



# VIET BOWL

Am Herrmannplatz



## EIN STÜCK VIETNAM IN BERLIN

Im Zeitalter der Globalisierung ist Berlin zu einer facettenreichen, multikulturellen Stadt geworden.

Mit Vietbowl möchten wir dazu beitragen, ein Stück Heimat nach Berlin zu bringen. Unsere Küche bietet authentische vietnamesische Gerichte, zubereitet von erfahrenen Köch\*innen direkt aus Vietnam.

Neben Klassikern wie der berühmten Nudelsuppe Phở möchten wir vor allem weniger bekannte Spezialitäten vorstellen, die tief in der vietnamesischen Kultur verwurzelt sind. Darüber hinaus möchten wir ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis nach Berlin bringen: das traditionelle vietnamesische „Ăn Cỗ“ – ein festliches Mahl, das in Vietnam zu besonderen Anlässen wie Hochzeiten, Geburtstagen oder sogar Beerdigungen gefeiert wird.



Doch der eigentliche Sinn von Ăn Cỗ liegt nicht nur im Anlass selbst, sondern darin, einen Moment innezuhalten, den hektischen Alltag, zu vergessen, Zeit mit Familie und Freund\*innen zu verbringen und das Beisammensein zu zelebrieren.

Was könnte dieses Gefühl der Verbundenheit besser begleiten als ein köstliches Festmahl? Ein vietnamesisches Cỗ besteht je nach Region aus vielen verschiedenen Gerichten, die gemeinsam in der Mitte des Tisches serviert und miteinander geteilt werden.

Dieses Teilen stärkt das Gemeinschaftsgefühl, schafft Nähe und eine warme Atmosphäre – und lädt dazu ein, ins Gespräch zu kommen, zu genießen und den Moment miteinander zu teilen. Denn gutes Essen verbindet – überall auf der Welt.

### ZAHLUNGSMETHODE

**Bargeld / Cash**  
**Karte / Card ab 15,- €**

***Alle Preise sind in Euro angegeben***

# STARTERS

## 1 EDAMAME

4,9

Sojabohnen mit Meersalz bestreut. / *Soybeans sprinkled with sea salt.*

## 2 SOJA-TAPIOKA KREATION G, S, Se, 3

4,9

Vegane Spezialität aus Soja & Tapioka mit Soja-Limetten-Reduktion. / *Vegan specialty made from soy & tapioca with soy lime reduction*

## 3 CHA LA LOT F, Se

4,9

Mariniertes klein gehacktes Schweinefleisch gegrillt, umwickelt mit Lalot-Blätter / *Grilled marinated minced pork wrapped in lalot leaves*

## 5 HA CAO TOM G, Se

4,9

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse / *Steamed dumpling filled with prawns and vegetable*

## 6 LYCHEE BITES G, F

8

Fein gehackte Garnelen, umhüllt von einer knusprigen Tapioka-Kruste. Serviert mit Trüffel-Mayo-Sauce / *Finely chopped shrimp, coated in a crispy tapioca crust – sweet and tender. Served with truffle mayo sauce*

## 7 WILD FLOWER G, Se

4,9

Gegrillte Gyoza gefüllt mit Gemüse / *Grilled gyoza filled with vegetable*

## 8 HAPPY MONK G, S, 3

4,9

Gegrillte Auberginen mit Seitan und Soja-Limetten-Soße, Lauchzwiebel. / *Grilled eggplant with soy-lime sauce, seitan and onions.*

# STARTERS

**9 OCEAN SPRING ROLL** F, Ei, Se, S, 3, 10 **5,9**

Frühlingsrollen mit Garnelen, Flusskrebbs, Mayonnaise, Zwiebeln und Karotten. / *Spring rolls with shrimp, crayfish, mayonnaise, onions, and carrots.*

**10 PAGODA ROLL** G,Se **4,9**

Vietbowl's Frühlingsrollen mit Tofu und Gemüse / *Vietbowl's spring rolls with tofu and vegetable*

**HOMEMADE SUMMER ROLLS (2 STK)** F,E,Se

Reispapierrollen mit Salat, Sprossen, Vermicelli & Erdnüssen. Limetten-Vinaigrette / *Rice paper rolls with salad, sprouts, vermicelli & peanuts. lime vinaigrette*

**11A Huhn / chicken** **4,5**

**11B Rindfleisch / beef** **4,5**

**11C Lachs / salmon** **4,9**

**11D Tofu / tofu** **4,5**

**11E gekochte Garnelen / cooked prawn** **4,9**

**12 EARLY SUN** G, M, Se **4,9**

Vegetarische Bao-Brötchen mit Kokos-Spinat-Creme. / *Vegetarian Bao Buns with Coconut Spinach Cream*

