



## **KONG VEGAN 385**

vegan and vietnamese—name a more iconic duo.

Kollwitzstr. 48 10405 Berlin  
kong.vegan.385@gmail.com  
@kong.vegan.385  
+49 30 286 646 43



## kleine Suppen

small soups



- 1 SÚP BÍ NGÔ** G  
Kokosmilchsuppe mit Kürbis, Kartoffel, Möhre, Porree und Mungobohnen, verfeinert mit Ingwer und Mandel  
*coconut milk soup with pumpkin, potato, carrot, leek and mungo beans, seasoned with ginger and almond* **4.50**
- 2 SÚP CỐM** G  
Kokosmilchsuppe mit jungem, grünem Klebreis, grüner Mungobohne, Frühlingszwiebel und Porree, verfeinert mit Mandel  
*green sticky rice soup with coconut milk, green mungo beans, spring onions and leek, seasoned with almond* **4.50**
- 3 SÚP DỪA** C  
Kokosmilchsuppe mit Seidentofu, Champignon, Tomate und Zwiebel, verfeinert mit Zitronengras, Limettenblatt und Koriander  
*coconut milk soup with silk tofu, mushroom, tomato and onion, seasoned with lemongrass, lime leaf and cilantro* **4.50**
- 4 SÚP NẤM**  
cremige Pilzsuppe mit verschiedenen Pilzsorten wie Champignon, Shiitake- und Austernpilzen, mit Frühlingszwiebel  
*creamy mushroom soup with different kinds of fresh mushrooms like shiitake and oyster mushroom, with spring onion* **5.50**
- 5 SÚP RONG BIỂN** C,F  
Seetangsuppe mit Seidentofu, Ingwer und Sesamöl  
*kelp soup with silk tofu, ginger and sesame oil* **4.50**
- 6 SÚP DIÊM MẠCH** C  
Quinoa-Samen Suppe mit Seidentofu, Shiitake, Okra und Pak Choi  
*quinoa seeds soup with silk tofu, shiitake, okra and pak choi* **5.00**
- 7 SÚP RAU**  
Gemüsesuppe mit Chia Samen und frischen, saisonalen Gemüsesorten  
*vegetable soup with chia seeds and different kinds of fresh seasonal vegetables* **4.50**



Tapas



- 8 NEM CUỐN ĐẬU PHỤ** B,C,F  
Sommerrollen mit Reismudeln, Tofu, Salat und Kräuter, serviert mit hausgemachter Sauce  
*summer rolls filled with rice noodles, tofu, salad and herbs, served with homemade sauce* **4.50**
- 9 NEM CUỐN HOA QUẢ** E,F  
Obst-Sommerrollen: Avocado, Mango, Salat und Kräuter, serviert mit hausgemachter Sauce  
*summer rolls filled with fruits: avocado, mango, salad and herbs, served with a homemade sauce* **5.00**
- 10 NEM THÍNH** C,F  
Reispapier-Wrap mit geröstetem Reis, Glasnudeln, Salat und hausgemachter Kräutermischung  
*rice paper wrap with roasted rice, glass noodles, salad and a homemade herb mixture* **5.50**
- 11 NEM VUÔNG** C,F  
Frühlingsrollen gefüllt mit Shiitake, Morchel, Taro, Gemüse und Zwiebel  
*spring rolls filled with shiitake, morel, taro, vegetables and onion* **5.00**
- 12 SALAT HOA QUẢ** G  
Obsalat: Avocado, Banane, Mango, Mandel, serviert mit Passionsfrucht-Minze-Dip  
*fruit salad with avocado, banana, mango, and almond, with fresh passionfruit mint dip* **6.00**
- 13 SALAT RONG BIỂN** F  
Seetangsalat mit Gurke, Karotte, roter Zwiebel, verfeinert mit Sesamöl  
*seaweed salad with cucumber, carrots, red onions, touched up with sesame oil* **5.00**
- 14 EDAMAME** C  
Gedämpfte Sojabohnen mit Salz, serviert im Dampfkorbchen  
*steamed soybeans with salt, served in a steamer basket* **4.00**
- 15 BÁNH BAO HẤP** A,C,F  
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse, Glasnudeln und Sesam  
*steamed dumplings filled with different kinds of vegetables, glass noodles and sesame* **4.50**
- 16 BÁNH BAO NHÂN RAU** A,F  
Gedämpfte Hefeklöße gefüllt mit Pilzen und Gemüse  
*steamed yeast dumplings filled with mushroom and vegetables* **4.00**
- 17 ĐẬU NHẬT CHIÊN CỐM** C,F  
Gebackener Tofu umantelt mit grünem Reis und Sesam, dazu eine hausgemachte Sauce  
*baked tofu with young green sticky rice and sesame, served with a homemade sauce* **4.50**

