



SAIGON STREET FOOD
& SUSHI BAR

ÜBER UNS

ABOUT US

**SAIGON
BITES**
SAIGON STREET FOOD
& SUSHI BAR



Saigon Street Food ist ein zentraler Teil des Alltags in Ho-Chi-Minh-Stadt. An fast jeder Straßenecke werden unterschiedliche Garküchen verkauft, die frisch zubereitet werden. Die Küche zeichnet sich durch frische Zutaten, viele Kräuter und die ausgewogene Kombination aus süßen, salzigen, sauren und scharfen Aromen aus.

Saigon Street Food ist nicht nur Essen, sondern auch ein sozialer Treffpunkt und spiegelt das lebendige, dynamische Stadtleben Saigons wider.

Dieses Feeling möchten Wir auch nach Lörrach bringen. Traditionelle Küche mit creative Sushi mit einem guten Service in einer entspannten, warmen Atmosphäre. Unser Ziel ist jeden Tag unsere Gäste zu begeistern und glückliche Momente zu schaffen.

Wir freuen uns, Dich als Gast begrüßen zu dürfen, und wünschen Dir eine angenehme Zeit bei uns!



Saigon Street Food is a central part of everyday life in Ho Chi Minh City. On almost every street corner, you'll find different food stalls serving freshly prepared dishes. Vietnamese cuisine is known for its fresh ingredients, aromatic herbs, and the perfect balance of sweet, salty, sour, and spicy flavors.

Saigon street food is not just about eating – it's a social experience and a reflection of the vibrant, dynamic lifestyle of the city.

We want to bring this unique feeling to Lörrach: traditional Vietnamese cuisine combined with creative sushi, attentive service, and a relaxed, warm atmosphere. Our goal is to delight our guests every day and create happy moments to remember.

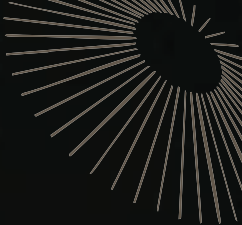
We look forward to welcoming you and wish you a wonderful time with us!

✦ SAIGON BITES ✦

VORSPEISEN | APPETIZERS

From Saigon Bites





CHẢ GIÒ (1.3.6.11)

Frittierte Frühlingsrollen | Crispy Spring Rolls

Gold gebackene Rollen mit Morcheln, Glasnudeln, Möhren & Weißkohl.

Dazu Limetten-Fisch-Soße zum Dippen

Golden fried rolls with morel mushrooms, glass noodles, carrots & white cabbage, served with lime fish sauce for dipping.

Schweinehack | Minced pork

7,20 €

Tofu 

6,90 €

GỎI CUỐN (5.6.11)

FrISChe Sommerrollen | Fresh Summer Rolls

FrISChe Reispapierrollen gefüllt mit ReISnudeln, Kräutern und Salat, serviert mit hausgemachter Erdnussauce.

Fresh rice paper rolls filled with rice noodles, herbs and salad, served with homemade peanut sauce.

Garnelen | Shrimp

7,20 €

Tofu 

6,90 €

GỎI XOÀI (5.6)

Mangosalat | Mango Salad

Saftige Mangostreifen vermengt mit frischen Kräutern, Limettendressing, gerösteten Erdnüssen

Juicy mango strips tossed with fresh herbs, lime dressing, and roasted peanuts.

Garnelen | Shrimp

7,90 €

Rindfleisch | Beef

7,50 €

Tofu 

6,90 €

GÀ XIÊN SATÊ ^(5,6)

8,50 €

Hähnchen-Satay-Spieße | Chicken Satay Skewers

Mariniertes Hähnchenfleisch über offener Flamme gegrillt, serviert mit cremiger Satay-Sauce.

Marinated chicken grilled over open flame, served with a creamy satay sauce.

GÀ RÔTI ^(1,6)

8,50 €

Gerösteter Hähnchenschenkel | Saigon-Style Roasted Chicken Leg

Langsam im Saigon-Stil mariniert und geröstet, serviert mit süß-saurer Sauce.

Slowly marinated and roasted Saigon-style chicken leg, served with sweet and sour sauce.



TÔM LĂN CỒM (1,2,3)

9,90 €

Knusprige Tigergarnelen im grünen Reis | Crispy Tiger Prawns in Young Green Rice

Knusprige Tigergarnelen umhüllt von jungen grünen Reisflocken, glasiert mit süß-saurer Sauce.

Crispy tiger prawns coated in young green rice flakes, glazed with sweet and sour sauce.

HÁ CẢO HẤP (1,2,3,6)

6,90 €

Gedämpfte Garnelen-Dumplings | Steamed Shrimp Dumplings

Gedämpfte Dumplings mit saftigen Tigergarnelen in zarten, durchscheinenden Teighüllen, serviert mit süß-saurer Sauce, Vietnamesischem Koriander und knusprigen Röstzwiebeln.

Steamed dumplings filled with juicy tiger prawns in delicate, translucent wrappers, served with sweet and sour sauce, Vietnamese coriander, and crispy fried shallots.

BÁNH BAO HẤP (1,3,6)

8,50 €

Gedämpfter Bao Bun mit Schwein | Steamed Bao Bun with Pork

Weicher, gedämpfter Bao Bun gefüllt mit würzigem Schweinehackfleisch, Mu-Err-Pilzen und Glasnudeln, serviert mit süß-saurer Sauce.

Soft steamed bao bun filled with seasoned minced pork, wood ear mushrooms and glass noodles, served with sweet and sour sauce.

BÁNH BAO HẤP CHAY (1,6)

7,90 €

Gedämpfter vegetarischer Bao Bun | Steamed Vegetarian Bao Bun

Fluffiger, gedämpfter Bao Bun gefüllt mit gewürztem Gemüse und Tofu, serviert mit süß-saurer Sauce.

Fluffy steamed bao bun filled with seasoned vegetables and tofu, served with sweet and sour sauce.

