



Mittagstisch

MO-FR 11:00-14:30

ASIA NOIR^{1,2,3}

Fein duftendem Jasminreis mit frischem Gemüse, zarten Zwiebeln, aromatischem Knoblauch und einer edlen schwarzen Pfeffersauce.

Rindfleisch	15
Gegrilltes Hähnchen	15
Garnelen	15
Tofu	14

YAKI UDON SENSATION^{1,2,3}

Herzhaft angebratene Udon-Nudeln mit frischem Gemüse, aromatischen Frühlingszwiebeln und duftendem Koriander ein Genuss für Liebhaber würziger Aromen.

Rindfleisch	15
Gegrilltes Hähnchen	15
Garnelen	15
Tofu	14

ERDNUSS-TRAUM^{1,2,3,n,m}

Fein abgestimmte Erdnussauce aus cremiger Erdnussbutter, Kokosmilch und Sahne, serviert mit frischem Gemüse auf duftendem Jasminreis.

Rindfleisch	15
Gegrilltes Hähnchen	15
Garnelen	15
Tofu	14

PARADISE BOWL^{1,2,3,n,m}

Ein exotisches Curry aus cremiger Kokosmilch, frischem Gemüse, zarten Süßkartoffeln und einer aromatischen Currypaste, verfeinert mit Zitronengras und duftenden Limettenblättern. Serviert mit duftendem Jasminreis für ein harmonisches Geschmackserlebnis.

Rindfleisch	15
Gegrilltes Hähnchen	15
Garnelen	15
Tofu	14

Saigon '75

STREETFOOD

MENÜ



Über uns

Herzlich willkommen im Saigon'75, Ihrem vietnamesischen Streetfood-Restaurant im Herzen Stuttgarts! Wir laden Sie ein, mit uns auf eine kulinarische Reise nach Vietnam zu gehen und authentische Gerichte zu genießen, die Tradition und Moderne vereinen.

Unser Name, Saigon'75, ist eine Hommage an die Geburtsstadt unseres Gründers Huang Tien Do, der 1975 in Saigon - dem heutigen Ho-Chi-Minh-Stadt - geboren wurde. Inspiriert von der vielfältigen und lebendigen Streetfood-Kultur Vietnams entstand die Idee, ein Restaurant zu eröffnen, das die Aromen und Spezialitäten seiner Heimat nach Deutschland bringt. Wir freuen uns, Ihnen die authentische Küche Vietnams näherzubringen.

Unsere Speisekarte bietet eine große Auswahl an traditionellen Gerichten, die mit viel Liebe und Sorgfalt von erfahrenen vietnamesischen Köchen zubereitet werden. Ob duftende Phở-Suppen, knusprige Bánh Mi oder unsere berühmten „fliegenden Nudeln“ (Mì Bún) - jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte und verspricht ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Frische und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Deshalb wählen wir unsere Zutaten täglich frisch aus und setzen auf hochwertige, authentische Produkte, um Ihnen die bestmögliche Qualität zu bieten. Unser Ziel ist es, eine Atmosphäre zu schaffen, die Sie für einen Moment nach Vietnam versetzt - mit den Düften, den Aromen und der herzlichen Gastfreundschaft, die dieses Land so besonders machen.



Saigon '75

STREETFOOD



MENÜ



VORSPEISEN

CHẢ GIÒ CHAY (VEGAN)^{1,2,w} 6 STK 5,0
Knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit verschiedenen Gemüsen, serviert mit süß-saurem Dip.

CHẢ GIÒ GÀ VIỆT NAM^{1,2,3,w,e} 3 STK 7,0
Knusprig frittierte vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit Hähnchen, Karotten, Zwiebeln, Pilzen und Glasnudeln, serviert mit süß-saurem Dip.

HOÀNH THÁNH CHIÊN^{1,2,w,g} 5 STK 7,0
Hausgemachte frittierte Wan-Tan gefüllt mit Hähnchen und Garnelen, serviert mit süß-saurem Dip.

TÔM TEMPURA^{w,g} 2 STK 7,0
Knusprig frittierte Tempura-Garnelen, serviert mit süß-saurem Dip.

