



VIET BOWL

AM HERMANNPLATZ

VIETNAMESE KITCHEN

"Where Fire meets freshness - the spirit of Vietnam reimaged in Berlin"

In Vietnam ist Essen mehr als Nahrung. Es ist **Nähe, Wärme** und **Verbundenheit**.

Bei VIETBOWL AM HERMANNPLATZ steht für authentische vietnamesische Küche, frische Zutaten und eine moderne Atmosphäre im Herzen Berlin.

Unsere Gerichte verbinden traditionelle vietnamesische Rezepte mit internationalem Stil und werden mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail zubereitet. Wir möchten unseren Gästen nicht nur gutes Essen bieten, sondern auch ein besonderes Erlebnis der vietnamesischen Esskultur.

- VIETBOWL -

VORSPEISE

S2 - 6

SMALL BITES & SHARINGS

VOR-SUPPEN

KLEINEN SALAT

HAUPTSPEISEN

S6 - 19

VEGAN 

GROSSE SUPPEN

SALATE

NUDELN

WOKS & REIS

VIETBOWL 'S SIGNATURE

TRADITIONAL VIETNAM

NACHTISCH

S20

GETRÄNKE

S21 - 28

ZAHLUNGSMETHODE

Bargeld
Karte ab 15,- €

Alle Preise sind in Euro angegeben

SMALL BITES & SHARING

- | | | |
|---|--|-----|
| 1 | EDAMAME 
Sojabohnen mit Meersalz bestreut. / Soybeans sprinkled with sea salt. | 4,9 |
| 2 | SOJA-TAPIOKA KREATION   G, S, Se, 3
5 Vegane Spezialität aus Soja & Tapioka mit Soja-Limetten-Reduktion. / 5 Vegan specialty made from soy & tapioca with soy lime reduction | 4,9 |
| 3 | CHA LA LOT  F, SE
Mariniertes klein gehacktes Schweinefleisch gegrillt, umwickelt mit Lalot-Blätter / Grilled marinated minced pork wrapped in lalot leaves | 4,9 |
| 4 | SAIGON RIBS  F, Se
Schweinerippchen in Süß-Sauer-Sauce / Pork ribs with Sweet & Sour Sauce | 4,9 |
| 5 | HA CAO TOM G, Se
4 Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Gemüse. / 4 steamed dumpling filled with prawns and vegetable | 4,9 |
| 6 | WANTAN CHIEN  F, G, SE
3 Teigtaschen mit Schweinefleisch und Süß-Sauer Soße. / 3 Dumplings filled with pork, served with sweet and sour sauce | 4,5 |



Homemade Summer Rolls
mit Tofu

SMALL BITES & SHARING

7	GÀ XIÊN G, S, SE 2 marinierte Hähnchenspieße mit einer Teriyaki-Dip. / 2 marinated Chicken skewers with teriyaki dip	4,9
8	HAPPY MONK ★  G, S, Se, 3 Gegrillte Auberginen mit Seitan und Soja-Limette n-Soße, Lauchzwiebel. / Grilled eggplant with soy-lime sauce, seitan and onions.	4,9
9	SPRING ROLLS 3 Frühlingsrollen mit Garnelen und Fisch mit einer Süß-Sauer Soße. / 3 Spring rolls with prawns and fish, served with sweet and sour sauce.	4,9
10	PAGODA ROLL ★  G, Se 2 Vietbowls Frühlingsrollen mit Tofu und Gemüse. / 2 Vietbowls spring rolls with tofu and vegetable	4,5
	HOMEMADE SUMMER ROLLS (2 STÜCK) F, E, Se Reispapierrollen mit Salat, Sprossen, Vermicelli, Erdnüssen und Limetten-Vinaigrette. / Rice Paper rolls with salads, sprouts, vermicelli, peanuts and lime vinaigrette	
11A	Huhn/ Chicken	4,5
11B	Rindfleisch/ Beef	4,5
11C	Lachs/ Salmon	4,9
11D	Tofu/ Tofu	4,5
12	LYCHEE BITES ★ G, F 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.	6

SAIGON RIBS

Schweinerippchen in Süß-Sauer-Sauce



SOJA-TAPIOKA KREATION

5 Vegane Spezialität aus Soja & Tapioka mit Soja-Limetten-Reduktion.



LYCHEE BITES

Fein gehackte Garnelen, umhüllt von einer knusprigen Tapioka-Kruste. Serviert mit Trüffel-Mayo-Sauce.