CANH CHUA ^(2,2) 🌱

Südvietnamesische süß-saure Suppe Southern Vietnamese Sweet & Sour Soup

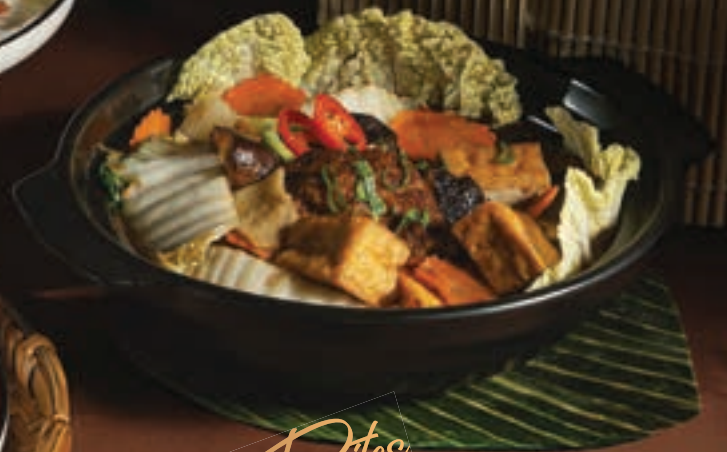
Südvietnamesische Tamarindensuppe mit Ananas, Tomaten und frischen Kräutern.
Southern Vietnamese tamarind soup with pineapple, tomatoes and fresh herbs.

Garnelen | Shrimp

8,90 €

Tofu 🌱

6,50 €



From Saigon Bites





5,90€

SÚP MISO ⁽⁶⁾

Miso-Suppe | Miso Soup

Traditionelle japanische Miso-Brühe mit Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln.

Traditional Japanese miso broth with tofu, seaweed and spring onions.

6,50 €

EDAMAME ⁽⁶⁾

Gedämpfte Edamame | Steamed Edamame

Gedämpfte junge Sojabohnen, leicht gesalzen.

Steamed young soybeans, lightly salted.

7,90 €

ĐẬU HŨ SẢ ÓT ^(1,6)

Gebratener Tofu mit Zitronengras & Chili | Lemongrass Chili Tofu

Im Wok gebratene Tofuwürfel mit Zitronengras, Knoblauch und einem Hauch Chili.

Wok-fried tofu cubes with lemongrass, garlic and a hint of chili.

8,90 €

PAKCHOY XÀO TỎI

Gebratener Pak Choi mit Knoblauch | Stir-Fried Pak Choi with Garlic

Knackiger Pak Choi, sautiert mit Knoblauch und leichtem Sojadressing.

Crisp pak choi sautéed with garlic and a light soy dressing.

9,50 €

RAU CỦ NƯỚNG MỠ HÀNH ⁽⁶⁾

Gegrilltes Gemüse mit Frühlingszwiebelöl | Grilled Vegetables with Scallion Oil

Über Holzkohle gegrilltes Saisongemüse, glasiert mit hausgemachtem Frühlingszwiebelöl.

Charcoal-grilled seasonal vegetables glazed with homemade scallion oil.

9,90 €

TÀU HỦ KY KHO TỘ ^(1,6)

Geschmorter Tofu & Tofuhäute im Tontopf | Braised Tofu & Tofu Skin in Clay Pot

Langsam geschmorter Tofu und Tofuhäute in karamellisierter Sojasauce, traditionell im Tontopf zubereitet.

Slowly braised tofu and tofu skin in caramelized soy sauce, traditionally prepared in a clay pot.

Gedämpfter Jasminreis | Steamed jasmine rice

+ 2,00 €

BAO BURGER

EAST MEETS WEST

STILL BERLIN + BURGERS & HIPHOP PRESENT . BERLIN'S BEST BURGER (2015 & 2016)

Weiches, gedämpftes Bao-Brot trifft moderne Burger-Kreationen.
Saigon-Streetfood-Aromen, hausgemachte Saucen und westlicher Comfort Food – Fusion in ihrer besten Form.

Soft steamed bao buns meet modern burger creations.
Saigon street food flavors, homemade sauces and western comfort food – fusion at its best.

EXTRAS

- Spiegelei | Fried egg 2,00 €
- Käse | Cheese 2,00 €
- Süßkartoffel-Pommes | Sweet potato fries 5,90 €



YOUNG BUN (1,6,11)

11,50 €

Tofu Bao | Tofu Bao

Knuspriger Tofu mit Haus-Curry-Sauce, veganer Mayo und karamellisierter Sojasauce, garniert mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und frischen Mangoscheiben.

Crispy tofu with homemade curry sauce, vegan mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and fresh mango slices.

BEEF BAO BITES (1,11) ★

11,50 €

Rindfleisch Bao | Beef Bao

100 g gewürztes Rinderhackfleisch mit Haus-Curry-Sauce, Mayo und karamellisierter Sojasauce, getoppt mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Mangoscheiben.

100 g seasoned minced beef with homemade curry sauce, mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and mango slices

CHICK BAO BITES (1,11)

11,50 €

Hähnchen Bao | Chicken Bao

Gegrilltes BBQ-Hähnchen mit süß-saurer Glasur, Mayo und karamellisierter Sojasauce, getoppt mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Mangoscheiben.

Grilled BBQ chicken with sweet & sour glaze, mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and mango slices.

P.I.G – PORK IN GLORY (1,3)

11,50 €

Schweinefleisch Bao | Pork Bao

Gegrilltes Schweinefleisch mit Haus-Curry-Sauce, Mayo und karamellisierter Sojasauce, getoppt mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und frischen Ananasscheiben.

Grilled pork with homemade curry sauce, mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and fresh pineapple slices.

G DUCKY (1,11)

13,50 €

Ente Bao | Duck Bao

Knusprig geröstete Ente mit Hoisin-Sauce, Mayo und karamellisierter Sojasauce, getoppt mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und frischen Ananasscheiben.

Crispy roasted duck with hoisin sauce, mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and fresh pineapple slices.

