

VIET 
BOWL



Payment Methods Cash EC (over 15 euros)
Credit Card (over 15 euros)
Tip not Included



Homemade Tapas a la Vietbowl

- 
- | | | |
|---|---|------|
| 1 | Edamame
Sojabohnen mit Meersalz
Boilled with sea-salt | 4,90 |
| 3 | Cha La Lot (C) (J)
Mariniertes klein-gehacktes Schweinefleisch gegrillt,
umwickelt mit Lalot-Blättern
Grilled marinated minced pork wrapped in lalot leaves | 4,50 |
| 5 | Ha Cao Tom (A) (J)
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garneler und Gemüse
Steamed dumpling filled with prawns and vegetables | 4,90 |
| 6 | Captain Prawn (A) (B) (C)
Panierte Garnelen mit Kokos-Kurkuma-Soße
Crispy prawn with a coconut turmeric sauce | 6,50 |
| 7 | Seaweed Spring Roll (A) (J)
Eine Füllung bestehend aus Glasnudeln, Gemüse umwickelt mit
gebackenem Nori
Glass noodles and vegetables wrapped in baked nori | 4,90 |
- 

Homemade Tapas a la Vietbowl

8 Lucky Bags (A) (J) 4,90

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen und Garnelen
Fried dumplings stuffed with chicken and prawn

9 Happy Monk (A) (B) (J) 4,50

Gegrillte Auberginen mit einer Soja-Limetten-Soße verfeinert mit
Seitan und Lauchzwiebeln

Grilled eggplant in a soy-lime sauce with seitan and
spring onions

10A Nem Ran 4,50

Vietbowl's Frühlingsrollen mit Schweinefleisch,
Garnelen und Glasnudeln

Vietbowl's springrolls with pork,
prawn and glass noodles (C) (J) (S)

10B Vietbowl's Frühlingsrollen mit Tofu und Gemüse 4,50

Vietbowl's springrolls with tofu and vegetables (A) (J)

Homemade Summer Rolls

Reispapier-Mantel gefüllt mit frischen Salat, Rucola, Sprossen,
Sesam und gerösteten Erdnüssen

Rice paper wrappers filled with fresh lettuce,
arugula, sprouts, sesame and roasted peanuts

11A Huhn (chicken) (C) (H) (J) 3,70

11B Rindfleisch (beef) (C) (H) (J) 3,70

11C Lachs (salmon) (C) (H) (J) 3,90

11D Tofu (A) (H) (J) 3,70

11E Panierte Garnelen (crispy prawn) (C) (H) (J) 3,90

Homemade Tapas a la Vietbowl

12

Early Sun (A) (F) (J)

3,90

**Gebratene Bao-Brötchen mit herzhafter Füllung aus Seitan,
Senfgemüse und dazu eine hausgemachte Kokos-Kurkuma-Soße**

Fried bao buns with a savoury filling of seitan, mustard greens,
and a homemade coconut turmeric sauce

Saigon Sunshine

**Mangosalat mit Lotusstengeln, Sprossen, gerösteten Erdnüssen,
Koriander, in einer scharfen Chili-Limetten-Vinaigrette**

mango salad with lotus stems, sprouts, roasted peanuts,
coriander, in a spicy chili-lime-vinaigrette

13A

Huhn (chicken) (A) (C) (H) (J)

6,90

13B

Knuspriger Tofu (A) (C) (H) (J)

6,90

crispy tofu

14

Wild Flower (A) (J)

4,90

Gegrillte Gyoza mit Gemüse gefüllt

Grilled gyoza filled with vegetables

15

Tapas Plate to share (A) (B) (C) (H) (J)

17,90

**Bao-Brötchen, Gedämpfte Teigtaschen, Frühlingsrollen, Gegrillte
Gyoza, Hähnchen Sommerrollen, Gebackene Garnelen
mit verschiedenen Dips**

Bao buns, Steamed dumpling, springsrolls, grilled gyoza,
chicken summer rolls, fried prawns with several dips



Soups/ Suppen Vorspeisen

Canh Chua Vietbowl (Mama Regional Style) ^(c)

