

# Thuy Saigon

Asiatisches Restaurant



# Vorwort

Essen ist in Asien eine hohe Lebenskunst.

China, Vietnam und Thailand ähneln sich in der Kultur. Und auch beim Essen gibt es nur kleine Unterschiede. Während die chinesischen Speisen sich bereits großer Beliebtheit erfreuen, ist die authentisch vietnamesische oder thailändische Küche für Viele noch ein unbekanntes Gebiet. Dabei sind sie für ihre Frische und Köstlichkeit bekannt.

## Herzlich Willkommen!

Liebe Gäste,

Für die Zubereitung unserer Gerichte werden ausschließlich frische Zutaten verwendet. Leicht angebratenes Gemüse, in Kokos gekochtes Curry, würzig-aromatisches Fleisch, feine Reismudeln und duftende Suppen gehören zu unseren Hauptgerichten. Wir verzichten vollkommen auf die Zugabe des Geschmacksverstärkers „Glutamat“ und gewähren somit ein vitaminreiches und gesundes Essen. Dabei kommen Genuss und Wohlbefinden nicht zu kurz.

Mit der Symbiose von allen drei Küchen, wollen wir Sie in unsere Esskultur einführen und Sie eine neue Geschmacksebene erleben lassen.

Trauen Sie sich, probieren Sie und lassen Sie sich von unseren feinen Geschmackskombinationen faszinieren.

Ihre Hue Tran

## Thuy Saigon

Asiatisches Restaurant  
Sutthausen Straße 34b  
49124 Georgsmarienhütte  
Tel: 05401/8368238

Mo: Ruhetag  
Di-So: 11:30-14:30  
17:30-23:00

Alle Gerichte auch zum Mitnehmen.



# Mittagsmenü

Dienstag – Samstag von 11:30 – 14:30 (außer an Feiertagen)

Zu jedem Gericht aus dem Mittagsmenü gibt es auf Kosten des Hauses eine Frühlingssuppe oder eine Pekingsuppe dazu. Für 1 EUR mehr, gibt es auch Dessert.

## V100. Dui Ga Chien Qion

Knusprig gebackene Hähnchenschenkel. Dazu Süß-Sauer Sauce, frische Tomaten und Gurken.  
9,50 EUR

## V101. Bun Bo Hao

Warme Reismudeln mit gegrilltem Rinderfilet und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.  
9,50 EUR

## V102. Bun Thit Nuong

Warme Reismudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.  
9,50 EUR

## V103. Chop Suey

Diverse Gemüsesorten knackig angebraten.  
7,50 EUR

## V104. Tofu Chop Suey

Gebratener Tofu mit Gemüse.  
8,50 EUR

## C200. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.  
7,80 EUR

## C201. Gebratene Nudeln

Nudeln mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.  
7,80 EUR

## C202. Bami Goreng

Nudeln gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten, Champignons und Currypulver.  
8,50 EUR

## C203. Knusprige Ente I

Knusprig gebackene Ente mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer Sauce.  
11,50 EUR

## C204. Knusprige Ente II

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse. Dazu scharfe Sauce.  
11,50 EUR

## C205. Rindfleisch „Chop Suey“

Feine Scheiben Rindfleisch mit knackig angebratenem Gemüse.  
8,50 EUR

## C206. Rindfleisch „Szechuan Art“

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie.  
8,50 EUR

## T300. Gänq Daenq Qai

Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch.  
9,50 EUR

## T301. Ped Nam Pünq

Geröstete Honig-Ente mit Zwiebeln, Sojasprossen und Cashewnüssen.  
11,50 EUR

## T302. Pla Rad Prih Qänq

Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry Sauce.  
10,50 EUR



Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Reis (Nudelgerichte ausgeschlossen).



# Vorspeise

## Vietnamesisch

### 1. Canh Mien Ga

Glasnudeln in einer duftenden Hühnerbrühe mit Hähnchenbrustfiletstreifen, Lauchzwiebeln und frischem Koriander.

