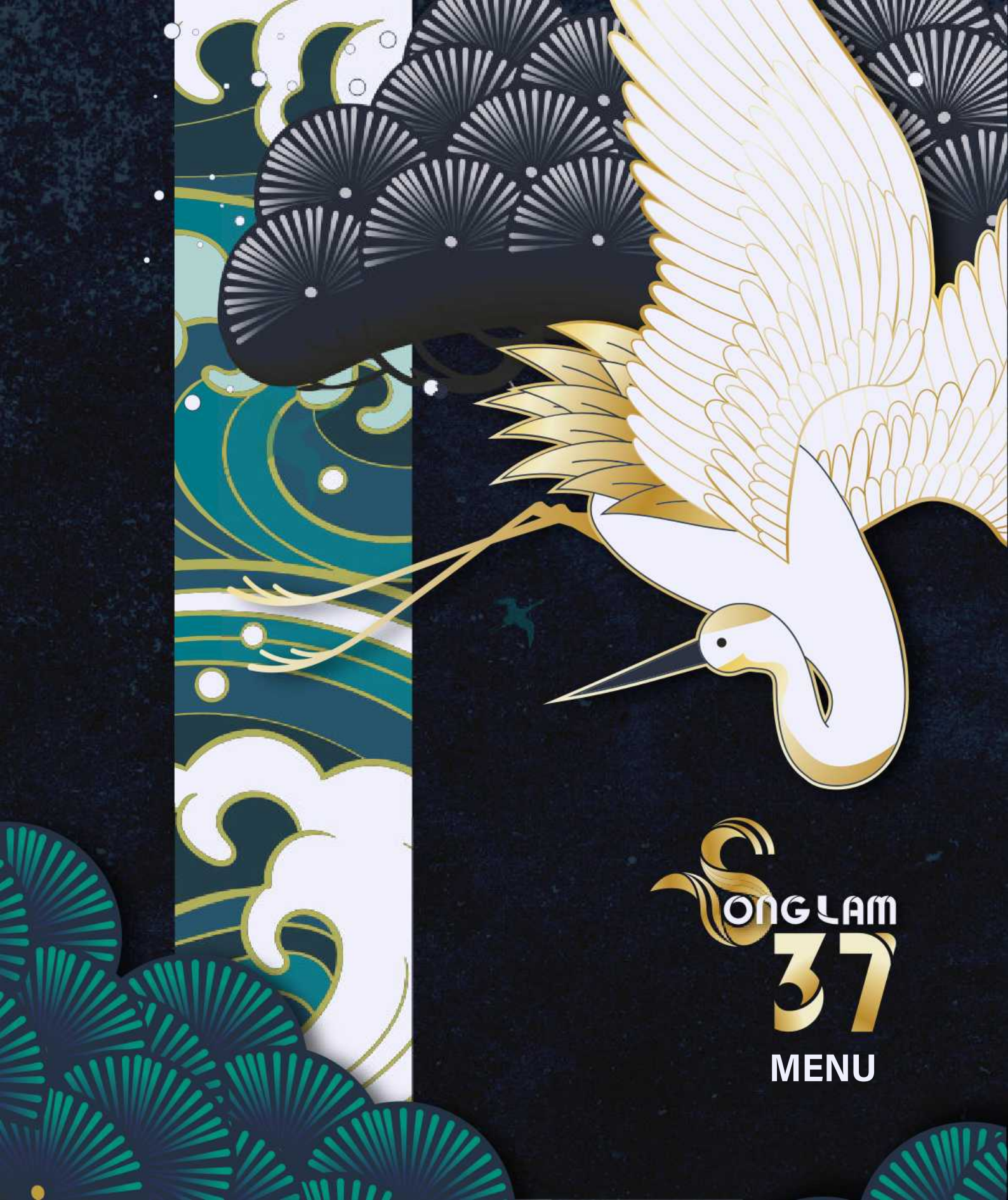




SONGLAM
37
MENU

the art of
Song Lam 37

Öffnungszeiten

Montag - Freitag ab 11:30 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags ab 12:00 Uhr

Schließzeiten in den kalten Monaten

So. - Do. 22:30 Uhr

Fr. & Sa. 23:00 Uhr

Schließzeiten in den warmen Monaten

täglich 23:00 Uhr

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide, **B.** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, **C.** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **D.** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, **E.** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, **F.** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, **G.** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, **H.** Schalenfrüchte, **I.** Sulfite, **K.** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **L.** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, **M.** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, **N.** Sesamsamen, **P.** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, **R.** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoff, **2)** Konservierungsstoff, **3)** Antioxidationsmittel, **4)** Geschmacksverstärker, **5)** geschwefelt, **6)** geschwärzt, **7)** Phosphat, **8)** Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), **9)** koffeinhaltig, **10)** chininhaltig, **11)** Süßungsmittel, **13)** gewachst

Vorspeisen *Starters*



01. GỎI CUỐN / SUMMER ROLLS ^{A, B, C, E, L}

Frisch zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräutern und Erdnüssen, serviert mit Hoisin Soße.

Freshly prepared summer rolls made from rice paper, filled with rice noodles, salad, egg, herbs and peanuts, served with hoisin sauce.

A. Tofu ^M	4,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	5,5
C. Garnelen / Prawns ^D	5,5

(vegan möglich)

02. NEM HÀ NỘI / CRISPY SPRING ROLLS ^{A, B, C, E}

Hausgemachte, knusprig gebackene Frühlingsrollen, gefüllt mit Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit kleinem Beilagensalat und hausgemachtem Dip.

