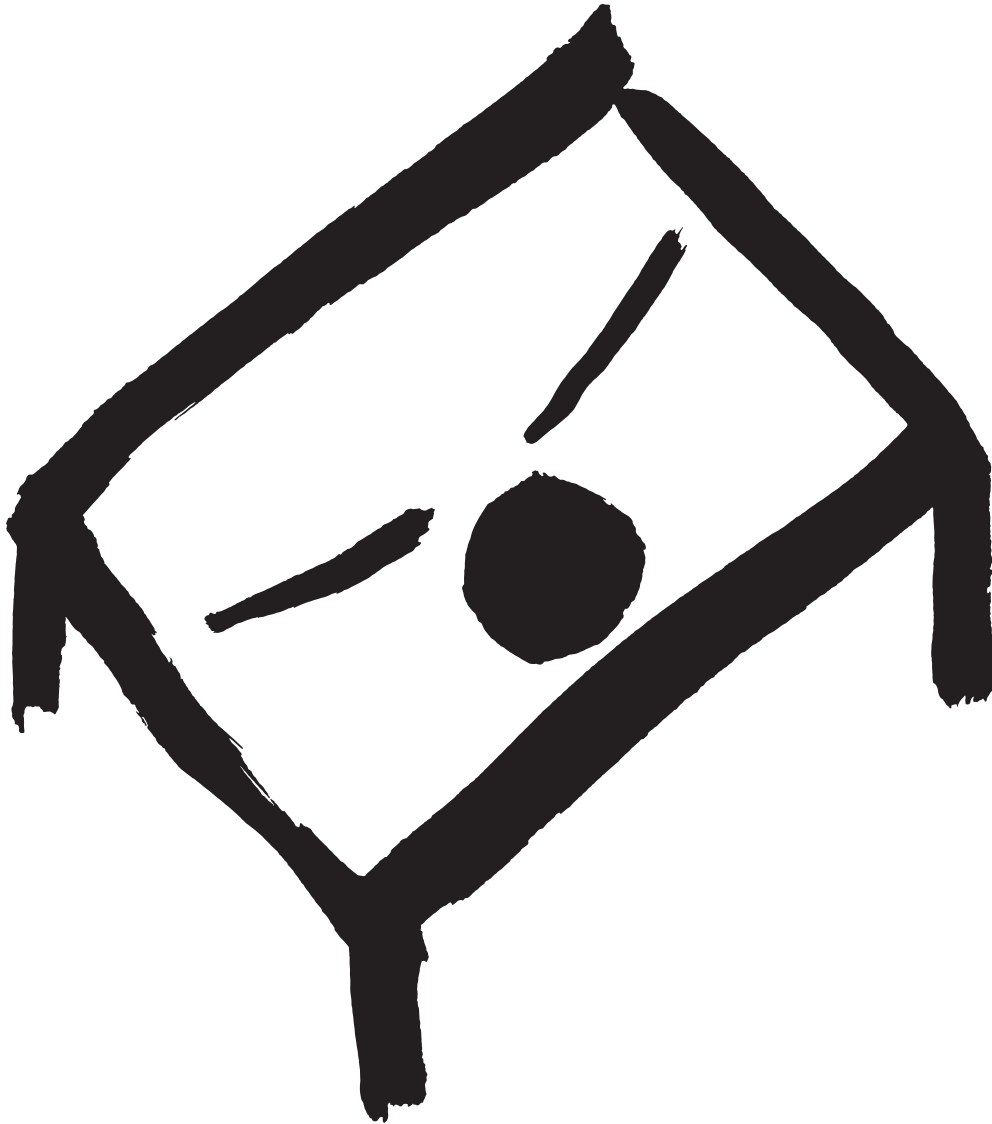


# Sapôres

Kaiserstraße 72, Frankfurt am Main

## Sàigòn

## Street Food



### Speisen & Getränke

Alle aufgeführten Preise in der Speisekarte verstehen sich in Euro inkl. MwSt. Eine Aufstellung der Allergene und deklarationspflichtigen Stoffe erhalten Sie gerne auf Anfrage vom Sapôres Sàigòn Street Food - Team.