Kräftiger Hühnerfond mit Cherry Tomaten, Ingwer, Okra, Frühlingszwiebeln, Koriander und Dill, abgeschmeckt mit Limettenjus

Chicken stock with cherry tomatoes, ginger, okra, spring onions, coriander, dill seasoned with limejuice

16A	Huhn (chicken)	5,90
16B	Lachs (salmon)	7,50
16C	Tofu	5,90

Cremige Cocos Soup ^(c)

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Kaiserschoten und sahnige Kokosmilch, Koriander, Frühlingszwiebeln

Chicken stock with mushroom, green kaiser peppers and creamy coconut milk, coriander, spring onions

17A	Huhn (chicken)	5,90
17B	Lachs (salmon)	7,50
17C	Tofu	5,90





Vegan Pure



18

Udon Kräuterseitling Suppe (A)

11,90

**Udon-Nudeln, Kräuterseitling, Brokoli, Cherry-Tomaten,
Ingwer, Zwiebeln, Dill, Gemüse, Sesamöl, Tofu**

Udon noodles, oyster mushroom, broccoli, cherry-tomatoes,
ginger, onion, dill, vegetables, sesame oil, tofu

19

Reis Veggie Vietbowl (A) (E) (J)

11,90

**Kaiserschoten, Chinakohl, geröstete Erdnüsse, Kräuterseitling,
Soja-Balsamico, Teriyakijus, Knuspriger tofu, serviert mit Reis**

Green kaiser peppers, chinese cabbage,
roasted peanuts, oyster mushroom, teriyaki sauce,
crispy tofu, served with fragrant rice

20

Vietbowl Tempeh (Sojabohnen) (E) (J)

11,90

**Gebratene Tempeh mit Zitronengras, Gemüse, hausgemachter
Soja-Soße, serviert mit Jasmin-Reis**

Fried tempeh with lemongrass, vegetables, homemade soy sauce,
served with jasmine rice





Vegan Pure

21

Bun Nem Chay (A) (H) (J)

11,90

Lauwarme Duftreisnudeln mit Salat, Sprossen, Sesam, geröstete
Erdnüsse im hausgemachten Vegane-Vinaigrette mit
Frühlingsrollen

Lukewarm rice noodles with salad, sprouts, sesame, roasted
peanuts a homemade vegan vinaigrette with springrolls

22

Veggie Bowl (A) (J)

11,90

Gedämpfte Udon Nudeln mit Aubergine, saisonalen Gemüse,
dazu Tofu und eine Soja-Limetten-Soße

Steamed udon noodles with eggplant, seasonal vegetables,
with tofu and a soy-lime sauce

Vegetarische

23

Dragon Bowl (A) (J)

11,90

Mit einer Soja-Limetten-Soße im Wok angebratener Seitan,
verfeinert mit Auberginen und Gemüse. Wird serviert zusammen mit
Duftreis und einem Spiegelei dazu

Wok fried seitan in a soy-lime sauce, refined with eggplant and
vegetables. Served with a fried egg and rice



Soups/ Suppen

Pho Ha Noi (Classic Hanoi Style) (C) (5)

Duftreisbandnudeln in einer kräftigen,
klaren Hühnerbouillon verfeinert mit Zimt, Kardamom, Anis,
Ingwer, Lauchzwiebeln und Koriander

Fresh rice noodles ribbon in an aromatic, clear chicken stock
seasoned with cinnamon, cardamon, anise, ginger, spring
onions and coriander

30	Rind (beef)	11,90
31	Huhn (chicken)	11,90
32	Tofu	11,90

33 Wantan Soup (A) (C) (D) (5) 11,90

Wantan-Teig mit Garnelen, Hähnchenfleischfüllung,
Gemüse, Nudeln, Kaiserschoten, Sprossen, Sesamöl,
Ingwer, Zwiebeln, Koriander

Dumplings filled with prawns and chicken, vegetables,
noodles, green kaiser peppers, sprouts, sesame oil, ginger,
onion, coriander