Homemade, crispy baked spring rolls filled with minced meat, egg, glass noodles, morels and vegetables, served with a small side salad and homemade dip.

5,5



03. CỐM XANH / GREEN RICE CRUNCH ^{C, D}

In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, serviert mit hausgemachter Soße.

Sticks baked in green sticky rice flakes, with homemade sauce.

A. Tofu ^M	4,5
B. Garnelen / Prawns ^D	5,9
C. Avocado Tempura (vegan)	5,5
D. Hähnchen Imitat / Chicken Imitat ^M	5,5

Vorspeisen *Starters*

04. WONTON CHIÊN / CRISPY WONTONS ^{C, D, E}

Knusprig gebackene Wan Tan, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Salat. und cremiger asiatischer Soße.

Crispy baked wontons filled with shrimp, chicken and spices, served with a small salad and creamy asia sauce.

4,9



05. EDAMAME ^{L, M}

Gebratene japanische Sojabohnen mit Schale und hausgemachter Soße.

Fried Japanese soybeans with skin and homemade sauce.

5,0

06. GÀ SATÉ / CHICKEN SKEWERS ^{B, E, L}

Gegrillte Hähnchenspieße, mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit Beilagensalat und cremige asiatischer Soße

Grilled chicken skewers, marinated with Vietnamese spices, refined with peanuts, served with side salad and creamy asia sauce.

5,0



Salate *Salads*



07. CRISPY WONTON SALAD CUPS ^{A, B, G}

Knusprige Wonton-Körbchen gefüllt mit frischem Salat aus Avocado, Gurke, Tomaten, Paprika und Kräutern, verfeinert mit cremiger asiatischer Soße.

Crispy wonton cups filled with fresh salad of avocado, cucumber, tomatoes, peppers and herbs, refined with creamy Asian sauce.

A. Tofu ^M	6,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	6,9
C. Garnelen / Prawns ^D	8,9

08. MANGO SALAD ^{E, L}

Frischer Mango-Salat mit Mungosprossen, Cherrytomaten, Kräutern, Erdnüssen und exotischem Maracuja-Dressing.

Fresh mango salad with mung bean sprouts, cherry tomatoes, herbs, peanuts and exotic passion fruit dressing.

A. Tofu ^M	4,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	5,5



09. AVOCADO SALAD ^{A, B, G}

Frischer Avocado-Salat mit Gurke, Cherrytomaten, Zwiebeln, Kräutern und hausgemachtem Maracuja-Dressing.

Fresh avocado salad with cucumber, cherry tomatoes, onions, herbs and homemade passion fruit dressing.

A. Tofu ^M	4,0
B. Hühnerfleisch / Chicken	5,5

Vorsuppen *Soups*

13. WONTON SOUP ^{C, D, E}

Wonton's gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen in einer klaren Brühe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln.

Wontons filled with shrimp, chicken and spices in a clear broth with vegetables and spring onions.

5,3



14. VIETNAMESE SOUR SOUP ^M

Würzig säuerliche Suppe mit Tomaten, Zwiebeln, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Koriander und eine Zutat Ihrer Auswahl.

Spicy and sour soup with tomatoes, onions, ginger, lemongrass, spring onions, coriander and your choice.

A. Tofu ^M

4,9

B. Hühnerfleisch / Chicken

5,4

C. Garnelen / Prawns ^D

5,7



ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse D. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H. Schalenfrüchte, I. Sulfite, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Sesamsamen, P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 13) gewachst

Hauptspeisen *Main dishes*



20. PHỞ HÀ NỘI ^M

Reisbandnudelsuppe

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel-suppe in einer kräftigen, klaren Brühe mit Zimt, Sternanis, Ingwer, Chili, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Basilikum.
Traditional Vietnamese rice noodle soup in a rich, clear broth with cinnamon, star anise, ginger, chili, bean sprouts, spring onions, coriander and basil.

A. Tofu ^M	11,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	12,9
C. Rindfleisch / Beef	14,9
D. medium gegrilltes Entrecôte	17,9

21. UDON WOK ^{E, M}

Gebratene japanische Weizennudeln

Gebratene japanische Udon-Nudeln mit Pak Choi, Kräuterseitling, Zwiebeln, Erdnüssen, und Cashewnüssen.

Fried Japanese udon noodles with pak choi, king oyster mushroom, onions, peanuts and cashew.

A. Tofu ^M	11,9
B. Hühnerfleisch / Chicken	13,9
C. Rindfleisch / Beef	14,9
D. Ente kross / Crispy duck ^A	17,9



22. SONG LAM RICE NOODLE WOK ^{B, E, M}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Eierflocken, Sojasprossen und Erdnüssen.

Fried rice noodles with fresh vegetables, egg flakes, bean sprouts and peanuts.

A. Tofu ^M	13,0
B. Hühnerfleisch / Chicken	14,9
Paniert ^A oder Gegrillt / Breaded or grilled	
C. Rindfleisch / Beef	14,9
E. Ente kross / Crispy duck ^A	17,9
F. Garnelen / Prawns ^D	14,9

Gebratene Reisbandnudel

alle Preise in Euro

Hauptspeisen *Main dishes*

23. BÚN BÒ NAM BỘ ^{C, E}

15,9

Mariniertes Rindfleisch, gebraten mit Chili, Zitronengras, Knoblauch und Zwiebeln, serviert auf Reismudeln mit Salat, vietnam Kräutern, Koriander, Erdnüssen und Chili-Limetten-Ingwer Soße.

