin** Soße
leicht scharf

MIËN XÀO GLASNUDELN

mit Gemüse & asiat. Kräutern, Röstzwiebeln
leicht scharf a, e, i, j, m

- 23 M mit gegrillten Riesengarnelen Black Tiger 6/8 25
- 24 M mit gegrilltem Rinderfilet 180 gr 25
- 25 M mit frittiertem Tofu 18



MÝ UDON

mit Ei & Gemüse in Austern-Tomaten-Soße ^{a, e, i, j, l, m}
dazu asiat. Kräuter, Erdnüsse & Röstzwiebeln

22 U	mit gegrillter Hühnerbrust	19
23 U	mit gegrillten Riesengarnelen ^{Black Tiger 6/8}	25
24 U	mit gegrilltem Rinderfilet ^{180 gr}	25
25 U	mit frittiertem Tofu	18

SAIGON MENÜ

FÜR 2 PERSONEN

48,00

VORSPEISE

Breitbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sojasprossen,
Lauchzwiebeln, asiat. Kräutern ^{i, m}

HAUPTSPEISE

gemischter Saigon Teller ^{a, c, f, g, h, i, l, m}
mit Reis & Reismudeln

- hausgegrillte, knusprige Ente mit Gemüse und Hoisinsoße (leicht scharf)
- gegrillte Schweinefleischbällchen
- Frühlingsrollen gefüllt mit Krabben & Schweinehack
- Rinderfilet im frischen Pfefferblatt
- Hühnerbrust in Honigmarinade mit Zitronengras serviert mit Salat, asiat. Kräutern & Fischsoße

HAUPTSPEISEN

mit frischem Wok-Gemüse & Reis

MANGO CURRY

mit Ananas in gelber

Curry - Mango - Sahne - Soße b, e, i, j

40G	GÀ	HÜHNERBRUST	18
40 T	TÔM	RIESENGARNELEN Black Tiger 6/8	25
40 C	CÁ HỒI	LACHS Schott. Label Rouge	21
40 D	ĐẬU PHỤ	FRITTIERTER TOFU	16

GELBES CURRY

gelbes Curry mit Kokosmilch

leicht scharf e, i, j

50G	GÀ	HÜHNERBRUST	18
50 B	BÒ	RINDERFILET 180 gr	25
50 T	TÔM	RIESENGARNELEN Black Tiger 6/8	25
50 C	CÁ HỒI	LACHS Schott. Label Rouge	21
50 D	ĐẬU PHỤ	FRITTIERTER TOFU	16
50 R	RAU XÀO	GEBRATENES GEMÜSE	14





ROTES CURRY

rote Curry - Kokos - Soße mit Chili & Zitronengras
sehr scharf e,i,j

60G	GÀ	HÜHNERBRUST	18
60 B	BÒ	RINDERFILET 180 gr	25
60 T	TÔM	RIESENGARNELEN Black Tiger 6/8	25
60 D	ĐẬU PHỤ	FRITTIERTER TOFU	16
60 R	RAU XÀO	GEBRATENES GEMÜSE	14

SÜß-SAUER SOSSE

fruchtige Süß-Sauer Soße mit Ananas e,i,j,m

70G	GÀ	HÜHNERBRUST	18
70 B	BÒ	RINDERFILET 180 gr	25
70 T	TÔM	RIESENGARNELEN Black Tiger 6/8	25

HAUPTSPEISEN

mit frischem Wok-Gemüse & Reis

HOISIN SOSSE

kräftige, dunkle Hoisinsoße mit Cashew Nüssen
leicht scharf a, e, i, j, m

80G	GÀ	HÜHNERBRUST	18
80 B	BÒ	RINDERFILET 180 gr	25
80 T	TÔM	RIESENGARNELEN Black Tiger 6/8	25
80 D	ĐẬU PHỤ	FRITTIERTER TOFU	16
80 R	RAU XÀO	GEBRATENES GEMÜSE	14

SA ỚT

angebraten mit Zitronengras & Chili
Zwiebeln und Knoblauch
sehr scharf e, i, j, m

90G	GÀ	HÜHNERBRUST	18
90 B	BÒ	RINDERFILET 180 gr	25
90 T	TÔM	RIESENGARNELEN Black Tiger 6/8	25
90 D	ĐẬU PHỤ	FRITTIERTER TOFU	16
90 R	RAU XÀO	GEBRATENES GEMÜSE	14

TRÁNG MIỆNG DESSERT

- | | | |
|-----|--|---|
| 200 | Frittierte Banane a
mit Honig und Erdnuss | 5 |
| 201 | Frittierte Banane mit Vanilleeis a
mit Honig und Erdnuss | 6 |
| 202 | Frittierte Ananas a
mit Honig | 5 |
| 203 | Cà phê sữa đá Affogato
vietnamesischer Kaffee, gez. Kondensmilch
mit Vanilleeis | 5 |
| 204 | Chocolate Lava Cake a, b
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis | 6 |

