



# SÔNG SON

— VIETNAMESISCHE KÜCHE —

## **Willkommen im "Song Son", Ihrem neuen kulinarischen Juwel im Herzen von Salzgitter Bad**

Wir sind stolz darauf, authentische vietnamesische Küche in ihrer ganzen Vielfalt und Finesse anzubieten. Unsere Gerichte werden mit viel Liebe und Sorgfalt aus frischesten Zutaten und nach traditionellen Rezepten zubereitet, die über Generationen weitergegeben wurden.

Im "Song Son" erleben Sie eine Geschmacksreise durch Vietnam, geprägt von aromatischen Kräutern, exotischen Gewürzen und einer Vielfalt an frischen Zutaten. Jedes Gericht spiegelt die Essenz der vietnamesischen Küche wider - eine Balance aus süßen, sauren, knackigen und weichen Texturen, die Ihre Sinne begeistern wird.

Kommen Sie vorbei und genießen Sie in unserem gemütlichen Ambiente eine Reise für Ihre Geschmacksknospen. Ob Sie ein Liebhaber von Pho, knackigen Sommerrollen oder würzigen Nudelgerichten sind, im "Song Son" findet jeder etwas nach seinem Geschmack. Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten verzaubern und erleben Sie ein Stück Vietnam direkt in Salzgitter Bad. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Song Son Team

---

[www.songson-salzgitter.de](http://www.songson-salzgitter.de)



# SUPPE

## 1. SÚP MISO <sup>f</sup>

Würzige Sojasuppe mit Seetang und Lauchzwiebeln

- A. Tofu 3,50
- B. Lachs 5,50

## 2. SÚP SUA DUA <sup>g</sup>

Kokossuppe mit Zucchini, Cherry Tomaten, Kaiserschoten, Galgant, frischen Zitronenblättern und Thaibasilikum

- A. Tofu 4,50
- B. Hühnchen 5,50
- C. Garnelen 6,00

## 3. SÚP VÀN THẮN <sup>A</sup>

Aromatische Brühe mit Pak Choi und frischen Kräutern

- A. Tofufüllung 5,50
- B. Hackfleischfüllung 5,00

# VORSPEISE

## 4. EDEMAME 5,50

Gedämpfte Sojabohnen, gesalzen

## 5. GỎI CUỐN SÀI GÒN <sup>E</sup> (2 STK)

Sommerrollen gefüllt mit Reisnudeln, Eisbergsalat, Sojasprossen, frischen Kräutern und Erdnussauce

- A. Tofu 5,00
- B. Hähnchenbrust 6,00
- C. Garnelen 6,50

## 6. VÀN THẮN CHIÊN <sup>A</sup> (6 STK) 5,50

Frittierte Wantan Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenbrust, Gemüse und Kräutern

## 7. GÀ CHIÊN SA TẾ <sup>E</sup> (2 STK) 5,50

Hühnchen Sate Spieße mit Erdnussauce





**8. NEM HÀ NỘI<sup>c</sup> (2 STK)** 5,50

Frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln und Shiitake Pilzen

**9. TÔM RÁN<sup>A, B</sup> (2 STK.)** 6,50

Frittierte und panierte Garnelen serviert mit Salat und Spezialsauce

**10. YAKITORI<sup>1, 2, 3, 5, c, D, J, g</sup>** 5,00

Kombination aus gegrilltem Hühnchenspieß mit Spezialsauce

**11. KIMCHI<sup>A, f, J</sup>** 5,00

Scharf eingelegter Chinakohl nach Japanischer Art

**12. HA CAO (4 STK)** 5,50

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit fein gemahlenden Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Dip

# SALAT

**13. SEETANG SALATE<sup>f</sup>** 5,50

verfeinert mit Sweet-Sauce und Sesam

**14. NỘM XOÀI NGÓ SEN<sup>E</sup>** 8,50

Grüner Mango Salat mit Lotusstängeln, Hühnchen, Sojasprossen, Karotten, frischen Kräutern und Erdnüssen





# HAUPTGERICHTE

## 15. CƠM TRỘN <sup>c, D, f, J</sup>

Traditionelles Reisschüssel-Gericht mit marinierter Zucchini, Spiegelei, Möhren, Gurken, gewürzten Sojasprossen, Shinko und scharfer Paprikasauce

- A. Gebratener Tofu 15,50
- B. Mariniertem Rindfleisch 15,50
- C. Gebackenen Tempura Garnelen 17,50
- D. Medium gegrillter Lachs mit Dill, Frühlingszwiebeln 17,50