Marinated beef, stir-fried with lemongrass, chili, garlic and onions, served on rice noodles with salad, Vietnamese herbs, peanuts, coriander and chili-lime-ginger sauce.



24. SONG LAM SIGNATURE FRIED RICE ^{B, E, M}

Gebratener Eierreis mit Edamame, roter Paprika und Frühlingszwiebeln, aromatisch gewürzt und frisch zubereitet. Serviert mit Ihrer Wahl on Topping und Black-Fusion Soße.

Fried egg rice with edamame, red bell pepper, spring onions, aromatically seasoned and freshly prepared, with your choice of topping and black-fusion sauce.

A. Gegrilltes oder paniertes ^A Hühnerfleisch 14,9
Grilled or breaded chicken

B. Medium gegrilltes Entrecôte 17,9
Medium grilled Entrecôte beef

C. Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet 19,9
Medium grilled Barbary duck fillet



25. ROTES CURRY ODER ERDNUSOSSSE ^{B, E, M}

leicht scharf

Rotes Curry - Kokosmilch Soße **oder** Erdnuss Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse, Ihre Auswahl und serviert mit Reis.

Red curry coconut milk sauce or peanut coconut milk sauce with mixed vegetables, your choice, and served with rice.

A. Tofu ^M 12,0

C. Paniertes Hühnerfleisch / Breaded chicken ^A 15,9

D. Ente kross / Crispy duck ^A 17,9

E. Garnelen / Prawns ^D 16,5

F. Gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C 18,5



alle Preise in Euro

Hauptspeisen *Main dishes*



26. SÓT SÔNG LAM BLACK SIGNATURE WOK ^{E, N}

leicht scharf

Gebratenes Gemüse mit Pak Choi, Betelblättern, Spargel, Tomaten, Paprika, Mini Karotten, Zwiebeln und in dunkler Sauce, serviert mit Reis.
Fried vegetables with pak choi, betel leaves, asparagus, tomatoes, bell peppers, mini carrots and onions and in a dark sauce, served with rice.

A. Tofu ^M	13,5
B. Gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled chicken	14,9
C. Rindfleisch / Beef	15,0
D. Ente kross / Crispy duck ^A	17,9
E. Gegrillter Lachs / Grilled salmon ^C	19,9
F. Gebratene Garnelen / Fried prawns ^D	19,9

27. GARLIC ENTRECÔTE WOK ^N

Knoblauch- Entrecôte Rindfleisch mit Pak Choi, Kräuterseitlingen, Mini Karotten, Spargel, Cherrytomaten und grünem Pfeffer in aromatischer dunkler Soße, serviert mit Duftreis.

Garlic Entrecôte beef with pak choi, king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, cherry tomatoes and green pepper in an aromatic dark sauce, served with rice.

19,9



28. SONG LAM BLACK FUSION STEAK ^N

scharf

Medium gegrilltes argentinisches Entrécote mit Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Pak Choi, Spargel, Cherrytomaten, grünem Pfeffer und Black-Fusion-Soße, dazu Reis.

Medium grilled Argentinian entrecôte with king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, pak choi, cherry tomatoes, green pepper and black fusion sauce, served with rice.

23,0



alle Preise in Euro

Hauptspeisen *Main dishes*

29. VIETNAMESE BASIL DUCK ^N leicht scharf

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet mit vietnam. Basilikum, Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, grünem Pfeffer und Black-Fusion Soße, dazu Reis.

Medium grilled Barbary duck fillet with Vietnamese basil, king oyster mushrooms, mini carrots, pak choi, asparagus, cherry tomatoes, green pepper and black fusion sauce, served with rice.

23,9



30. PREMIUM SEAFOOD WOK ^{C, D, R, N}

Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Garnelen und Lachs kurz gebraten mit Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Spargel, Paprika, Zucchini, Cherrytomaten, grünen Pfeffer und hausgemachter dunkler Soße, dazu Duftreis.

Scallops, squid, prawns and salmon briefly stir-fried with king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, bell peppers, zucchini, cherry tomatoes, green pepper and homemade dark sauce, served with rice.

19,9

leicht scharf



31. HONEY GLAZED DUCK ^{C, E, N}

Gegrillte Ente mit Honigglasur, gebraten mit grünem Spargel, Pak Choi, Kräuterseitlingen, Pilzen, Mini-Karotten, gemischtem Gemüse, und Zwiebeln, serviert mit Duftreis.

Grilled duck with honey glaze, roasted with green asparagus, pak choi, king oyster mushrooms, baby carrots, mixed vegetables and onions, served with rice.

19,9



alle Preise in Euro



Veganes *Vegan dishes*



60. VEGAN CRISPY DUCK & CHICKEN ^{N, M}

leicht scharf

Vegane Ente kross & veganes Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok (Edamame, Kräuterseitlinge, Mini-Karotten, Betelblätter, Spargel, Pak Choi, Zwiebeln) in aromatischer dunkler Soße, dazu Duftreis.

Crispy vegan duck & vegan chicken with mixed vegetables in a wok (edamame, king oyster mushrooms, mini carrots, betel leaves, asparagus, pak choi, onions) in aromatic dark sauce and rice.

15,9

61. VEGAN LEMONGRASS NOODLE BOWL ^{E, H, N, M}

leicht scharf

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu, gebraten mit Zitronengras, Betelblätter, Chili, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüssen, vietn. Kräutern, Koriander und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Marinated imitation chicken and tofu, fried with lemongrass, betel leaves, chili, garlic and onions on rice noodles, served with salad, peanuts, cashew nuts, Vietnamese herbs, coriander and chili-lime-ginger sauce.

