Saigon
by ŌKAMI

Ha Long Bay

Der Legende nach schufen mächtige Drachen die Ha Long Bay, als sie herabstiegen, um Vietnam zu schützen. Mit ihren Schwänzen formten sie die markanten Kalksteinfelsen, und die Juwelen, die sie ins Meer streuten, wurden zu den vielen Inseln der Bucht. Heute zählt die „Bucht des herabsteigenden Drachens“ zu den 7 Naturweltwundern und ist ein Ort voller Geschichte und Mythos.

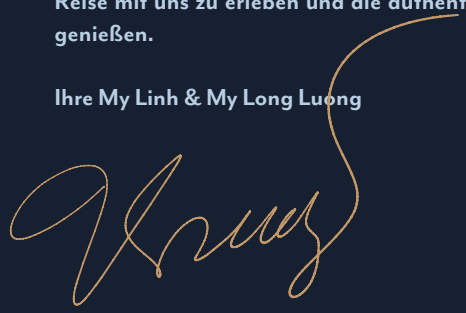
Hommage an die Heimat

Unsere Mutter ist in einem kleinen Fischerdorf in der Ha Long Bay, Vietnam, aufgewachsen – einem Ort, der heute zu den 7 Naturweltwundern zählt. In ihrer Kindheit war es ein ruhiges Dorf, umgeben von der magischen Schönheit der Bucht. Ihre Tage verbrachte sie mit Schwimmen, Fischen und dem Erkunden der Natur. Die Familie hatte wenig, doch unsere Großmutter lehrte sie, aus den einfachen Gaben des Meeres und der Felder besondere Gerichte zu zaubern.

Diese Liebe zu frischen Zutaten und authentischen Aromen hat unsere Mutter an uns, ihre Töchter My Linh und My Long, weitergegeben. Gemeinsam mit ihr durften wir von klein auf die Kunst des Kochens und die Bedeutung echter Gastfreundschaft lernen. Mit dem Saigon in Ottersheim haben wir einen Ort geschaffen, an dem wir diese Familientradition weiterleben und teilen können.

In jedem unserer Gerichte steckt ein Stück dieser Geschichte – von der Ha Long Bay bis zu Ihrem Teller. Wir laden Sie ein, diese kulinarische Reise mit uns zu erleben und die authentischen Aromen Vietnams zu genießen.

Ihre My Linh & My Long Luong



Suppen

1. Glasnudelsuppe 4,90€
Hühnerfleisch, Gemüse und Glasnudeln

2. Pekingsuppe 4,90€
Ente, Gemüse in süß-sauer-scharfer Suppe (leicht scharf)

3. Wan-Tan-Suppe 4,90€
Gemüse und Hühnchen-Füllung in Backteig

4. Gemüsesuppe 4,50€

5. Tom Yam Gai 5,50€
Kokosmilchsuppe, Hühnerfleisch, Gemüse (leicht scharf)

6. Tom Yam Gung 6,90€
Kokosmilchsuppe, Garnelen, Gemüse (leicht scharf)

Salate

17a. Wakame 6,00€
Seealgensalat

17b. Goi Xoai (leicht scharf) 9,90€
Mangosalat mit Riesengarnelen, frischen Kräutern,
Limetten-Chili-Vinaigrette und Erdnüssen

17. Asia Salat 9,90€
Mit Garnelen, Glasnudeln, lauwarmer Glasnudelsoße (leicht scharf)

Beilagen

113. Extra Sauce nach Wahl 3,00€

113a. Extra Kochreis 2,50€

17a. Wakame
5. Kokosmilchsuppe
17b. Mango Salat

Vorspeisen

6A. Edamame 6,00€
gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

10. Frühlingsrolle 5,00€
Mit Hühnchenfleisch-Gemüse-Füllung

11. Acht Minifrühlingsrollen 4,00€
Mit Gemüsefüllung

12a. Dumplings 6,50€
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung

13. Zwei Sommerrollen (kalt) 6,90€
Hühnchen, Garnelen, Reisnudeln, Salat, Kräuter
in Reispapier, serviert mit Fischsoße

15. Gebackene Wan-Tan 5,00€
Hühnchenfleisch-Gemüße-Füllung in Backteig

15a. Crispy Love (scharf) 6,90€
panierte, crispy Riesengarnele mit Chili-Mayonnaise und Unagi Dip

16a. Vorspeisenteller für Zwei 24,50€
Gemischte Auswahl unserer besten Vorspeisen