## 16. BÚN BÒ NAM BỘ <sup>E</sup>

11,50

Angebratenes Rindfleisch mit Zitronenstangen, dazu mit Wildkräutersalate, Rucola, Cherrytomaten und verschiedenen asiatischen Kräutern, Erdnüsse serviert mit warmen Reismudeln und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

## 17. BÚN NEM HÀ NỘI <sup>c, E</sup>

11,50

Zwei Frühlingrollen mit Reismudeln, dazu mit Wildkräutersalate, Rucola, Cherrytomaten und verschiedenen asiatischen Kräutern, Erdnüssen und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing







## 18. PHỞ (SUPPE)

Kräftige hausgemachte Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen, frischem Koriander & Frühlingszwiebeln

- |                         |       |
|-------------------------|-------|
| A. Phở Gà – Hühnchen    | 11,50 |
| B. Phở Bò - Rindfleisch | 12,50 |
| C. Phở Chay – Tofu      | 10,50 |

## 19. CÀ RI <sup>A, f</sup>

Cremige Kokosmilch, rotes Curry, Paprika, Brokkoli, Zuckerschoten, Zitronengras, Wildkräutersalat und Thai-Kräuter. Dazu Jasminreis

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| A. Knusprige Entenbrust  | 14,50 |
| B. Gegrillte Hühnerbrust | 13,50 |
| C. Garnelen              | 14,50 |
| D. Rindfleisch           | 13,50 |
| E. Tofu                  | 11,50 |

## 20. MASSAMAN CURRY <sup>A, f</sup>

Massaman Curry mit frischem Gemüse in leckerer Erdnuss-Kokosmilch Sauce mit Wildkräutersalat und Duftreis (leicht scharf). Wahlweise mit

- |                          |       |
|--------------------------|-------|
| A. Knusprige Entenbrust  | 14,50 |
| B. Gegrillte Hühnerbrust | 13,50 |
| C. Garnelen              | 14,50 |
| D. Rindfleisch           | 13,50 |
| E. Tofu                  | 11,50 |



### 21. MANGOSAUCE <sup>A, f</sup>

Verschiedenes frisches Gemüse mit Kokosmilch, Mango Sauce serviert mit Wildkräutersalat und Duftreis dazu

A. Knusprige Entenbrust	14,50
B. Gegrillte Hühnerbrust	13,50
C. Garnelen	14,50
D. Rindfleisch	13,50
E. Tofu	11,50

### 22. RAU XÀO THẬP CẨM <sup>A, B</sup>

Verschiedenes Gemüse gebraten mit Austernsauce. Dazu Jasminreis & Wildkräutersalat

A. Knusprige Entenbrust	13,50
B. Gegrillte Hühnerbrust	12,50
C. Garnelen	13,50
D. Rindfleisch	12,50
E. Tofu	11,00

### 23. RAU XÀO SẢ ỚT <sup>A, f, I</sup>

Verschiedenes Gemüse gebraten mit Sojasprossen, Zitronengras, frischem Chili, Austernsauce. Dazu Jasminreis & Wildkräutersalat

A. Knusprige Entenbrust	14,50
B. Gegrillte Hühnerbrust	13,50
C. Garnelen	14,50
D. Rindfleisch	13,50
E. Tofu	11,50





#### 24. MÌ UDON TRỘN CARI <sup>A, G</sup>

Udon Nudeln mit cremiger Kokos-Currysauce, Zitronengras sowie frischem Gemüse und:

- A. knusprigem Hühnerfilet **13,50**
- B. frittierte panierte Garnelen **15,50**
- C. mariniertem Rindfleisch **12,50**
- D. gebratenem Tofu **11,50**

#### 25. MÌ UDON ĐÙI GÀ <sup>A, B</sup> (SUPPE) **16,50**

Udon Nudeln mit knusprigen Hühnerfilet, 2 frittierten Wan Tan, einem gekochten Ei, Lauch-zwiebeln, Champignons, Kaiserschoten, Pak Choi und frischem Koriander



#### 26. MÌ UDON XÀO <sup>A, G</sup>

Gebratene Udon Nudeln mit Austernsauce sowie frischem Gemüse und

- A. knusprigem Hühnerfilet **13,50**
- B. frittierte panierte Garnelen **15,50**
- C. mariniertem Rindfleisch **12,50**
- D. gebratenem Tofu **11,50**

#### 27. SÓT CÀ CHUA <sup>A, B</sup>

Frische selbstgemachte Tomatensauce mit Knoblauch und frischem Gemüse serviert mit Jasminreis sowie mit