16,9



62. VEGAN CRISPY DUCK & SHIMEJI ^{N, M}

leicht scharf

Vegane Ente kross und Avocado Tempura mit Kräuterseitlingen, Mini-Karotten, Shimeji, Pak Choi, Spargel, Cherrytomaten, grünem Pfeffer und Black-Fusion-Soße, dazu Reis.

Vegan crispy duck and avocado tempura with king oyster mushrooms, baby carrots, asparagus, shimeji, pak choi, cherry tomatoes, green pepper and black fusion sauce, served with rice.

16,9

63. JADE GREEN VEGAN RICE ^{N, M}

leicht scharf

Avocado Tempura und Tofu, ummantelt mit grünem Klebreis, mit Betelblättern, Kräuterseitlingen, Spargel, Pak Choi, Edamame und Cherrytomaten, serviert in aromatischer dunkler Soße, dazu Reis.

Avocado tempura and tofu, coated in green sticky rice, with betel leaves, king oyster mushrooms, asparagus, pak choi, edamame and cherry tomatoes, served in aromatic dark sauce, with rice.

16,5



Veganes *Vegan dishes*

64. JADE GREEN UDON WOK ^{A, E, H, N} 15,9

leicht scharf

Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat, Kräuterseitlingen und Betelblätter, mit grünem Klebreis gebacken, dazu Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüsse, Cashew Nüsse, und weiterem gemischtem Gemüse.

Fried udon noodles with tofu, imitation chicken, king oyster mushrooms and betel leaves, baked with green sticky rice, with pak choi, onions, peanuts, cashew nuts and other mixed vegetables.



65. VEGAN ERDNUSSSOSSE ODER ROTES CURRY ^{E, M}

leicht scharf

Rotes Curry - Kokosmilch Soße oder Erdnuss Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse, Ihre Auswahl und serviert mit Reis.

Red curry coconut milk sauce or peanut coconut milk sauce with mixed vegetables, your choice and rice.

A. Tempura Tofu & Hähnchen Imitat ^M 16,5
Chicken imitation and Tofu

B. Knusprige Vegan Ente ^M 16,5
Crispy Vegan duck

66. PHỞ CHAY ^{N, M} 14,5

leicht scharf

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Pak Choi, Shimeji, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen.

Traditional Vietnamese flat rice noodle soup in a strong vegetable broth with tofu, imitation chicken, pak choi shimeji, refined with fresh coriander, basil and bean sprouts.



Sushi Menü

Vorspeisen / Starters

- 
- 80. MISO SUPPE MIT LACHS ^C** 5,9
Tofu, Wakame, Frühlingszwiebeln und Lachs.
Tofu, Wakame, spring onions and salmon.
- 81. SEETANGSALAT ^{D, N}** 5,9
Seetangsalat und Sesam.
Wakame and sesame.
- 82. SALMON TOWER ^{C, N}** 8,9
Lachs-Tatar, Avocado, Sushi-Reis, Fischrogen.
Salmon tartare, avocado, sushi rice, roe.
- 83. TUNA TOWER ^{C, N}** 9,9
Thunfisch-Tatar, Avocado, Sushi-Reis & Sesam.
Tuna tartare, avocado, sushi rice and sesame.
- 84. CRAB TOWER ^C** 9,9
Krebsfleisch, Avocado, Sushi-Reis, Spicy Mayo.
Crab meat, avocado, sushi rice, spicy mayo.



Crispy Bites (3 Stück)

- 85. CRISPY SALMON BITES ^{C, N}** 8,9
Lachs-Tatar, Avocado, Sesam und Spezialsoße.
Salmon tartare, avocado, sesame and special sauce.
- 86. CRISPY TUNA BITES ^{C, N}** 9,5
Seetangsalat, Thunfisch und Sesam.
Wakame, tuna and sesame.
- 87. CRISPY CRAB BITES ^{D, N}** 9,5
Krebsfleisch, Avocado, Sesam & würziger Mayo.
Crab meat, avocado, sesame and spicy mayo.

Sushi Menü

Nigiri (2 Stück)

90. AVOCADO NIGIRI	4,5
91. LACHS NIGIRI ^C Salmon	5,5
92. THUNFISCH NIGIRI ^C Tuna	5,5
93. EBI NIGIRI ^D Gekochte Garnele / Cooked shrimp	4,9
94. FLAMBIERTER LACHS NIGIRI ^C Flambéed salmon	5,9
95. UNAGI NIGIRI ^C Gegrillter Aal / Grilled Eel	5,9
96. KREBS NIGIRI ^D Echtes Krebsfleisch / Real crab meat	5,2
97. LACHS AVOCADO NIGIRI ^C Salmon, Avocado	5,2

Maki (6 Stück)

100. KAPPA MAKI ^N Gurke, Sesam / Cucumber, sesame	3,9
101. AVOCADO SESAM MAKI	4,5
102. SÜSSKARTOFFEL MAKI Sweet potato	4,5
103. LACHS MAKI ^C Salmon	5,6
104. LACHS AVOCADO MAKI ^C Salmon avocado	5,6
105. THUNFISCH MAKI ^C Tuna	5,6
106. SPICY THUNFISCH MAKI ^C Spicy tuna	5,6
107. GARNELE AVOCADO MAKI ^D Prawn, avocado	5,2
108. UNAGI GURKE MAKI ^C Aal / Eel, cucumber	5,2



Sushi Menü

Inside Out (8 Stück)