FAT FISH (1,3,4,6,11)

13,50 €

Lachs Bao | Salmon Bao

Gegrilltes Lachsfilet mit süß-saurer Glasur, Mayo und karamellisierter Sojasauce, getoppt mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Mangoscheiben.

Grilled salmon fillet with sweet & sour glaze, mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and mango slices.

NO SHRIMP (1,2,3,6,11)

13,50 €

Garnelen Bao | Shrimp Bao

Knusprige Tigergarnelen in grünen Reisflocken mit süß-saurer Glasur, Mayo und karamellisierter Sojasauce, getoppt mit eingelegtem Rettich, Karotten, Zwiebeln, Koriander und Mangoscheiben.

Crispy tiger prawns coated in young green rice flakes with sweet & sour glaze, mayo and caramelized soy sauce, topped with pickled daikon, carrots, onions, coriander and mango slices.

PHỞ

VIETNAMESISCHE NUDELSUPPE

VIETNAMESE NOODLE SOUP

Phở ist nicht nur ein Gericht – es ist ein Gefühl.

Von den lebhaften Straßen Saigons bis zu Ihrem Tisch: Unsere Brühe wird stundenlang mit gerösteten Gewürzen und frischen Kräutern gekocht.

Heiß serviert mit Reisnudeln, Sojasprossen, Zwiebeln, frischen Kräutern, Zimt und Limette – eine Schale purer vietnamesischer Geborgenheit.

Phở is not just food – it's a feeling.

From the lively streets of Saigon to your table, our broth is slow-simmered for hours with roasted spices and fresh herbs.

Served steaming hot with rice noodles, bean sprouts, onions, fresh herbs, cinnamon and lime – a bowl of pure Vietnamese comfort.

PHỞ ĐẶC BIỆT ^(1,4) (Empfehlung des Hauses)

Spezial-Kombination Phở | Special Combination Phở

19,90 €

Kräftige Phở mit rare beef, Brisket und hausgemachten Rindfleischbällchen.

Full-bodied phở with rare beef, brisket and homemade beef meatballs.



From Saigon Dishes

PHỞ CHAY ⁽⁶⁾

16,50 €

Vegane Phở | Vegan Phở

Duftende Gemüsebrühe, langsam gekocht mit Wurzelgemüse, Pilzen und frischen Kräutern.

Fragrant vegetable broth, slowly simmered with root vegetables, mushrooms and fresh herbs.

PHỞ BÒ TÁI ⁽⁴⁾

15,50 €

Rare-Beef Phở | Rare Beef Phở

Klassische Phở mit hauchdünn geschnittenem rohem Rindfleisch, das in der heißen Brühe gart.

Classic phở with thinly sliced rare beef, gently cooked in the hot broth.

PHỞ GÀ ⁽⁴⁾

16,90 €

Hühner-Phở | Chicken Phở

Fklare, aromatische Hühnerbrühe, langsam gekocht mit Ingwer, Zwiebeln und vietnamesischen Gewürzen, serviert mit zartem Hühnerfleisch.

Clear and aromatic chicken broth, slowly simmered with ginger, onions and Vietnamese spices, served with tender chicken.

PHỞ BÒ NẠM ⁽⁴⁾

16,50 €

Brisket-Phở | Brisket Phở

Kräftige Rinderbrühe mit zart geschmortem Rinderbrustfleisch (Brisket).

Rich beef broth with tender slow-braised beef brisket.

PHỞ BÒ VIÊN ⁽⁴⁾

16,50 €

Rindfleischbällchen-Phở | Beef Meatball Phở

Traditionelle Phở mit hausgemachten Rindfleischbällchen.

Traditional phở with homemade beef meatballs.

PHỞ TÁI LĂN ⁽⁴⁾

18,90 €

Gebratene Rare-Beef Phở | Stir-Fried Rare Beef Phở

Aromatische, leicht rauchige Phở-Brühe mit kurz angebratenem Rindfleisch – intensiv, würzig und vollmundig.

Aromatic, lightly smoky phở broth with briefly stir-fried rare beef – deep, savory and full of flavor.

OPTIONAL ZU ALLEN PHỞ-GERICHTEN | OPTIONAL FOR ALL PHỞ DISHES

• Keto-Nudeln (No-Carb)

+ 2,00 €

Ideal für Keto- oder Low-Carb-Ernährung

Perfect for keto or low-carb diets

• Trứng trần – pochiertes Ei

+ 3,00 €

Für eine extra cremige, reichhaltige Phở

For an extra creamy and rich bowl of phở

HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

Herzerwärmende vietnamesische Wohlfühlgerichte – jeder Teller trägt die Aromen Saigons:
reich, ausgewogen und voller Seele.

Comforting Vietnamese classics – every plate carries the flavors of Saigon: rich, balanced and full
of soul.



From Saigon Dites



SAIGON CURRY ⁽⁶⁾

Vietnamesisches Kokos-Curry | Vietnamese Coconut Curry

Serviert mit Jasminreis | Served with jasmine rice

Cremiges vietnamesisches Kokos-Curry, langsam gekocht mit Zitronengras, Kartoffeln und Karotten.
Creamy Vietnamese coconut curry, slowly simmered with lemongrass, potatoes and carrots.

Tofu 	15,90 €
Vegane Ente Vegan Duck ^(1,6) 	17,90 €
Hähnchenfleisch Chicken ⁽⁶⁾	15,90 €
Knusprige Ente Crispy Duck ⁽⁶⁾	21,90 €
Gegrilltes Lachsfilet Salmon ^(4,6)	21,90 €
Tigergarnelen in grünen Reisflocken Tiger Prawns ^(2,6)	21,90 €

CƠM SỐT CHUA NGỌT

Süß-saures Reisgericht | Sweet & Sour Rice Dish

Reis mit süß-saurer Sauce – gedämpfter Reis mit gebratenem Gemüse und einer kräftigen süß-sauren Sauce, harmonisch abgeschmeckt.