Soups/ Suppen

40 Vietbowl Udon Nudeln (Mama Regional Style) (A) (C) 15,50

Lachs in einem pikanten Hühnerfond, Okra, Udon Nudeln
Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, Dill
abgeschmeckt mit Limettenjus

Salmon in a spicy chicken stock, okra, udon noodles
cherry tomatoes, ginger, spring onions, coriander,
dill seasoned with limejuice

42 Udon Bo Sot Vang (A) (C) 13,50

Rindfleisch geschmort mit Tomaten, Udon Nudeln, Ingwer,
Knoblauch, Zimt, Anis

Stewed beef with tomatoes, udon noodles, ginger, garlic,
cinnamon, anise



Homemade Salad a la Vietbowl

Vietbowl Salat ^(C)

Salarico, Eisbergsalat, Radichio, Tomaten, Rucola, Champignons, geröstete Erdnüsse, Sesam in einem Yuzu-Olivenöl-Vinaigrette mit

Salarico, iceberg lettuce, radichio, tomatoes, arugula, mushrooms roasted peanuts, sesame in a yuzu-olive-oil-vinaigrette with

60	Ente (duck) ^{(A) (7)}	14,90
61	Hähnchenburst gegrillt (grilled chicken breast) ^(A)	11,50
62	Geschnetzeltes Rinderhüfsteak (sliced sirloin steak)	12,50
63	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) ^{(A) (C) (D) (E)}	15,50
64	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) ^{(A) (C) (D) (E)}	15,90
65	Knuspriger Tofu ^{(A) (C) (H) (J)} crispy tofu	10,90

Vietbowl Mango ^(C)

Mit Rucola, frischem Mango, Soja Balsamico, gerösteten Erdnüssen und

With argula, fresh mango, soy-balsamic, roasted peanuts and

66	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) ^{(A) (C) (D) (E)}	16,50
67	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) ^{(A) (C) (D) (E)}	16,50
68	Knuspriger Tofu ^{(A) (C) (H) (J)} crispy tofu	11,90



Noodles/ Nudeln

Bun Nam Bo (C) (H) (J)

**Lauwarme Dürfreisnudeln mit Sprossen, Salat,
Sesam, geröstete Erdnüsse in einem Fisch-Ingwer-Vinaigrette mit**

Lukewarm rice noodles with a sprouts slaw, sesame, roasted
peanuts in a fish-ginger-vinaigrette with

70	Ente (duck) (A) (7)	14,90
71	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast)	11,90
72	Geschnetzeltes Rinderhüfsteak (sliced sirloin steak)	12,90
73	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) (A) (C) (D) (E)	15,90
74	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) (A) (C) (D) (E)	16,50
75	Knuspriger Tofu (A) crispy tofu	11,50
76	Frühlingsrollen mit Garnelen und Schweinefleisch (springrolls with prawns and pork)	11,90
77	Panierte Garnelen (crispy prawns) (A) (B)	13,90





Noodles/ Nudeln

SPEZIAL

79

Bun Cha Ha Noi (C) (H) (J)

13,90

Gegrillter Schweinekamm serviert mit in Lalot-Blätter umwickeltes Schweinefleisch dazu frischen Salat, Kräuter sowie eine hausgemachte Limetten-Fisch-Soße mit eingelegten Kohlrabi und Karotten, Reisnudeln

Grilled pork neck served with pork wrapped in Lalot leaves with fresh salad, herbs and a homemade lime- and fish- sauce with pickled kohlrabi and carrots, rice noodles





Noodles/ Nudeln

Pho Kokos Cream (pikant) (C) (H)

**Cremige Kokos-Curry-Soße mit Vietnamesischen
Duftreisbandnudeln, Sesam, Sprossen, Anis, Zimt, Salat und
gerösteten Erdnüssen mit**

Creamy coconut-curry-sauce, vietnamese rice ribbon noodles,
sesame, sprouts, anise, cinnamon, salad and roasted peanuts
with

