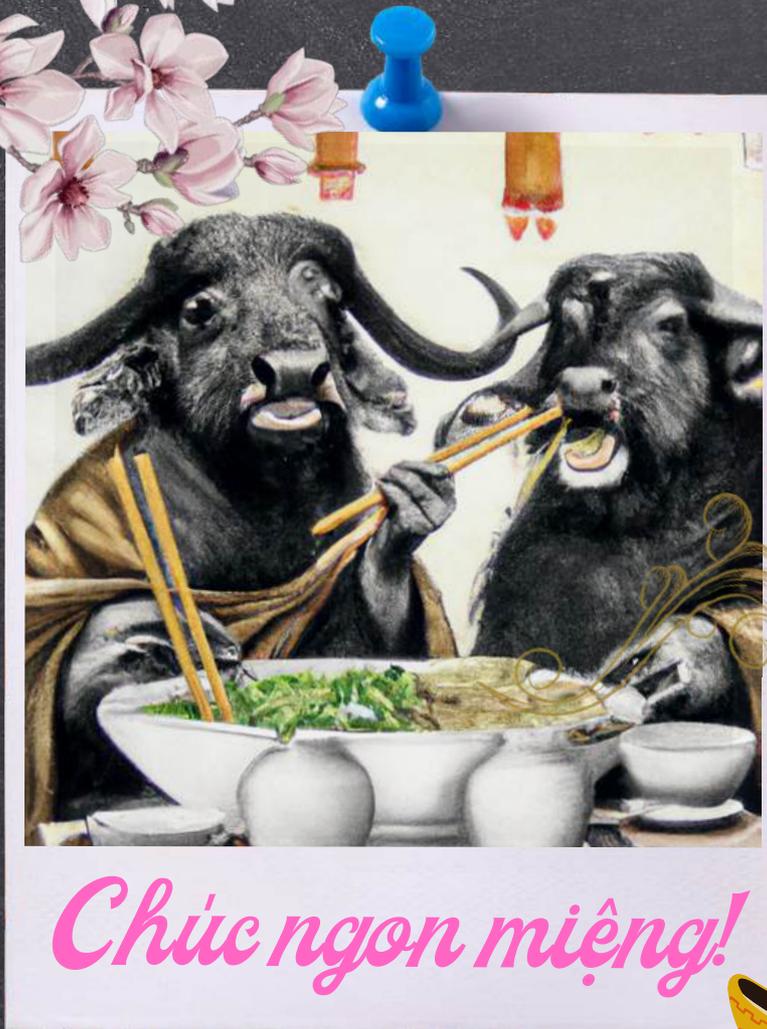


Speisekarte



SONG NGUU
AM FALKPLATZ 5
10437 BERLIN



Chúc ngon miệng!



ALLERGENEKENNZEICHNUNG

1 Nüsse • 2 Sesam • 3 Soja • 4 Getreideprodukte • 5 Pilze
6 Fisch • 7 Weichtiere • 8 Sellerie • 9 Ei • 10 Milch

MÓN KHAI VỊ

Vorspeisen

1 CHẢ GIÒ

6, 9

Frühlingsrollen knusprig gebacken, serviert mit Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu & Gemüse **VEGAN** 5,90 €
- b) Fleisch & Garnelen 5,90 €

2 GỎI CUỐN

1, 2, 3, 6

Sommerrollen mit Reisnudeln, Soja-sprossen und frischem Salat, serviert mit hausgemachtem Erdnuss-Dip.

- a) Bio-Tofu **VEGAN** 5,90 €
- b) Hühnerfleisch 5,90 €
- c) Rindfleisch 5,90 €
- d) Garnelen 5,90 €

3 BÁNH BAO CHAY

2, 3, 5

Hefekloß, gefüllt mit Gemüse und Glasnudeln, serviert mit Soja-Limetten-Dressing. **VEGAN**