GYOZA :^{1,2,3,w} 5 STK 7,0
BÒ / GÀ / RAU CỦ (VEGAN)
Teigtaschen gefüllt wahlweise mit:
 a) Rindfleisch
 b) Hähnchenfleisch
 c) Gemüse (Vegan)

HÁ CẢO:^{1,2,3,w,g} 5STK 7,0
XÍU MẠI / TÔM / RAU CỦ (VEGAN)
Gedämpfte Dumplings gefüllt wahlweise mit:
 a) Garnelen und Schweinefleisch⁹
 b) Garnelen⁹
 c) Gemüse (Vegan)



SOMMERROLLEN

GỎI CUỐN^{1,2,n,f} 2 STK 7,0
Frische Sommerrollen, gefüllt mit Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Erdnuss-Dip-Sauce oder Fischsauce. Wahlweise mit:
 a) Hähnchen und Garnelen⁹
 b) Tofu Haut (ĐẬU HŨ KY) (Vegan)
 c) Tempura-Garnelen⁹
 d) Gebratenem Rindfleisch

SALAT^{1,2,3,f,n,a}

GỎI XOÀI TÔM THỊT/ TOFU (VEGAN)⁹ 12,0
Exotischer Mangosalat mit saftigen Garnelen und zart mariniertem Schweinefleisch (wahlweise mit Tofu), verfeinert mit Kräutern, Koriander, Sesam und Erdnüssen. Abgerundet mit süß-saurer Fischsauce oder Sojasauce.

GỎI NGÓ SEN TÔM THỊT/ TOFU (VEGAN)⁹ 12,0
Knackiger Lotuswurzel-Salat mit saftigen Garnelen und zart mariniertem Schweinefleisch (wahlweise mit Tofu), verfeinert mit Kräutern, Koriander, Sesam und Erdnüssen. Abgerundet mit süß-saurer Fischsauce oder Sojasauce.

SÚP HOÀNH THÁNH^{1,2,g,w} 7,0
Wan-Tan-Suppe gefüllt mit Hähnchen und Garnelen, Gemüse, Koriander und Sesamöl.

CANH CHUA CHAY (VEGAN)^{1,2,4} 7,0
Vegetarische Würzig-Saure Suppe mit Gemüse, Tofu, Koriander, geröstetem Knoblauch.

CANH CHUA TÔM^{1,2,4,g} 7,0
Würzig-Saure Garnelensuppe mit Gemüse, Garnelen, Koriander, geröstetem Knoblauch.

SPEZIALITÄTEN

MÌ BAY: ^{10,w}

THỊT HEO NƯỚNG / BÒ XÀO /
GÀ NƯỚNG / TÔM XÀO

Fliegende Nudeln mit saisonalem Gemüse aus dem Wok und hausgemachter Sauce. Wahlweise mit:

- a) Gegrilltem Schweinefleisch
- b) Gebratenem Rindfleisch
- c) Gebratenem Hähnchenfleisch
- d) Gebratenen Garnelen ⁹
- e) Gebratenen Tofu

19,0

CƠM THỊT HEO NƯỚNG SÀI GÒN ^{9,f}

Zart gegrilltes Schweinefleisch mit vietnamesischem gedämpftem Omelett, frischen Lauchzwiebeln und duftendem Jasminreis, serviert mit pikanter Fischsauce zum Dippen.

20,0

CƠM CÁ HỒI (200 GR) NƯỚNG ^f
RIỀNG SẢ & GỎI XOÀI

Gegrilltes Lachsfilet (200g), serviert mit gedämpftem Jasminreis, frischem Mangosalat und aromatischen Kräutern.

20,0

CƠM TÔM RIM NƯỚC DỪA ⁹

Karamellierte Garnelen, sanft geschmort in Kokoswasser und aromatischen Gewürzen, serviert mit frischem Gemüse, Zwiebeln und duftendem, gedämpftem Jasminreis.

19,0

CƠM BÒ XÀO SẢ ỚT ¹⁰

Zartes Rindfleisch, sautiert mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln, serviert mit frischem Gemüse und gedämpftem Jasminreis.