## **khai vi kleine Köstlichkeiten**

- 1 **nem sài gòn Frühlingsrollen mit Hühnerfleisch** **4,50**  
traditionelle, hausgemachte Frühlingsrollen, ummantelt von knusprigem Reispapier, gefüllt mit Hühnerfleisch, Ei, Glasnudeln und frischem Gemüse, serviert mit einer Limetten-Chili-Sauce
- 2 **chả giò chay Frühlingsrollen mit Tofu** **4,50**  
vegetarische Frühlingsrollen, ummantelt in knusprigem Reispapier, gefüllt mit Tofu, Ei, Glasnudeln und frischem Gemüse, serviert mit Salat, Minze und einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 3 **gỏi cuốn tôm Sommerrollen mit Garnelen** **5,50**  
vietnamesische Sommerrollen in dünnem Reispapier, gefüllt mit Garnelen, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 4 **gỏi cuốn chay Sommerrollen mit Tofu** **4,50**  
vegane Sommerrollen, gefüllt mit mariniertem Tofu, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 5 **gỏi gà Krautsalat mit Hühnchen** **5,90**  
vietnamesischer Krautsalat mit gezupftem Hühnerfleisch, Karotten, Erdnüssen und Koriander, mit einer leicht pikanten Limetten-Chili-Sauce angemacht, serviert mit krossen Krabbenchips
- 6 **gỏi đu đủ Grüner Papaya Salat mit Garnelen und Rindfleisch** **6,50**  
fruchtiger Salat aus frischer Papaya mit Mangostreifen, Garnelen, Rindfleisch, Ananas und vietnamesischen Kräutern, mit einer Limetten-Chili-Sauce angemacht, serviert mit krossen Krabbenchips
- 7 **gỏi cuốn gà Sommerrollen mit Sesam-Chicken** **5,50**  
vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Sesam-Chicken, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 8 **gỏi cuốn pho bò Sommerrollen mit Pho-Bo Rind** **5,90**  
vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit Pho-Bo Rind, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 9 **gỏi cuốn trứng Sommerrollen mit Omelette (Bio-Ei)** **4,90**  
vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit würzigen Omelette (Bio-Ei), Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 10 **gỏi cuốn bò lá lốt Sommerrollen mit Rind in La-Lot-Blättern** **5,90**  
vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit mariniertem Rindfleisch gehüllt in La Lot Blättern, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer würzigen Soja-Chili-Sauce
- 11 **gỏi cuốn bò Sommerrollen mit Chili-Beef** **5,50**  
vietnamesische Sommerrollen, gefüllt mit mariniertem würzigem Rindfleisch, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer scharfen Soja-Chili-Sauce
- 12 **gỏi cuốn xoài Sommerrollen mit Fresh-Mango** **4,50**  
frische Sommerrollen, gefüllt mit frischem Mango, Reismudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit einer Limetten-Chili-Sauce
- 13 **Sapôres-Mix-a-Lot Ein Mix aus unseren hausgemachten "khai vi" Köstlichkeiten** **19,90**

## súp Suppen

phở gà <b>Reisbandnudelsuppe mit Hühnerbrust</b> eine große Schale der traditionellen vietnamesischen Reisbandnudelsuppe mit zarter Hühnerbrust, zubereitet aus kräftiger, klarer Hühnerbrühe, harmonisch abgestimmt mit frischem Thai-Basilikum, Sojasprossen und Koriander, serviert mit Limetten und Chili	20	groß	<b>11,50</b>
	21	klein	<b>5,90</b>
		mit blanchiertem Bio-Ei	<b>1,50</b>
phở bò <b>Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischstreifen</b> pikante, klare Rinderbrühe mit feinen Rindfleischstreifen, vietnamesischen Reisbandnudeln und frischen vietnamesischen Kräutern, fein abgeschmeckt mit Zimt, Sternanis, Ingwer und Koriander, serviert mit Limetten und Chili	22	groß	<b>12,90</b>
	23	klein	<b>6,90</b>
		mit blanchiertem Bio-Ei	<b>1,50</b>

## bún Reisnudelgerichte

30	bún chả serviert auf einem Bett aus feinen Reisnudeln, frischem Gemüse, Erdnüssen und einer Limetten-Chili-Sauce	<b>6,90</b>
	(Optional auch mit unserer hausgemachten veganen Soja-Chili-Sauce)	
	+ gà <b>gegrilltes Hühnchenfleisch</b> angemacht mit Knoblauch, Zitronengras und Sesamkernen	<b>4,50</b>
	+ bò nướng lá lốt <b>gegrillter Rindfleischspieß</b> in La-Lot-Blättern	<b>5,50</b>
	+ chả giò sài gòn <b>hausgemachte Frühlingsrollen</b> gefüllt mit Hühnchen	<b>4,00</b>
	+ chả giò chay <b>hausgemachte vegetarische Frühlingsrollen</b> gefüllt mit Tofu	<b>3,50</b>
	+ bún chay <b>marinierter, gegrillter Tofu-Gemüse-Spieß</b>	<b>3,50</b>