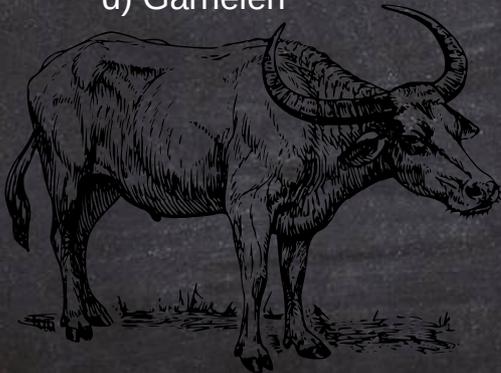
5,90 €

4 CHẢ LÁ LỐT

3

Aromatisch-gefüllte gegrillte Pfefferblätter, serviert mit Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu & Gemüse **VEGAN** 5,90 €
- b) Rindfleisch 5,90 €



5 SÚP CHUA CAY

5, 6, 9

Pikante Suppe mit Bambus, Shiitake-Pilzen, Morcheln, Karotten und Paprika, verfeinert mit Koriander und Frühlingszwiebeln.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  5,90 €
- b) Hühnerfleisch 5,90 €

8 GỎI ĐU ĐỦ

1, 3, 6

Papaya-Salat mit Karotten, verfeinert mit Koriander, vietnamesischer Melisse, Erdnüssen und Chili-Ingwer-Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  7,90 €
- b) Rindfleisch 9,90 €

6 HÁ CẢO

2, 3, 4

Gedämpfte Teigtaschen, serviert mit Limetten-Dressing.

- a) Gemüse **VEGAN**  5,90 €
- b) Garnelen 5,90 €

9 GỎI XOÀI

1, 3, 6

Mango-Salat mit Karotten, Sojasprossen, verfeinert mit Minze, Erdnüssen und Chili-Ingwer-Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  7,90 €
- b) Garnelen 9,90 €

7 DƯA MUỐI

3, 6

Fermentiertes Gemüse nach traditioneller vietnamesischer Art, serviert mit Fisch-Limetten-Dressing.

3,90 €

10 GÀ XIÊN

1, 4

Marinierte Hühnerfleischspieße, serviert mit hausgemachtem Erdnuss-Dip.

5,90 €



11 NỘM GÀ

1, 6

Salat aus Hühnerfleisch mit Karotten, Sojasprossen, verfeinert mit Koriander, Minze und Fisch-Limetten-Dressing.

9,90 €

14 NẤM CHIÊN

4

Kräuter-Seitlinge knusprig gebacken, verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Soja-Limetten-Dressing. **VEGAN**

5,90 €

12 NỘM BÒ

1, 6

Dünn geschnittenes Rindfleisch auf grünem Salat, verfeinert mit Koriander, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Dressing.

9,90 €

15 ĐẬU CHIÊN CỐM

3, 4

Gebackener Tofu, ummantelt mit geröstetem grünem Jungkornreis, serviert mit hausgemachtem Mango-Chili-Dip.

5,90 €

13 BÁNH KHOAI LANG

4, 9

Knusprige Süßkartoffelpuffer, serviert mit hausgemachtem Mango-Chili-Dip.

5,90 €

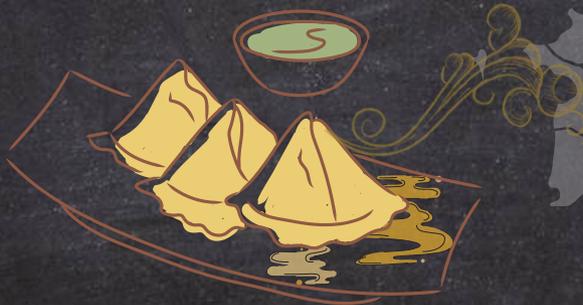
16 VẪN THẮN CHIÊN

3, 5

Wan Tan Teigtaschen knusprig gebacken, serviert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce.

a) Bio-Tofu & Gemüse **VEGAN** 5,90 €

b) Hühnerfleisch & Garnelen 5,90 €





MÓN CHÍNH

Hauptgerichte

Bitte beachten Sie auch unsere wöchentlich wechselnde Wochenkarte.

Limetten-Dressing wahlweise mit Fisch-Sauce oder Soja-Sauce.

14 PHỞ HÀ NỘI

3, 6

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe in 5-Gewürze-Brühe, serviert mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  12,90 €
- b) Hühnerfleisch 12,90 €
- c) Rindfleisch 13,50 €

15 PHỞ SONG NGŨ

3, 6

Reisbandnudelsuppe mit pochiertem Ei, Hühner- und Rindfleisch, Rindfleischbällchen und Garnelen in vietnamesischer 5-Gewürze-Brühe, serviert mit Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln.