SMALL BITES & SHARING

13

TAPAS PLATE TO SHARE ★ G, F, Se, E

13,9

2 gedämpfte Teigtaschen, 1 Frühlingsrollen, 1 Pagoda Rolls, 1 Hähnchen Sommerrollen, 2 Wantan Chien, 2 Hähnchenspieße mit verschiedenen Dips / 2 steamed dumpling, 1 springrolls, 1 Pagoda Rolls, 1 chicken summer rolls, 2 Wantan Chien, 2 chicken skewers with several dips



Tapas Plate to Share

KLEINEN SALAT

VIETBOWL SALAT G, F, Ei, H, E

Paprika, Eisbergsalat, Radichio, Cherrytomaten, Champignon verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern, Sesam und einer milden Passion-Olivenöl-Vinaigrette. Wahlweise mit: / paprika, iceberg, lettuce, radichio, cherrytomatoes, mushroom, topped with roasted peanuts, fresh herbs, sesame and a mild passion-olive-oil-vinaigrette. Choice of

14

Huhn/ Chicken

6,9

15

Tofu/Tofu

6,9

VORSUPPEN

CANH CHUA VIET BOWL ★ ^F

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	4,9
16B	Lachs/ Salmon	6,9
16C	Tofu/ Tofu	4,9

CREMIGE COCOS SOUP ^F

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	4,9
17B	Lachs/ Salmon	6,9
17C	Tofu/ Tofu	4,9



Canh Chua Viet Bowl

VEGAN

18

UDON KRÄUTERSEILING SUPPE G, Se

11,9

Udon-Nudeln mit Kräuterseiling, Brokkoli, Chinakohl und Kirschtomaten – mit Ingwer, Zitronengras, Sesamöl und Koriander /
Udon noodles with oyster mushrooms, broccoli, chinese cabbage and cherry tomatoes – with ginger, lemongrass, sesame oil and coriander.

19

VEGGIE VIETBOWL ★ E, G, S, Se

10,9

Gegrilltes Gemüse mit Zuckerschoten, Chinakohl und Kräuterseiling, – in Soja-Indochine-Soße mit Tofu, Erdnüssen und Jasminreis /
Grilled vegetables with sugar snap peas, Chinese cabbage and oyster mushrooms – in soy-Indochine sauce with tofu, peanuts and jasmine rice.

20

BUDDHA BOWL ★ G, S, Se, 3

10,9

Feines Tofu und Auberginen in Soja-Limetten-Reduktion - mit Gemüse und Jasminreis. / Fine tofu and eggplant in soy-lime-reduction and jasmine rice



Buddha Bowl

VEGAN

21

BUN NEM CHAY

G, S, Se

10,9

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 ★ G, S, Se, 3

11,9

Hausgemachte vegane Char-Siu-Delikatesse aus Soja und Tapioka – serviert mit frischem Gemüse und Jasminreis / Homemade vegan Char Siu delicacy made from soy and tapioca – served with fresh vegetables and jasmine rice.

23

HUONG PAGODA ★ G, S, Se, 3

11,9

Karamellisierte vegane Delikatesse aus Soja und Tapioka – mit frischem Gemüse und Jasminreis / Caramelized vegan delicacy of soy and tapioca – with fresh vegetables and jasmine rice.



Huong Pagoda

NUDELN- SUPPEN

“Vietnamesische Nudelsuppen – von traditionell bis modern-fusion”

PHO HA NOI ★ F, 5

Reisbandnudeln in klarer Hühnerbrühe aus Markknochen – sanft geköchelt mit Zimt, Kardamom, Anis und Ingwer, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander und Sprossen / Rice ribbon noodles in clear chicken broth from marrow bones – gently simmered with cinnamon, cardamom, anise and ginger, finished with spring onions, coriander and sprouts.