- | | |
|---|------|
| 110. VEGGIE ROLL ^N | 8,9 |
| Mango, Gurke, Avocado, Sesam.
Mango, cucumber, avocado, sesame. | |
| 111. SWEET POTATO ROLL ^N | 8,9 |
| Mango, Süßkartoffel, Avocado, Sesam.
Mango, sweet potato, avocado, sesame. | |
| 112. INSIDE OUT ROLL ^{C, N} | 10,9 |
| Lachs, Avocado, Fischrogen, Sesam.
Salmon, avocado, roe, sesame. | |
| 113. PHILADELPHIA ROLL ^{C, G, N} | 11,9 |
| Lachs, Frischkäse, Fischrogen, Sesam.
Salmon, cream cheese, roe, sesame. | |
| 114. TUNA ROLL ^{C, N} | 10,9 |
| Thunfisch, Avocado, Fischrogen, Sesam.
Tuna, avocado, roe, sesame. | |
| 115. SPICY TUNA ROLL ^{C, N} | 11,5 |
| Scharfer Thunfisch, Gurke, Fischrogen, Sesam.
Spicy tuna, cucumber, roe, sesame. | |
| 116. PRAWN ROLL ^{C, D, N} | 10,5 |
| Garnele, Avocado, Fischrogen, Sesam.
Prawn, avocado, roe, sesame. | |
| 117. UNAGI ROLL ^{C, N} | 10,6 |
| Aal, Gurke, Avocado, Sesam.
Eel, cucumber, avocado, Sesame. | |
| 118. SALMON SPECIAL ROLL ^{C, N} | 10,9 |
| Paniertter Lachs, Sesam.
Breaded salmon, sesame. | |
| 119. GRILLED CHICKEN ROLL ^{A, N} | 10,9 |
| Gegrilltes Hähnchenfleisch, Avocado, Sesam.
Grilled chicken, avocado, sesame. | |

Sushi Menü

Crunchy Roll (6 Stück)

- | | |
|---|-----|
| 120. CRUNCHY CHICKEN ^{A, G} | 8,5 |
| Paniertes Hühnerfleisch, Avocado, Frischkäse, Süßkartoffel.
<i>Breaded chicken, avocado, cheese, sweet potato.</i> | |
| 121. CRUNCHY SALMON ^{C, G} | 9,5 |
| Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse.
<i>Salmon, avocado, cucumber, cream cheese.</i> | |
| 122. CRUNCHY TUNA ^{C, G} | 9,5 |
| Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse.
<i>Tuna, salmon, avocado, cucumber, cream cheese.</i> | |
| 123. CRUNCHY CRAB ^{C, B} | 9,6 |
| Echtes Krebsfleisch, Avocado, Süßkartoffel, Mayonnaise.
<i>Crab meat, avocado, sweet potato, mayonnaise.</i> | |
| 124. CRUNCHY VEGAN ^N | 8,5 |
| Avocado, Gurke, Süßkartoffel und Sesam.
<i>Avocado, cucumber, sweet potato and sesame.</i> | |
| 125. CRUNCHY SHRIMP ^{B, D} | 9,6 |
| Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Mayonnaise.
<i>Boiled shrimps, avocado, cucumber, mayonnaise.</i> | |

Chef's Selection & Vegan

- | | |
|---|------|
| 130. CHEF'S SELECTION | 29,0 |
| <i>Für 1 Person - Allergene je nach Auswahl</i>
22 Stück Sushi-Mix nach Wahl unseres Sushi-Chefs.
<i>22 mixed sushi pieces, selected by our sushi chef.</i> | |
| 131. VEGAN GARDEN DUO ^N | 29,9 |
| <i>Für 2 Personen / 24 Stück / pieces</i>
4 Avocado Nigiri, 6 Avocado Maki, 8 Vegan Green Roll, 6 Crunchy Vegan.
4 Avocado Nigiri, 6 Avocado Maki, 8 Vegan Green Roll, 6 Crunchy Vegan. | |

alle Preise in Euro



Sushi Menü

Special Roll (8 Stück)



140. AKITA ROLL ^{D, N} 14,9

Gebackene Garnelen, Süßkartoffel, umwickelt mit Avocado und Sesamsoße.
Baked shrimp, sweet potato wrapped with avocado and sesame sauce.

141. RAINBOW ROLL ^{C, D, B, N} 16,9

Echtes Krebsfleisch, Gurke, Mayonnaise, umwickelt mit Avocado, Lachs, Thunfisch und Spezialsoße.
Real crab meat, cucumber, mayonnaise, wrapped with avocado, salmon, tuna and special sauce.

142. TOKYO ROLL ^{C, N} 16,9

Spicy Thunfisch, Mango, Gurke, umwickelt mit Thunfisch und Spezialsoße.
Spicy tuna, mango, cucumber, wrapped in tuna & special sauce.

143. SONG LAM 37 ROLL ^{C, D, G, N} 17,9

Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs und Spezialsoße.
Baked prawns, avocado, mango, cream cheese, wrapped with flambéed salmon and special sauce.

144. DELFIN ROLL ^{C, D, N} 17,9

Gebackene Garnelen, Süßkartoffel, Gurke, umwickelt mit Avocado, Lachs-Tatar und Spezialsoße.
Baked prawns, sweet potato, cucumber, wrapped in avocado, salmon tartare and special sauce.

145. DRAGON ROLL ^{C, D, N} 16,9

Gekochte Garnelen, Süßkartoffel, Chili, Gurke, umwickelt mit Avocado, Süßwasseraal und Spezialsoße.
Boiled prawns, sweet potato, chili, cucumber, wrapped with avocado, freshwater eel and special sauce.