18,50 €

16 BÚN CHẢ CÁ

3, 6

Fischbouletten in traditioneller vietnamesischer Dill-Tomaten-Brühe und Reisnudeln, serviert mit Sojasprossen, Koriander, vietnamesischer Melisse, rotem Shiso und Frühlingszwiebeln.

12,90 €

17 BÚN BÒ HUẾ CHAY

3, 5

Reisnudelsuppe nach Art der Kaiserstadt Huế mit veganem Rindfleisch in aromatischer Brühe, verfeinert mit vietnamesischer Melisse, rotem Shiso und Zimtbasilikum, serviert mit frischem Salat. **VEGAN** 

12,90 €





18 SÚP VẪN THẮN

3, 6

Hausgemachte Teigtaschen, Reismudeln und saisonalem Gemüse in klarer Brühe, serviert mit Koriander und Frühlingszwiebeln.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  12,90 €
b) Hühnerfleisch 12,90 €

19 BÚN MỘC VIỆT

3, 6

Reismudelsuppe mit hausgemachten Rindfleischbällchen in herzhafter Brühe, serviert mit Gemüse, Sojasprossen, Koriander und Frühlingszwiebeln.

12,90 €

20 BÚN BÒ NAM BỘ

1, 3, 6

Im Wok geschwenktes Rindfleisch, serviert mit Reismudeln, frischem Salat, vietnamesischer Melisse, rotem Shiso und Zimtbasilikum, verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Fisch-Limetten-Dressing.

12,90 €



21 BÚN SONG NGUŨ

1, 3, 6

Frühlingsrollen, gefüllte Pfefferblätter, serviert mit Reismudeln, fermentiertem Gemüse, frischem Salat, Koriander, Minze, rotem Shiso und Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  13,50 €
b) Fleisch & Garnelen 13,50 €

22 BÚN CHẢ LÁ LỐT

1, 3, 6

Gefüllte Pfefferblätter, serviert mit Reismudeln, fermentiertem Gemüse, frischem Salat, Koriander, rotem Shiso und Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  12,90 €
b) Rindfleisch 12,90 €

23 BÚN NEM

1, 3, 6

Knusprige Frühlingsrollen, serviert mit Reismudeln, fermentiertem Gemüse, frischem Salat, Koriander, Minze und rotem Shiso.

- a) Bio-Tofu & Gemüse **VEGAN**  12,90 €
b) Fleisch & Garnelen 12,90 €

24 SA LÁT MIẾN TRỘN

1, 3, 6

Glasnudelsalat mit Wakame, Mangostreifen und frischem Salat, verfeinert mit vietnamesischer Melisse, rotem Shiso, Erdnüssen und Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  11,90 €
- b) Hühnerfleisch 11,90 €
- c) Garnelen 13,50 €

25 SA LÁT PHỞ TRỘN

1, 3, 6

Reisbandnudelsalat mit Mangostreifen und frischem Salat, verfeinert mit vietnamesischer Melisse, rotem Shiso, Erdnüssen und Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  11,90 €
- b) Rindfleisch 12,90 €

26 ĐẬU PHỤ SỐT CÀ CHUA

3, 5

Bio-Tofu, eingekocht in Tomaten-Sauce und gebratene Kräuter-Seitlinge, serviert mit frischem Salat, Koriander, rotem Shiso, Frühlingszwiebeln und Jasmin-Reis. **VEGAN** 

12,90 €

27 BÁNH XÈO

3, 4, 5, 6

Vietnamesische Crêpes, gefüllt mit Champignons, Karotten und Sojasprossen, serviert mit Salatblättern, Koriander, Minze, rotem Shiso und Limetten-Dressing.