Vegetarische Gerichte

gekocht mit Gemüse und serviert mit Kochreis

107. In Chopsuey Soße	**10,50€**
108. In Dunkelsoße mit Tofu	**13,50€**
109. In Curry Soße (leicht scharf)	**10,90€**

108. Gemüse mit Tofu in Dunkelsauce

Gebratener Reis

angebraten
mit Eiern und Gemüse

23. Hühnchen	12,50€
26. Knusprige Ente	16,90€
27. Vegetarisch	11,90€
28. Garnelen	18,90€
29. Knuspriges Huhn	14,90€

Knuspriges Huhn

gekocht mit Gemüse und
serviert mit gekochtem Reis

51. In Chopsuey Soße	14,90€
56. In Süß-Sauer Soße	14,90€
57. In „Acht Köstlichkeiten"-Soße (leicht scharf)	14,90€
59. In Erdnusssauce (leicht scharf)	14,90€

Knusprige Ente

gekocht mit Gemüse und
serviert mit gekochtem Reis

61. In Chopsuey Soße	16,90€
66. In Süß-Sauer Soße	16,90€
67. In „Acht Köstlichkeiten"- Soße (leicht scharf)	16,90€
69. In Erdnusssoße (leicht scharf)	16,90€

Garnele

gekocht mit Gemüse und serviert mit Kochreis

91. In Chopsuey Soße	**18,90€**
96. In Süß-Sauer Soße	**18,90€**
97. In „Acht Köstlichkeiten“ Spezialsoße (leicht scharf)	**18,90€**

Pho Xao

Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Koriander und Erdnüssen

122. Mit Tofu	**13,90€**
P4. Mit Hühnerfleisch	**13,90€**
P5. Mit Rindfleisch	**14,90€**
P6. Mit Riesengarnelen	**18,90€**

P4. Pho Xao mit Hühnerfleisch

Gebratene Nudeln

angebraten mit Eiern und Gemüse

33. Hühnchen	12,50€
36. Knusprige Ente	16,90€
37. Vegetarisch	11,90€
38. Garnelen	18,90€
39. Knuspriges Huhn	14,90€

38. Gebratene Nudeln

Geschnetzeltes Huhn

gekocht mit Gemüse und serviert mit Kochreis

41. In Chopsuey Soße	13,90€
46. In Süß-Sauer Soße	13,90€
47. In „Acht Köstlichkeiten“ Spezialsoße (leicht scharf)	13,90€

14. Kokos-Curry Ente
46. Huhn Süss-Sauer

Rind

gekocht mit Gemüse und serviert mit Kochreis

81. In Chopsuey Soße	14,90€
86. Angebraten mit Zwiebeln	14,90€
87. In „Acht Köstlichkeiten“ Spezialsoße (leicht scharf)	14,90€

86. Rindfleisch mit gebratenen Zwiebeln

Pho Ha Noi

Reisbandnudeln mit Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojakeimen, Hühner-Rinder-suppe

P1. Mit Hühnerfleisch	**13,90€**
P2. Mit Rindfleisch	**15,90€**
P11. Mit Tofu	**13,90€**

Bun Viet Nam

Reisnudeln mit Salat, Fisch-Limettensoße,
Frühlingszwiebeln, Koriander und Erdnüssen

V1. Mit vietnamesischen Frühlingsrollen	14,90€
V3. Mit knusprigem Huhn	15,90€
V4. Mit gebratenem Rindfleisch	15,90€
V5. Mit knuspriger Ente	16,90€
V6. Mit gebratenen Riesengarnelen	18,90€

11. Curry Thai mit Huhn

Curry Thai

Mit Kokosmilch, unterschiedlichen Currypasten,
Gemüse und Reis

T1. Mit geschnetzeltem Hühnchen	13,90€
T2. Mit knusprigem Huhn	15,90€
T3. Mit Rindfleisch	15,90€
T4. Mit knuspriger Ente	16,90€
T5. Mit Riesengarnelen	18,90€
T6. Mit Gemüse	13,90€

Yaki Udon

Udon-Nudeln mit Spezialsoße und Gemüse

Y11. Mit geschnezeltem Hühnchen	**14,50€**
Y12. Mit knusprigem Huhn	**16,50€**
Y14. Mit Rindfleisch	**16,50€**
Y15. Mit knuspriger Ente	**18,50€**
Y16. Mit Riesengarnelen	**19,50€**
Y17. Mit Tofu	**13,50€**

Sushi Maki 6 Stück

M1. Sake Maki 5,50€
Mit Lachs

M2. Tekka Maki 6,50€
Mit Thunfisch

M3. Fry Ebi Maki 5,90€
Mit gebackener Garnele

M5. Avocado Maki 5,50€
Mit Avocado

M6. Kappa Maki 4,90€
Mit Gurke

M9. Kani Maki 4,90€
Mit Surimi

M11. Tempura Huhn Maki 5,50€
Mit Tempura Huhn

M13. Tempura Duck Maki 6,50€
Mit knuspriger Ente

Saigon Specials

S1. Mien Sao Bao 15,90€
Rindfleisch mit Glasnudeln

S3. Vit Gion Sa Ot (sehr scharf) 17,90€
knusprige Ente mit Zitronengras und Chili