80	Ente (duck) (A) (7)	14,90
81	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast)	11,90
82	Geschnetzeltes Rinderhüfsteak (sliced sirloin steak)	12,90
83	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) (A) (D) (E)	15,90
84	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) (A) (D) (E)	16,50
85	Knuspriger Tofu (A) crispy tofu'	11,50





Noodles/ Nudeln

Udon Xao (A) (C) (D) (H) (J)

**Würzig gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse sowie
Chinakohl, Champignons, einer aromatisierten Soße,
Koriander und Erdnüsse serviert mit**

Savoury fried udon noodles with vegetable, chinese
cabbage, mushrooms, and aromatic sauce,
coriander and peanuts served with

100	Ente (duck) (A) (7)	15,50
101	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast) (A)	12,90
102	Geschnetzeltes Rinderhüfsteak (sliced sirloin steak)	13,90
103	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots) (A) (D) (E)	15,90
104	Seitan (seitan) (A)	11,90
105	Tofu (A)	11,90



Rice Dishes/ Reis Gerichte

Vietbowl Teriyaki (A) (E) (H) (J)

Langkornreis serviert mit Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, gerösteten Erdnüssen sowie einer Soja-Balsamico-Soße

Long grain rice served with green kaiser peppers, chinese cabbage, king oyster mushrooms and roasted peanuts topped with a soy balsamic sauce

110	Ente (duck) (A) (7)	15,50
111	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast) (A)	12,90
112	Geschnetzeltes Rinderhüfteak (sliced sirloin steak)	13,90
113	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) (A) (D) (E)	15,90
114	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) (A) (D) (E)	16,50

Com Tam Ha Noi (pikant) (J)

Im Wok angebratenes baby Mais, Gemüse und Prinzessbohnen in einem Thymia-Zitronengras-Sojasu serviert mit Langkornreis

Wok fire baby corn, vegetables and string beans in a thyme-chili-lemongrass-soy stock served with long grain rice

120	Ente (duck) (A) (7)	15,50
121	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast)	12,90
122	Geschnetzeltes Rinderhüfteak (sliced sirloin steak)	13,90
123	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) (A) (D) (E)	15,90
124	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) (A) (D) (E)	16,50
125	Tofu	11,50
126	Seitan (seitan) (A)	11,50



Rice Dishes/ Reis Gerichte

Cremige Kokos (pikant) ^(c)

Cremige Kokos-Curry-Soße mit verschiedene Gemüse, Salat, Kräuter, geröstete Erdnüsse, Sesam, serviert mit Duftreis und

Creamy coconut-curry-sauce with different vegetables, salad, herbs, roasted peanut, sesame, served with fragrant rice and

130	Ente (duck) ^{(A) (7)}	14,90
131	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast) ^(A)	11,90
132	Geschnetzeltes Rinderhüfsteak (sliced sirloin steak)	12,90
133	Lachs gegrillt (grilled salmon, dill, shallots, horseradish) ^{(A) (D) (E)}	15,90
134	Medium gegrillter Thunfisch (medium grilled tuna, dill, shallots, horseradish) ^{(A) (D) (E)}	16,50
136	Knuspriger Tofu ^(A) crispy tofu	11,50
137	Seitan (seitan) ^(A)	11,50





Rice Dishes/ Reis Gerichte

Peanut Lover (C) (H) (J)

Cremige Kokos-Erdnuss-Soße mit Gemüse, Salat, Kräutern, Sesam und geröstete Erdnüsse. Serviert mit Duftreis und

Creamy coconut-peanut-sauce with vegetable, salad, herbs, sesame and roasted peanut. Served with fragrant rice and

140	Ente (duck) (A) (7)	14,90
141	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken breast)	11,90
142	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	12,90
145	Knuspriger Tofu (A) crispy tofu	11,50

Kids Menu (Nur für Kinder)

Brat-Duftreis mit Eiern und
Fried rice with eggs and

150	Grilled chicken	8,50
151	Grilled Salmon	10,90





Dessert/ Nachtisch

Chuoi Chien Dua

5,90

Fried banana with coconut and coconut ice (A) (F) (H)

Homemade Vietbowl Ice Cream (F)

4,50

~ Pistachios-Coconut
~ Coconut cream

Klebreis

5,90

Ginkgo Nuts with sweet taro mousse

Lava Cake (A) (F)

6,50

Warm chocolate cake served with coconut ice

Warm Sweet Dreams

4,90

With taro, tapioca, coconut-milk, almonds





Allergie/ Zusatzstoffe



- (1) mit Farbstoff,
- (2) koffeinhaltig,
- (3) mit Konservierungsstoff,
- (4) chininhaltig,
- (5) mit Geschmacksverstärker,
- (6) mit Süßungsmittel,
- (7) mit Nitritpökelsalz,
- (10) mit Stabilisator,
- (11) enthält Sulfite

- (1) contains artificial colouring,
- (2) contains caffeine,
- (3) contains preservatives,
- (4) contains quinine,
- (5) with flavor enhancer,
- (6) contains sweeteners,
- (7) with nitrite pickling salt,
- (10) with stabilizer,
- (11) contains sulphites

- (A) Glutenhaltiges Getreide, weizenmehl
- (B) Schalentiere,
- (C) Fisch,
- (D) Eier,
- (E) Soja,
- (F) Milch/ Laktose,
- (G) Glucose-Fructose-Sirup,
- (H) Erdnüsse,
- (I) Sellerie,
- (J) Sesam

- (A) gluten-containing grain, wheat flour
- (B) shellfish,
- (C) fish,
- (D) eggs,
- (E) soya,
- (F) milk/ lactose,
- (G) glucose-fructose-syrup,
- (H) peanuts,
- (I) celery,
- (J) sesame





Cold Drinks

Coca Cola ^{1,2,3} / Zero ^{1,2,3,6} / Sprite ^{1,3} / Fanta ^{1,3}	0,331	3,50
Taunus Medium Water	F1. 0,251	2,90
	F1. 0,751	6,50
Taunus Stil Water	F1. 0,251	2,90
	F1. 0,751	6,50
Ginger Ale ^{1,2,3} / Tonic ⁴	0,21	3,20
Apfelfruchtsaft/ Mangofruchtsaft/ Maracujasaft und Lycheefruchtsaft oder schorle	0,41	4,20

Homemade Drinks

Mango Vietbowl	0,41	5,50
Mango juice, lime, kumquats, ice		
Morning Cloud	0,41	5,50
Passionfruit, lime, kumquats, ice		
Summer Garden	0,41	5,50
Litchi, sprite, lime, kumquats, ice		
Chanh Da	0,41	5,50
Lime, kumquats, cane sugar, ice		
Sommerbriese	0,41	5,50
Sencha tea with lime, kumquats, cane sugar, ice		
Mango Minzshake	0,41	5,50
Mango, fresh pineapple, kumquats, mint, orange		
Mango Lassi	0,41	5,50
Mango with yogurt and coconut milk		
Red District	0,41	5,90
reaspbberry, virgin mojito, lime, mint		





Fresh Juices

Fresh Orange Juice	0,41	5,50
Fresh Apple Juice	0,41	5,50
Fresh Grapefruit Juice	0,41	5,90
Fresh Vietbowl Juice	0,41	5,90
Ginger, grapefruit, apple, orange and kumquats		

Hot Drinks

Coffee	2,50
Espresso	2,20
Cappuccino	3,20
Latte Macchiato	3,50
Milk Coffee	3,50
Mui Ne Espresso with condensed milk	3,90
Mui Ne Espresso with condensed milk and crush ice	4,90

Teas

Sencha Tea	2,90
Jasmin Tea	2,90
Ginger Tea	3,50
Fresh ginger, lime, kumquats, cinnamon, honey	
Mint Tea	3,50
Fresh mint, lime, kumquats, honey	
Lemongrass Tea	3,50
Fresh lemongrass, lime, kumquats, honey	
Orange Tea	3,50
Fresh ginger, orange, lime, kumquats, honey	
Vietbowl Tea	3,50
Fresh ginger, mint, lemongrass, cinnamon, lime, kumquats, honey	