3,50 EUR

### 2. Cha Gio (2 Rollen)

Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit feinem Schweinefleisch und Gemüse. Dazu scharfe Süß-Sauer Sauce oder Fischsauce.

3,80 EUR

### 3. Tom Boc Khoai Tay (3 Stück)

Im Kartoffelmantel gebackene Garnelen. Dazu scharfe Süß-Sauer Sauce.

4,00 EUR

### 4. Goi Cuon (2 Rollen)

In frischem Reispapier gewickelte Glücksrollen gefüllt mit gegrilltem Rindfleisch, Garnelen, Salat, Erdnüssen und verschiedenen Kräutern. Dazu Hoisinsauce.

4,50 EUR

### 5. Thuy Saigon Platte

Eine gemischte Platte bestehend aus unseren vietnamesischen Vorspeisen.

5,20 EUR

### 6. Salat Rong Bien

Algensalat mit Garnelen und frischen vietnamesischen Kräutern.

4,50 EUR

## Thailändisch

### 7. Tom Yam Gung

Scharfe thailändische Suppe mit Garnelen, Gemüse und Basilikum.

4,00 EUR

### 8. Tom Kha Gai

Scharfe Hühnersuppe gekocht mit Kokosmilch und Zitronengras.

3,80 EUR

### 9. Satay Spieße I (2 Spieße)

Gegrillte Hähnchenspieße. Dazu Currysauce.

4,00 EUR

### 10. Satay Spieße II (2 Spieße)

Gegrillte Garnelen- und Hähnchenspieße. Dazu Erdnussauce.

4,50 EUR

Alle Suppen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in einer großen Schale als Hauptspeise.



# Vorspeise

## Chinesisch

### 11. Pekingsuppe

Süß-sauer-scharfe Suppe mit feinem Entenfleisch und Gemüse.

3,00 EUR

### 12. Wan-Tan-Suppe

Vorgegarte Teigtaschen in einer heißen Hühnerbrühe, gefüllt mit Hähnchenfleisch, Garnelen und Zwiebeln.

4,50 EUR

### 13. Mini-Frühlingsrollen (5 Rollen)

Frittierte Frühlingsrollen mit Gemüse. Dazu Süß-Sauer Sauce.

2,80 EUR

### 14. Wan Tan (5 Stück)

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen. Dazu scharfe Süß-Sauer Sauce.

3,50 EUR

### 15. Gefüllte Champignons (4 Stück)

Champignonköpfe gefüllt mit Hähnchenfleisch und Garnelen. Dazu Champignonsauce.

4,50 EUR

### 16. Gemischter Salat

Knackig-frischer Salat. Dazu hausgemachtes Dressing.

3,50 EUR

### 17. Krupuk

Krabbenchips

2,50 EUR

Alle Suppen servieren wir Ihnen auf Wunsch auch in einer großen Schale als Hauptspeise.



# Hauptspeise

## Vietnamesisch

### 21. Bun Thit Nuong

Warme Reismudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.

12,50 EUR

### 22. Bun Cha Gio

Warme Reismudeln mit Frühlingsrollen und Zitronengras, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.

10,50 EUR

### 23. Bun Bo Hao

Warme Reismudeln mit gegrilltem Rinderfilet und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern. Dazu Fischsauce.

12,50 EUR

### 24. Com Chien Ga

Duftender Reis gebraten mit Hühnerbrustfilet, Eier und Zitronengras.

9,00 EUR

### 25. Dui Ga Gram

Karamellierte Hähnchenschenkel in Kokossaft gegart. Dazu Gemüse.

11,50 EUR

### 26. Dui Ga Chien Qion

Knusprig gebackene Hähnchenschenkel. Dazu Süß-Sauer Sauce, frische Tomaten und Gurken.

11,50 EUR

### 27. Heo Kho

Karamellisiertes Schweinefleisch und gekochte Eier in Kokossaft gegart. Dazu Sojasprossen und Möhren.