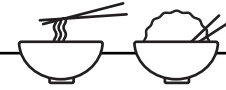


- 18 ĐẬU CHIÊN SẢ ỚT** C,F,G  
gebackener Tofu verfeinert mit Zitronengras, Chili und Mandel  
*baked tofu touched up with lemongrass, chili and almond* **4.50**
- 19 NẤM CHIÊN** F  
Knusprig gebackene Pilzsorten serviert mit einer hausgemachten Sojasauce  
*crispy baked mushrooms served with a homemade soy sauce* **6.00**
- 20 CÀ TÍM CHIÊN** A,F  
Knusprig gebackene Aubergine mit einer süßlich, cremigen Sauce  
*crispy baked eggplant served with a sweet and creamy sauce* **5.00**
- 21 CHẢ LÁ LỐT** C,F  
Betelblatt Röllchen gefüllt mit Tofu, Pilzen, Frühlingszwiebel und Pfeffer  
*betal leaf rolls filled with tofu, mushroom, spring onion and pepper* **4.50**
- 22 ĐẬU HẤP DỨA** C  
Gedämpfter Seidentofu mit Ananas in einer süßlich-scharfen Sauce, mit Koriander  
*steamed silk tofu with pineapple in a sweet-spicy sauce, with cilantro* **4.50**
- 23 ĐẬU HẤP NẤM** C  
Gedämpfter Seidentofu in einer cremigen Pilzsauce, mit Koriander  
*steamed silk tofu in a creamy mushroom sauce, seasoned with spring onion and cilantro* **4.50**
- 24 ĐẬU HẤP SẢ ỚT** C  
Gedämpfter Seidentofu mit Zitronengras, Chili, Frühlingszwiebel und Koriander  
*steamed silk tofu with lemongrass, chili, spring onion and cilantro* **4.50**
- 25 BÁNH ĐA XÚC** B,C,F  
Im Wok geschwenkter Tofu, mit Pilzen, Kräutern und Erdnüssen, serviert auf Sesamcracker  
*wok tossed tofu with mushroom, fresh herbs, peanuts served on black sesame crackers* **5.00**
- 26 GẠO LÚT** B,F,G  
Wildreis im Tontopf gedämpft, mit getrockneten, würzigen Pilzfäden, Nüssen und Noriblättern  
*red wild rice steamed in a clay pot, served with dried aromatic mushroom floss, salted nuts and nori leaves* **4.00**
- 27 GẠO NẾP** B,F,G  
Klebreis im Tontopf gedämpft, mit getrockneten, würzigen Pilzfäden, Nüssen und Noriblättern  
*sticky rice steamed in a clay pot, served with dried aromatic mushroom floss, salted nuts and nori leaves* **4.00**



## Hauptgerichte

mains



- 28 MIẾN TRỘN** A,C,B,F  
Glasnudelsalat mit Tofu, Seitan, Salat der Saison und Kräutern,  
verfeinert mit Nüssen und Sesam  
*glass noodle salad with tofu, seitan, seasonal salad and herbs,  
touched up with nuts and sesame* **9.00**
- 29 MIẾN XÀO** A,C  
Gebratene Glasnudeln mit Tofu, Seitan und verschiedenem Gemüse  
*stir fried glass noodles with tofu, seitan and different vegetables* **9.50**
- 30 BÚN ĐẬU TƯƠNG BẮN** A,C,F  
Reisnudeln mit Salat der Saison, gebackenem Tofu, gebackenem Seitan,  
Kräutern und hausgemachter Sauce  
*rice noodles with seasonal salad, baked tofu, baked seitan, herbs and homemade sauce* **9.50**
- 31 PHỞ** A,C  
vietnamesischer Klassiker: Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Seitan, Pilzen und  
Gemüse, dazu Frühlingszwiebel und Koriander  
*traditional vietnamese rice noodle soup with tofu, seitan, mushroom  
and vegetables, added with spring onion and cilantro* **8.50**
- 32 MỠ QUẢNG** B,C,F leicht scharf/little spicy  
Reisbandnudelsuppe mit verschiedenen Pilzen und Erdnüssen, dazu eine Chao-Sauce,  
verfeinert mit Kräutern und Zwiebeln  
*rice noodle soup with different mushrooms and peanuts, served with a chao-sauce  
seasoned with herbs and onion* **9.00**
- 33 CƠM CUỘN** C,F  
Noriblätter gefüllt mit Reis, Rettich, Karotten und Avocado, dazu Sojasauce  
*nori leaves filled with rice, radish, carrot and avocado, served with soy sauce* **6.00**
- 34 CƠM CHIÊN DỪA** F,G  
Gebratener Reis mit Karotte, Macadamia, Zwiebel und Koriander, auf frischer Ananas  
*fried rice with carrot, macadamia, onion and cilantro on fresh pineapple* **9.50**



