

Entengerichte

54	Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse-Sauce und Cashewnüssen ^{E; B; I}	15,00
55	Knuspriges Entenfleisch mit Peperoni und Zwiebeln ^{B; I} (scharf) 🌶️🌶️	15,00
56	Knuspriges Entenfl. „Saigon“ ^{B; I} (leicht scharf) 🌶️	15,00
57	Gebratenes Entenfleisch in Saté-Sauce ^{B; I}	15,00
58	Knuspriges Entenfleisch mit Bratnudeln ^{A; B; I; *}	16,00
59	Knuspriges Entenfleisch mit Bratreis ^{A; B; *}	16,00
59a	Gebratenes Entenfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch ^{B; I} (scharf) 🌶️🌶️	15,00
59b	Knuspriges Entenfleisch auf Chop-Suey ^{B; *}	16,00

Nudelgerichte

70	Bratnudeln mit Hühnerfleisch u. Gemüse ^{A; I; B}	13,00
71	Bratnudeln mit Schweinefleisch u. Gemüse ^{A; I; B}	13,00
72	Bratnudeln mit Rindfleisch und Gemüse ^{A; I; B}	13,50
73	Bratnudeln mit Garnelen und Gemüse ^{A; I; B; H}	15,00
74	Bami Goreng mit Rindfleisch und Gemüse ^{A; I; B}	14,00
75	Bami Goreng mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{A; I; B}	13,50
76	Bami Goreng mit Garnelen und Gemüse ^{A; I; B; H}	15,50
77	Bratnudeln mit Gemüse ^{A; I; B}	12,00
78	Bratnudeln mit 3 vers. Sorten Fleisch und Gemüse ^{A; I; B; H}	15,00



Bratreisgerichte

80	Bratreis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{A; B}	13,00
81	Bratreis mit Schweinefleisch und Gemüse ^{A; B}	13,00
82	Bratreis mit Rindfleisch und Gemüse ^{A; B}	13,50
83	Bratreis mit Garnelen und Gemüse ^{A; B; H}	15,00
84	Nasi Goreng mit Rindfleisch und Gemüse ^{A; B}	14,00
85	Nasi Goreng mit Hühnerfleisch und Gemüse ^{A; B}	13,50
86	Nasi Goreng mit Garnelen und Gemüse ^{A; B; H}	15,50
87	Bratreis mit Gemüse ^{A; B}	12,00
88	Bratreis mit 3 vers. Sorten Fleisch und Gemüse ^{A; B; H}	15,00

Vegetarische Gerichte

90	Gebratener Tofu mit Thai-Curry in Kokosnussmilch ^{B; I} (leicht scharf) 🌶️	13,00
90a	Gebratener Tofu in Curry-Sauce ^{B; I}	13,00
90b	Gebratener Tofu mit Gemüse in grünem Curry mit Kokosnussmilch ^{B; I} (leicht scharf) 🌶️	13,00
91	Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse ^{B; I}	13,00
92	Gebratener Tofu mit Bambussprossen und Tongupilzen ^{B; I}	13,00
93	Gebratenes Gemüse ^I	12,00

Nachtisch

100	Gebackene Banane mit Honig	5,00
101	Gebackene Ananas mit Honig	5,00
102	Gebackenes Eis ^C (nur im Restaurant erhältlich)	5,00

Beilagen

103	Bratreis mit Gemüse ^B	7,00
104	Bratnudeln mit Gemüse ^{B; I}	7,00
105	Gebratene Tongupilze [*]	5,00
106	Erdnuss-Sauce ^F	3,00
107	Reis extra ^B	5,00
108	Curry-Sauce	3,00
109	Gemüse-Sauce	2,50
110	Süß-Sauer Sauce	2,50



Alle Gerichte bekommen Sie auch zum Mitnehmen!

Inhaltsstoffe: (Einige Speisen enthalten Zucker)
A Eier; B Glutenhaltiges Getreide; C Milch; D Fisch; E Schalenfrüchte (Nüsse);
F Erdnüsse; G Sellerie; H Krebstiere; I Soja; J Weichtiere (z.B. Muscheln);
K Sesam; L Lupine; M Schwefeldioxid, Sulfide; O Senf
*Gewürzmischung **Zutaten:** Jodsalz, Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat, Aromen (mit Sellerie, Weizen), Maltodextrin, Palmfett, Gewürze, Kräuter. [Spuren: Eier, Milch, Soja, Senf]

Unser Party-Service

Für kleine Gruppen- oder Familienfeiern:
Sie planen eine Veranstaltung und möchten Ihren Gästen unser reichhaltiges Angebot und somit kulinarischen Genuss bieten?