12,50 EUR

### 28. Thit Gram

Karamellisiertes Nackenfleisch in Sojasauce und Kokossaft mariniert. Dazu Gemüse.

12,50 EUR

## Thailändisch

### 29. Ganong Daeng Gai

Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch.

12,50 EUR

### 30. Ganong Gari Gai

Hähnchenbrustfilet in gelbem Curry und Kokosmilch.

12,50 EUR

### 31. Ped Nam Pung

Geröstete Honig-Ente mit Zwiebeln, Sojasprossen und Cashewnüssen.

14,50 EUR

### 32. Pla Rad Prik Ganong

Paniertes Rotbarschfilet in Thai-Curry Sauce.

12,50 EUR

### 33. Pla Muek Pad Gra Prau

Gebratener Tintenfisch mit Sellerie, Möhren, Basilikum und Chili.

13,50 EUR



Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Reis (Nudelgerichte ausgeschlossen).



# Hauptspeise

## Chinesisch

### 41. Knuspriges Hähnchenfleisch

Knusprig gebackenes Hähnchenbrustfilet mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer Sauce.

11,00 EUR

### 42. Zartes Hähnchenfilet

Hähnchenfilet mit frischer Ananas in Süß-Sauer Sauce.

11,00 EUR

### 43. Zartes Hähnchenfilet „Gong Bao Art“

Hähnchenfilet mit Paprika, Champignons, Sojasprossen und Cashewnüssen.

11,00 EUR

### 44. Hähnchen à la „Thuy Saigon“

Knuspriges halbes Hähnchen mit div. Gemüse und Champignons. Dazu Champignonsauce.

12,00 EUR

### 45. Knusprige Ente I

Knusprige gebackene Ente mit frischer Ananas. Dazu Süß-Sauer Sauce.

13,50 EUR

### 46. Knusprige Ente II

Knusprig gebackene Ente mit Gemüse. Dazu scharfe Sauce.

14,50 EUR

### 47. Knusprige Ente à la „Thuy Saigon“

Knusprig Ente mit Paprika, Sojasprossen, Champignons. Dazu Champignonsauce.

14,50 EUR

### 48. Rindfleisch „Chop Suey“

Feine Scheiben Rindfleisch mit knackig angebratenem Gemüse. Serviert im Feuertopf.

13,00 EUR

### 49. Rindfleisch „Szechuan Art“

Feine Scheiben Rindfleisch mit Möhren und Sellerie. Serviert im Feuertopf.

13,00 EUR

### 50. Babi Panppan

Geröstetes Schweinefleisch in pikanter Sauce.

11,50 EUR

### 51. Zartes Schweinefleisch

Schweinefleisch mit Champignons, Sojasprossen, Morcheln und Cashewnüssen.

11,00 EUR

### 52. Tontopf „Glückliche Familie“

Hähnchen-Saté, Garnelen und Schweinefleisch mit chinesischem Gemüse. Serviert im Tontopf.

14,00 EUR

### 53. Tontopf „Hai San“

Verschiedene Meeresfrüchte (Lachs, Rotbarsch, Garnelen, Tintenfisch) serviert im Tontopf.

15,50 EUR

### 54. Paniertes Rotbarschfilet

Paniertes Rotbarschfilet in Süß-Sauer Sauce.

9,50 EUR

### 55. Gebratenes Lachsfilet

Lachsfilet mit Broccoli in einer Butter-Sojasauce.

13,50 EUR

### 56. Garnelen „Suntian“

Garnelen mit frischen Ananas und Tomaten in Süß-Sauer Sauce.

15,50 EUR

### 57. Riesen Garnelen

Riesengarnelen mit frischer Ananas und Tomaten in Süß-Sauer Sauce.

21,00 EUR



Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Reis (Nudelgerichte ausgeschlossen).