Sweet & Sour Rice – steamed rice served with stir-fried vegetables and a rich sweet and sour sauce, perfectly balanced in flavor.

Tofu 	15,90 €
Knuspriges Hähnchen Crispy Chicken	16,90 €
Knusprige Ente Crispy Duck	21,90 €
Gegrilltes Lachsfilet Salmon	21,90 €
Tigergarnelen in grünen Reisflocken Tiger Prawns ⁽²⁾	21,90 €



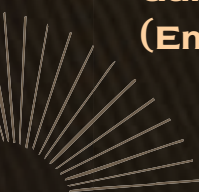
CƠM CHIÊN SAIGON BITES

Gebratener Reis – Saigon Style | Saigon-Style Fried Rice

Im Wok gebratener Reis mit Erbsen, Karotten, knusprigen Schalotten und Ei – klassisch nach Saigon-Art.

Wok-fried rice with peas, carrots, crispy shallots and egg – Saigon-style.

Tofu ^(1,6,11) 	16,90 €
Garnelen & vietnamesische Wurst ^(1,2,3,6,11) (Empfehlung des Hauses)	19,90 €



From Saigon Bites





MÌ XÀO GIÒN (1, 2, 3, 6)

19,90 €

Knusprige Eiernudeln Crispy egg noodles

Knusprige Eiernudeln mit Garnelen, Rindfleisch, Pak Choi, Pilzen und gemischtem Gemüse in einer herzhaften Haussauce.

Crispy egg noodles with shrimp, beef, pak choi, mushrooms & mixed vegetables in a savoury house sauce

Vegan option

16,90 €

COM TẤM SƯỜN (3, 4, 6)

19,90 €

Reis Mit Gegrilltem Schwein Broken rice with grilled pork

Gegrilltes, mariniertes Schweinekotelett, serviert mit Spiegelei, eingelegtem Gemüse, Frühlingszwiebelöl und hausgemachter Fischsauce. Ein Saigon-Streetfood-Klassiker, neu interpretiert.

Grilled marinated pork chop served with fried egg, pickles, scallion oil & homemade fish sauce. A Saigon street-food classic, reimagined with style

CÁ HỒI NƯỚNG TERIYAKI (1, 2, 6)

21,50 €

Gegrilltes Lachsfilet Teriyakisaucе Grilled Salmon Teriyaki

Zart gegrilltes Lachsfilet, serviert mit gebratenem Pak-Choi und hausgemachter Teriyakisaucе.

Grilled Salmon with Pak Choi & Teriyaki Sauce

Tender grilled salmon fillet served with sautéed Pak Choi and homemade teriyaki sauce



BÚN BÒ NAM BỘ

Reisnudel-Bowl mit Rindfleisch | Southern Beef Rice Noodle Bowl

Warme Reisnudeln mit frischen Kräutern, Salat, gebratenen Schalotten und eingelegtem Gemüse, serviert mit hausgemachter Sauce.

Warm rice noodles with fresh herbs, salad, fried shallots and pickled vegetables, served with homemade sauce.

Rindfleisch ⁽⁴⁾

19,90 €

Veganes Beef ⁽⁶⁾ 

19,90 €

BÚN THỊT NƯỚNG ^(2,5,6)

19,90 €

Reisnudeln mit gegrilltem Fleisch | Grilled Meat Rice Noodle Bowl

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, Rindfleisch in Betelblättern (Bò lá lốt), frischen Kräutern, eingelegtem Karotten-Rettich-Mix, gerösteten Erdnüssen, Frühlingszwiebelöl und

Rice noodles with grilled pork, grilled beef wrapped in betel leaves, fresh herbs, pickled carrot & daikon, roasted peanuts, scallion oil and homemade fish sauce.

BÁNH XÈO ^(1,2,4)

15,90 €

Vietnamesischer herzhafter Pfannkuchen | Vietnamese Savory Pancake

Knuspriger Reismehlpfannkuchen gefüllt mit Garnelen, Schweinefleisch und Sojasprossen.

Serviert mit Reisapapier, Salat und Kräutern zum Selbststrollen sowie hausgemachter Fischsauce.

Crispy rice flour pancake filled with shrimp, pork and bean sprouts, served with rice paper, salad and herbs for wrapping, plus homemade fish sauce.

Mit Tofu ^(5,6)

14,90 €



BÚN CHẢ GIÒ

Reisnudeln mit Frühlingsrollen | Rice Noodles with Spring Rolls

Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, frischen Kräutern, Salat, eingelegtem Gemüse und
Rice noodles with crispy spring rolls, fresh herbs, salad, pickled vegetables and homemade sauce.

Schweinehack | Mincepork 19,90 €

Tofu & Gemüse 17,90 €

MIẾN TRỘN

Glasnudel-Bowl | Glass Noodle Bow

Warme Glasnudeln mit Kräutern, Gemüse, gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Fisch- oder
Sojasauce – leicht und aromatisch.

Warm glass noodles with herbs, vegetables, roasted peanuts and homemade fish or soy sauce –
light and flavorful.

Tofu ⁽⁶⁾ 15,90 €

Vegane Ente | Vegan Duck 17,90 €

Hähnchenspieße | Chicken Skewers ^(5,6) 15,90 €

Rindfleisch | Beef ⁽⁶⁾ 16,90 €

Knusprige Ente | Crispy Duck ⁽⁶⁾ 21,90 €

Tigergarnelen in grünen Reisflocken | Tiger Prawns ^(1,2,3,6) 21,90 €

Gegrilltes Lachsfilet | Salmon ^(1,3,4,6,11) 21,90 €

PHỞ XÀO ^(3,5,6)

Gebratene Reisnudeln | Stir-Fried Rice Noodles

Serviert mit Jasminreis | Served with jasmine rice

Im Wok gebratene Reisnudeln mit Gemüse, Ei, Erdnüssen und einem Hauch Tamarindensüße.
Wok-fried rice noodles with vegetables, egg, peanuts and a hint of tamarind sweetness.