18,0

CƠM VỊT CHIÊN GIÒN SỐT TIÊU ĐEN ^{1,s,w,10}

Zartes Entenfleisch mit knuspriger Haut, serviert auf gedämpftem Jasminreis, verfeinert mit einer würzigen Pfeffersoße, frischem Gemüse und einem leichten Salat.

19,0

CƠM GÀ NƯỚNG SẢ ỚT ¹⁰

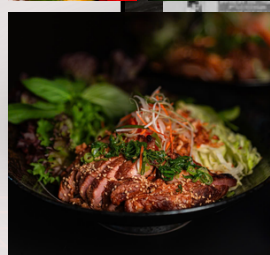
Saftiges Hähnchen, sautiert mit Zitronengras, Chili und Zwiebeln, dazu frisches Gemüse und gedämpftem Jasminreis.

18,0

CƠM NẤM & ĐẬU HŨ KHO (VEGAN) ^{3,10}

Aromatisch geschmorter Tofu mit Pilzen, Zwiebeln und frischem Gemüse, serviert mit gedämpftem Jasminreis.

19,0



SUPPEN ^{1,2}

PHỞ BÒ TÁI LẦN, NẠM ^{3,s}

Aromatische vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zartem Rindfleisch, serviert in einer würzigen, klaren Brühe. Verfeinert mit Koriander und Zwiebeln. Dazu reichen wir frischen Salat, Sojasprossen, Limette und Hoisin-Sauce.

18,0

HỦ TÍU TÔM THỊT XÁ XÍU ^{3,s,g}

Reisnudeln mit saftigen Garnelen und mariniertem Schweinefleisch (Char Siu), serviert in einer leichten, aromatischen Brühe. Abgerundet mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und knusprigen Schalotten. Dazu reichen wir frischen Salat, Sojasprossen und Limette.

18,0

HỦ TÍU TÔM THỊT GÀ ^{3,10,n,s,g}

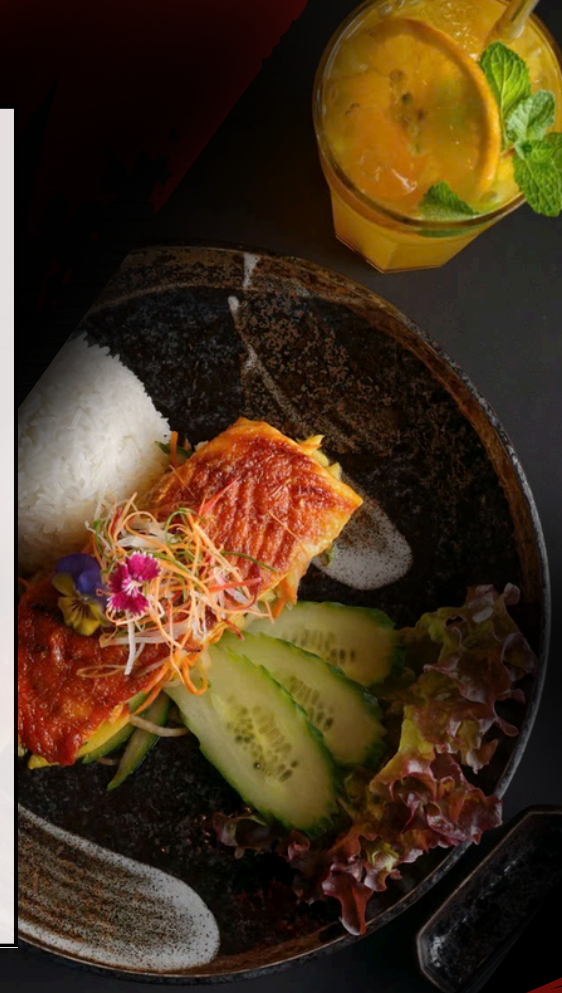
Reisnudeln mit Garnelen und zart mariniertem Hähnchenfleisch, serviert in einer leichten, aromatischen Brühe. Verfeinert mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und knusprigen Schalotten. Dazu reichen wir frischen Salat, Sojasprossen und Limette.