- A. knusprigem Hühnerfilet **13,50**
- B. gegrilltem Biolachs **17,00**
- C. gebratenem Tofu **12,00**





## KINDERMENÜ

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>28. CHICKEN NUGGETS <sup>A</sup></b>                               | <b>8,00</b> |
| 6 Chicken Nuggets mit Sauce, dazu Süßkartoffeln-Stäbchen              |             |
| <b>29. GEBRATENE SÜSSKARTOFFELN-STÄBCHEN</b>                          | <b>5,50</b> |
| <b>30. SONG SON – KIND <sup>A</sup></b>                               | <b>9,00</b> |
| Knusprige Entenbrust mit Sauce, dazu Süßkartoffeln-Stäbchen oder Reis |             |

## NACHTISCH

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>31. CHUỐI CHIÊN <sup>A, J</sup></b>            | <b>7,00</b> |
| Gebackene Banane mit Honig, Kokosraspel und Sesam |             |
| <b>32. DỨA CHIÊN <sup>A, J</sup></b>              | <b>7,00</b> |
| Gebackene Ananas mit Honig, Kokosraspel und Sesam |             |







# GETRÄNKE

## SOFT DRINK

	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
Coca Cola <sup>1,2,3,5</sup>	3,00	4,00
Fanta <sup>1,2,3</sup>	3,00	4,00
Sprite <sup>2,14</sup>	3,00	4,00
Spezi <sup>1,2,3</sup>	3,00	4,00
Ginger Ale <sup>1,2,3</sup>	3,00	4,00
Tonic Water <sup>11</sup>	3,00	4,00

## SAFT



	<u>0,2 L</u>	<u>0,4 L</u>
Apfelsaft	3,00	4,50
Orangensaft	3,00	4,50
Bananensaft	3,00	4,50
Kirschsaft	3,00	4,50
Rhabarbersaft	3,00	4,50
Maracuja	3,00	4,50
Ananas	3,00	4,50
Mango	3,00	4,50
Kiba	3,00	4,50

## MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE

Vilsa 0,7l Flasche 5,50

## MINERALWASSER OHNE KOHLENSÄURE

Vilsa 0,7l Flasche 5,50



# HOMEMADE/EXOTIC-DRINKS

<b>Mangolassi</b>	6,00
Mango Saft, Naturjoghurt, Mangopüree, Milch und Zucker	
<b>Limetten Eistee</b>	6,50
Limette, kalter Grüntee, Ingwer, Honig auf Eis	
<b>Mango Eistee</b>	6,50
Limette, kalter Grüntee, Ingwer, Mango Saft, Honig auf Eis	
<b>Chanh Đá</b>	6,50
Frischer Limettensaft mit Minze, Rohrzucker, Sodawasser, Ginger Ale auf Eis	
<b>Pink</b>	7,50
Rhabarernerktar, frische Orangen, Limette, Ginger Ale, Ingwer, Minze	
<b>Cucumber Mint Lemonade</b>	6,50
Gurken, Limetten, Minze, Rohrzucker, Sodawasser, Ingwer	
<b>Đâu Đá</b>	7,50
Erdbeeren, Himbeeren, Limetten, Zitronengras, Rohrzucker, Lemon auf Eis	
<b>Chanh Leo Dâu</b>	7,50
Limetten, Maracuja Nektar, Erdbeeren, Minze, mit Eis gemischt	

# TEE UND KAFFEE

<b>Trà Xả Gừng</b>	6,00
Gesunder Bio-Tee mit Ingwer, Zitronengras, Limetten, Limettenblätter und Honig	
<b>Minze-Ingwer Tee</b>	6,00
Frischer Ingwer, Minze, Limetten und Honig	
<b>Orange-Ingwer Tee</b>	6,00
Frischer Orange, Ingwer, Limetten, Limettenblätter und Honig	
<b>Trà Cẩm Hứng</b>	6,00
Frischer Ingwer, Zitronengras, Orange, Minze und Honig	
<b>Trà Xanh</b>	4,50
Grüner Tee aus Vietnam im Teekännchen	
<b>Trà Lài</b>	4,50
Jasmin Tee aus Vietnam im Teekännchen	
<b>Kaffee</b>	3,50
<b>Vietnamesischer Kaffee</b>	5,50
mit Kondensmilch	
<b>Vietnamesischer Eiskaffee</b>	6,50
mit Kondensmilch	