Tofu ⁽⁶⁾ 15,90 €

Vegane Ente | Vegan Duck 17,90 €

Hähnchenspieße | Chicken Skewers 15,90 €

Garnelen | Prawns ^(2,3,5,6) 21,90 €

Knusprige Ente | Crispy Duck 21,90 €

Gegrilltes Lachsfilet | Salmon 21,90 €

SAIGON FAMILY MEAL

A complete Vietnamese home-style meal, freshly prepared daily by our chef.
Ein vietnamesisches Familienessen – täglich frisch vom Küchenchef zubereitet.

From Saigon Bites





MEAT SET | FLEISCH-SET

Includes / Enthält:

- Traditional soup / Traditionelle Suppe
- Daily stir-fry / Wokgericht des Tages
- Daily meat or seafood dish / Fleisch- oder Fischgericht des Tages
- Fried dish / Frittiertes Gericht
- Steamed rice / Reis
- Dessert or fruit of the day / Dessert oder Obst des Tages
- Homemade sauce / Hausgemachte Sauce

VEGETARIAN SET | VEGGIE-SET

Includes / Enthält:

- Vegetarian soup / Vegetarische Suppe
- Daily vegetarian stir-fry / Vegetarisches Wokgericht des Tages
- Daily vegetarian main dish / Vegetarisches Hauptgericht des Tages
- Fried vegetarian dish / Frittiertes vegetarisches Gericht
- Steamed rice / Reis
- Dessert or fruit of the day / Dessert oder Obst des Tages
- Homemade vegetarian sauce / Hausgemachte vegetarische Sauce

Suitable for one person or to share

Dishes may vary daily. Please ask our staff if you have any allergies.

€21,90 pro Person / per person

€39,90 für 2 Personen / for 2 people



KIDS & SMALL BITES

LITTLE PHO CHICKEN ⁽⁴⁾

8,90 €

Kleine Hähnchen-Phở | Small Chicken Phở

Reisnudeln mit zartem Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander in einer milden, klaren Brühe.

Rice noodles with tender chicken, bean sprouts, spring onions and coriander in a mild, clear broth.

MINI BAO BURGER COMBO ^(1,3)

9,90 €

Mini Bao Burger Set | Mini Bao Burger Combo

Mini Bao Burger mit Hähnchen oder Rindfleisch, milder Mayo und frischem Salat, serviert mit kleinen Süßkartoffel-Pommes.

Mini bao burgers with chicken or beef, mild mayo and fresh salad, served with small sweet potato fries.

HAPPY FRIED RICE ^(3,6)

8,90 €

Gebratener Reis – Kinderportion | Fried Rice – Kids Portion

Wok-gebratener Reis mit Ei, Karotten und Erbsen. Wahlweise mit Hähnchen oder Tofu.

Wok-fried rice with egg, carrots and peas. Choice of chicken or tofu.



DESSERTS | NACHSPEISEN

WAFFLE ^(1,7)

7,50 €

Hausgemachte Waffel | Homemade Waffle

Hausgemachte Waffel, serviert mit frischer Mango, Kokosmilch und einem Hauch Kondensmilch.

Homemade waffle served with fresh mango, coconut milk and a hint of condensed milk.

XÔI XOÀI – MANGO STICKY RICE ⁽⁰⁾

7,50 €

Klebreis mit Mango | Sticky Rice with Mango

Klebreis mit reifer Mango, Banane und cremiger Kokossauce.

(Keine deklarationspflichtigen Allergene)

Sticky rice with ripe mango, banana and creamy coconut sauce.

(No declarable allergens)

PANNA COTTA ⁽⁷⁾

6,90 €

Panna Cotta mit Mango & Erdbeere |

Panna Cotta with Mango & Strawberry

Zarte Panna Cotta mit Mangopüree, Erdbeersauce, gerösteten Erdnüssen und frischer Minze.

Delicate panna cotta with mango purée, strawberry sauce, roasted peanuts and fresh mint.

ALLERGEN INFORMATION

According to EU food information Regulation (LMIV)
Dishes in our menu may contain the following allergens:

1. Gluten (Wheat, barley, rye, oats...)
2. Crustaceans (e.g., shrimp)
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts

Soybeans
Milk / Dairy
Tree Nuts (Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews...)
Celery
Mustard

Seasame
Sulphur Dioxide & Sulphites
(Used as preservative)
Lupin
Molluscs (Squid, mussels...)

STANDARD DISCLAIMER

Please inform our staff about any allergies or intolerances. Despite careful preparation, traces of allergens may be present in all dishes.

SUSHI MENÜ

From Saigon Bites

Frisch. Klar. Mit Sorgfalt zubereitet.

Fresh. Pure. Crafted with care.

Japanische Präzision trifft moderne Saigon-Energie.

Japanese precision meets modern Saigon energy.



VORSPEISEN ✦ STARTERS

UMI – Tuna Carpaccio

11,90 €

Zartes Thunfisch-Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce.

Delicate tuna carpaccio with ginger soy sauce.

Tuna Tanaki

12,90 €

Leicht angegrillter Thunfisch in Sesamkruste.

Lightly seared tuna in sesame crust.

SORA – Salmon Carpaccio

18,90 €

Zartes Lachs-Carpaccio mit Ingwer-Sojasauce.

Delicate salmon carpaccio with ginger soy sauce.

Wagyu Beef Carpaccio

22,90 €

Dünn geschnittenes Wagyu-Rind mit frischem schwarzem Trüffel.

Thinly sliced Wagyu beef with fresh black truffle.

✦ SALATE ✦

mit japanischem Haus-Dressing
with Japanese house dressing

Avocado Salad (Vegan) 🌱

12,90 €

Frischer gemischter Salat mit Avocado.

Fresh mixed salad with avocado.

Salad with grilled fish & shrimp

14,50 €

Gemischter grüner Salat mit leicht angegrilltem Fisch und Garnelen.