Allergene:

a - Glutenhaltige Getreide
b - Milch,
c - Eier (Hühnereier)
d - Senf
e - Sellerie
f - Schalenfrüchte
g - Erdnüsse

h - Sesamsamen
i - Fisch / Fischsoße
j - Soja
k - Lupinen
l - Krebstiere
m - Weichtiere / Austerensoße
n - Schwefeloxidante und Sulphite

 **vegetarische Speisen**

Auf Nachfrage alle Gerichte in Vegan erhältlich



BIER VOM FASS

	0.3L	0.4L
Radeberger Pils	4	4.5
Radler	4	4.5
Schöfferhofer Weizen	0.5L	5

FLASCHENBIER

Saigon Bier	0.35L	4.5
Alkoholfreies Weizen	0.5L	5
Alkoholfreies Pils	0.5L	5

ALKOHOLFREIES

Mineralwasser	0.2L	0.4L
Still oder Sprudel	2	3.5
Leitungswasser		2

FLASCHE

San Pellegrino	sprudel	0.75L
Acqua Panna	still	7

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Spezi, Apfelschorle	0.2L	0.4L
	2.5	4

SÄFTE

Mango	0.2L	
Litschi	3	
Johannisbeere		
Maracuja		
Alle Säfte auch als Schorle	0,4L	4.5

HAUSGEMACHTES

	0.4L
Thai Limetten Eistee	6
Thai Tee, Rohrzucker, Limette	
Limetten Limonade	6
Limette, Rohrzucker	
Lemongrass Soda	6
Zitronengras, Limette, Rohrzucker, Soda	
Hibiskus Limonade	6
Hibiskus, Rohrzucker, Zitrone	
Yuzu Soda	6
Yuzu, Zucker, Zitrone, Soda	

TEE & KAFFEE

Tasse Tee	0.4L	
Jasmin		4
Grün		4
Limette mit Honig		4
Orange & Ingwer mit Honig		4
Pfefferminze mit Honig		4
Cà phê sữa đá	kalt	4
vietnamesischer Kaffee, gez. Kondensmilch, Eiswürfel		
Kaffee		3
Espresso		2.5
Cappuccino		4
Latte Macchiato		4

WEIN

0.2L 0.75L

ROT
trocken

Conde Valdemar Tempranillo Crianza Rioja
DOCa, Spanien

7 25

Cuore Verde Foresta Ombrosa Primitivo Puglia, Italien

7 25

Seeger Chardonnay QbA, Baden

27

WEISS
trocken

Hans Winter Riesling Kabinett, Heidelberg

7 25

A. Diehl Grauer Burgunder Kabinett, Pfalz

7 25

Dietrich Großkarlbacher Weisser Burgunder, Pfalz

6

Weißburgunder Schorle

5

ALKOHOLISCHES

Yuzu Gin Fizz

Gin, Yuzu, Limette, Soda

8

Lemongrass Mojito

Rum, Limette, Zitronengras,
Rohrzucker, Minze, Soda

8

Yuzu Mojito

Rum, Limette, Yuzu, Zucker,
Minze, Soda

8

Wodka Maracuja

7

Aperol Spritz

7

Hibiscus Mojito

Rum, Limette, Hibiscus,
Rohrzucker, Minze, Soda

8

Lemongrass Spritz

Prosecco, Zitronengras,
Rohrzucker, Soda

7

Wodka

4CL

3

Kwai Feh Lychee

Litschi Schnaps

4

Kao Liang Chiew

chin. Reisschnaps 62%

4

Mittagskarte

11:30 - 14:30 Uhr

mit frischem Wok-Gemüse & Reis

- | | | | |
|-------|---|-------------------|----|
| A 50G | gebrat. Hühnerbrust mit gelber Curry - Kokos - Soße (leicht scharf) | ^{ij,m} | 12 |
| A 70G | gebrat. Hühnerbrust mit Ananas in Süß - Sauer - Soße | ^{ij,m} | 12 |
| A 80G | gebrat. Hühnerbrust mit Cashewnüssen Hoisinsoße (leicht scharf) | ^{ij,m} | 12 |
| A 30V | knusprige Ente mit Erdnusssoße | ^{a,ij,m} | 14 |
| A 70V | knusprige Ente mit Ananas in Süß - Sauer - Soße | ^{a,ij,m} | 14 |
| A 80V | knusprige Ente mit Hoisinsoße (leicht scharf) | ^{a,ij,m} | 14 |
| A 80T | gegrillte Krabben mit Cashewnüssen & Hoisinsoße (leicht scharf) | ^{a,ij,m} | 13 |
| A 80D | frittierter Tofu mit Cashewnüssen Hoisinsoße (leicht scharf) | ^{a,ij,m} | 12 |
| A 124 | gebratener Reis mit Ei und Gemüse | ^{a,ij,m} | 10 |

PHỞ Hà Nội

Breitbandnudel-Suppe nach traditioneller Art aus klarer Rinder- und Hühnerbrühe mit Lauchzwiebeln, Sojasprossen, asiat. Kräutern ^{ij}

- | | | |
|-----|------------------|----|
| A2 | Huhn | 12 |
| A2D | frittierter Tofu | 12 |
| A3 | Rinderhüfte | 13 |