## **cơm Reisgerichte**

- 40 **bò lúc lắc** im Wok geschwenktes Entrecôte vom Rind, **12,90**  
dazu frisch gedämpfter Langkorn Duftreis, serviert mit  
frischen Tomaten, Zwiebeln und Feldsalat
- 41 **cà ri gà** **Hähnchen-Curry** mit Karotten und Kartoffeln, **10,90**  
dazu frisch gedämpfter Langkorn Duftreis, verfeinert mit  
Kokosmilch und Zitronengras
- 42 **cơm tấm** **frisch gedämpfter Langkorn Duftreis** mit **7,90**  
Spiegelei, serviert mit Tomaten, Gurken, Karotten und  
Zwiebeln. Verfeinert mit unserer hausgemachten veganen  
Soja-Chili-Sauce und gerösteten Sesamkernen.
- + **chay** **marinierter gegrillter Tofu** **2,00**  
+ **bò** **mariniertes Rindfleisch** **3,00**  
+ **gà** **gegrilltes Hähnchenfleisch** angemacht mit Knoblauch und Zitronengras **2,50**
- 43 **cơm chiên** im Wok zubereiteter **gebratener Reis** mit **6,90**  
Soja-Sprossen, Karotten, Zwiebeln, Eier und frischen  
vietnamesischen Kräutern. Verfeinert mit unserer  
hausgemachten Limetten-Chili-Sauce
- (Optional mit unserer hausgemachten veganen Soja-Chili-  
Sauce).
- + **chay** **Tofu** **2,00**  
+ **bò** **mariniertes Rindfleisch** **3,00**  
+ **gà** **Hühnerbrust** **2,50**  
+ **tôm** **Garnelen** **3,00**

## **tráng miệng Desserts**

- 50 **bánh xòài** gedämpfter, schwarzer **4,90**  
Klebreis in Kokosmilch mit süßen  
Mangostückchen, garniert mit geröstetem  
Sesam und Kokosraspeln
- 51 **bánh cam** knusprige Klebreisbällchen **4,90**  
mit süßlicher Mungbohnenfüllung im  
Sesammantel

## Softdrinks

<b>Wasser</b> prickelnd oder still	0,25 l	<b>2,70</b>	0,75 l	<b>5,90</b>
<b>Fruchtsäfte, pur oder als Schorle</b> Apfel, Banane, Mango, Maracuja, Orange	0,30 l	<b>3,10</b>	0,40 l	<b>3,90</b>
<b>Kokoswasser</b> 100%	0,30 l	<b>3,10</b>	0,40 l	<b>4,00</b>
<b>fritz-kola</b>	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>fritz-kola</b> zuckerfrei	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>fritz-limo</b> orange	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>fritz-limo</b> apfel-kirsch-holunder	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>fritz-limo</b> melone	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>fritz-spritz</b> bio-apfelsaftschorle	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>fritz-spritz</b> bio-rhabarbersaftschorle	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>mischmasch</b> kola-orangen-limonade	0,33 l	<b>2,90</b>		
<b>Thomas Henry</b> Ginger Ale	0,20 l	<b>3,00</b>		
<b>Thomas Henry</b> Spicy Ginger	0,20 l	<b>3,50</b>		
<b>Thomas Henry</b> Tonic Water	0,20 l	<b>3,00</b>		
<b>Thomas Henry</b> Bitter Lemon	0,20 l	<b>3,00</b>		

## nước chanh nhà **unsere hausgemachten Getränke**

<b>đá chanh</b> <b>Limetten-Limonade</b> fruchtige Limonade aus frischem Limettensaft, Soda und Rohrzucker	0,40 l	<b>4,50</b>
<b>đá dưa leo</b> <b>Gurken-Limonade</b> Limonade aus frischem Gurkensaft, Basilikum, Soda und Rohrzucker	0,40 l	<b>4,50</b>
<b>đá nhãn</b> <b>Lychee-Limonade</b> Limonade aus frischen Litschis, Limettensaft, Soda und Zucker	0,40 l	<b>4,50</b>
<b>trà đá</b> <b>Grüner Eistee mit Birnen- und Limettensaft</b> Eistee aus Grüntee mit Birnen- und Limettensaft	0,40 l	<b>4,50</b>

## men Wein

Alle Weine enthalten Sulfite.

### Riesling Spätlese trocken 2015 SAULHEIMER

Helles Gelb; In der Nase zeigen sich fruchtige Aromen, von Birne, Apfel und Grapefruit begleitet von einem Hauch Flieder. Am Gaumen harmonisieren der cremige Schmelz und die frische Säurestruktur. Unser Parawein wurde mit der Hand gelesen und ist auf den eigenen Hefen vergoren worden, so genannte Spontanvergärung. Die Reifung erfolgt für sieben Monate und gibt dem Wein seinen eleganten und vielschichtigen Charakter.