- a) Bio-Tofu 11,90 €
- b) Garnelen 13,50 €

28 CƠM CÀ RI

3, 5

Rotes Curry, verfeinert mit Kokosmilch, dazu saisonales Gemüse, serviert mit frischem Salat, Koriander und Jasmin-Reis.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  11,90 €
- b) Hühnerfleisch 11,90 €

29 PHỞ CÀ RI

3

Reisbandnudeln und saisonales Gemüse in roter Kokos-Curry-Creme, serviert mit frischem Salat und Koriander.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  12,90 €
- b) Hühnerfleisch 12,90 €



30 RAU XÀO

3

Saisonales Gemüse im Wok geschwenkt, serviert mit frischem Salat, Koriander, Frühlingszwiebeln und Jasmin-Reis.

- a) Bio-Tofu **VEGAN**  11,90 €
- b) Hühnerfleisch 11,90 €

31 BÒ XÀO

3, 6

Zarte Rinderstreifen und saisonales Gemüse mit Knoblauch im Wok geschwenkt, serviert mit frischem Salat, Koriander, Frühlingszwiebeln und Jasmin-Reis.

12,90 €

32 PHỞ XÀO

1, 3, 4, 5

Im Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, serviert mit frischem Salat und Röstzwiebeln.

- a) Bio-Tofu & Seitan **VEGAN**  12,90 €
- b) Hühnerfleisch 12,90 €
- c) Rindfleisch 13,50 €

33 UDON XÀO

1, 3, 4, 5

Im Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, serviert mit frischem Salat und Röstzwiebeln.

- a) Bio-Tofu & Seitan **VEGAN**  12,90 €
- b) Hühnerfleisch 12,90 €
- c) Ente 16,50 €

34 CÁ NƯỚNG

1, 3, 6

Gegrillter Lachs und blanchierter grüner Spargel, verfeinert mit hausgemachter Teriyaki-Sauce, serviert mit Kokos-Curry-Creme, frischem Salat und Jasmin-Reis.

16,50 €

35 TÔM NƯỚNG

1, 6

Gegrillte Riesengarnelen auf Mangosalat, serviert mit Reisnudeln, fermentiertem Gemüse, Koriander, Frühlingszwiebeln und Fisch-Limetten-Dressing.

17,50 €



36 GÀ CHAY

1, 4, 5

Seitan-Hähnchen knusprig
gebacken und Wok-Gemüse,
serviert mit Erdnuss-Kokos-Creme
und Jasmin-Reis. **VEGAN**

12,90 €

38 VỊT CHAY

1, 4, 5

Seitan-Ente in knuspriger Sesam-Kruste
gebacken und Wok-Gemüse,
serviert mit Erdnuss-Kokos-Creme und
Jasmin-Reis. **VEGAN**

12,90 €

37 GÀ GIÒN

1, 4, 5,

Knusprig gebackenes Hähnchen
und Curry-Gemüse, serviert mit
frischem Salat und Jasmin-Reis.

13,50 €

39 VỊT GIÒN

1, 3, 4

Knusprig gebackene Ente und Wok-
Gemüse, serviert mit Kokos-Curry-
Creme, frischem Salat und Jasmin-Reis.

14,90 €

EXTRAS

Reis / Pho / Bun
Udon
Gemüse
Fleisch / Garnelen

2,00 €

3,00 €

2,50 €

3,00 €



MÓN TRÁNG MIỆNG

Nachtisch

40 BÁNH RÁN VỪNG

2, 10

Knusprige Sesambällchen, gefüllt mit Bohnenpaste, verfeinert mit Mango-Creme und Kondensmilch, serviert mit frischen Beeren.

5,90 €

42 BÁNH CHUỐI HẤP NƯỚC DỪA

1, 2

Gedämpfter Klebreiskuchen, gefüllt mit gekochten Bananen, verfeinert mit Mango-Creme und Erdnüssen, serviert mit Kokos-Creme und frischen Beeren. **VEGAN**

5,90 €

41 KEM MOCHI

1, 2, 10

Mochi-Eis in verschiedenen Geschmacksvariationen.

5,90 €

43 PANNA COTTA DỪA XOÀI

2

Panna cotta aus Kokosnuss mit fruchtiger Mangocreme und spritziger Maracuja.

