Smoothies

Wir benutzen ausschließlich pflanzliche Drinks biologischer Herkunft

je 5,5

TROPICAL TIGER
Ananas, Mango & Kokosnussdrink

YELLOW TIGER
Mango, frische Minze,
Kurkuma & Kokosnussdrink

SPICY TIGER
Ananas, frischer Ingwer,
Kurkuma & Kokosnussdrink

PINK TIGER
Erdbeeren, Himbeeren,
frische Minze & Orangensaft

BLUE TIGER [3]
Blaubeeren, Bio-Mandelmus,
frischer Limettensaft & Hafermilch

GREEN TIGER
Bio-Bananen, Birnen, Spinat & Apfelsaft

COCOA TIGER
Bio-Bananen, Bio-Kakaopulver,
Zimt & Hafermilch

CINNAMON TIGER
Bio-Bananen, Zimt,
Bio-Haferflocken & Hafermilch

AVOCADO TIGER [1]
Avocado, hausgemachte, vegane Kondensmilch
und gekühlte Hafermilch nach vietnamesischer Art

Vorspeisen

1. **SOMMERROLLEN** [1,3,5] 4,20
   Zwei handgemachte Rollen aus Reispapier mit Reisnudeln, gebackenem Tofu, frischem Salat und ausgewählten Kräutern. Dazu eine hausgemachte Erdnusssoße oder Limettensoße

2. **BO BIA ROLLEN** [3,5,7] 4,20
   Zwei frische und handgemachte Rollen aus Reispapier gefüllt mit gedünsteten Karotten- und Kohlrabistreifen, würzigem Seitan, Salat und frischen Kräutern. Dazu eine hausgemachte Hoisinsoße & gehackte Erdnüsse

3. **GEBACKENE TEMPEHSPIESSE** [1,3] 4,50
   zwei marinierte Tempehspieße serviert mit hausgemachter Erdnusssoße

4. **GLASNUDELSALAT** [1,3,6] 5,50
   Mit goldgebackenem Tofu, knackigem Salat, frischen Kräutern, gehackten Erdnüssen und geröstetem Porree in einem hausgemachtem Limettendressing

5. **GYOZA** [1,5,7] 4,90
   Knusprig angebratene Teigtaschen mit einer herzhaften Tofu- und Gemüsefüllung. Dazu eine Sesam-Sojasoße

6. **DUMPLINGS** [1,5,7] 4,90
   Gedämpfte Teigtaschen mit einer Tofu-Gemüsefüllung, serviert mit einer Sesam-Sojasoße

7. **KNUSPRIGER PFANNKUCHEN** 4,50
   Herzhaft und mit Lauchzwiebeln. Dazu eine hausgemachte Erdnusssoße

8. **FRÜHLINGSROLLEN** [1,5,7] 3,90
   Knusprig gebackene Frühlingsrollen mit herzhafter Gemüsefüllung

9. **EDAMAME** [1,5] 3,50
   Warm serviert, mit Meersalz und geröstetem Sesam

10. **KOKOSMILCHSUPPE** [1] 4,00
    Mit frischem Gemüse, Zitronengras, Seidentofu und Koriander

11. **LEICHTE TOFUSUPPE** [1,5] 3,50
    Hausgemachte Gemüsebrühe, Seealgen, Lauchzwiebeln, Seidentofu, Sesam und Koriander

12. **KLARE GEMÜSESUPPE** [1] 3,50
    hausgemachte Gemüsebrühe, goldener Tofu, frisches Gemüse und Koriander

Hauptspeisen

15. **UDON HAP** [1,5,7] 10,50
Weiche, gedämpfte Udon-Nudeln mit ausgewähltem Gemüse wie Lotuswurzeln, Shiitakepilzen und jungem Mais, mit goldenem Tofu und Tempeh in hausgemachter, herzhafter Sojasoße und geröstetem Porree

16. **UDON CURRY** [1,5,7] 10,50
eiche gedämpfte Udon-Nudeln in einer cremigen Currysoße, mit marinierten Sojafilets und Seitan, frischem Gemüse, Kräutern und hausgeröstetem Porre

17. **BUN MI TRON** [1,5,7] 8,90
Feine Reisnudeln und goldene Mi-Nudeln, gedünstete Karotten- und Kohlrabistreifen, Brokkoli, Pak Choi und gebackener Tofu in einer leichten hausgemachten Sojasoße.

18. **BUN XA** [1,3] 8,90
Reisnudeln, serviert mit in Zitronengras marinierten Sojafilets, knackigem Salat, Sellerie, frischen Kräutern, gehackten Erdnüssen, geröstetem Porree und hausgemachtem Limettendressing

19. **COM NGHE** [1,3] 8,90
Frisch gebratener Kurkumareis mit Edamame, knackigem Mais, Pak Choi, Broccoli, Karotten, würzigem Tempeh, gehackten Erdnüssen & geröstetem Porree

20. **PAD THAI** [1,3,5,7] 8,90
Reisbandnudeln gebraten in einer süß-sauren Tamarindensoße, grünes Gemüse, Sojafilets und Tofu, frische Kräuter, Limettensaft, gehackte Erdnüsse und Porree

21. **JACKFRUIT – TOFUPFANNE** [1,5] 9,90
Junge Jackfruit, gebackener Tofu, frisches Gemüse, Chili und Knoblauch in hausgemachter Sojasoße.
Dazu eine Portion Duftreis

Hauptspeisen

22. **CASHEW – INGWERPFANNE** [1,3] 9,90
Frische Ingwerstreifen, frisches Gemüse,
marinierte Sojafilets und Cashewnüsse
in hausgemachter Sojasoße. Dazu eine Portion Duftreis