146. TIGER ROLL ^{C, D, G, N} 16,9

Echtes Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, umwickelt mit flambiertem Lachs, Avocado, Fischrogen, Kaviar und Spezialsoße.
Real crab meat, avocado, mayonnaise, wrapped with flambéed salmon, avocado, fish roe, caviar and special sauce.

147. VEGAN GREEN ROLL ^N 12,9

Mango, Süßkartoffel, Gurke, umwickelt mit Avocado und Sesam Soße.
Mango, sweet potato, cucumber, wrapped with avocado & sesame sauce.

148. CRAB SPECIAL ROLL ^{C, D, N} 16,9

Avocado, Krebsfleisch umwickelt mit flambiertem Lachs und Spezialsoße.
Avocado, crab meat wrapped with flambéed salmon and special sauce.

Sushi Menü

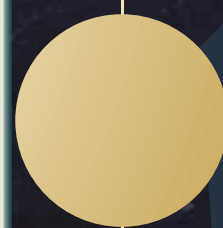
Poke Bowl

- 150. VEGAN POKE BOWL** ^N 15,9
Tempura Tofu, Avocado, Gurke, Edamame, Salat Mix.
Tempura Tofu, avocado, cucumber, edamame, mixed salad.
- 151. SALMON POKE BOWL** ^{C, D, N} 18,9
Lachs, Avocado, Gurke, Edamame, Salat Mix.
Salmon, avocado, cucumber, edamame, mixed salad.
- 152. SALMON TUNA POKE BOWL** ^{C, N} 19,9
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Salat Mix.
Salmon, tuna, avocado, cucumber, mixed salad.



Sushi Sharing Sets

- 160. SIGNATURE DUO** ^{B, C, D, G, N} 39,9
Für / For 2 - 24 Stk. / pieces
2 Lachs Nigiri, 2 flambierter Lachs Nigiri, 6 Lachs Maki,
6 Crunchy Shrimp, 8 Song Lam 37 Rolls.
Salmon, flambéed salmon & prawns - with our signature roll.
- 161. FRIENDS SELECTION** ^{B, C, D, G, N} 59,9
Für / For 3 - 42 Stk. / pieces
2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Ebi Nigiri, 6 Lachs Maki,
8 Lachs Inside Out, 8 Spicy Tuna Rolls, 6 Crunchy Shrimps,
8 Song Lam 37 rolls.
Salmon, spicy tuna & prawns - with our signature roll.
- 162. GRAND SIGNATURE** ^{B, C, D, G, N} 79,9
Für / For 4 - 56 Stk. / pieces
2 Lachs, 2 Thunfisch und 2 Ebi, 2 flambierte Lachs Nigiri, 6 Lachs
Maki, 6 Avocado Maki, 8 Lachs Inside Out, 6 Crunchy Salmon,
6 Crunchy Shrimp, 8 Tokyo Rolls, 8 Song Lam 37 Rolls.
Salmon, tuna & prawns - Tokyo and Song Lam 37 special rolls.



Sashimi

- 170. LACHS SASHIMI** ^C 6 Stück 16,9
Salmon sashimi
- 171. THUNFISCH SASHIMI** ^C 6 Stück 16,9
Tuna sashimi
- 172. MIXED SASHIMI** ^C 12 Stück 30,0
Salmon & tuna sashimi



Desserts

70. GOLDEN BANANA CỐM ^{A, B, G} 5,9

Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, serviert mit Vanilleeis sowie Erdbeer- und Schokoladensoße.

Banana baked with green sticky rice, coated with honey, served with vanilla ice cream and strawberry and chocolate sauce.

71. LITSCHI - HIMBEER CHEESECAKE ^{A, B, G} 5,9

Hausgemachter Cheesecake mit feinem Kokosboden, cremiger Litschi-Cheese mousse und fruchtigem Himbeer-Gelee.

Homemade cheesecake with a fine coconut base, creamy lychee cheese mousse and fruity raspberry jelly.

72. MATCHA TIRAMISU ^{A, B, G} 5,9

Hausgemachtes Tiramisu mit Bio-Matcha und feiner Mascarponecreme und Eissahne.

Homemade tiramisu with organic matcha and fine mascarpone cream and ice cream.

73. HAPPY VANILLA ^G 5,5

Drei Kugeln cremiges Vanilleeis, serviert mit Erdbeer- und Schokoladensoße.

Three scoops of creamy vanilla ice cream, served with strawberry and chocolate sauce.

Kaffee / Coffee

200. CÀ PHÊ SỮA ^{G, 2, 6} 3,9

Vietnamesischer Kaffee mit gezuckerter Kondensmilch.

Vietnamese coffee with sweetened condensed milk.

201. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ ^{G, 2, 6} 4,9

Vietnamesischer Eiskaffee mit gezuckerter Kondensmilch.

Vietnamese iced coffee with sweetened condensed milk.