0,20 l 5,90 0,75 l 20,90

### Weißburgunder trocken 2015 SAULHEIMER

Zartes Gelb; Blumige Aromen geprägt von Quitte, grünen Nüssen und Zitrusnoten. Sommerliche Frische trifft würzigen Schmelz. Ein idealer Begleiter zu vegetarischen Speisen, Fisch und hellen Fleischgerichten.

0,20 l 5,90 0,75 l 20,90

### Spätburgunder Réserve trocken 2014 SAULHEIMER

Purpurrot; Lange physiologische Reife, Terroir der Kalksandsteinverwitterungen der „Saulheimer Hölle“ und Ausbau in Barriquefässern erschufen diesen Rotwein mit Reifepotential. Tiefe Aromatik von Weichselkirsche und Beerenfrüchten gepaart mit kraftvollen Tanninen.

0,20 l 5,90 0,75 l 20,90

### Frühburgunder trocken 2015 SAULHEIMER

Saftiges Rot; Traditionelle Maischegärung und Ausbau in alten Eichenholzfässern kommen die Wilderdbeeraromen eingebettet von sanften Tanninen voll zur Geltung. Eine samtig-würzige Holznote rundet ihren besonderen Charakter harmonisch ab.

0,20 l 5,90 0,75 l 20,90

## bia Bier und Äppler

Saigon Beer der Bierfavorit aus Vietnam

0,33 l 4,50

Corona Extra

0,33 l 4,50

Weizen

0,50 l 3,90

Weizen alkoholfrei

0,50 l 3,50

Pils

0,50 l 3,90

Pils alkoholfrei

0,33 l 3,00

Apfelwein pur, süß- oder sauergespritzt

0,25 l 3,00 0,50 l 4,00

<b>trà Tee</b>	trà chanh sả	heißer Limettensaft mit frischem Ingwer, Zitronengras und Honig. Fruchtig wohltuend entspannend	0,4 l	<b>3,90</b>
	trà gừng	heißer Ingwertee aus frisch geschnittenem Ingwer, auf Wunsch mit Honig	0,4 l	<b>3,50</b>
	trà bạc hà	heißer Pfefferminztee aus frischen Pfefferminzblättern	0,4 l	<b>3,50</b>
	trà xanh	Grüntee	0,4 l	<b>3,50</b>
	trà lái	Jasmintee	0,4 l	<b>3,50</b>
	trà trix	Orangentee mit frisch geschnittenem Ingwer, Orangen, Limetten, Pfeffer, Zimt und Honig	0,4 l	<b>3,90</b>

## cà phê **Kaffee**

<b>Espresso Sài Gòn</b>	traditionell vietnamesischer Kaffee aus Robusta und Arabica Bohnen, mittlere Röstung mit hoher Viskosität und einem buttrigen, vollen Geschmack von dunkler Zartbitterschokolade	<b>2,90</b> Doppio	<b>3,90</b>
cà phê sữa đá	klassischer vietnamesischer Eiskaffee, fein gemahlener, dunkel gerösteter Kaffee, heißes Wasser, gesüßte Kondensmilch und Eiswürfel		<b>4,50</b>
<b>Espresso</b>	klein und kräftig, zum munter werden und genießen	<b>2,00</b> Doppio	<b>3,50</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	ein kräftiger Espresso mit etwas Milchschaum		<b>2,20</b>
<b>Kaffee Lungo</b>	ein verlängerter Espresso, Entspannung und Genuss zugleich		<b>2,90</b>
<b>Cappuccino</b>	die cremige Verführung, aromatischer Espresso und lecker-cremiger Milchschaum, auf Wunsch auch mit Sojamilch		<b>3,20</b>

**Jeden Tag in jeder  
Hinsicht besser**

**Wir tun alles mit  
Konzentration  
Herz  
Dankbarkeit  
Liebe  
Sorgfalt  
guter Absicht  
Glaube**

Sapores Sài Gòn Street Food  
Kaiserstrasse 72 (Bahnhofsviertel)  
60329 Frankfurt am Main

Telefon: 069 / 27227873

**Unsere Öffnungszeiten:**

Montag bis Donnerstag 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr  
Freitag bis Samstag 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr  
Sonntag und Feiertag 12:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Wir akzeptieren gerne EC-Karten, VISA und Mastercard.  
Die Küche schließt 30 Minuten vor Ladenschluss - Bitte komm rechtzeitig.

[sapores-streetfood.de](http://sapores-streetfood.de)