30	Rindfleisch/ Beef	11,9
31	Huhn/ Chicken	11,9
32	Tofu/ Tofu	11,9



Pho Ha Noi mit Rindfleisch

40 VIETBOWL UDON SOUP G, F, Se 13,9

Udon-Nudeln in aromatischem Hühnerfond nach südvietnamesischer Art – mit frischem Lachs, Cherrytomaten, Okra, Ingwer, Koriander und Dill, vollendet mit Lauchzwiebeln / Udon noodles in aromatic chicken broth, Southern Vietnamese style – with fresh salmon, cherry tomatoes, okra, ginger, coriander and dill, finished with spring onions.

SALATE

“Großer Salat mit frischen vietnamesischen Kräutern & hausgemachten Limetten-Dressing”

VIETBOWL MANGO ★ G, F, Ei, H, E

Frischem Mango mit Salat und Cherrytomaten, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und Passion-Olivenöl-Vinaigrette. Wahlweise mit:
Fresh mango with salad and cherry tomatoes, topped with roasted peanuts, fresh herbs, and passion-olive-oil-vinaigrette. Choice of

60	Entenbrust/ Duck breast	14,9
61	Huhn/ Chicken	11,9
63	Lachs/ Salmon	13,9
65	Tofu/Tofu	11,9



Vietbowl Mango mit Entenbrust

NUDELN

“Vietnamesische Nudeln, Reisbandnudeln mit gemischtem Salat, Kräuter und Soße”

BUN NAM BO

G, F, Se, E

Lauwarme Reisnudeln mit frischen Salat, Kräutern, Sesam und Erdnüssen – verfeinert mit Fisch-Ingwer-Vinaigrette / Lukewarm rice noodles with fresh salads, herbs, sesame and peanuts – refined with fish-ginger vinaigrette.

70	Entenbrust/ duck breast	14,9
71	Huhn/ Chicken	10,9
72	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
73	Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten/ grilled salmon, dill, shallots	13,9
75	Tofu/Tofu	10,9



Bun Nam Bo mit Entenbrust

NUDELN

“Vietnamesische Nudeln, Reisbandnudeln mit gemischtem Salat, Kräuter und Soße”

PHO BEN TRE G, F, Se, E

Reisbandnudeln in cremigem Kokos-Curry aus Bến Tre – serviert mit frischen Salat, Kräutern, Sesam, Erdnüssen, Anis und Zimt / Ribbon noodles in creamy coconut curry from Bến Tre – served with fresh salads, herbs, sesame, peanuts, anise and cinnamon.

80	Entenbrust/ duck breast	14,9
81	Huhn/ Chicken	10,9
82	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
83	Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten/ grilled salmon, dill, shallots	13,9
85	Tofu/ Tofu	10,9

VIETBOWL UDON XAO G, F, E, Se

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	14,9
101	Huhn/ Chicken	10,9
102	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
103	Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten/ grilled salmon, dill, shallots	13,9
104	Seitan/ Seitan	10,9
105	Tofu/ Tofu	10,9

WOK & REIS

“Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert”

MEMORY INDOCHINE ★ G, S, E, Se

Gegrillte Zuckerschoten, Chinakohl und Kräuterseitlinge – verfeinert mit Erdnüssen und hausgemachter Soja-Indochine-Soße, serviert mit Jasminreis / Grilled sugar snaps, Chinese cabbage and oyster mushrooms – refined with peanuts and homemade soy-Indochine sauce, served with jasmine rice.

110	Entenbrust/ duck breast	14,9
111	Huhn/ Chicken	10,9
112	Geschnetztes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
113	Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten/ grilled salmon, dill, shallots	14,9

MOUNTAIN SUNRISE ★ G, Se

Im Wok gebratener Babymais und Saisongemüse – verfeinert mit Thymian-Zitronengras-Soja-Fond, serviert mit Jasminreis / Wok-fried baby corn and seasonal vegetables – refined with thyme-lemongrass-soy stock, served with jasmine rice.

120	Entenbrust/ duck breast	14,9
121	Huhn/ Chicken	10,9
122	Geschnetztes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
123	Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten/ grilled salmon, dill, shallots	14,9
125	Tofu/Tofu	10,9
126	Seitan/ Seitan	10,9



Mountain Sunrise mit geschnetztes Rinderhüftsteak

WOK & REIS

“Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert”

GOLDEN SPRING G, E, F, Se

Cremiges Kokos-Curry mit Champignons und Saisongemüse – verfeinert mit Erdnüssen und Kräutersalat, serviert mit Jasminreis / Creamy coconut curry with mushrooms and seasonal vegetables – refined with peanuts and herb salad, served with jasmine rice.