Mixed green salad with lightly grilled fish and shrimp.

Salad with aromatic grilled chicken

14,50 €

Gemischter grüner Salat mit aromatisch gegrilltem Hähnchen.

Mixed green salad with tender grilled chicken.

Salad with Sashimi

16,90 €

Gemischter grüner Salat mit Sashimi-Auswahl.

Mixed green salad with assorted sashimi.

NIGIRI SUSHI

2 Stück / 2 pieces

Inari  <i>Marinierte Tofu-Tasche</i> <i>Marinated tofu pocket</i>	6,50 €	Sake on Fire <i>Flambierter Lachs</i> <i>Flamed salmon</i>	7,50 €
Avocado  <i>Gegrillter Aal</i> <i>Grilled eel</i>	6,50 €	Wagyu (flamed) <i>Flambiertes Wagyu</i>	9,90 €
Unagi <i>Gegrillter Aal</i> <i>Grilled eel</i>	6,90 €	Sake <i>Lachs</i> <i>Salmon</i>	6,90 €
Ebi <i>Gekochte Garnele</i> <i>Cooked shrimp</i>	6,90 €	Cali <i>Surimi</i>	6,90 €
Maguro <i>Thunfisch</i> <i>Tuna</i>	6,90 €	Hamachi <i>Gelbschwanzmakrele</i> <i>Yellowtail</i>	6,90 €
		Tamago <i>Japanese omelette</i> <i>Omelett</i>	6,50 €

★ NIGIRI SPECIALS ★

Spicy Sake <i>Flambiertes Lachstatar-Nigiri.</i> <i>Flamed salmon tartare nigiri.</i>	9,00 €
Shizuka <i>Lachs auf grünem Spargel, leicht flambiert mit Chilifäden.</i> <i>Salmon on green asparagus, lightly flamed with chili threads.</i>	9,50 €
Honoka <i>Thunfisch auf Avocado, leicht flambiert mit Chilifäden.</i> <i>Tuna on avocado, lightly flamed with chili threads.</i>	9,90 €

MAKI SUSHI

8 Stück / 8 pieces

Kappa 
Cucumber 6,90 €

Tamago
Omelett 6,90 €

Mango Maki
Mango & cream cheese 6,90 €

Avocado 
6,90 €

California
Surimi & Avocado 7,20 €

Sake
Salmon 7,20 €

Ebi Avocado
Shrimp & Avocado 7,50 €

California Special 7,50 €
Surimi, Mayo, Lauch, Avocado
Surimi, mayo, leek, avocado

Tekka
Tuna 7,50 €

Sake Avocado 7,50 €
Salmon & Avocado

Tekka Avocado 7,80 €
Tuna & Avocado

Spicy Tuna 7,80 €



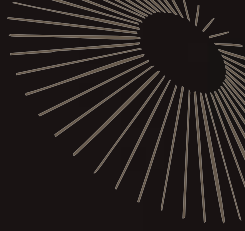
From Saigon Bites

TEMPURA ROLLS

Frittierte Spezialrollen (6 Stück)
Fried Special Rolls (6 pieces)

From Saigon Bites





Natsumi

9,00 €

Mango, Avocado, Frischkäse & Unagisoße.
Mango, avocado, cream cheese & eel sauce.

Naomi

9,50 €

Krabbenfleisch, Avocado, Frischkäse & Unagisoße.
Crab meat, avocado, cream cheese & eel sauce.

Fuji

12,90 €

Shrimp, cucumber, avocado, tobiko & spicy sauce.

Sakomi

12,90 €

Lachs, Avocado & Frischkäse.
Salmon, avocado & cream cheese.

Saku Saku

14,90 €

Mango, Gurke, Lachstatar, Unagisoße & scharfe Mayo.
Mango, cucumber, salmon tartare, eel sauce & spicy mayo.



🍣 URAMAKI — Inside-Out Roll 🍣

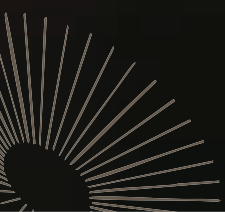
8 Stück / 8 pieces



From Saigon Rites



Sake Kawa	9,50 €
<i>Gurke, Avocado, Mango, Knusprige Lachshaut.</i> <i>Cucumber, Avocado, Mango, Crispy salmon skin</i>	
Tamago (Erhältliche Varianten)	9,90 €
<i>Japanisches Omelett, Gurke, Sesam.</i> <i>Japanese omelette, cucumber, sesame.</i>	
Vegan I/O 	11,90 €
<i>Gurke, Avocado, Mango.</i> <i>Cucumber, Avocado, Mango.</i>	
Haruna 	12,30 €
<i>Avocado, Spargeltempura, Frischkäse, Unagisoße.</i> <i>Avocado, asparagus tempura, cream cheese, eel sauce.</i>	
Yoko	12,30 €
<i>Knuspriges Hähnchen, Mango, Gurke, Sesam, Unagisoße.</i> <i>Crispy chicken, mango, cucumber, sesame, eel sauce.</i>	
California	12,90 €
<i>Garnele, Gurke, Avocado, fliegender Fischrogen.</i> <i>Shrimp, cucumber, avocado, flying fish roe.</i>	
California Special I/O (Erhältliche Varianten)	12,90 €
<i>Surimi, scharfe Mayo, Lauch, Avocado, Fischrogen.</i> <i>Surimi, spicy mayo, leek, avocado, fish roe.</i>	
Tempura I/O	13,00 €
<i>Frittierte Garnele, Frischkäse, Gurke, Fischrogen.</i> <i>Fried shrimp, cream cheese, cucumber, fish roe.</i>	
Spicy Tuna I/O	13,20 €
<i>Scharfer Thunfisch, Gurke, Fischrogen.</i> <i>Spicy tuna, cucumber, fish roe.</i>	