## Hauptgerichte

mains



- 35 RAU CHẤM KHO QUỆT** A leicht scharf/little spicy  
Gedämpftes Gemüse serviert mit hausgemachter Sauce und Reis  
*steamed vegetables served with a homemade sauce and rice* **9.00**
- 36 RAU HẤP SỐT XÌ** A,C,G  
gedämpfter Brokkoli, Lotuswurzeln, Babymais dazu Sojasaße und Cashewnüsse  
*steamed broccoli, lotus roots, baby corn with soy sauce and cashew nuts* **8.50**
- 37 ĐẬU KHO NẤM** A,C  
Im Tontopf geschmorter Tofu mit Seitan, verschiedenen Pilzsornten und grünem Pfeffer  
*in clay pot braised tofu with seitan, various mushrooms and green pepper* **9.00**
- 38 CÀ TÍM KHO ME** A,C  
Im Tontopf geschmorte Aubergine mit Tofu, Seitan und frischen Kräutern  
*in clay pot braised eggplant with tofu, seitan and fresh herbs* **9.00**
- 39 CHUỐI XANH OM TIÊU** A,C  
Im Tontopf geschmorte grüne Banane mit Tofu, Seitan und frischen Kräutern  
*in clay pot braised green banana with tofu, seitan and fresh herbs* **9.50**

## Desserts



- 40 XÔI XOÀI** B,F  
Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch, verfeinert mit Erdnüssen und Sesam  
*sticky rice with fresh mango, coconut milk, touched up with peanuts and sesame* **5.00**
- 41 HOA QUẢ DẪM**  
Variation aus frischem Obst  
*platter of fresh fruits* **5.00**



## Getränke

drinks



### EMPFEHLUNGEN DES HAUSES

**SỮA ĐẬU NÀNH** <sup>c</sup> frische Sojamilch—*fresh soy milk*

**SỮA NGÔ** frische Maismilch—*fresh corn milk*

**NƯỚC CHANH** hausgemachte Limetten Limo—*homemade lime lemonade*

**NƯỚC CHANH LEO** hausgemachte Maracuja Limo—*homemade passion fruit  
lemonade* **5.00**

**HAUSGEMACHTER EISTEE (400ml)** <sup>1,4,9</sup>

Pfirsich / Pfirsich, Orange und Zitronengras / Limette und Erdbeere /  
Limette und Maracuja **4.50**

### SOFTDRINKS

Fritz Limo (330ml): Cola / Cola Zero / Orange / Melone **3.50**  
Wasser still oder sprudel (250ml / 750ml) **2.80/5.50**

Saft oder Schorle (200ml/400ml):  
Aloe Vera, Apfelsaft, Ananassaft, Mango Nektar, Maracuja Nektar **2.70/4.30**

**FRISCHGEPRESSTE SÄFTE (250ml)**

Pomelo / Ananas / Birne / Gurke / Apfel /  
Orange (auf Wunsch heißer Aufguss mit Ingwer) **4.50**

**LASSIS (400ml)** <sup>c,9</sup>

Mango / Ananas mit Aloe Vera und Minze **4.50**

### TEE

Kännchen:  
aus wildem roten Reis mit grünem Apfel und Agave **5.00**

aus Wildblumen und Grünem Tee / aus Jasminblüten und Jasmintee **4.00**

Tasse:

aus frischem Ingwer, Zitronengras, Limette und Minze  
aus frischem Ingwer, Orange und Limette **3.80**

**KAFFEE** <sup>11</sup>

Vietnamesischer Kaffee mit Kokosmilch **4.00**

**ALKOHOLFREIES BIER (330ml)**

Clausthaler, Erdinger **4.00**



## Allergene

*allergenic*

### ALLERGENE *allergenic*

A = Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste etc., B = Erdnüsse, C = Sojabohnen,  
D = Sellerie, E = Senf, F = Sesam, G = Schalenfrüchte, H = Schwefeldioxid und Sulfite,  
L = Lupine und Lupinenerzeugnisse

### ZUSATZSTOFFE *additives*

1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel,  
4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst,  
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmittel(n) , 10 = enthält eine Phenylalaninquelle,  
11 = Coffeinhaltig, 12 = Chininhaltig

Bei Fragen zu Allergien steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung!  
*Allergies? Don't hesitate to ask our staff!*

Guten Appetit ♥