

VIET BOWL DEU

VIETNAMESE KITCHEN & MODERN SUSHI



"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 KAISERDAMM grillen wir über Holzkohle, arbeiten mit frischen Kräutern und klaren Aromen und bringen Menschen an einen Tisch. Unsere Küche ist ehrlich. Modern interpretiert. Und immer dafür gemacht, gemeinsam genossen zu werden.

- VIETBOWL -

VORSPEISE

KLEINE VORSPEISEN	S 02
VORSPEISEN PLATTE	S 03
VOR-SUPPEN	S 04
SUSHI APPETIZERS	S 04

HAUPTSPEISEN

SIGNATURES FIRE	S 07
GROSSE SALATE	S 11
NUDELN -SUPPEN	S 12
WOKS & NUDELN	S 13
WOKS & REIS	S 14
VEGAN 	S 15
KIDS MENU	S 15

SUSHI

NIGIRI & MAKI	S 17
INSIDE OUT ROLLS	S 18
SIGNATURE ROLLS	S 19
CRUNCHY ROLLS	S 20
SASHIMI & SEAFOOD BOWLS	S 21
SUSHI SETS TO SHARE	S 22

DESSERTS

GETRÄNKE

ZAHLUNGSMETHODE

Bargeld
Karte ab 15,- €

Alle Preise sind in Euro angegeben

VORSPEISEN

1. EDAMAME 6
Gekochte junge Sojabohnen mit Meersalz

2. GOLDEN WONTON ★ 6,5
Fünf knusprigen Teigtaschen mit Garnele & Hähnchen, Sweet-Chili-Dip **G**

3. GA XIEN 6,9
2 gegrillte marinierte Hähnchenspieße mit Kokos-Hoisin-Dip

4. CRUNCHY SPRING ROLLS 7
Fünf knusprige Frühlingsrollen mit Fisch & Garnelen, dazu unsere Viet-Spicy-Mayo. **F, G**

5. STEAMED DUMPLINGS ★ 6,5
Vier gedämpfte Dumplings mit Fisch & Garnelen, Five-Spice-Dip. **F**

6. SHRIMP FLAKES ★ ★ 8
Garnelen-Tempura in Reisflockenmantel mit Wasabi-Mayo-Dip. **F, M**

PORK LEMONGRASS ★ ★ 6,5
2 mariniertes Schweinespieße mit Zitronengras & Kräutern.

BETEL FLAME 6,5
5 marinierte Hackfleischröllchen in Betelblättern eingerollt, Erdnüsse

12. SCALLOPS GRILL 12
Zart gegrillte Jakobsmuscheln auf Rucola mit Teriyaki, Sesam und Rettich.

MEKONG ROLLS
Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Erdnüssen, Salat, Sesam, Rucola, Kokos-Hoisin-Dip. **E, F, G**

11. Hähnchen 6,5

13. Lachs 7,5

15. Tofu 🌱 6

16. Garnelen 7,5



VORSPEISEN PLATTE

Perfekt zum Teilen zu zweit

TAPAS PLATE FOR TWO

21,5

4 Mekong Rolls, 2 Crunchy Spring Rolls,
2 Shrimp Tempura, 2 Golden Wonton,
2 Hähnchenspieße
mit verschiedenen Dips.



- A Bite of Vietnam -

SPIESSEN PLATE

21,5

2 Pfeffer Beef Cubes, 5 Betel Flames,
2 Pork Lemongrass, 1 Hähnchenspieße

VOR-SUPPEN

SAIGON SOUR SOUP

Hühnerbrühe, Kirschtomaten, Koriander, Champignon, Kaiserschoten, Lauchzwiebeln, Limettenjus.

- | | |
|---------------------------------|-----|
| 21. Hähnchen | 6,5 |
| 22. Lachs und Dill ^F | 7,5 |
| 23. Garnelen | 7,5 |

CREAMY COCOS SOUP

Kokosmilch-Suppe, Kirschtomaten, Koriander, Champignon, Kaiserschoten, Lauchzwiebeln, Limettenjus.

- | | |
|---------------------------------|-----|
| 24. Hähnchen | 6,5 |
| 25. Lachs und Dill ^F | 7,5 |
| 26. Garnelen | 7,5 |

SUSHI APPETIZERS

Japanische Technik · Vietnamesische Frische

SALMON TATAR ★ 11,5

Schottischer Lachs, Avocado, hausgemachte Ponzu-Kräuter-Soße, Sesamcracker. ^{S, Se, G}

TUNA TATAR 13

Yellowfin-Thunfisch, Avocado, hausgemachte Ponzu-Kräuter-Soße, Sesamcracker. ^{S, Se, G}

MIX TATAR 12,5

Yellowfin-Thunfisch, Lachs, hausgemachte Ponzu-Kräuter-Soße, Sesamcracker.