S4. Tom Sao Ot (sehr scharf) 19,90€
Garnelen mit Zitronengras und Chili

S5. Mon Dac biet (scharf) 18,50€
Ente, Rind und Huhn in einer Spezialsauce

S8. Ga Ron Sa Ot (sehr scharf) 15,90€
Knuspriges Huhn mit Zitronengras und Chili

S9. Ga Gion Toi (leicht scharf) 15,90€
knuspriges Huhn mit Knoblauchsauce

S11. Bo Sao Toi (leicht scharf) 15,90€
Rindfleisch mit Knoblauchsauce

S12. Tom Sao Toi (leicht scharf) 19,90€
Garnelen mit Knoblauchsauce

S13. Vit Sao Toi (leicht scharf) 17,90€
knusprige Ente mit Knoblauchsauce

S15. Heiße Liebe (leicht scharf) 17,90€
knusprige Ente mit Reis und Kokosnussmilchsoße

S18. Mon Tien Vua (scharf) 20,90€
knusprige Ente und Garnelen

S19. Bo Que Huong (leicht scharf) 15,90€
Rindfleisch mit dunkler Spezialsoße

S20. Vit Que Huong (leicht scharf) 17,90€
knusprige Ente mit dunkler Spezialsoße

Sushi Nigiri 2 Stück

N1. Sake Nigiri 5,90€
Mit Lachs

N2. Sake Nigiri 5,90€
Mit flambiertem Lachs

N3. Maguro Nigiri 6,50€
Mit Thunfisch

N4. Aburi Manguro Nigiri 6,50€
Mit flambiertem Thunfisch

N5. Ebi Nigiri 5,90€
Mit Garnele

N7. Unagi Nigiri 6,90€
Mit gegrillten Aal

Sushi Crunchy Rolls 8 Stück

C1. Salmon Crunchy Roll 15,90€
Mit Lachs, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C2. Tuna Crunchy Roll 17,50€
Mit Thunfisch, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C3. Veggie Crunchy Roll 14,90€
Mit Avocado, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C4. Tempura Crunchy Roll 16,90€
Mit Garnele, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C5. Chicken Crunchy Roll 16,50€
Mit Tempura Huhn, Avocado, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

C6. Duck Crunchy Roll 16,90€
Mit Tempura Ente, Gurke, Frischkäse und knusprigem Teigmantel

Sushi Inside Out 8 Stück

U1. Veggi Inside Out 9,90€
Mit Mango, Gurke, Avocado und Sesam ummantelt

U2. Alaska Inside Out 11,50€
Mit Lachs, Avocado und Sesam ummantelt

U3. Maguro Inside Out Roll 12,90€
Mit Thunfisch, Gurke und Sesam ummantelt

U4. Ebi Tempura Inside Out Roll 13,50€
Mit knuspriger Riesengarnele, Avocado und Sesam ummantelt

U6. California Roll Inside Out 11,90€
Mit Avocado, Surimi und Sesam ummantelt

U8. Tempura Chicken Inside Out 12,50€
Mit Avocado, paniertem Huhn und Sesam ummantelt

U9. Tempura Duck Inside Out 13,90€
Mit Avocado, knuspriger Ente und Sesam ummantelt

Sushi Sashimi 8 Scheiben

Z1. Salmon 18,90€
Mit Lachs Sashimi und Wakame

Z2. Tuna 19,90€
Mit Thunfisch Sashimi und Wakame

Z3. Mix 20,50€
Mit Lachs Sashimi, Thunfisch Sashimi und Wakame

Z3. Mix Sashimi

Sushi Platten

PL1. Asian United Platte — 125,00€
16 Tempura, 16 Specials, 18 Makis, 8 Nigiri, 2 Sashimi, Wakame

PL2. Yonko Sushi Platte — 80,00€
16 Tempura, 8 Specials, 18 Maki, 16 Inside Out, 4 Nigiri, 1 Sashimi, Wakame

PL3. Asia Fiesta — 70,00€
8 Tempura, 8 Specials, 6 Makis, 16 Inside Out, 4 Nigiri, 1 Sashimi, Wakame

PL4. Luke - Ich bin dein Food — 40,00€
8 Tempura, 12 Maki, 4 Nigiri, 1 Wakame

PL5. Greedy for Nigiri Sushi Platte — 30,00€
12 gemischte Nigiri, 1 Wakame

PL6. Die 4 Elemente Sushi Platte — 25,00€
24 Maki, 4 Nigiri

PL7. Sagen Tut Yoda - Vegan du bekommst (vegan ohne Fisch) — 20,00€
12 Maki, 8 Inside Out, 2 Nigiri

P12. Yonko Platte

Desserts

D6. Gebackene Banane

Frische Banane mit Teig frittiert. Abgerundet mit Honig, Mandeln und leckerem Eis.