Unsere Party-Service bietet Ihnen ein großes Angebot an vielfältigen Köstlichkeiten, welche zuverlässig und schnell hergestellt werden. **Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gern!**



Unsere Speisekarte gilt ab dem 1. Februar 2024

Imbiss SAIGON

Vietnamesische, chinesische und thailändische Spezialitäten



Auch als Party-Service & außer Haus!

Inhaber: Quynh-Ngoc Ho
Brockeswalder Chaussee 2
27474 Cuxhaven
www.saigon-cuxhaven.de
Tel.: 04721 - 23812



Öffnungszeiten:
Dienstag - Sonntag
11.30 Uhr bis 14.30 Uhr & 17.00 Uhr bis 20.30 Uhr
Montag Ruhetag (Außer an Feiertagen)

Bei uns erhalten Sie auch Gutscheine!



Mittagskarte

Dienstag bis Samstag von 11.30 bis 14.30 Uhr
(außer an Feiertagen)

M1	Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln ^B	12,00
M2	Gebratenes Rindfleisch mit Chop-Suey ^B	12,00
M3	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch ^B (leicht scharf) 	12,00
M4	Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln ^B	11,00
M5	Gebratenes Schweinefleisch mit Chop-Suey ^B	11,00
M6	Gebackenes Hühnerfleisch (im Teig) mit süß-saurer Sauce ^{B; I}	11,00
M7	Gebratenes Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^{B; I}	11,00
M8	Knuspriges Entenfleisch mit süß-saurer Sauce ^{B; N; I}	12,50
M9	Knuspriges Entenfleisch mit Peperoni und Zwiebeln ^{B; N; I} (scharf) 	12,50
M10	Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse-Sauce und Cashewnüssen ^{E; B; N; I}	12,50
M11	Bratnudeln mit Hühnerfleisch und Gemüse ^B	10,50
M12	Bratnudeln mit Schweinefleisch und Gemüse ^B	10,50
M13	Bratreis mit Hühnerfleisch und Gemüse ^B	10,50
M14	Bratreis mit Rindfleisch und Gemüse ^B	10,50
M15	Gebratener Tofu mit verschiedenem Gemüse ^B	10,50
M16	Gebratenes Gemüse ^I	10,00
M17	Gebratenes Lammfleisch in Kokosnussmilch mit rotem Thai-Curry ^B (scharf) 	15,00
M18	Gebratenes Lammfleisch mit Peperoni und Zwiebeln ^B (scharf) 	15,00
M19	Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^{B; I}	11,00
M20	Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry ^B (leicht scharf) 	12,00



Vorspeisen

1	Pikante Gemüsesuppe ^B	6,00
2	Hühnersuppe mit Glasnudeln ^B	6,50
3	Wan-Tan-Suppe ^{B; K}	6,50
4	Hühnerfleischsuppe mit Kokosnussmilch und Thai-Curry ^B (leicht scharf) 	6,50
5	Garnelensuppe mit Zitronengras und Pilzen ^{B; H} (leicht scharf) 	6,50
6	Vietnamesische Frühlingsrolle (1 Stück) (Schweinefleisch) ^{B; I}	2,80
6a	Vegetarische Mini-Frühlingsrollen (8 Stück) ^{B; I; K}	4,50
6b	Vietnamesische kleine Frühlingsrollen (Hühnerfleisch) 4 Stück ^{B; I}	4,50
7	Frühlingsrolle (Entenfleisch) (1 Stück) ^B	3,50
8	Krabbenchips	4,50
9	Gebackener Wan-Tan mit süß-saurer Sauce (8 Stück) ^B	7,00
10	Gemischter Salat ^{N; I}	6,00
11	Sojasprossensalat ^{N; I}	5,50
12	Gemischter Salat mit Hühnerfleisch ^{N; I}	7,00
13	Gemischter Salat mit Garnelen; ^{H; I}	8,00
14	Gyros-Salat (Schweinefleisch) ^{N; I}	7,00
15	Salat (Asia) mit Hühner-, Schweinefleisch und Garnelen ^I	8,00
16	Suppe (Asia) mit Hühner-, Schweinefleisch, Garnelen und Gemüse ^{B; H} (scharf) 	8,00
17	Currysuppe mit Rindfleisch und Kokosmilch	7,00