# Hauptspeise

## Chinesisch

### 58. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

8,50 EUR

### 59. Gebratene Nudeln

Nudeln mit Hähnchenfleisch, Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

8,50 EUR

### 60. Bami Goreng

Nudeln gebraten mit Hähnchenfleisch, Garnelen, Sojasprossen, Lauch, Karotten, Champignons und Currypulver.

10,50 EUR

## Vegetarisch

### 71. Gebratener Reis

Gebratener Reis mit Sojasprossen, Lauch und Zwiebeln.

8,00 EUR

### 72. Gebratene Nudeln

Gebratene Nudeln mit Sojasprossen, Lauch, Karotten und Eiern.

8,00 EUR

### 73. Chop Suey

Diverse Gemüsesorten knackig angebraten.

8,00 EUR

### 74. Tofu Chop Suey

Gebratener Tofu mit Gemüse.

9,50 EUR

## Beilagen

### 75. Gebratener Reis

2,50 EUR

### 76. Gebratene Nudeln

2,50 EUR

### 77. Pommes frites

2,50 EUR



Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Reis (Nudelgerichte ausgeschlossen).



# Hauptspeise

## Spezialitäten des Hauses

### S400. „Thuỵ Saigon“

3-Gänge-Menü, ab 2 Personen

- Canh Mien Gá**  
Glasnudeln in einer duftenden Hühnerbrühe mit Hähnchenbruststreifen, Lauchzwiebeln und frischem Koriander.
- Thit Gram**  
Karamellisiertes Nackenfleisch in Sojasauce und Kokossaft mariniert. Dazu frische Tomaten und Gurken.  
  
**Dui Gá Chien Gion**  
Knusprig gebackene Hähnchenschenkel. Dazu Süß-Sauer Sauce, frische Tomaten und Gurken.
- Ca Phe Vietnam**  
Duftender original vietnamesischer Kaffee. Vom Geschmack her, süßlich und doch würzig.

19,00 EUR / pro Person

### S401. Pekjinq Menü

3-Gänge-Menü, ab 2 Personen

- Pekjinqsuppe**   
Süß-sauer-scharfe Suppe mit feinem Entenfleisch und Gemüse.
- Knusprige Ente à la „Thuỵ Saigon“**  
Knusprige Ente mit Paprika, Sojasprossen, Champignons. Dazu Champignonsauce.  
  
**Rindfleisch „Szechuan Art“**   
Feine Scheiben Rindfleisch mit knackig angebratenem Gemüse.
- Frischer Obstsalat**  
Selbstgemachter Obstsalat aus div. Früchten.

20,50 EUR / pro Person

### S402. Thai Menü

3-Gänge-Menü, ab 2 Personen

- Tom Yam Gung**   
Scharfe thailändische Suppe mit Garnelen, Gemüse und Basilikum.
- Ped Nam Pung**  
Geröstete Honig-Ente mit Zwiebeln, Sojasprossen und Cashewnüssen.  
  
**Gang Daeng Gai**   
Hähnchenbrustfilet in rotem Curry und Kokosmilch. Serviert im Feuertopf.
- Gebäckene Ananas**  
Frische Ananas im Teigmantel gebacken, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

20,50 EUR / pro Person



Zu all unseren Hauptgerichten servieren wir Reis (Nudelgerichte ausgeschlossen).



# Nachtisch

## Desserts

### 500. Gebäckene Banane

Banane im Teigmantel gebacken, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

3,50 EUR

### 501. Gebäckene Ananas

Frische Ananas im Teigmantel gebacken, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

3,50 EUR

### 502. Gebäckener Apfel

Apfel im Teigmantel gebacken, serviert mit Honig und geröstetem Sesam.

3,50 EUR

### 503. Lychees

Lychees mit Vanilleeis.

3,50 EUR

### 504. Frischer Obstsalat

Selbstgemachter Obstsalat aus div. Früchten.

5,50 EUR

## Cocktails (ohne Alkohol)

### 600. Fruchtbombe

Frische Cocktail bestehend aus vier exotischen Fruchtsäften.