☀ SPECIAL ROLLS ☀

8 Stück / 8 pieces

Sate Roll	13,00 €
<i>Knuspriges Hähnchen, Avocado, Sesam, Erdnusssauce.</i> <i>Crispy chicken, avocado, sesame, topped with peanut sauce.</i>	
Daiki	14,90 €
<i>Flambierter Lachs on top, Garnele, Spargel, Avocado, Tobiko, Unagisoße & scharfe Mayo.</i> <i>Flamed salmon on top, shrimp, asparagus, avocado, tobiko, eel sauce & spicy mayo.</i>	
Momo	14,90 €
<i>Lachstatar, Mango, Gurke, scharfe Sauce, flambierter Lachs, Tobiko, Unagisoße & scharfe Mayo.</i> <i>Salmon tartare, mango, cucumber, spicy sauce, flamed salmon, tobiko, eel sauce & spicy mayo.</i>	
Ebisu	15,50 €
<i>Knusprige Riesengarnele, Salat, Avocado, Shiso, Tonkatsu-Soße.</i> <i>Crispy king prawn, salad, avocado, shiso, tonkatsu sauce.</i>	
Veggie Special Roll	15,90 €
<i>Tempura-Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Rote Bete.</i> <i>Tempura avocado, cucumber, mango, cream cheese, topped with beetroot.</i>	
Midori	16,90 €
<i>Thunfischstatar, Spargel, Avocado, scharfe Sauce, getoppt mit flambiertem Thunfisch, Wasabi-Tobiko, Unagisoße & scharfer Mayo.</i> <i>Tuna tartare, asparagus, avocado, spicy sauce, topped with flamed tuna, wasabi tobiko, eel sauce & spicy mayo.</i> <i>Garnele, Gurke, Avocado, fliegender Fischrogen.</i>	
Red Tiger Roll	17,50 €
<i>Tempura-Garnele, Frischkäse, Mango, Avocado, flambierter Lachs.</i> <i>Tempura shrimp, cream cheese, mango, avocado, topped with flamed salmon.</i>	
Dragon Roll	17,90 €
<i>Tempura-Garnele, Gurke, Frischkäse, Fischrogen, Aal on top.</i> <i>Tempura shrimp, cucumber, cream cheese, fish roe, eel on top.</i>	
Tiger Roll	17,90 €
<i>Tempura-Hähnchen, Frischkäse, Gurke, Avocado & Fischrogen.</i> <i>Tempura chicken, cream cheese, cucumber, topped with avocado & fish roe.</i>	
Amazing Tuna Roll	17,90 €
<i>Scharfer Thunfisch, Lauch, Mango, flambierter Thunfisch.</i> <i>Spicy tuna, leek, mango, topped with flamed tuna.</i>	
Yukiko	17,90 €
<i>Aal, knusprige Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Lachs, Lachskaviar & Unagisoße.</i> <i>Eel, crispy salmon skin, cucumber, cream cheese, salmon, salmon caviar & eel sauce.</i>	

◆ PREMIUM ROLLS ◆

Wagyu Roll (8 Stück / 8 pieces)

Inside-Out-Rolle mit Lachs & Avocado, umhüllt von gehackten Flusskrebssen und flambiertem Wagyu-Rind.

Inside-out roll with salmon & avocado, wrapped in chopped crayfish and topped with flamed wagyu beef.

24,90 €

From Saigon Bites



SUSHI MIX



Kokoro

12,50 €

4 Nigiri + 1 Uramaki (6 Stück).
4 nigiri + 1 uramaki (6 pieces).

Shibuya (Vegan)

15,50 €

4 Nigiri + Tamago-Uramaki + Avocado-Hosomaki (6 Stück).
4 nigiri + tamago uramaki + avocado hosomaki (6 pieces).

Tokyo

17,50 €

4 Nigiri + 1 Uramaki (6 Stück) + Sashimi.
4 nigiri + 1 uramaki (6 pieces) + sashimi.

Sakura



23,50 €

Hosomaki (je 6 Stück): Tekka, Avocado + Uramaki mit Lachs, Gurke & Sesam.
Hosomaki (6 pieces each): Tekka, Avocado + uramaki with salmon, cucumber & sesame.

Kyoto

59,00 €

6 Nigiri, 2 Special Homemade Rolls (8 Stück), 6 Scheiben flambiertes Sashimi.
6 nigiri, 2 special homemade rolls (8 pieces), 6 slices flamed sashimi.



SASHIMI SETS

Sake Sashimi (8 pieces)

18,00 €

*Lachs-Sashimi.
Salmon sashimi.*

Tuna Sashimi (8 pieces)

21,00 €

*Thunfisch-Sashimi.
Tuna sashimi.*

Hamachi Sashimi (8 pieces)

21,00 €

*Hamachi-Sashimi.
Yellowtail sashimi.*

Mix Sashimi (12 pieces)

33,00 €

*Lachs, Thunfisch & Hamachi.
Salmon, tuna & hamachi.*

SAIGON BITES SET

4 Personen / 4 Persons

12 nigiri

MOMO Roll, MIDORI, EBISU

SATE Roll

Sake maki, Tuna maki, Avocado maki, Kappa maki

NAOMI Roll

4 Sake nigiri, 4 Tuna nigiri

Perfekt zum Teilen

118,00 €

CHIRASHI BOWL

Kleine Bowl mit Sushi-Reis & Tamago, erhältlich mit:
Small bowl with sushi rice & tamago, available with:

Avocado (Vegan)  13,00 €

Moriawase (Mixed raw fish)

15,50 €

Sake (Salmon) 14,50 €

Unagi (Eel)

16,90 €

DRINKS MENÜ

From Saigon Bites

Erfrischende tropische Drinks & Cocktails –
inspiriert von den lebendigen Straßen Saigons
Refreshing tropical drinks & cocktails inspired
by the vibrant streets of Saigon



HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Saigon Bites – Xin Chào

6.90 €

Nach unserem Familienrezept mit frischem Limettensaft, Erdbeeren und Minze auf Eis, verfeinert mit Litschi und Basilikumsamen.