202. KAFFEE CREMA ² 2,9

203. CAPPUCCINO ^{G, 2} 3,4

204. LATTE MACCHIATO ^{G, 2} 4,9

205. ESPRESSO ² 2,4

206. DOPPELTER ESPRESSO ² 2,9



Heiße Tee / Hot Tea

- 210. GRÜNER TEE / GREEN TEA** 3,9
- 211. JASMINTEE / JASMINE TEA** 3,9
- 212. APFEL-ZIMT / APPLE-CINNAMON** 4,6
 Frischer Tee mit Zimt, frischem Apfel, Zitronengras, Ingwer, Limette & Honig.
 Fresh tea with cinnamon, fresh apple, lemongrass, ginger, lime and honey.
- 213. INGWER-MINZE / GINGER-MINT** 4,6
 Frischer Tee mit Ingwer, Limette, Minze, Zitronengras und Honig.
 Fresh tea with ginger, lime, mint, lemongrass and honey.
- 214. ORANGE-APFEL-INGWER / ORANGE-APPLE-GINGER** 4,6
 Tee mit frischer Orange, Apfel, Ingwer, Limette, Zitronengras und Honig.
 Tea with fresh orange, apple, ginger, lime, lemongrass and honey.
- 215. ANANAS-JASMIN / PINEAPPLE-JASMINE** 4,6
 Frischer Tee mit Jasminknospen, Ananasblätter, grüne Knospe, vietnamesische Kräuter & Honig.
 Fresh tea with jasmine buds, pineapple leaves, green bud, Vietnamese herbs & honey.

Frisch bereiteter Eistee

- 220. PFIRSICH-JASMIN / PEACH-JASMINE ICED TEA** 5,5
 Pfirsich-Eistee auf feinem Jasmintee, verfeinert mit frischer Orange, Rohrzucker, Limette und Eiskwürfeln.
 Peach iced tea on fine jasmine tea, refined with fresh orange, cane sugar, lime and ice cubes.
- 221. ZITRONENGRAS-ORANGE / LEMONGRASS-ORANGE** 5,5
 Hausgemachter Eistee mit Zitronengras, frischer Orange, Ingwer, Limette, Minze und Rohrzucker, serviert auf Eis.
 Homemade iced tea with lemongrass, fresh orange, ginger, lime, mint and cane sugar, over ice.
- 222. LIMETTE-MINZE SODA / LIME-MINT SODA** 5,0
 Erfrischende Limonade aus Limette, Minze, Rohrzucker und Soda, auf Eis.
 Refreshing lemonade made with lime, mint, cane sugar and soda, served over ice.
- 223. LITSCHI-GUAVE / LYCHEE-GUAVA** 3, 4, 9 5,2
 Frisches Getränk aus Lycheesaft, Guavensaft, Limette, Minze, auf Eis.
 A refreshing drink made with lychee juice, guava juice, lime and fresh mint over ice.
- 224. MARACUJA-MINZE / PASSION FRUIT- MINT** 3, 4, 9 5,2
 Erfrischendes Getränk aus Maracujasaft, Limette, frischer Minze auf Eis.
 A refreshing drink made from passion fruit juice, lime and fresh mint, served over ice.
- 225. MELON CRUSH** 5,5
 Frisch pürierte Melone mit Crushed Ice. Nur in der Sommerzeit.
 Freshly pureed melon with crushed ice. Only available during the summer months.





Softdrinks

250. COCA COLA ^{1, 2, 4, 6}	Flasche 0,33 l	3,6
251. COCA COLA ZERO ^{1, 2, 4, 6, 7}	Flasche 0,33 l	3,6
252. FANTA ^{1, 2, 4, 6, 7}	Flasche 0,33 l	3,6
253. SPRITE ^{3, 4, 5}	Flasche 0,33 l	3,6
254. GINGER ALE ⁶	0,3 l	3,3
255. TONIC WATER ⁹	0,3 l	3,3
	Flasche 0,2 l	0,75 l
256. MINERALWASSER SPRUDELND	2,9	6,5
257. MINERALWASSER STILL	2,9	6,5

Säfte - Juices

	0,5 l	0,4 l
240. FRISCHER ORANGENSAFT	6,5	---
241. APFELSAFT NATURTRÜB ^{3, 4}	2,9	4,8
242. MANGONEKTAR	2,9	4,8
243. MARACUJANEKTAR ^{3, 4, 9}	2,9	4,8
244. GUAVENSAFT	2,9	4,8
245. LYCHEESAFT ^{3, 4, 9}	2,9	4,8

Lassis

230. AVOCADO LASSI ^G	5,5
Mit Avocado, Milch, Kokosmilch, Sahne, Zucker und Joghurt. With avocado, milk, coconut milk, cream, sugar and yoghurt.	
231. MANGO LASSI ^G	4,9
Mit Mango, Milch, Sahne und Joghurt. With mango, milk, cream and yoghurt.	

Biere - Beer

	0,3l	0,5l
270. KROMBACHER VOM FASS ^A	3,3	5,5
271. ALSTER / RADLER ^A	3,3	5,5
272. KROMBACHER WEIZEN HELL ^A		5,5
273. KROMBACHER WEIZEN DUNKEL ^A		5,5
274. KROMBACHER WEIZEN ALKOHOLFREI ^A		5,5
275. KROMBACHER ALKOHOLFREI ^A	Flasche 0,33l	3,5
276. TIGER BIER ^A	Flasche 0,33l	4,2
277. Saigon Bier ^A	Flasche 0,33l	4,2

Longdrinks

290. HUGO	8,5
Sekt, Holunder Sirup, Limetten und frische Minze. Sekt, elderberry syrup, limes and fresh mint.	
291. APEROL SPRITZ	8,5
Sekt, Aperol, Orangenscheibe und Soda. Sekt, Aperol, orange slice and soda.	
292. CUBA LIBRE ^{1, 2, 4, 6}	8,9
Havana Club, Limetten, Cola. Havana Club, lime, Cola.	
293. BASIL SMASH	9,9
Hendricks Gin, frisch gepresster Limettensaft, Rohrzucker und Vietnam Basilikum. Hendrick's Gin, freshly squeezed lime juice, cane sugar, and Vietnamese basil	

Alle Cocktails auch alkoholfrei erhältlich (-2,00 €)
All cocktails are also available alcohol-free (-€2.00)





Alkoholfreie Cocktails

- 260. VIRGIN COLADA ^G** 6,5
Mit Ananas, Kokossirup, Sahne und Ananassaft.
With pineapple, coconut syrup, cream and pineapple juice.
- 262. IPANEMA** 6,5
Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale.
Limes, cane sugar, ginger ale.
- 263. QUÊ HƯƠNG** 6,5
Ananas, Mango, Lychee, Kokossirup, Grenadine.
Pineapple, mango, lychee, coconut syrup, grenadine.