**13 MEKONG CRUNCH** F, Ei, S **7,9**

Herz der Kokospalme mit Mango, Erdnüssen, Kräutern. Vollendet mit Fisch-Passion-Mayo-Sauce und Garnelen. / *Heart of Coconut Palm with Mango, Peanuts, Herbs. Finished with Fish-Passion Mayonnaise Sauce and Shrimps*

**15 TAPAS PLATE TO SHARE** G, F, Se, E **17,9**

Bao-Brötchen, gedämpfte Teigtaschen, Frühlingsrollen, gegrillte Gyoza, Hähnchen Sommerrollen, Cha La Lot mit verschiedenen Dips / *Bao buns, steamed dumpling, springrolls, grilled gyoza, chicken summer rolls, cha la lot with several dips*

# VORSUPPEN

## CANH CHUA VIET BOWL <sup>F</sup>

Leicht säuerlich und erfrischend – unser Canh Chua wird aus kräftiger Rinderknochenbrühe zubereitet und mit Cherrytomaten, Ingwer, Okra, Frühlingszwiebeln, Koriander, Dill und einem Spritzer Limettensaft verfeinert. Wahlweise mit: / *A Southern Vietnamese classic: Lightly sour and refreshing – our Canh Chua is made from a rich beef bone broth, enhanced with cherry tomatoes, ginger, okra, scallions, coriander, dill, and a splash of lime juice. Served with your choice of:*

16A Huhn / chicken	5,9
16B Lachs / salmon	7,9
16C Tofu / tofu	5,9



## CREMIGE COCOS SOUP <sup>F</sup>

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignon, Kaiserschoten und sahnige Kokosmilch, Koriander, Frühlingszwiebeln. Wahlweise mit: / *A Chicken stock with mushroom, green kaiser pepper and creamy coconut milk, coriander, spring onion. Served with your choice of:*

17A Huhn / chicken	5,9
17B Lachs / salmon	7,9
17C Tofu / tofu	5,9



## 18 UDON KRÄUTERSEITLING SUPPE <sup>G, Se</sup> 11,9

Udon-Nudeln mit Kräuterseitlingen, Brokkoli, Kirschtomaten, Ingwer und Zitronengras, verfeinert mit Zwiebeln, frischem Koriander, Sesamöl und Tofu. / *Udon noodles with oyster mushrooms, broccoli, cherry tomatoes, ginger and lemongrass, refined with onions, fresh coriander, seasonal vegetables, sesame oil and tofu.*

## 19 VEGGIE VIETBOWL <sup>E, G, S, Se</sup> 11,9

Gegrilltes Gemüse aus Zuckererbsen, Chinakohl und Kräuterseitlingen, abgerundet mit hausgemachter Soja-Indochine-Soße, Tofu, Erdnüssen und duftendem Jasminreis. *Grilled vegetables including sugar snap peas, Chinese cabbage, and king oyster mushrooms, finished with homemade soy-Indochine sauce, tofu, peanuts, and fragrant jasmine rice.*

## 20 LAUGHING MONK <sup>G, S, Se, 3</sup> 11,9

Gebratenes veganes Soja Protein mit Gemüse in Thymian-Zitronengras-Sojasauce, serviert mit Jasminreis. *Fried vegan soy protein with vegetables in thyme-lemongrass-soy jus, served with jasmine rice.*

## 21 BUN NEM CHAY <sup>G, Se, E</sup> 11,9

Lauwarme Duftreisnudeln mit Salat, Sprossen, Sesam, geröstete Erdnüsse in hausgemachten Vegane-Vinaigrette mit Frühlingsrollen *Lukewarm ricen noodle with salad, sprouts, sesame, roasted peanuts and homemade vegan vinaigrette with spring rolls*

## 22 ONE PILLAR PAGODA <sup>G, S, Se, 3</sup> 12,9

Hausgemachte pflanzliche Delikatesse aus Soja und Tapiokastärke in aromatischer Char-Siu-Marinade, serviert mit frischem Gemüse und duftendem Jasminreis. *Homemade plant-based delicacy made from soy and tapioca starch in aromatic Char Siu marinade, served with fresh vegetables and fragrant jasmine rice.*