6,90€

D7. Ice Cream Mochi

Traditionell japanische Klebereiskuchen gefüllt mit verschiedenen Pasten.

5,50 €

D3. Chocolate Heaven

Saftiger Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, serviert mit frischen Beeren und fruchtiger Soße.

5,90€

D4. Banh Ran

Mit einer süßen Mungobohnenpaste gefüllte vietnamesische Sesambällchen, garniert mit frischem Obst, Sahne und einer erfrischenden Soße

5,90€

Hausgemachte Limonaden

33. Da Chanh Limettenlimonade 0,4l

traditionell vietnamesische Limettenlimonade
aus frischen Limetten und Rohrzucker

6,50€

35. Ginger Drunk 0,4l

Ginger Beer, Koriander, Limettensaft,
Mandelsirup, Zuckersirup

6,50€

32. Yuzu'r Sweet 0,4l

Yuzu, Limetten, Rohrzucker

6,50€

34. It's mint to be Hibiscus 0,4l

Hibiskusblüte, MInze, Limette, Rohrzucker

6,50€

27. Whiteberry 0,4l

Weißer Tee, Brombeere, Limetten, Rohrzucker

6,50€

29. Peachy Lychee 0,4l

Pfirsichtee, Lychee, Limetten, Rohrzucker

6,50€

30. Limegrass Fever 0,4l

Zitronengrastee, Limetten, Rohrzucker

6,50€

28. Morning Breeze 0,4l

Sencha Grüntee, Minze, Mango, Rohrzucker

6,50€

Hausgemachte Eistees

Alkoholfreie Getränke

01. Johannesbeersaft/-schorle 0,4l	**4,50€ / 3,90€**
02. Apfelsaft/-schorle 0,4l	**4,50€ / 3,90€**
03. Mangosaft /-schorle 0,4l	**4,90€ / 4,50€**
04. Maracujasaft/-schorle 0,4l	**4,90€ / 4,50€**
05. Lycheesaft /-schorle 0,4l	**4,90€ / 4,50€**
06. Wasser: Selters	**3,50€ / 6,50€**

Medium/Naturell/0,25l / 0,75l
Selterswasser ist ein natürliches Mineralwasser, das aus der bekannten Seltersquelle in Deutschland stammt. Es ist für seinen erfrischenden Geschmack und seine spritzige Kohlensäure bekannt und beliebt

07. Cola Zero 0,33l	**3,50€**
08. Fanta 0,33l	**3,50€**
09. Sprite 0,33l	**3,50€**
10. Mezzo Mix 0,33l	**3,50€**
11. Cola 0,33l	**3,50€**

Warme Getränke

Kännchen Jasmin Tee	**4,50€**
Kännchen Grüner Tee	**4,50€**
Tasse Kaffee	**3,00€**
Tasse Espresso	**2,50€**

Aperitif

Sake 5cl	**3,50€**
Litschiwein 5cl	**3,50€**
Pflaumenwein 5cl	**3,50€**
Litschisekt 5cl	**4,00€**

Spirituosen

Bambusschnaps 45% 2cl	3,60€
Wu Chia Pi 53% 2cl Kräuterschnaps	3,60€
Kao Liangs 62% 2cl Reisschnaps	3,60€
Mai Kuei Lu 54% 2cl Rosenschnaps	3,60€

Bier vom Fass

Pils 0,3l / 0,4l	3,50€ / 4,00€
Radler 0,3l / 0,4l	3,50€ / 4,00€

Flaschenbier

Hefeweizen 0,5l	4,00€
Kristallweizen 0,5l	4,00€
Dunkelweizen 0,5l	4,00€
Alkoholfreies Weizenbier 0,5l	4,00€
Alkoholfreies Bier 0,33l	3,00€

Asiatisches Bier

Saigon Bier 0,33l	4,00€
Asahi Bier 0,33l	4,00€

Weisswein

W1. Grauburgunder 0,25l — **4,50€**
trocken

W2. Rießling 0,25l — **4,50€**
halbtrocken

W3. Weißweinschorle 0,25l / 0,5l — **4,00€ / 5,50€**

Weissherbst

W6. Weißherbst Portugieser 0,25l — **4,50€**
lieblich

W7. Weißherbst Spätburgunder 0,25l — **4,50€**
trocken

W7a. Weißherbstschorle 0,25l / 0,5l — **4,00€ / 5,50€**

Rotwein

W8. Bardolino 0,25l — **4,50€**
halbtrocken

W9. Primitivo 0,25l — **4,50€**
trocken

W10. Dornfelder 0,25l — **5,00€**
trocken

W11. Rotweinschorle 0,25l / 0,5l — **4,00€ / 5,50€**

Mit Liebe gekocht,
Ihre Familie Luong

Allergene: