

PHOSAIGON
KITCHEN & BAR
Silvester Dinner

31. Dezember 2025

First Seating: 18:00 – 20:00

Second Seating: 20:15 – 23:00

HINWEIS:

Bitte reservieren Sie über unsere Website. Für die Reservierung hinterlegen Sie bitte eine Kreditkarte. Bei Nicht-Erscheinen wird eine Gebühr von 20 € pro Person berechnet.

Sollten Sie nicht innerhalb von 15 Minuten nach Reservierungsbeginn erscheinen, vergeben wir den Tisch weiter.

Am Silvesterabend servieren wir ausschließlich unser Special Silvester Menü.
Pro Person kann ein Menü gewählt werden.

Menü 1

GARLIC SOY WONTONS A,B,N

gefüllt mit Hühnerfilet & Shrimps
sauce: Schwarzer Essig Sojasauce, Knoblauch

*filled with chicken fillet & shrimp
sauce: black vinegar soy sauce, garlic*

CRISPY PORK BELLY A,D,E,F

knusprig Schweinebauch | Jungzwiebeln | Fischsauce
crispy braised pork belly | spring onions | five-spice soy sauce

& CREMANT CUVÉE BRUT PRESTIGE 0,1

Hauptspeise

HALBE GEGRILLTE SAIGON-ENTE A

zarte Jungente, verfeinert mit Koriander und würziger Five-Spice-Sojasauce, serviert mit Reis
tender young duck, refined with fresh coriander and a flavorful five-spice soy sauce, served with rice

Dessert Wahlweise

Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen
aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

Black Sticky Rice in Coconut Milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness

MATCHA CRÈME BRÛLÉE - ZARTE VANILLE-MATCHA-CRÈME A,D,G
MIT KNUSPRIGER KARAMELLKRUSTE

Matcha Crème Brûlée – delicate matcha-vanilla custard with a crisp caramel top

& FUKUJU YUZU SAKE 0,1L

95 Euro p.P.

Menü 2

VIETNAMESESISCHES LACHSTATAR

zart mariniert, serviert mit Chicorée, frischer Limette, Koriander, Fischsauce
Gegrillt Jakobsmuschel mit Jungzwiebel Erdnüsse

*lightly marinated and served with chicory, fresh lime, coriander,
a subtle fish sauce and crispy toasted rice*

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHEL

verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und zarten Jungzwiebeln
Grilled scallob finished with roasted peanuts and delicate spring onions

& CREMANT CUVÉE BRUT PRESTIGE 0,1

Hauptspeise

GLAZED TIGER PRAWNS ^{C.H.N}

zart große sautierte Tigergarnelen, verfeinert mit roter Spitzpaprika, Zwiebeln
und einer würzigen, hausgemachten Garnelen-Glasur, Reis

*delicately sautéed tiger prawns, complemented by red pointed pepper and onions,
finished with a fragrant house-made shrimp glaze, rice*

Dessert Wahlweise

Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen
aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

Black Sticky Rice in Coconut Milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness

MATCHA CRÈME BRÛLÉE - ZARTE VANILLE-MATCHA-CREME ^{A.D.G} MIT KNUSPRIGER KAREMELLKRUSTE

Matcha Crème Brûlée – delicate matcha-vanilla custard with a crisp caramel top

& FUKUJU YUZU SAKE 0,1L

95 Euro p.P.



Menü 3

VIETNAMESISCHES BEEF TARTAR ^F

gehacktes Rinderfilet | Zwiebeln | Zitronengras | Koriander | Fischsauce | gerösteten Zwiebeln

Minced beef tenderloin | onions | lemongrass | coriander | fish sauce | crispy fried onions

PAPAYASALAT BEEF JERKY ^A

grüne Papaya, Shiso-Blätter, Minze und aromatisch geröstete Erdnüsse

green papaya, shiso leaves, mint and fragrant roasted peanuts

& CREMANT CUVÉE BRUT PRESTIGE 0,1

Hauptspeise

VIETNAMESE SHAKING BEEF ^A 250 G

zartes, gewürfeltes Rinderfilet, serviert mit Kartoffeln, Zwiebeln, gebratenem Reis, grünem Pfeffer und einer aromatischen, hausgemachten Tomatensauce

tender diced beef fillet, served with potatoes, onions, fried rice, green pepper and a flavorful house-made tomato sauce

Dessert Wahlweise

Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen
aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

Black Sticky Rice in Coconut Milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness

MATCHA CRÈME BRÛLÉE - ZARTE VANILLE-MATCHA-CRÈME ^{A,D,G} MIT KNUSPRIGER KARAMELLKRUSTE

Matcha Crème Brûlée – delicate matcha-vanilla custard with a crisp caramel top

& FUKUJU YUZU SAKE 0,1L

95 Euro p.P.



Menü 4 *Veggie*

Vorspeise

MINI-MIXTELLER

frische Avocado-Sommerrolle & knusprige Chay-Frühlingsrolle Veggie

MUSHROOM WONTONS GARLIC A,N

gefüllt mit einer Pilzmischung
Sauce: Schwarzer Essig-Sojasauce, Knoblauch

*filled with a mixed mushroom filling
sauce: black vinegar soy sauce, garlicks*

& CREMANT CUVÉE BRUT PRESTIGE 0,1

Hauptspeise

CRISPY TOFU & FOREST MUSHROOM POT

mit Chinakohl, knusprigem Tofu, Shiitake-Pilzen, Babybambus und jungem Mais,
serviert mit duftendem Reis

*with Chinese cabbage, crispy tofu, shiitake mushrooms, baby bamboo and young corn,
served with steamed rice*

Dessert Wahlweise

Dunkler Klebreis in Kokosmilch, gefüllt mit zarten grünen Bohnen
aromatisch gedämpft und natürlich süßlich

Black Sticky Rice in Coconut Milk, filled with tender green beans
gently steamed with natural sweetness

MATCHA CRÈME BRÛLÉE - ZARTE VANILLE-MATCHA-CRÈME A,D,G MIT KNUSPRIGER KARAMELLKRUSTE

Matcha Crème Brûlée – delicate matcha-vanilla custard with a crisp caramel top

& FUKUJU YUZU SAKE 0,1L

85 Euro p.P.