## 23 HUONG PAGODA <sup>G, S, Se, 3</sup> 12,9

Karamellierte pflanzliche Delikatesse aus Soja und Tapiokastärke, inspiriert von asiatischen Aromen, begleitet von frischem Gemüse und duftendem Jasminreis. *Caramelized plant-based delicacy of soy and tapioca starch, inspired by Asian flavors, accompanied by fresh vegetables and fragrant jasmine rice.*



# SUPPEN

## PHO HA NOI <sup>F, 5</sup>

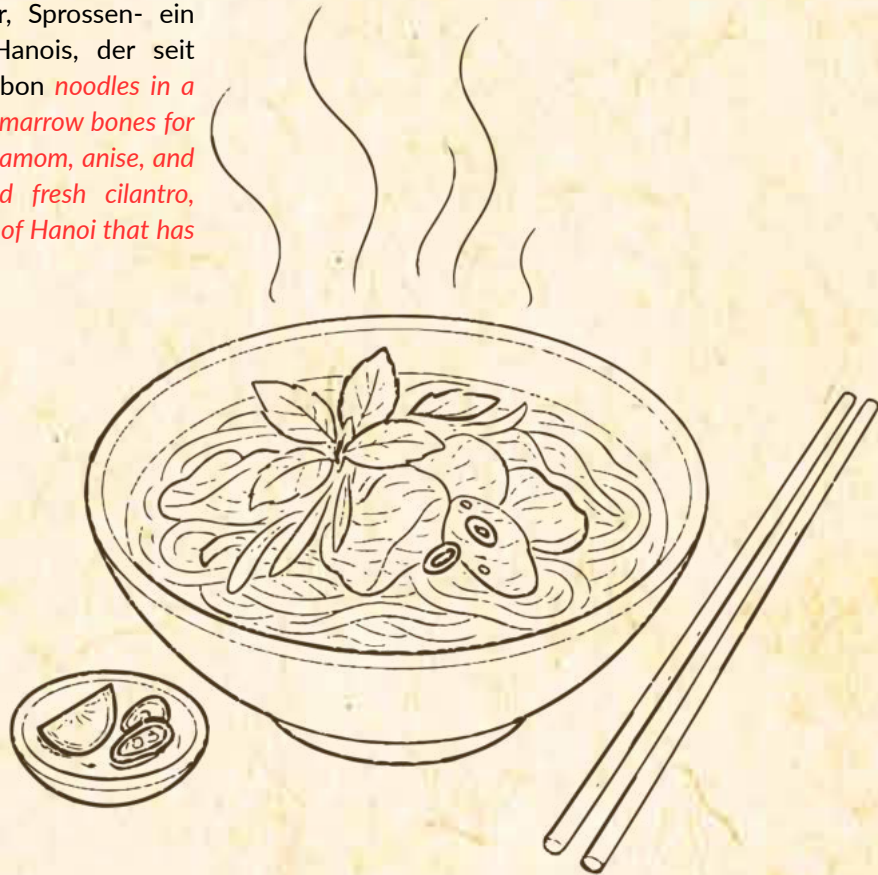
11,9

Reisbandnudeln in klarer, aus Markknochen über viele Stunden geköchelt Hühnerbouillon, verfeinert mit Zimt, Kardamom, Anis und Ingwer. Abgerundet mit Lauchzwiebeln und frischem Koriander, Sprossen- ein zeitloser Klassiker aus den Straßen Hanois, der seit Generationen die Seele wärmt. Rice ribbon *noodles in a clear chicken broth, slowly simmered from marrow bones for many hours, enriched with cinnamon, cardamom, anise, and ginger. Finished with spring onions and fresh cilantro, sprouts- a timeless classic from the streets of Hanoi that has been warming hearts for generations.*

30 Rindfleisch / beef

31 Huhn / chicken

32 Tofu / tofu



## 40 VIETBOWL UDON SOUP <sup>G, F, Se</sup>

15,5

Udon-Nudeln in aromatischem Hühnerfond nach südvietnamesischer Art, mit frischem Lachs, süßlichen Cherry-Tomaten, zarter Okra, wärmendem Ingwer, Koriander und Dill, abgerundet mit feinen Lauchzwiebeln – wie liebevoll von Mama zubereitet.

*Udon noodles in aromatic chicken broth, prepared in the Southern Vietnamese style, with fresh salmon, sweet cherry tomatoes, tender okra, warming ginger, cilantro, and dill, finished with delicate spring onions – just like Mama would make.*

## VIETBOWL SALATE

### VIETBOWL SALAT F,Ei,H,E

Salarico, Eisbergsalat, Radichio, Cherrytomaten, Rucola, Champignon verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, Sesam und einer milden Passion-Olivenöl-Vinaigrette. Wahlweise mit

*Salarico, iceberg, lettuce, radichio, cherrytomatoes, arugula, mushroom, topped with roasted peanuts, fresh herbs, sesame and a mild passion-olive-oil-vinaigrette. Choice of*

60 Entenbrust / duck breast <sup>G,7</sup>	15,9
61 Huhn / chicken	12,9
62 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
63 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich <sup>G,S</sup>	16,5
65 Tofu / tofu <sup>G</sup>	11,5

### VIETBOWL MANGO F,Ei,H,E

Frischem Mango mit Rucola verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und Passion-Olivenöl-Vinaigrette. Wahlweise mit

*Fresh mango with arugula, topped with roasted peanuts, fresh herbs, and passion-olive-oil-vinaigrette. Choice of*

66 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich <sup>G,S</sup>	16,5
67 Entenbrust / duck breast <sup>G,7</sup>	15,9
68 Tofu / tofu <sup>G</sup>	11,5

# NUDELN/NOODLES

## BUN NAM BO <sup>F, E, Se</sup>

Lauwarme Reisnudeln mit Sprossen, frischem Kräutersalat, Sesam und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit einem aromatischen Fisch-Ingwer-Vinaigrette. Ein traditionelles Gericht aus dem Süden Vietnams, inspiriert von den Aromen der ländlichen Nam-Bộ-Region. Wahlweise *Lukewarm rice noodles with sprouts, fresh herb salad, sesame and roasted peanuts, refined with an aromatic fish-ginger vinaigrette. A traditional dish from southern Vietnam, inspired by the flavors of the rural Nam Bo region. Choice of*

70 Entenbrust / duck breast <sup>G, 7</sup>	15,9
71 Huhn / chicken	12,9
72 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
73 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich <sup>G,S</sup>	16,5
75 Tofu / tofu <sup>G</sup>	11,5

## PHO BEN TRE <sup>F, E</sup>

Reisbandnudeln in cremigem Kokos-Curry aus Bến Tre, einer südvietnamesischen Provinz, die für ihre zahlreichen Kokospalmen bekannt ist. Serviert mit Sprossen, Kräutersalat, Sesam, gerösteten Erdnüssen, Anis und Zimt. Wahlweise mit / *ribbon noodles in creamy coconut curry from Bến Tre, a southern Vietnamese province famous for its many coconut palms. Served with sprouts, herb salad, sesame, roasted peanuts, anise and cinnamon. Choice of*

<sup>G, 7</sup>	15,9
81 Huhn / chicken	12,9
82 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
83 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich <sup>G,S</sup>	16,5
84 Sojaprotein / soyprotein <sup>G</sup>	11,5
85 Tofu / tofu <sup>G</sup>	11,5

## VIETBOWL UDON XAO <sup>G, F, E, Se</sup>

Würzig gebratene Udon Nudeln mit Gemüse, Erdnüsse und Koriander, veredelt mit einer hausgemachten Austern-Teriyaki-Soße / *stir-fried udon noodles with vegetable, peanuts and corianders, finished with a home made oyster teriyaki sauce.*

100 Entenbrust / duck breast <sup>G, 7</sup>	15,9
101 Huhn / chicken	12,9
102 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
103 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich <sup>G,S</sup>	16,5
104 Seitan / seitan <sup>G</sup>	11,9
105 Tofu / tofu <sup>G</sup>	11,9

# REISGERICHTE/ RICE DISHES

## MEMORY INDOCHINE <sup>G,S,E,Se</sup>

Ein harmonisches Zusammenspiel aus gegrillten Zuckererbsen, zartem Chinakohl und aromatischen Kräuterseitlingen, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und einer hausgemachten Soja-Indochine-Soße. Serviert mit duftendem Jasminreis. Wahlweise mit *A harmonious composition of grilled sugar snaps, tender Chinese cabbage and aromatic oyster mushrooms, refined with roasted peanuts and a homemade soy-indochine sauce. Served with fragrant jasmine rice. Choice of*

110 Entenbrust / duck breast	15,9
111 Huhn / chicken	12,9
112 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
113 Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten, Meerrettich	16,5

## GOLDEN SPRING <sup>E,F,Se</sup>

Ein cremiges Kokos-Curry mit Champignons und frischem Saisongemüse, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und frischem Kräutersalat. Serviert mit duftendem Jasminreis. Wahlweise mit *A creamy coconut curry with mushrooms and fresh seasonal vegetables, enhanced with roasted peanuts and fresh herb salad. Served with fragrant jasmine rice. Choice of*

130 Entenbrust / duck breast	15,9
131 Huhn / chicken	12,9
132 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
133 Gegrillte Lachs mit Dill / Schalotten / Meerrettich	16,5
135 Tofu / soft tofu	11,5
136 Sojaprotein / soy potein	11,5

## MOUNTAIN SUNRISE <sup>Se</sup>

Im Wok gebratener Babymais und frisches Saisongemüse, abgerundet mit einem feinen Thymian-Zitronengras-Soja-Fond, der sanft alle Aromen verbindet. Serviert mit duftendem Reis. Wahlweise mit : *Wok-fried baby corn and fresh seasonal vegetables, finished with a delicate thyme-lemongrass-soy stock that gently unites the flavors. Served with fragrant rice. Choice of*

120 Entenbrust / duck breast	15,9
121 Huhn / chicken	12,9
122 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
123 Gegrillte Lachs mit Dill / Schalotten / Meerrettich	16,5
125 Tofu / soft tofu	11,5
126 Seitan / seitan	11,5



# REISGERICHTE/ RICE DISHES

## PEANUT LOVER F, E, Se

Cremige Kokos-Erdnuss-Soße mit Gemüse, Salat, Kräutern, Sesam und geröstete Erdnüsse. Serviert mit duftendem Jasminreis. Wahlweise mit *Creamy coconut-peanut-sauce with vegetable, salad, herbs, sesame and roasted peanut. Served with fragrant jasmine rice. Choice of*

140 Entenbrust / duck breast	15,9
141 Huhn / chicken	12,9
142 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	13,9
145 Tofu	11,5

# KIDS MENÜ (NUR FÜR KINDER)

## BRAT DUFTREIS MIT EIERN UND F, Ei

*Fried Rice with Eggs and*

150 Gegrilltem Huhn / grilled chicken	8,9
151 Gegrilltem Lachs/ grilled Salmon	11,9

# VIETBOWL'S SIGNATURE

## 206 BÚN CHẢ HÀ NỘI <sup>F,E,Se</sup> 14,9

Zarte gegrillter Schweinekamm und Lalot-Blätter umwickeltes Schweinefleisch – serviert mit Kräutersalat, eingelegtem Rettich und Karotten, Reismudeln und Limetten-Fischsoße / *Grilled pork neck and pork wrapped in lotus leaves – served with herb salad, pickled radish and carrots, rice noodles and lime fish sauce.*

## 207 LOTUS LAKE <sup>G,S</sup> 13,9

Zartes gegrilltes Hähnchen mit vietnamesischen Gewürzen – serviert mit Rotwein-Teriyaki-Sauce und Duftreis mit Shiitake, Lotuskernen, Erbsen und Karotten / *Tender grilled chicken with Vietnamese spices – served with red wine teriyaki sauce and fragrant rice with shiitake, lotus seeds, peas and carrots.*

## 208 PEPPER BEEF <sup>G,S,Se,1,5</sup> 14,9

Zart sautiertes Rindfleisch in schwarzer Pfeffersauce mit Kaiserschotten, Schalotten und Champignons – serviert mit knusprigen Bao-Buns / *Tender beef in black pepper sauce with sugar snaps, shallots and mushrooms – served with crispy bao buns.*

## 209 DRAGON BOWL <sup>G, S, Se</sup> 12,9

Hausgemachtem Seitan mit Ei, Auberginen, begleitet von knackigem Gemüse und einer aromatischen Soja-Limetten-Reduktion, serviert mit duftendem Jasminreis.

*Fine seitan and eggplant, accompanied by crisp vegetables and an aromatic soy-lime reduction, served with fragrant jasmine rice.*

## 210 BRAISED MAKRELE <sup>G,F,5,S,Se</sup> 13,9

Makrele, geschmort mit Pfeffer, Zwiebeln und traditionellen vietnamesischen Gewürzen. Serviert mit Jasminreis und frischem Gemüse / *Mackerel braised with pepper, onions, and traditional Vietnamese spices. Served with jasmine rice and fresh vegetables.*

## 211 CAMEL PORK <sup>G,F,5,S,Se</sup> 13,9

Duftreis, serviert mit zart geschmortem Schweinefleisch, Gemüse, gerösteten Erdnüssen und einem frisch gebratenen Spiegelei im traditionellen vietnamesischen KhoTàu-Stil.

*/ fragrant rice served with tender braised pork, vegetables, roasted peanuts, and a freshly fried sunny-side-up egg in the traditional Vietnamese Kho Tàu style.*

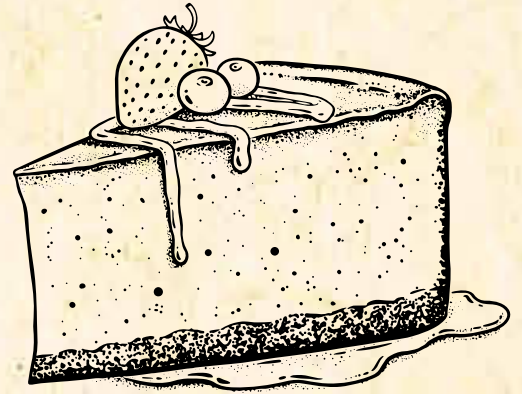
## DESSERT

**CHE KHOAI MON** 4,9  
Süßes Dessert aus Taro, Kokosmilch, Mandeln

**CHUOI CHIEN DUA** 5,9  
G, M, E  
Gebackene Bananen mit Kokosmilch, Erdnuss und Koskoseis

**LAVA CAKE** 6,5  
G, Ei, M  
Schokoladensouffle' mit Kokosnuss-Eis

**VIETBOWL ICE CREAM** M 5,9  
-Pistachios  
-Kokosnuss



## ALLERGIE/ZUSATZS TOFFE

1. Farbstoff / dye
2. Koffeinhalzig / caffeinated
3. Konservierungsstoff / preservatives
4. Chininhaltig / quinine
5. Geschmacksverstärker / flavor enhancer
6. Süßungsmittel / sweeteners
7. Nitritpökelsalz / nitrite pickling salt
8. Stabilisator / stabilizer
9. enthält Sulfite / sulphites
10. Säuerungsmittel / acidifiers

- G. Glutenhaltiges, Weizenmehl / gluten, wheat flour
- K. Krebstiere / crustaceans
- F. Fisch / fish
- Ei. Eier / egg
- S. Soja / soy
- M. Milch, Laktose / milk, lactose
- E. Erdnüsse / peanuts
- J. Sellerie / celery
- Se. Sesam / sesame
- H. Senf / mustard

## COLD DRINKS



COCA COLA 1,2,3 / ZERO 1,2,3,6	FL. 0,2 L	2,9
TAUNUS QUELLE MEDIUM	FL. 0,25 L	2,9
	FL. 0,75 L	6,5
TAUNUS QUELLE STILL	FL. 0,25 L	2,9
	FL. 0,75 L	6,5
GINGER ALE / GINGER BEER / TONIC <sup>1,2,3</sup> VON THOMAS HENRY	FL. 0,2 L	3,9
VIO APFELSCHORLE <sup>10</sup>	FL. 0,25 L	3,2
VIO RHABARBERSCHORLE <sup>10</sup>	FL. 0,25 L	3,2
MANGO FRUCHTSAFT /-SCHORLE	0,25 L	3,2
MARACUJASAFT /-SCHORLE	0,25 L	3,2

## HOME DRINKS

<b>CHANH DA</b>	5,9
Limetten / Kumquats / Brauner Zucker	
<b>MANGO VIETBOWL</b>	5,9
Mangosaft / Limetten / Kumquats	
<b>MANGO CALPIS</b> <sup>M,10</sup>	5,9
Mangosaft /Calpis / Limetten / Kumquats	
<b>MORNING CLOUD</b>	5,9
Maracujasaft / Limetten / Kumquats	
<b>PASSION CALPIS</b> <sup>M,10</sup>	5,9
Maracujasaft /Calpis / Limetten / Kumquats	
<b>RED DISTRICT</b>	5,9
Himbeere / Virgin Mojito /Sprite / Minze /Limetten	
<b>PASSION VIETBOWL</b> <sup>1, 3, 10</sup>	5,9
Maracujasaft / Ginger bier / Limetten/ Kumquats	
<b>MATCHA GINGER</b> <sup>1, 3, 10</sup>	5,9
Ginger bier / Matcha / Limetten / Kumquats	



## SMOOTHIE

**MANGO LASSI** 0,4 L 5,5

Mangopulp, Kokosmilch, Yoghurt

**MANGO MINZ** 0,4 L 5,5

Mangopulp / Ananas / Orangen / Minze

## FRESH JUICE

**FRESH ORANGEN JUICE** 0,25 L 5,5

**FRESH APPLE JUICE** 0,25 L 5,5

**FRESH GRAPEFRUIT JUICE** 0,25 L 5,9

**FRESH VIETBOWL JUICE** 0,25 L 5,9

Ingwer / Grapefruit / Orange / Apple / Kumquats

## COFFEE

**KAFFEE** 3

**ESPRESSO** 2,5

**CAPPUCCINO** M 3,5

**LATTE MACCHIATO** M 3,9

**MILCHKAFFEE** M 3,9

**VIETNAMEISCHER FILTERKAFFEE** 5

mit Kondensmilch / with condensed milk

**VIETNAMEISCHER EISKAFFEE** 6

mit Kondensmilch , Eiswürfel / with condensed milk , ice cubes



# TEA

- GRÜNES JUWEL** 4  
Organischer Grün Tee /Matcha / gerösteten Reiskörnern
- JASMIN TEE** 4  
Teeblätter,mehrfach mit frischen Jasminblüten veredelt / Süßholz
- SUN GLOW** 4  
Ingwer / Limetten / Kumquats / Goji-Beeren /Zimt / Honig
- GOLDEN BREEZE** 4  
Chrysanthemen-Blüten / Minze / Süßholz / Kumquat / Honig
- SUNRISE LEMONGRASS** 4  
Zitronengras / Orangen /Limetten / Zimt / Honig
- INDOCHINE GARDEN** 4  
Vitalisierender Tee aus Goji-Beeren / Chrysanthemen-Blüten/Süßholz / Hibiscus/ Honig



# BEER BARREL

<b>KÖNIG PILS</b>	0,25 L	3,5
	0,4 L	4,5
<b>RADLER MIT SPRITE</b>	0,25 L	3,5
	0,4 L	4,5
<b>HEFEWEIZEN (WHEAT BEER)</b>	0,5 L	5

# BOTTLE BEER

<b>TIGER BEER</b>	0,33 L	4,5
<b>BENEDIKTINER KRISTALL</b>	0,5 L	5

## ALCOHOLFREE BEER

BITBURGER 0,0 % ALKOHLIFREI	0,33 L	4
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHLIFREI	0,5 L	5

## APERITIF

VIETBOWL APEROL	8
Aperol / Prosecco / Sorbet / Limetten / Basilikum / Soda	
HUGO	8
Holundersirup / Prosecco / Limetten / Kumquats / Minze	

## SIGNATURE DRINK

MANGO CALPIS VODKA	M,10	9
Vodka / Mangosaft / Calpis / Limetten / Kumquats		
PASSION CALPIS VODKA	M,10	9
Vodka / Maracujasaft / Calpis / Limetten / Kumquats		
BROCKMAN'S G & TEA		9
Brockman Gin / Thomas Henry Tonic / Waldbeere Tee		
PASSION MOJITO		9
Rum / Maracujasaft / Minze / Limetten / Brauner Zucker / Soda		



GIN TONIC	9
Gin nach Wahl: Hendrick / Monkey / Gin Sul / Brockman	
GINGER MULE	9
Vodka / Ginger Bier / Limetten / Kumquats	

# STRONG

## WHISKY COLA

Talisker / Laphroaig 1,2,3

9

Glenmorangie

9

## RUM COLA

Zacapa 1,2,3

9



# SHOTS

4 CL

VIETNAMESESISCHER REISSCHNAPS

5

JÄGERMEISTER

5

ABSOLUT VODKA

5

TALISKER / LAPHROAIG

7

GLENMORANGIE

7

ZACAPA

7

## OPEN WHITE WINES

(trocken)

0,2 L

### JAKOB JUNG RIESLING

7

**Deutschland Qualitätswein**

Knackige und erfrischend Säurestruktur,  
leichte Aromen von Pfirsich / Johannisbeere.

### GRAUBURGUNDER WEINGUT DR.KÖHLER

7

**Qualitätswein/ Rheinhessen / Deutschland**

Erfrischend /kraftvollem Körper / warmen  
Aromen von Apfel und Birne / feine Säure /  
harmonisch.

### CHARDONNAY

7

**Durbacher / Baden-Deutschland**

Reifes Bukett nach Kernobst / Apfel / Quitte /  
Ananas. Kräftig und frisch am Gaumen / zarte  
Würze

## ROSÉ 0,2 L

### “BÄRENTATZE” CUVÉE ROSÉ

7

**Qualitätswein – Oliver Zeter / Deutschland, Pfalz**

Elegante Aromen von roten Preiselbeeren/frischem  
Pfirsich / heller Edelpflaumen und Kräutern der  
Provence / saftiger, straffer Körper.