4,50 EUR

### 601. Grand Slam

Cocktail Verführung aus den feinsten Waldfruchtsäften.

4,50 EUR

### 602. Joana

Erfrischender Mix aus Limetten, Pfefferminzblätter, Ginger Ale und braunem Rohrzucker.

5,00 EUR

## Cocktails (mit Alkohol)

### 603. „Thuỵ Saigon“

Cremig-süßer Cocktail mit Rum, Coconut Cream und Ananassaft.

6,00 EUR

### 604. Tequila Sunrise

Fruchtig, süßer Mix aus Tequila, Grenadine und Säften.

6,00 EUR

### 605. Sex on the Beach

Mäßig süßer Cocktail aus Wodka und fünf exotischen Säften.

6,00 EUR



# Getränke

## Long Drinks

|                                      |      |          |
|--------------------------------------|------|----------|
| Prosecco                             | 0,2l | 3,50 EUR |
| Prosecco mit Cassis                  | 0,2l | 4,00 EUR |
| Prosecco mit Mangosaft               | 0,2l | 3,50 EUR |
| Prosecco mit Aperol                  | 0,2l | 4,00 EUR |
| Campari<br>mit Soda oder Orangensaft | 0,2l | 4,00 EUR |

## Aperitif

|                              |      |          |
|------------------------------|------|----------|
| Sherry Dry, Medium           | 5cl  | 2,50 EUR |
| Heißer japanischer Sake      | 10cl | 4,00 EUR |
| Jap. Pflaumenwein            | 5cl  | 3,00 EUR |
| Chin. Lycheewein             | 5cl  | 3,50 EUR |
| Martini<br>Bianco oder Rosso | 5cl  | 3,50 EUR |

## Spirituosen

|  |     |          |
|--|-----|----------|
| Chu Yeh Ching<br>Bambusschnaps 45%         | 2cl | 3,00 EUR |
| Kao Liang<br>Reisschnaps 62%               | 2cl | 3,00 EUR |
| Mei Kwei Lu<br>Rosenschnaps 54%            | 2cl | 3,00 EUR |
| Wu Chia Pi<br>Kräuterschnaps 54%           | 2cl | 3,00 EUR |
| Lua Moi<br>Vietnamesischer Reisschnaps 45% | 2cl | 3,00 EUR |
| Sandtel Horn                               | 2cl | 2,50 EUR |
| Sandtel Hirschhorn                         | 2cl | 2,20 EUR |
| Sandtel Zakh                               | 2cl | 2,50 EUR |
| Jubiläums Aquavit                          | 2cl | 2,20 EUR |
| Fernet Branca                              | 2cl | 2,20 EUR |
| Wodka                                      | 2cl | 2,20 EUR |
| Malteseerkreuz                             | 2cl | 2,20 EUR |
| Asbach Uralt                               | 2cl | 2,50 EUR |
| Whisky                                     | 2cl | 3,50 EUR |
| Hennessy Cognac                            | 2cl | 4,50 EUR |
| Remy Martin                                | 2cl | 4,00 EUR |



# Getränke

## Bier

|                                |       |          |
|--------------------------------|-------|----------|
| Bitburger Pils vom Fass        | 0,3l  | 2,30 EUR |
| Alster/Tanpo                   | 0,3l  | 2,30 EUR |
| Bitburger Alkoholfrei          | 0,3l  | 2,30 EUR |
| Frankenheim Alt                | 0,33l | 2,30 EUR |
| Tsingtao Bier                  | 0,33l | 3,00 EUR |
| Schneiderweizen, hell          | 0,5l  | 3,50 EUR |
| Schneiderweizen<br>Alkoholfrei | 0,5l  | 3,50 EUR |

## Alkoholfreies

|                           |       |          |
|---------------------------|-------|----------|
| Coca Cola/Light           | 0,2l  | 1,90 EUR |
| Fanta                     | 0,2l  | 1,90 EUR |
| Sprite                    | 0,2l  | 1,90 EUR |
| Mezzo Mix                 | 0,2l  | 1,90 EUR |
| Gerolsteiner Wasser       | 0,25l | 2,00 EUR |
| Gerolsteiner Wasser       | 0,5l  | 3,80 EUR |
| Gerolsteiner Naturell     | 0,25l | 2,00 EUR |
| Gerolsteiner Apfelschorle | 0,25l | 2,00 EUR |
| Manposaft                 | 0,2l  | 2,50 EUR |
| Lycheesaft                | 0,2l  | 2,50 EUR |
| Guavensaft                | 0,2l  | 2,50 EUR |
| Kokosmilch                | 0,2l  | 2,50 EUR |
| Sojamilch                 | 0,2l  | 2,50 EUR |

## Natursäfte



|                          |      |          |
|--------------------------|------|----------|
| Lauwerth Orangensaft     | 0,2l | 2,30 EUR |
| Lauwerth Apfelsaft, klar | 0,2l | 2,30 EUR |
| Lauwerth Apfelsaft, trüb | 0,2l | 2,30 EUR |
| Lauwerth Hirsch-Nektar   | 0,2l | 2,50 EUR |

## Heiße Getränke

|  |       |          |
|--|-------|----------|
| Ca Phe Vietnam<br>Vietnamesischer Kaffee mit süßer Milch | Glas  | 2,80 EUR |
| Grüner Tee aus Vietnam                                   | Kanne | 3,50 EUR |
| Ginger Tee aus Vietnam                                   | Kanne | 3,50 EUR |
| Pfefferminztee   | Glas  | 1,90 EUR |
| Schwarzer Tee  | Glas  | 1,90 EUR |
| Kamillentee  | Glas  | 1,90 EUR |
| Heiße Schokolade<br>mit Sahne                            | Tasse | 2,80 EUR |

## Kaffee



|                 |       |          |
|-----------------|-------|----------|
| Kaffee          | Tasse | 2,00 EUR |
| Milchkaffee     | Tasse | 2,70 EUR |
| Capuccino       | Tasse | 2,30 EUR |
| Latte Macchiato | Glas  | 2,90 EUR |
| Espresso        | Tasse | 1,90 EUR |



# Weine

## 700. Hallgartener Junpfer

Riesling Qualitätswein  
halbtrocken, leicht mineralisch  
Erz.-Abf.WG Hallgarten  
feine Fruchtsüße, Pfirsicharoma

Karaffe 0,2l 5,20 EUR  
Flasche 0,75l 18,50 EUR

## 703. Scherr Dornfelder halbtrocken

QbA, Die zarte Restsüße  
verleiht ihm eine gefällige Art,  
die ihn zum idealen Partner  
einer gemütlichen Runde macht.

Karaffe 0,2l 5,20 EUR  
Flasche 0,75l 18,50 EUR

## 701. Chardonnay Aimery

Weißwein aus Frankreich  
Sieur d'Arques  
trocken, würzig, frisch

Karaffe 0,2l 5,00 EUR  
Flasche 0,75l 17,50 EUR

## 704. Merlot Aimery

VDP  
Sieur d'arques  
samtig, gehaltvoll

Karaffe 0,2l 5,00 EUR  
Flasche 0,75l 17,50 EUR

## 702. Portugieser Weißherbst

Weink. am Goldberg  
Qualitätswein lieblich  
lebhafter Wein mit viel Finesse  
dezenzte Aromen

Karaffe 0,2l 4,40 EUR  
Flasche 1,0l 17,50 EUR

## 705. Weinschorle

Chardonnay Aimery

Karaffe 0,2l 4,10 EUR

## 706. Schmetterlinpe im Bauch

Eine beschwingte Rosécuvée  
trocken und fruchtig

Karaffe 0,2l 5,50 EUR  
Flasche 0,7l 19,00 EUR