130	Entenbrust/ duck breast	14,9
131	Huhn/ Chicken	10,9
132	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
133	Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten/ grilled salmon, dill, shallots	13,9
135	Tofu/Tofu	10,9

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	14,9
141	Huhn/ Chicken	10,9
142	Geschnetzeltes Rinderhüftsteak/ sliced sirloin steak	12,9
145	Tofu/ Tofu	10,9

KIDS MENÜ (NUR FÜR KINDER)

BRAT DUFTREIS MIT EIERN UND F, Ei

Fried Rice with Eggs and

150	Huhn/ Chicken	8,9
151	Lachs/ Salmon	11,9

VIETBOWL'S SIGNATURE

“Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert”

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 206 | BÚN CHẢ HÀ NỘI ★ F, E, Se | 13,9 |
| | <p>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 lalot leaves – served with herb salad, pickled radish and carrots, rice noodles and lime fish sauce.</p> | |
| 207 | LOTUS LAKE ★ F, G, S | 13,9 |
| | <p>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.</p> | |
| 208 | PEPPER BEEF ★ G, S, Se, 1, 5 | 13,9 |
| | <p>Zart sautiertes Rindfleisch in schwarzer Pfeffersauce mit Paprika, Brokkoli, Schalotten und Champignons – serviert mit knusprigen Bao-Buns / Tender beef in black pepper sauce with bell peppers, broccoli, shallots and mushrooms – served with crispy bao buns.</p> | |
| 209 | DRAGON BOWL ★ G, S, Se | 12,9 |
| | <p>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.</p> | |

VIETBOWL'S SIGNATURE

"Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert"

BÚN CHẢ HÀ NỘI

Zarte gegrillter Schweinekamm – serviert mit Kräutersalat, eingelegtem Rettich und Karotten, Reissnudeln und Limetten-Fischsoße



LOTUS LAKE

Zartes gegrilltes Hähnchen mit vietnamesischen Gewürzen – serviert mit Rotwein-Teriyaki-Sauce und Duftreis mit Shiitake, Lotuskernen, Erbsen und Karotten



VIETBOWL'S SIGNATURE

"Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert"

PEPPER BEEF

Zart sautiertes Rindfleisch in schwarzer Pfeffersauce mit Paprika, Brokkoli, Schalotten und Champignons – serviert mit knusprigen Bao-Buns



DRAGON BOWL

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



TRADITIONAL ★ VIETNAM ★

*-gemeinsam serviert wie ein traditionelles
vietnamesisches Familienessen*

Serviert mit Reis und Gemüse

- | | | |
|------------|---|-------------|
| 220 | GÀ KHO GỪNG G, F, 5 | 10,9 |
| | Saftige Hähnchenkeule, geschmort mit frischem Ingwer, Kurkuma und traditionellen vietnamesischen Gewürzen. / Tender chicken leg braised with fresh ginger, turmeric and traditional Vietnamese spices. | |
| 221 | SƯỜN XÀO CHUA NGỌT F, Se | 10,9 |
| | Gebratene Schweinerippchen, serviert mit einer hausgemachten Süß-Saurer-Sauce und aromatischen Gewürzen. / pork ribs served with a homemade sweet and sour sauce and aromatic spices. | |
| 222 | CÁ KHO TỘ G, F, 5, S, Se | 10,9 |
| | Zart geschmorte Pangasius in einer traditionellen karamellisierten Sauce mit schwarzem Pfeffer und aromatischen vietnamesischen Gewürzen. / Tender pangasius braised in a traditional caramelized sauce with black pepper and aromatic Vietnamese spices. | |
| 223 | THỊT KHO TÀU G, F, 5, S, Se | 10,9 |
| | Zart geschmortes Schweinefleisch im traditionellen vietnamesischen Kho Tàu-Stil. / Tender braised pork in the traditional Vietnamese Kho Tàu style. | |

TRADITIONAL VIETNAM

*-gemeinsam serviert wie ein traditionelles
vietnamesisches Familienessen*

Serviert mit Reis und Gemüse

CÁ KHO TÔ

Zart geschmorter Pangasius in einer traditionellen karamellisierten Sauce mit schwarzem Pfeffer und aromatischen vietnamesischen Gewürzen.



DESSERTS

Süßer Abschluss · Leicht · Vietnamesische Seele

CHE HAT SEN ★ M, E, Se 5,9

Ein traditioneller Dessert aus Vietnam aus Lotuskernen, Mungbohnen, verfeinert mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen und Kokosraspeln./
traditional vietnamese dessert with lotus seeds, mung beans, creamy coconut milk, peanuts and coconut flakes

CHE KHOAI MON 5,9

Süßes Dessert aus Taro, Kokosmilch, Mandeln./
sweet dessert made from taro, coconut milk and almond

VIETBOWL BRÜLEE 1, 3, Ei, M 4,9

Creme Brûlée mit Ingwer und Zimt/ Creme Brulee with ginger and cinnamon

Lava Cake ★ G, Ei, M 5,9

Schokoladensouffle mit Kokoseis/ Chocolate souffle with coconut ice cream

VIETBOWL ICECREAM M, Ei 5,9

Wahlweise: Pistachios
Kokosnuss



Che Hat Sen

HOMEMADE LEMONADES ^(0,25L)

CHANH DA 4,5

Limetten, Kumquats, Brauner Zucker

MANGO VIETBOWL 4,5

Mangosaft, Limetten, Kumquats

MANGO CALPIS ^{M, 10} 4,5

Mangosaft, Calpis, Limetten, Kumquats

MORNING CLOUD 4,5

Maracujasaft, Limetten, Kumquats

PASSION CALPIS ^{M, 10} 4,5

Maracujasaft, Calpis, Limetten, Kumquats

RED DISTRICT 4,5

Himbeere, Virgin Mojito, Sprite, Limetten

SMOOTHIES ^(0,25L)

MANGO LASSI 4,9

Mangopulp, Kokosmilch Yoghurt

MANGO MINZ 4,9

Mangopulp, Ananas, Minze, Kumquats, Orangensaft

SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
COCA COLA / ZERO ^{1, 2, 7, 10}	2,9	-
TAUNUS QUELLE WATER <i>medium / still</i>	2,9	6,5
GINGER ALE / GINGER BEER / TONIC WATER ^{1, 2, 10} von Thomas Henry	3,9	-

SÄFTE / SHORLE

	0,2L
MANGO, MARACUJA <i>Soft / Schorle</i>	3,2
VIO APFELSCHORLE ¹⁰	3,2
VIO RHABARBERSCHORLE ¹⁰	3,2

FRISCHE SÄFTE

	0,25L
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	5,5
FRISCH GEPRESSTER APFELSAFT	5,5
FRISCH GEPRESSTER GRAPEFRUITSAFT	5,9
FRISCHER VIETBOWLSAFT Ingwer, Grapefruit, Apfel, Orangen, Kumquats	5,9

TEA

	Tasse
GRÜNES JEWEL Organischer Grüntee, Matcha, gerösteten Reiskörnern	4
JASMIN DRACHEN PERLEN Teeblätter, mehrfach mit frischen Jasminblüten veredelt / Süßholz	4
SUN GLOW Ingwer, Limetten, Kumquats, Goji-Beeren, Zimt, Honig	4
GOLDEN BREEZE Minze, Kumquats, Chrysanthemen Blüten, Süßholz, Honig	4
SUNRISE LEMONGRAS Zitronengrass, Limetten, Orangen, Zimt, Honig	4
INDOCHINE GARDEN Vitalisierender Tee aus Hibiscus, Chrysanthemen Blüten, Goji- Beeren, Honig	4

COFFEE

KAFFEE	3
ESPRESSO	2,5
CAPPUCCINO	3,5
LATTE MACHIATO	3,9
MILCHKAFFEE	3,9

Phin- Vietnamesische Kunst des langsamen Kaffees

ORIGINAL VIETNAMESE COFFEE ★ 5
mit Kondens-Milch

VIETNAMESE ICED COFFEE ★ 6
mit Eiswürfeln, Kondensmilch



FASSBIER

	0,25L	0,4L	0,5L
KÖNIG PILS	3,5	4,5	-
RADLER MIT SPRITE	3,5	4,5	-
HEFEWEIZEN	-	-	5

FLASCHEN BIER

BENEDIKTINER KRISTALL	FL. 0,5L	5
TIGER BEER	FL. 0,33L	4,5
<i>Das größte Asian Bier Brand aus Singapur</i>		

AKOHOLFREIES BIER

BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	FL. 0,5L	5
BITBURGER 0,0% ALKOHOLFREI	FL. 0,33L	4

COCKTAILS

APERITIF

VIETBOWL APEROL ★ 8
Aperol, Processco, Soda, Sorbet, Orange

HUGO 8
Holundersyrup, Processco, Soda, Limetten, Minze

MARACUJA SPRITZ ★ 8
Aperol, Maracujasaft, Processco, Soda

SIGNATURE

MANGO CALPIS VODKA ^{M, 10} 9
Mangosaft, Absolut Vodka, Calpis, Limetten, Kumquats, Crusheis

MARACUJA CALPIS VODKA ^{M, 10} 9
Maracujasaft, Absolute Vodka, Calpis, Limetten, Kumquats, Crusheis

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

STRONG

WHISKY COLA

9

Talisker / Laphroaig 1,2,3
Glenmorangie

RUM COLA

9

Zacapa 1,2,3

SHOTS

VIETNAMESISCHER REISSCHNAPS

5

JÄGERMEISTER

5

ABSOLUT VODKA

5

TALISKER / LAPHROAIG

7

GLENMORANGIE

7

ZACAPA

7

OPEN WINES

OPEN WHITE WINE

(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.

DURBACHER CHARDONNAY

7

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

ROSÉ (0,2 L)

“BÄRENTATZE” CUVÉE ROSÉ

7

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

OPEN RED WINE (0,2 L)

RAIZA

7

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

W I N E B O T T L E

WHITE WINE (0,75 FL.)

DURBACHER CHARDONNAY

22

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. Der 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.

CUVÉE BLANC „HIER & JETZT“

33

Weingut Anette Closheim - Vietbowl Trockener Weißwein aus Bacchus, Scheurebe und Riesling
weinber Erfrischender / animierender Cuvée mit lebendiger Frucht / die an Sauvignon Blanc erinnert. Idealer Begleiter zu leichten Gerichten und asiatischer Küche. pfirsich, frisch-fruchtig, mittelkräftig.

ROSÉ (0,75 FL.)

„BÄRENTATZE“ CUVÉE ROSÉ

22

Deutschland Qualitätswein

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

RED WINE (0,75 FL.)

RAIZA

22

Spain, Rioja

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

COVENTUS CUVÉE

29

Germany Bergdolt/ Pfalz

Geprägt von dunklen Früchten mit würzige und erdige Note

SPARKLING WINES

PROSECCO DOC TREVIS SPUMANTE EXTRA

0,2 FL.

8

Treviso Venetien

RIESLING SEKT BRUT

0,75 FL.

25

Germany, Bergdolt/ Pfalz

Cremant (0,75 FL.)

BOUVET EXCELLENT

29

BOUVET CREMANT DE LOIRE ROSE

31

1. Farbstoff / dye
2. Koffeinhaltig / caffeinated
3. Konservierungsstoff / preservatives
4. Chininhaltig / quinin
5. Geschmacksverstärker / flavor enhancer
6. Süßungsmittel / sweeteners
7. Nitritpökelsalz / nitrite pickling salt
8. Stabilisator / stabilizer
9. Enthält Sulfite / sulphites Se.Sesam /
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

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

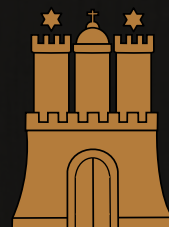
Marlene-Dietrich-Platz 1,
10785 Berlin

VIETBOWL- AM KANZLERAMT

Ella-Trebe-Straße 3,
10557 Berlin

VIETBOWL- Uhlandstraße

Uhlandstraße 156,
10719 Berlin



HAMBURG

Vietbowl Hamburg

Gertrudenstraße 13,
20095 Hamburg



VIETBOWL AM HERMANNPLATZ

Karl-Marx-Straße 9

12043 Berlin

Tel: 030/ 29689595

www.vietbowl.de