Prepared according to our family recipe with fresh lime juice, strawberries and peppermint on the rocks, refined with lychee and sweet basil seeds.

Saigon Strawberry Pineapple

6.90 €

Erdbeeren, Ananas, Milch, Kokosmilch, Eis.

Strawberries, pineapple, milk, coconut milk, ice.

Chanh Muối – Salted Lemonade

6.90 €

Vietnamesisch eingelegte gesalzene Zitrone mit Mineralwasser.

Vietnamese-style preserved salted lemon with sparkling water.

Lychee Love

6.90 €

Litschi, Mineralwasser, Limette.

Lychee, sparkling water, lime.

Lime Bite

6.90 €

Limette, brauner Zucker, Mineralwasser.

Lime, brown sugar, sparkling water.

Ananas Shake

6.90 €

Frische Ananas, Ananassaft, Limette, Minze.

Fresh pineapple, pineapple juice, lime, mint.

Mango Lassi

6.90 €

Mangosaft, Joghurt, Milch.

Mango juice, yogurt, milk.

Đá Me – Tamarind Iced Tea

6.90 €

Süß-saurer Tamarindentee mit Eis, Limette und einer Prise Salz.

Sweet-and-sour tamarind tea with ice, lime, and a hint of salt.

Watermelon Shake (summer only)

6.90 €

Frische Wassermelone mit Sirup, Eis und Wasser (nur im Sommer).

Fresh watermelon blended with syrup, ice, and water.



COCKTAILS



SGB

11.50 €

Gin, brandy, mint, lime juice, ginger beer, and fresh ginger – bold, aromatic, and unmistakably Saigon Bites.

Gin, Brandy, Minze, Limettensaft, Ginger Beer und frischer Ingwer – kräftig und aromatisch.

Saigon Bites Green Tea Sour

10.50 €

Green tea, vodka, syrup, and apple juice – light, smooth, and refreshing.

Grüner Tee, Vodka, Sirup und Apfelsaft – leicht und harmonisch.

Saigon Crush

10.50 €

Basil, kumquat, gin, lime juice, sparkling water – aromatic and bright.

Basilikum, Kumquat, Gin, Limettensaft und Mineralwasser.

Saigon Sunset

10.50 €

Bacardi, raw sugar, passion fruit, lime – tropical and smooth.

Bacardi, Rohrzucker, Passionsfrucht und Limette.

Strawberry Mojito

10.50 €

Classic mojito with fresh strawberries and mint.

Klassischer Mojito mit frischen Erdbeeren und Minze..

Mule

10.50 €

Cucumber, ginger beer, lime juice – crisp and spicy.

Gurke, Ginger Beer und Limettensaft.

Gin Tonic

10.50 €

Classic gin with tonic water and fresh lime.

Klassischer Gin mit Tonic Water und Limette.

Aperol Spritz

7.50 €

Aperol, prosecco, sparkling water, orange slices.

Aperol, Prosecco, Mineralwasser und Orangenscheiben.

Aperol Sour

7.50 €

Aperol, prosecco, orange juice, lime juice.

Aperol, Prosecco, Orangensaft und Limettensaft.

Mojito

10.50 €

Cuba Libre

10.50 €

Caipirinha

10.50 €

SOFT DRINKS

0.3 L

Radler 4.90 € (0.4L)

Spezi 4.00 € (0.3L)

Mineral Water still / classic 2.90 € (0.2L)
6.50 € (0.75L)

Coca-Cola
Coca-Cola Zero 4.00 € (0.3L)
Fanta
Sprite

Juice Nectar 3.50 € (0.2L)
4.90 € (0.4L)

*Passion fruit, mango, apple, pineapple, rhubarb,
blackcurrant, lychee
Maracuja, Mango, Apfel, Ananas, Rhabarber,
Johannisbeere, Lychee*

WINE

0.2 L

Red Wine 6.90 € (0.2L)

White Wine 6.90 € (0.2L)

Wine Spritzer 5.90 € (0.2L)

Bottle / Flasche 24.00 € (0.75L)

BEER

(0.2 L) Bottle / Flasche

Waldhaus Diplom Pils 4.90 € (0.4L)
(vom Fass)

Saigon bottle 4.50 € (0.3L)

Krombacher Pils 3.90 € (0.3L)
(alkoholfrei)

König Ludwig Hefeweizen 5.50 € (0.5L)



TEA SELECTION



Ginger Tea - Ingwertee	4.50 €
Green Tea - Grüner Tee	4.50 €
Mint Tea - Minztee	4.50 €
Lemongrass Tea - Zitronengraste	4.50 €
Rosentee - Rose Tea	4.50 €
Jasmintee - Jasmine tea	4.50 €



VIETNAMESE COFFEE



Vietnam zählt zu den bekanntesten Kaffeeulturen der Welt – zweitgrößter Kaffeeexporteur weltweit.

Bei Saigon Bites servieren wir ihn traditionell: langsam gebrüht, kräftig und charaktvoll.

Vietnam is one of the world's most famous coffee cultures — the second-largest coffee exporter globally.

At Saigon Bites, we serve it the traditional way: slow-dripped, strong, and full of character.

Cà Phê Phin – Vietnamese Drip Coffee	4.50 €
<i>Traditionell gebrühter Filterkaffee, heiß oder auf Eis. Gezuckerte Kondensmilch auf Wunsch. Traditional slow-brewed black coffee, hot or iced. Condensed milk on request.</i>	
Cà Phê Sữa Đá – Iced Coffee with Condensed Milk	4.90 €
<i>Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch.</i>	
Bạc Xỉu – Milk Coffee	4.90 €
<i>Cremiger Milchkaffee – mild und harmonisch. Creamy milk coffee, lighter and smoother.</i>	
Cà Phê Dừa – Coconut Coffee	5.90 €
<i>Vietnamesischer Eiskaffee mit Kokosmilch – tropisch und vollmundig. Vietnamese iced coffee with coconut milk and ice.</i>	