Cocktails

Brocksman/ Hendrick's Gin/ Ginsul/ Monkey

8,50

With Thomas Henry Tonic

Glenmorangie/ Talisker Whisky/ Laphroaig ^{1,2,3}

8,50

With Cola

Rum/ Zacapa ^{1,2,3}

8,50

With Cola

Aperol Spritz

7,90

Prosecco, aperol, orange

Hugo

7,90

Prosecco, elderflower syrup, lime, mint

Rum Sour

8,50

Zacapa, lime, sugar syrup

Brockman's G&Tea

8,50

Brockman gin, Thomas Henry tonic, wild berry tea

Passion Mojito

8,50

Rum, passion fruit, mint, lime, cane sugar, soda

Red Berry Mule

8,50

Vodka, litchi, lime, raspberries, sugar syrup

Alcoholfree Cocktails

Morning Sun

6,50

Reasberry, cane sugar, sencha tea, mint and chili





Beer Barrel

König Pils

0,25l 3,50

0,4l 4,50

Radler mit Sprite ^{1,3}

0,25l 3,50

0,4l 4,50

Hefeweizen

0,5l 4,90

Bottle Beer

Franziskaner crystal

0,5l 4,90

Franziskaner crystal

Tiger Beer

0,33l 4,20

Saigon Beer

0,33l 4,20

Alcoholfree Beer

Benediktiner Hefeweizen

0,5l 4,90

Benediktiner wheat beer yeast

Bitburger

0,33l 3,20





White Wines

Riesling 0,2l 6,50

Germany, Bergdolt/ Pfalz ¹¹

Weißburgunder 0,2l 6,50

Germany, Bergdolt/ Pfalz, Chardonnay ¹¹

Malvasi Sauvignon Blanc 0,2l 6,50

Italy/ Feudi di San Marzano ¹¹ Fl. 0,75l 19,00

Rosé Couleur 0,2l 6,50

Germany, Bergdolt/ Pfalz ¹¹ Fl. 0,75l 19,00

Riesling Oba, trocken Fl. 0,75l 24,00

Germany, Bergdolt/ Pfalz, dry ¹¹

Weißburgunder Mineral, trocken Fl. 0,75l 24,00

Germany, Bergdolt/ Pfalz, dry ¹¹

Savignon Blanc, trocken ¹¹ Fl. 0,75l 24,00

Germany, Bergdolt/ Pfalz, dry

Alto Adige Pinot Grigio (Grauburgunder) ¹¹ Fl. 0,75l 24,00

Italy/ Tolly

Shots

Jägermeister/ Nep Moi/ Wodka 4cl 4,90

Glenmorangie/ Talisker Whisky/ 4cl 6,50

Laphoraig/ Zacapa





Red Wines

Raiza

Spain, Rioja ¹¹

0,21 6,50
Fl. 0,75l 19,00

Marzano Primitivo

Italy/ Feudi di San Marzano ¹¹

0,21 6,50
Fl. 0,75l 19,00

Coventus Cuvée

Germany, Bergadolt/ Pfalz, dry ¹¹

Fl. 0,75l 24,00

Sparkling Wines

Prosecco DOC Treviso Spumante Extra

Treviso Venetien

Fl. 0,21 7,90

Riesling Sekt Brut

Germany, Bergdolt/ Pfalz

Fl. 0,75l 25,00

Crémant

Bouvet Excellent ¹¹

Fl. 0,75l 29,00

Bouvet Crémant De Loire Rose ¹¹

Fl. 0,75l 31,00





Beilage:
Reis/ Nudeln/ Udon Nudeln: 2€
Einpacken: 0,50€

VIET  BOWL



Guten Appetit

Vietbowl

Karl-Marx-Straße 9
12043 Berlin

Tel. 030 296 89 595

www.vietbowl.de

Mo. - So.
12:00 - 22:30Uhr

Besuchen Sie uns auch an den
folgenden Adressen:

Böhmischestraße 13
12055 Berlin

Straßmannstraße 41
10249 Berlin

Marlene-Dietrich-Platz 1
10785 Berlin

Uhlandstraße 156
10719 Berlin