18,0

SÚP (VEGAN) ^w

Reisnudeln mit knuspriger Tofuhaut und frischem Gemüse, serviert in einer klaren, aromatischen Gemüsebrühe. Abgerundet mit Frühlingszwiebeln, frischem Koriander und knusprigen Schalotten.

18,0



Saigon '75
STREETFOOD

BÁNH MÌ^{1,2,w}

BÁNH MÌ SÀI GÒN^{3,s,f}

Traditionelles vietnamesisches Baguette, gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, vietnamesische Schweinefleischwurst, Leberpastete, Frühlingszwiebeln, Koriander und eingelegtem Gemüse

10,0

BÁNH MÌ BÒ³

Traditionelles vietnamesisches Baguette, gefüllt mit gebratenem Rindfleisch, Koriander, eingelegtem Gemüse und einer speziellen Sojasoße.

10,0

BÁNH MÌ GÀ QUAY^s

Traditionelles vietnamesisches Baguette, gefüllt mit gegrilltem Hähnchen, Frühlingszwiebeln, Koriander, eingelegtem Gemüse und einer speziellen Sojasoße.

9,0

BÁNH MÌ ĐẬU HŨ KY (VEGAN)^s

Traditionelles vietnamesisches Baguette, gefüllt mit knuspriger Tofuhaut, Frühlingszwiebeln, Koriander, eingelegtem Gemüse und spezieller Sojasoße.

9,0



BÚN BOWL^{1,2,3,f}

BÚN CÁ HÔI (200GR) NƯỚNG RIỀNG SẴ

Zart gegrillter Lachs (200 g) mit aromatischem Galgant und Zitronengras, serviert mit Reismudeln, frischem Salat, duftenden Kräutern, roten Zwiebeln, gerösteten Erdnüssen, knackigen Karotten und hausgemachter Fischsauce.

20,0

BÚN THỊT NƯỚNG / BÚN CHẢ GIÒ / BÚN BÒ NAM BỘ / BÚN GÀ NƯỚNG / BÚN ĐẬU HŨ^{n,s}

Eine beliebte vietnamesische Nudelschale, die aus Reismudeln, Salat, frischen Kräutern, eingelegtem Gemüse und Erdnüssen besteht. Dazu werden Fischsauce oder Sojasauce serviert. Wahlweise mit:

- a) Gegrilltem Schweinefleisch
- b) Hähnchen-Frühlingsrollen
- c) Gebratenem Rindfleisch
- d) Gegrilltem Hähnchen
- e) Gebratenem Garnelen^g
- f) Tofu (vegan)

18,0



NACHTISCH^{1,2,3}

PUDDING BƠ | AVOCADO PUDDING

Ein cremiger und reichhaltiger Dessert, hergestellt aus frischen Avocados, Kokosmilch und gesüßt mit Kondensmilch.

6,0

CHÈ XOÀI HẠT BẮNG^w

Ein erfrischendes vietnamesisches Dessert bestehend aus süßen Mangopüree, Tapiokaperlen und Kokosmilch.

6,0

BÁNH CAM CHIÊN MÈ NHÂN TRỨNG MUỐI & SỐT TẮC

Frittierte Sesambällchen mit salziger Eigelb-Füllung und Kumquatsoße.

6,0

Phụ gia & Chất gây dị ứng

(1) Chất bảo quản (2) Chất điều vị (3) Chất chống oxy hóa (4) Màu sắc (5) Phốt phát (6) Chất làm ngọt (7) Chứa caffeine (8) Sulfites (9) Nguồn phenylalanine (10) Nấm (w) Lúa mì (e) Trứng (n) Đậu phộng (m) Sữa/lactose (a) Hạt vừng (g) Giáp xác (f) Cá (s) Đậu nành (k) Hạt điều/hạt caschu (b) Mù tạt

- (1) Konservierungsmittel
- (2) Geschmacksverstärker
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Farbstoffe
- (5) Phosphate
- (6) Süßungsmittel
- (7) Enthält Koffein
- (8) Sulfite
- (9) Phenylalaninquelle
- (10) Pilze

- (w) Weizen
- (e) Eier
- (n) Erdnüsse
- (m) Milch/Laktose
- (a) Sesamsamen
- (g) Krustentiere
- (f) Fisch
- (s) Soja
- (k) Cashewnüsse
- (b) Senf



@S.AIGON1975

0711 50490071

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen erhältlich.
Königstraße 22, 70173 Stuttgart

APERITIF/COCKTAIL⁸

HUGO <i>Holunderblütensirup Prosecco Soda Minze.</i>	0,2L	8,0
LILLET WILD BERRY <i>Lillet Blanc Wildberry Schweppes Himbeeren.</i>	0,2L	8,0
SARTI SPRITZ ⁴ <i>Sarti Rosa Prosecco Soda.</i>	0,2L	8,0
APEROL SPRITZ ⁴ <i>Aperol Prosecco Soda.</i>	0,2L	8,0
SOUTHSIDE <i>GinSTR Limettensaft Zuckersirup Minze.</i>	0,2L	9,0

SEKT / WEIN⁸

KESSLER SEKT	0,1L	6,0	0,75L	39
VINO (ALKOHOLFREI) <i>Blumig Erfrischend Filigran.</i>	0,2L	8,0	0,75L	25
PRIMITIVO TERRAPIENO 2023 (TROCKEN) <i>Aromatisch Fruchtig Harmonisch.</i>	0,2L	8,0	0,75L	27
GRAUBURGUNDER 2023 (TROCKEN) <i>Fruchtig Vollmundig Würzig.</i>	0,2L	8,0	0,75L	27
TROLLINGER ROSÉ 2022 <i>Beerig Cremig Sommerlich.</i>	0,2L	8,0	0,75L	27
CABERNET ROSÉ 2022 (TROCKEN) <i>Charismatisch Kräftig Strukturiert.</i>	0,2L	8,0	0,75L	27

FLASCHENBIERE

SAIGON EXPORT BIER	0,33L	5,0
SCHWABEN BRÄU FREIBIER 0,00%	0,33L	4,0
SCHWABEN BRÄU NATURRADLER	0,33L	4,0
WULLE VOLLBIER	0,33L	4,0
SANWALD HEFEWEIZEN	0,5L	5,0
SANWALD SPORTWEIZEN 0,00%	0,5L	5,0



SOFTDRINKS

COCA COLA	0,2L	3,5
COCA COLA ZERO	0,2L	3,5
MEZZO MIX	0,2L	3,5
APFELSCHORLE	0,3L	3,5
WASSER STILL/MEDIUM	0,25 L	3,5
WASSER STILL/MEDIUM	0,75 L	8,0

WARME GETRÄNKE⁷

ESPRESSO	3,0
INGWER TEE	5,0
MINZTEE	5,0

KALTE GETRÄNKE

KOKOSNUSS MATCHA <i>Kokosnuswasser, Sahne, Matcha und Kokos Jelly.</i>	0,4L	7,0
CÀ PHÊ MUỐI ⁷ <i>Dieser vietnamesische Kaffee ist eine perfekte Kombination aus bitterem, süßem und leicht salzigem Geschmack, serviert mit gesüßter Kondensmilch und Eiswürfeln.</i>	0,4L	7,0

HAUSGEMACHTE LIMONADE^{4,6}

YUZU HIBISCUS	0,4L	6,0
HIMBEER INGWER	0,4L	6,0
MANGO MARACUJA	0,4L	6,0





The Musical Company

präsentiert die Londoner Original CAMERON MACKINTOSH Produktion

*ung
25. Wunsche
und Erfolgs!
Toll!
Thomas Sophie*



*Alena
Helly
und
Helly*

*Christine
Lara
Sundin*

*Andrew
Hunt*

**MISS
Saigon**

Go L. G.

Ein Musical von ALAIN BOUBLIL und CLAUDE-MICHEL SCHÖNBERG
Deutsche Übersetzung von HEINZ RUDOLF KUNZE

MUSICAL HALL STUTTGART

SI FREIZEIT- UND ERLEBNISZENTRUM STUTTGART INTERNATIONAL