VEGAN

5,90 €





GIẢI KHÁT Erfrischung



WASSERBÜFFEL

Gingerbeer, Limettensaft, 0,4 l
Koriander 5,50 €

FALKE

Gepresster Gurkensaft 0,4 l
und Limettensaft 5,50 €

* Mit fruchtigem Weißwein 7,00 €

CHANH ĐÁ

Limettensaft und Rohrzucker 0,4 l
5,50 €

CHANH DÂU

Gingerbeer, Limettensaft 0,4 l
und Erdbeersirup 5,50 €

CHANH LEO

Maracujasaft und 0,4 l
Limettensaft 5,50 €

TRÀ ĐÁ

Jasmin-Eistee und Rohrzucker 0,4 l
5,50 €

TRÀ MATCHA

Matcha-Eistee mit Limettensaft 0,4 l
6,00 €

NƯỚC NHA ĐAM

Aloe vera mit Limettensaft und 0,4 l
Chia-Samen 6,00 €

NƯỚC DỪA

Kokoswasser 0,4 l
5,50 €

CAM TƯƠI

Frisch gepresster Orangensaft 0,4 l
5,50 €

FRITZ KOLA /

FRITZ KOLA ZUCKERFREI 0,2 l
3,00 €

WASSER

still / medium 0,2 l / 0,4 l / 0,75 l
2,50 € / 3,50 € / 6,50 €

SINH TỐ Smoothies

0,4 l | 5,90 €

CHUỐI BƠ

Banane und
Avocado mit Matcha

CHUỐI KIWI

Banane und Kiwi

MÂM XÔI

Himbeere, Banane und
Kokosmilch

MÂM XÔI BƠ

Himbeere und Avocado

XOÀI DỪA

Mango mit
Kokosmilch

XOÀI CHANH LEO

Mango mit Maracujasaft

NƯỚC HOA QUẢ Fruchtsäfte & Schorlen

0,3 l | 3,50 €

0,4 l | 4,50 €

NƯỚC TÁO

Apfelsaft trüb

NƯỚC ỔI

Guaven-Nektar

NƯỚC XOÀI

Mango-Nektar

NƯỚC CHUỐI

Bananen-Nektar

NƯỚC ANH ĐÀO

Kirsche naturtrüb

NƯỚC CHANH LEO

Maracuja-Nektar



TRÀ Tee

TRÀ GỪNG

Frischer Ingwertee 4,00 €

TRÀ BẠC HÀ

Frischer Minztee 4,00 €

TRÀ XANH

Grüntee aus dem Hochland
Thai Nguyen 4,00 €

TRÀ SẢ

Zitronengraste 4,00 €

TRÀ NHÀI

Grüntee mit Jasminblüten 4,50 €

TRÀ CHANH LEO

Maracuja-Minz-Tee 4,50 €



TRÀ CAM GỪNG

Ingwer-Orange-Limetten-Tee 4,50 €

TRÀ CUNG ĐÌNH

Kräutertee aus der Kaiserstadt
Huế mit Mini-Äpfeln und Süßholz 5,50 €

TRÀ ATISÔ

Artischockentee 5,50 €

CÀ PHÊ Kaffee

SONG NGUU KAFFEE

Vietnamesischer Kaffee mit
Kondensmilch 4,50 €

SONG NGUU EISKAFFEE

Vietnamesischer Eiskaffee mit
Kondensmilch 5,50 €





RU'OU Wein

RIESLING TROCKEN

Perfekte Kombination aus warmen
Noten und erfrischender Säure

0,2 l | 5,90 €

1 l | 25,00 €

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Eleganter, fruchtiger Wein von
unverwechselbarem Charakter

0,2 l | 6,90 €

0,75 l | 25,00 €

SYRAH ROSÉ TROCKEN

Aromatischer und fruchtig-frischer Rosé,
beerig duftend

0,2 l | 5,90 €

0,75 l | 20,00 €

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

Aromen von schwarzen Früchten und
Gewürzen

0,75 l | 20,00 €

WEINSCHORLE

0,2 l | 5,90 €

PROSECCO TROCKEN

0,2 l | 7,90 €

0,75 l | 28,00 €

BIA Bier

TIGER BIER

0,3 l | 4,50 €

RADLER

0,5 l | 4,50 €

HEFEWEIZEN

hell / alkoholfrei

0,5 l | 4,50 €





www.songnguu.de



030 55102602



SONGNGUU