Cocktails

- 280. HANOI MULE ⁶** 9,5
Naturreis-Wodka, Limetten, Gurkenscheiben, Ginger Ale.
Brown rice vodka, limes, fresh cucumber slices and ginger ale
- 281. PASSION FRUIT MAI TAI** 10,9
White & Dark Rum, Passionsfrucht, frischer Limetten-
saft, Mandelsirup, Orange Likör.
White & dark rum, passion fruit, fresh lime juice, almond syrup,
orange liqueur.
- 282. SAKURA MOJITO** 10,5
Gin, Limette, Minze, feiner Kirschblütensirup, Soda.
Gin, fresh lime, mint, fine cherry blossom syrup, soda.
- 283. SAIGON MULE ⁶** 9,9
Hendricks Gin, Rohrzucker, Limetten, Koriander,
Holundersirup, Ginger Ale.
Hendrick's Gin, cane sugar, limes, coriander, elderflower syrup,
ginger ale.
- 284. MOJITO CLASSIC** 9,5
Weißer Rum, frische Limette, Minze, Rohrzucker, Soda.
White rum, fresh lime, mint, cane sugar, soda.

Spirituosen

- 295. NẾP MỚI** Vietnamesischer Reisschnaps 2 cl 2,9
- 296. ABSOLUT WODKA** 2 cl 3,5
- 297. JOHNNIE WALKER** Red Label 2 cl 3,5
- 298. HENNESSY V. S COGNAC** 2 cl 3,5
- 299. JÄGERMEISTER** 2 cl 2,9

Weißweine - White wine

- | | <u>0,1l</u> | <u>0,2l</u> | <u>0,75l</u> |
|--|-------------|-------------|--------------|
| 300. RIESLING RÉSERVE^I halbtrocken | 4,5 | 8,1 | 28,0 |
| <p>Fruchtiger Riesling mit feiner Restsüße. Aromen von Mango, Kiwi, Bitterorange und Kräutern.
 <i>Passt zu vietnamesischen Gerichten und vegetarischer Küche.</i>
 A fruity Riesling with a delicate residual sweetness. Aromas of mango, kiwi, bitter orange, and herbs. Pairs well with Vietnamese and vegetarian dishes.</p> | | | |
| 301. RIESLING RÉSERVE^I trocken | 4,5 | 8,1 | 28,0 |
| <p>Klassischer Riesling mit Pfirsich, Aprikose und mineralischer Frische.
 <i>Passt zu leichten Vorspeisen und Salaten.</i>
 A classic Riesling with notes of peach, apricot, and mineral freshness. Pairs well with light appetizers and salads.</p> | | | |
| 302. WEISSBURGUNDER^I trocken | 4,5 | 8,1 | 28,0 |
| <p>Elegant mit Zitrusnoten, Haselnuss und Kräutern.
 <i>Passt zu Frühlingsrollen und milden Gerichten.</i>
 Elegant with citrus notes, hazelnut and herbs. Pairs well with spring rolls and mild dishes.</p> | | | |

Rosewein - Rosé wine

- | | <u>0,1l</u> | <u>0,2l</u> | <u>0,75l</u> |
|---|-------------|-------------|--------------|
| 303. SPÄTBURGUNDER ROSÉ^I trocken | 4,5 | 8,1 | 28,0 |
| <p>Frisch und leicht mit Waldbeeren.
 <i>Fresh and light with wild berries.</i></p> | | | |

Rotweine - Red wine

- | | <u>0,1l</u> | <u>0,2l</u> | <u>0,75l</u> |
|---|-------------|-------------|--------------|
| 304. SPÄTBURGUNDER - PINOT NOIR^I trocken | 4,5 | 8,1 | 28,0 |
| <p>Fein, elegant mit roten Beeren.
 <i>Delicate, elegant with red berries.</i></p> | | | |
| 305. BLACK OX^I trocken | 4,5 | 8,1 | 28,0 |
| <p>Kräftig mit dunkler Kirsche und Schokolade.
 <i>Strong with dark cherry and chocolate.</i></p> | | | |

Schaumwein - Sparkling wine

- | | | |
|---|---------------|------|
| 306. GELDERMANN SEKT „CARTE BLANCHE“^I trocken | Flasche 0,75l | 31,0 |
| Privatsektkellerei „GELDERMANN“ (Baden). | Flasche 0,2l | 8,2 |



the art of
Song Lam 37

Öffnungszeiten

Montag - Freitag ab 11:30 Uhr

Samstag, Sonntag und Feiertags ab 12:00 Uhr

Schließzeiten in den kalten Monaten

So. - Do. 22:30 Uhr

Fr. & Sa. 23:00 Uhr

Schließzeiten in den warmen Monaten

täglich 23:00 Uhr

ALLERGENE

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, C. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse D. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, F. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, H. Schalenfrüchte, I. Sulfite, K. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, M. Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, N. Sesamsamen, P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) Süßungsmittel, 13) gewachst



SONGLAM
37