23. **GESCHMORTES KHO CHAY** [1,5] 9,90
Ausgewähltes Gemüse wie junger Mais, Shiitakepilze,
Pak Choi und Brokkoli mit Tofu und Tempeh in einer
hausgemachter Sojasoße. Dazu eine Portion Duftreis

24. **KOKOSMILCHCURRY** [1] 9,90
Süßkartoffeln, Edamamebohnen, Zwiebeln, Basilikum
saisonales Gemüse und goldgebackener Tofu.
Dazu eine Portion Duftreis

25. **MANGOCURRY** [1] 9,90
Cremiges Curry mit fruchtigem Mangomark,
frischen Mangostückchen, Gemüse und Tempeh.
Dazu eine Portion Duftreis

26. **KOKOS – ERDNUSS** [1,3] 9,90
Cremige Kokosmilch und Erdnusssoße, frisches Gemüse und goldgebackener Tofu. Dazu eine Portion Duftreis

27. **KOKOS – LYCHEE** [1] 9,90
Frisches Gemüse, fruchtiges Lycheefruchtfleisch,
gehackte Zitronenblätter und Zitronengras in
cremiger Kokosmilch. Dazu eine Portion Duftreis

28. **HU TIEU MI SUPPE** [1,5,6,7] 9,90
Reisbandnudeln gemischt mit goldenen Mi-Nudeln,
mit Tofu, Seitan, diversen Pilzen, grünem Gemüse, Karotten,
Rettich und Sellerie in hausgekochter Gemüsebrühe.
Dazu frische Kräuter und gerösteter Porree

29. **BANH CANH SUPPE** [1,5,6,7] 9,90
Weiche Udon-Nudeln in herzhaft, hausgekochter
Gemüsebrühe mit frischem Gemüse, Tofu und Seitan.
Dazu frische Kräuter und gerösteter Porree

Dessert

je 4,5

BANH CHUOI [3,5]
Warmer Klebreis gefüllt mit Banane, serviert mit Kokosmilch, gehackten Erdnüssen und Sesam

CHE TARO [3,5]
Lila Klebreis gekocht mit Tarostückchen und Kokosmilch. Dazu gehackte Erdnüsse und Sesam

KLEBREISBÄLLCHEN [3,5]
Drei weiche Bällchen mit einer süßen Kokosnussfüllung, ummantelt mit Kokosnussfleisch, Kokosmilch, Sesam und gehackten Erdnüssen

Kalte Getränke

	0,2L	0,4L
COCA-COLA [8,9,13,15]	2,50	3,50
COCA-COLA ZERO [8,9,13,15]	2,50	3,50
FANTA [13]	2,50	3,50
SPRITE	2,50	3,50
APFELSAFT/APFELSCHORLE	2,50	3,50
MANGONEKTAR	2,80	3,80
LYCHEENEKTAR	2,80	3,80
SPREEQUELLWASSER mit oder ohne Kohlensäure	2,00	3,00
SPREEQUELLWASSER mit oder ohne Kohlensäure		**FL. 0,75L** 5,00

Hausgemachte Getränke

je 4,9

DA CHANH LIMONADE
Rohrzucker, frischer Limettensaft & Minze in Sprudelwasser

MINZE – INGWER LIMONADE
Frischer Ingwer, Minze,
Rohrzucker & Limettensaft in Sprudelwasser

CA PHE SUA DA [15]
Frisch gebrühter vietnamesischer Kaffee &
hausgemachte vegane Kondensmilch, serviert mit Eiswürfel

ROTE DATTELN „JUJUBE“ EISTEE
Aromatische Erfrischung mit frischer Limette,
Litschifruchtfleisch und Eiswürfel

Heiße Getränke

GRÜNER TEE	2,20
JASMIN TEE	2,20
SCHWARZER TEE	2,20
FRISCHER MINZE-INGWER TEE mit Zitrone	3,50
HEISSE ZITRONE mit frischer Ingwer, Limette und Orange	3,50
MATCHA LATTE heiß aufgeschäumte Soja- oder Hafermilch mit Bio-Matchapulver	4,50
TIGER MILCH heiß aufgeschäumte Soja- oder Hafermilch mit Kurkuma und Zimt	4,50

alle Teesorten auch als Kännchen bestellbar1,00 Aufpreis

Bio Kaffee 15

ESPRESSO	2,00
DOPPELTER ESPRESSO	3,00
AMERICANO	2,80
CAPPUCCINO	3,00
CAFE LATTE	3,50
CA PHE Frisch gebrühter vietnamesischer Kaffee mit hausgemachter veganer Kondensmilch. Wahlweise mit Soja- oder Hafermilch	4,50

Flaschenbier

TIGER BIER	**0,33L** 2,90
ERDINGER HEFEWEIZEN	**0,5L** 3,90
ERDINGER KRISTALLWEIZEN	**0,5L** 3,90
ERDINGER HEFEWEIZEN Alkoholfrei	**0,5L** 3,90

Wein

CHARDONNAY WEISSWEIN	**0,2L** 3,90
CHARDONNAY WEISSWEINSCHORLE	**0,2L** 3,50
MERLOT ROTWEIN	**0,2L** 4,60

tiger club

Deitmerstraße 13
12163 Berlin
030 ??????????

Öffnungszeiten
Mo - Sa: 11^{00} - 21^{00} Uhr
Sonntag: Ruhetag

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST

Allergene
1) Soja 2) Lupine 3) Nüsse 4) Senf
5) Sesam 6) Sellerie 7) Gluten

Zusatzstoffe
8) Konservierungsstoffe 9) Phospat
11) Schwefel 12) Chinin 13) Farbstoffe
14) Süßungsmittel 15) Koffein