Vom Rind

21	Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln ^B	14,00
22	Gebratenes Rindfleisch mit Chop-Suey ^{B; I}	14,00
23	Gebratenes Rindfleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry ^B (leicht scharf) 	14,00
23a	Gebratenes Rindfleisch in Curry-Sauce ^B	14,00
23b	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch ^B (leicht scharf) 	14,00

24	Gebratenes Rindfleisch mit Bambussprossen und Tongupilzen ^B	14,00
25	Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse, Zitronengras und Knoblauch ^{B; I; *}	14,50
26	Gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Champignons und Zwiebeln ^B	14,00
27	Gebratenes Rindfleisch mit Peperoni und Zwiebeln ^B (scharf) 	14,00
28	Gebratenes Rindfleisch mit Bambus, Morcheln und Zwiebeln ^B	14,00



Vom Schwein

31	Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln	13,50
32	Gebratenes Schweinefleisch mit Chop-Suey ^{B; I}	13,50
33	Gebratenes Schweinefleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry ^B (leicht scharf) 	13,50
33a	Gebratenes Schweinefleisch in Curry-Sauce ^B	13,50
33b	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse in grünem Curry und Kokosmilch ^B (leicht scharf) 	13,50
34	Gebratenes Schweinefleisch mit Bambussprossen und Tongupilzen ^B	13,50
35	Gebratenes Schweinefleisch mit Gemüse, Zitronengras und Knoblauch ^{B; I; *}	14,00
36	Gebratenes Schweinefleisch mit Ananas, Champignons und Zwiebeln ^B	13,50
37	Gebratenes Schweinefleisch mit Peperoni und Zwiebeln ^B (scharf) 	13,50
38	Vietnamesischer Gyros mit Bratreis und Salat ^{B; N; I; *}	15,00
39	Gebratenes Schweinefleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln ^B	13,50

Hühnergerichte

40	Gebackenes Hühnerfleisch (im Teig) mit süß-saurer Sauce ^{B; N; I}	13,50
40a	Knuspriges Hühnerfleisch mit Bratnudeln ^{A; B; I}	14,50
40b	Knuspriges Hühnerfleisch mit Bratreis ^{A; B}	14,50



40c	Knuspriges Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^{B; I}	14,50
40d	Knuspriges Hühnerfleisch mit süß-saurer Sauce ^{B; N; I}	13,50
40e	Knuspriges Hühnerfleisch mit Thai-Curry ^{B; N; I} (leicht scharf) 	13,50
40f	Knuspriges Hühnerfleisch mit Curry-Sauce ^{B; N; I}	13,50
41	Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen, Paprika und Zwiebeln ^B	13,50
42	Gebratenes Hühnerfleisch mit Chop-Suey ^{B; I}	13,50
43	Gebratenes Hühnerfleisch in Kokosnussmilch mit Thai-Curry ^B (leicht scharf) 	13,50
43a	Gebratenes Hühnerfleisch in Curry-Sauce ^B	13,50
43b	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in grünem Curry mit Kokosmilch ^B (leicht scharf) 	13,50
44	Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambussprossen und Tongupilzen ^B	13,50
45	Gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse, Zitronengras und Knoblauch ^{B; I; *}	14,00
46	Gebratenes Hühnerfleisch mit Ananas, Champignons und Zwiebeln ^B	13,50
47	Gebratenes Hühnerfleisch mit Peperoni und Zwiebeln ^B (scharf) 	13,50
48	Gebackenes Hühnerfleisch (im Teig) mit Curry-Sauce ^{B; N; I}	13,50
49	Gebackenes Hühnerfleisch (im Teig) mit Gemüse-Sauce ^{B; N; I}	13,50
49a	Gebratenes Hühnerfleisch mit Bambus, Morcheln und Glasnudeln ^B	13,50



Entengerichte

50	Knuspriges Entenfleisch mit süß-saurer Sauce ^{B; I}	15,00
51	Knuspriges Entenfleisch mit Gemüse-Sauce ^{B; I}	15,00
52	Knuspriges Entenfleisch mit Bambussprossen und Tongupilzen ^{B; I}	15,00
53	Knuspriges Entenfleisch mit Thai-Curry in Kokosnussmilch ^{B; I} (leicht scharf) 	15,00
53a	Knuspriges Entenfleisch mit Curry-Sauce ^{B; I}	15,00