# ALKOHOLFREIE COCKTAILS

<b>Coco Kiss<sup>2, D</sup></b>	7,00
Kokossirup, Sahne, Ananas, Marcacujasaft, Erdbeersirup	
<b>Bananen Baby<sup>D</sup></b>	7,00
Bananensirup, Sahne, Bananen, Ananassaft, Erdbeersirup	
<b>Ipanema Girl<sup>3</sup></b>	7,00
Limetten, Rohrzucker, Lime-Juice, Ginger Ale	
<b>Exotic Lover</b>	7,00
Mangosirup, Zitronen, Kirsche, Apfel, Marcacujasaft, Ginger Ale	
<b>California Sunset</b>	7,00
Mandelsirup, Orange, Marcacujasaft, Zitronen, Grenadine Sirup	

# COCKTAILS

<b>Caipirinha<sup>3</sup></b>	8,00
Limette, Rohrzucker, Lime-Juice, Cachaca/Rum	
<b>Mojito</b>	8,00
Limette, Rohrzucker, frische Minze, Lime-Juice, Havana Club 3 Anos, Sode	
<b>Watermelon Man<sup>2</sup></b>	8,00
Wodka, Melonen-Likör, Grenadine, Zitronensaft und Ananassaft	
<b>Pina Colada</b>	8,00
Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft	
<b>Maitai</b>	10,00
Bacardi-Weiß, Black & Gold, Amaretto, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft	
<b>Long Island Ice Tea</b>	10,00
Wodka, Rum, Triple Sec, Gin, Tequila, Cola, Limette und Orangensaft	
<b>Singapore Sling<sup>2</sup></b>	8,00
Gin, Cherry, Zitronensaft, Grenadine, Ananassaft, Soda	
<b>Sex on the Beach</b>	8,00
Wodka, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft, Ananassaft	
<b>Hurricane</b>	8,00
Brauner Rum, weißer Rum, Orangensaft, Maracujasirup, Zitronensaft, Grenadine Sirup	
<b>Tequila Sunrise</b>	8,00
Tequila Silver, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine Sirup	

# BIER VOM FASS

	<u>0,3 L</u>	<u>0,5 L</u>
König Pilsner	3,90	4,90
Köstritzer Schwarzbier	3,90	4,90
Radler	3,90	4,90
Diesel	3,90	4,90



# FLASCHENBIER

König Pilsner Alkoholfrei 0,33L	3,90
PAULANER Hefe-Weißbier 0,5L	4,90
PAULANER Hefe-Weißbier Dunkel 0,5L	4,90
PAULANER Weißbier Kristallklar 0,5L	4,90
PAULANER Hefe-Weißbier alkoholfrei 0,5L	4,90
Saigon Bier 0,33L	4,00

# WEIN

## WEISSWEIN

	<u>0,2 L</u>	<u>0,3L</u>	<u>0,75 L</u>
Riesling-Halbtrocken	6,00		20,00
Chardonnay- Trocken	6,00		20,00
Grauburgunde - Trocken	6,00		20,00

## Aperol Spritz

*Prosecco, Aperol, Soda auf Eis*

7,00

## Hugo

*Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda auf Eis*

7,00

## ROTWEIN

Merlot - Trocken	6,00	20,00
Dornfelder - Lieblich	6,00	20,00

## ROSÉWEIN

Spät Burgunder - Trocken	6,00	20,00
--------------------------	------	-------

# SHOT

## APERITIF

Martinibianco /rosso

0,4L

5,50

Cherry Campari

5,50

## DIGESTIF

Fernet Branca

5,50

Ramazzotti

5,50

Sambuca

5,50

Jägermeister

5,50

Ouzo

5,50

Kümmerling

5,50

## SPIRITUOSEN

Bacardi White, Gold, Black

5,50

Havana Club 3 Anos

5,50

Johnnie Walker Red/Black

5,50

Smirnoff

5,50

Gorbatschow, Absolut Wodka

5,50

Gordon Dry Gin

5,50

Bombay Sapphire Gin

5,50

Sierra Tequila silver/gold

5,50

Jim Beam

5,50

Jack Daniels

5,50





## ZUSATZSTOFFE SPEISEN

- A. Glutenhaltige Getreide (Sortenbezeichnung)
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüssen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte (Nusssorte)
- I. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen (10mg/kg)
- M. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

- 1-2. mit Farbstoff
- 3. mit Konservierungsstoffen
- 4. mit Säuerungsmitteln
- 5. Geschmacksverstärker
- 6. Geschwefelt
- 7. Geschwärzt
- 8. Gewächse (Gerstenmalz)
- 9. Chininhaltig
- 10. Koffeinhaltig
- 12. Pherrylanalin