## BOTTLE WHITEWINES

(trocken)

0,75 L

### CHARDONNAY

22

**Durbacher / Baden-Deutschland**

Reifes Bukett nach Kernobst / Apfel / Quitte / Ananas. Kräftig und frisch am Gaumen / zarte Würze

### RIESLING OBA

29

**Germany, Bergdolt/ Pfalz**

frische Zitrusfrüchte / Pfirsich und Aprikose, die eine angenehme Fruchtsüße geben. Subtile mineralische Noten und ein Hauch von Blüten Akazie und Linde runden das Aromenspiel ab. Empfohlen für asiatische Küche und Meeresfrüchten.

### WEISSBURGUNDER MINERAL

29

**Germany, Bergdolt/ Pfalz**

Aromen von grünen Äpfeln, Birnen und Pfirsichen mit hauch von Zitrus. er Name „Mineral“ wird in der Nase durch eine feine, fast steinige Mineralität deutlich. Empfohlen für Vegetarische Gerichte und Meeresfrüchten.

### SAVIGNON BLANC

29

**Germany, Bergdolt/ Pfalz**

Frische grüne Paprika, Stachelbeeren und Zitrusfrüchte besonders Limette und Grapefruit dominieren. Dazu gesellen sich fein florale Noten, die an Holunderblüten. Empfehlen zur Gerichten mit Meeresfrüchten und Salaten.

### ALTO ADIGE PINOT GRIGIO (GRAUBURGUNDER)

29

**Italy / Tolloy**

Frischen Zitrusfrüchten, Grapefruit und Zitronenschale, werden von floralen Noten von weißen Blüten, vor allem Akazie, begleitet. Empfehlen zur Gerichten mit Meeresfrüchten und Salaten.

### CUVÉE BLANC „HIER & JETZT“

33

**Weingut Anette Closheim - Vietbowl  
Trockener Weißwein aus Bacchus, Scheurebe  
und Riesling**

weiner Erfrischender / animierender Cuvée mit lebendiger Frucht / die an Sauvignon Blanc erinnert. Idealer Begleiter zu leichten Gerichten und asiatischer Küche. pfirsich, frisch-fruchtig, mittelkräftig.

## BOTTLE ROSÉ 0,75 L

### „BÄRENTATZE“ CUVÉE ROSÉ

22

**Qualitätswein - Oliver Zeter / Deutschland, Pfalz**

Elegante Aromen von roten Preiselbeeren/frischem Pfirsich / heller Edelpflaumen und Kräutern der Provence / saftiger, straffer Körper.

## RED WINES *(trocken)*

### RAIZA

Spain, Rioja

Im Mund seidig, mit Eleganz und Struktur.  
Nuancen von Vanille und Leder im Duft.  
Kraftvoll.

0,2 L 7  
FL. 0,75 L 22

### PRIMITIVO MERLOT

Italy/ Feudi di San Marzano

Reife rote und schwarze Früchte  
Beeren, Kirschen, Brombeeren und  
eine Würze und leichtes  
Holz-/Vanille- und Zimtaromen

0,2 L 7  
FL. 0,75 L 22

### COVENTUS CUVÉE

Germany Bergdolt/ Pfalz

Geprägt von dunklen Früchten mit  
würzige und erdige Note

FL. 0,75 L 29

## SPARKLING WINES

### PROSECCO DOC TREVIS SPUMANTE EXTRA

Treviso Venetien

FL. 0,2 L 8

### RIESLING SEKT BRUT

Germany, Bergdolt/ Pfalz

FL. 0,75 L 25

### CREMANT

#### BOUVET EXCELLENT

FL. 0,75 L 29

#### BOUVET CREMANT DE LOIRE ROSE

FL. 0,75 L 31

# VIETBOWL

AM HERRMANNPLATZ

Besuchen Sie uns auch an folgenden Adressen:

## BERLIN

### **VIETBOWL - Kaiserdamm**

Kaiserdamm 6  
14057 Berlin

### **VIETBOWL - F-Hain**

Straßmannstraße 41,  
10249 Berlin

### **VIETBOWL - Bömischer Platz**

Bömische Str. 13  
12055 Berlin

### **VIETBOWL - Potsdamer Platz**

Marlene-Dietrich-Platz 1,  
10785 Berlin

### **VIETBOWL - Am Kanzleramt**

Ella-Trebe-Straße 3,  
10557 Berlin

### **VIETBOWL - Uhlandstraße**

Uhlandstraße 156,  
10719 Berlin

## HAMBURG

### **VIETBOWL - Hamburg**

Gertrudenstraße 13,  
20095 Hamburg