IMPERIAL ABURI SALMON ★ 11,5

Flambierter schottischer Lachs, hausgemachter Ponzu-Kräuter-Soße, Kumquat & Microgreens. ^{S, Se, G}

FLAME SALMON SEAWEED 10,5

Flambierter schottischer Lachs, Seetangsalat, Sesam & Microgreens. ^{S, Se, G}

FLAME TUNA SEAWEED 11,5

Flambierter Yellowfin Tuna, Seetangsalat, Sesam & Microgreens. ^{S, Se, G}



SHRIMP FLAKES

Garnelen-Tempura in Reisflockenmantel mit Wasabi-Mayo-Dip.



LYCHEE TRUFFLE PEARLS

Gehackte Garnelen, Lotuswurzel, umhüllt von einer knusprigen Lychee-Kruste, Trüffel-Mayo-Dip.



SALMON TATAR

Schottischer Lachs, Avocado, hausgemachte Ponzu-Kräuter-Soße, Sesamcracker.





TEILEN IST UNSERE KULTUR

In Vietnam stehen Gerichte traditionell in der Mitte des Tisches. Jeder nimmt, probiert, teilt und genießt gemeinsam. Dieses Miteinander schafft Nähe, Vertrauen und echte Verbindung. Bei VietBowl Kaiserdamm möchten wir genau dieses Gefühl weitergeben – mit ehrlicher Küche, frischen Kräutern und Gerichten, die zum Teilen einladen. Essen ist für uns mehr als Genuss. Es ist ein Moment des Zusammenseins, der Menschen verbindet und Erinnerungen schafft.

SIGNATURE FIRE

Holzkohle · Wok · Vietnamesische Seele

LOTUS DUCK À LA PLUM ★

18,5

Gegrillte Entenbrust, Grünspargel, Lotuskerne, Shimeji.

Soße: Hausgemachte Pflaumen-Soße

Beilage: gegrillte Süßkartoffel.

BUN CHA HA NOI ★★

16

Holzgegrillter Schweinekamm & Hackfleisch-Bällchen mit frischen Kräutern, Salat.

Soße: hausgemachter Umami-FischSoße.

Beilage: Reismudeln **E, F**

GREEN PEPPER BEEF ★★

17,5

Medium gebratene argentinische Rindwürfeln, bunte Paprikas, Grünspargel, Shimeji.

Soße: Viet-Grünpfeffer-Soße.

Beilage: Jasminreis / Gegrillter Süßkartoffel (+1)

SALMON KISS & PRAWNS ★

22,5

Gegrillte Lachsfilet & Garnelen, Shimeji, Karotten, Grünspargel.

Soße: Delux-BBQ-Soße & Limettenjus.

Beilage: knuspriger Bao Bun.

SAIGON EMBER SURF & TURF ★★★

24,5

Holzkohle gegrilltes argentinisches Entrecôte & Black Tiger Garnelen mit Shimeji, Grünspargel.

Soße: Viet-Grünpfeffer-Soße.

Beilage: gegrillte Süßkartoffel.

FIRE - Holzkohle & Wok Feuer

Die Kraft des Feuers – Holzgrill, Wok, Flamme.

Intensiv, mutig, voller Energie.

Hier entstehen Röstaromen, Knusprigkeit und der unverwechselbare Charakter unserer Küche

SAIGON EMBER SURF & TURF

Holzkohle gegrilltes Argentinisches Entrecôte & Black Tiger Garnelen
mit Shimeji, Grünspargel.
Viet-Grünpfeffer-Soße.
Gegrillte Süßkartoffel.

COCKTAIL BEGLEITUNG: ASIAN SPIRIT S. 29



LOTUS DUCK A LA' PLUM

Zart gegrillte Entenbrust mit grünem Spargel, Pilzen & Lotuskerne.

Hausgemachte Pflaumen-Soße

Gegrillte Süßkartoffel.

COCKTAIL: SAIGON SUNRISE S. 28



GREEN PEPPER BEEF

Medium gebratene argentinische Rindwürfeln mit bunten Paprikas, Grünspargel & Shimeji

Viet-Grünpfeffer-Soße.

Jasminreis oder Halbe gegrillte Süßkartoffel (+1)

COCKTAIL: YUZU GIN SOUR S. 29



BUN CHA HA NOI

Holzgegrillter Schweinekamm & Hackfleisch-Bällchen mit
frischen Kräutern, Salat
Hausgemachter Umami-FischSoße
Reisnudeln

COCKTAIL BEGLEITUNG: VIETNAM MOJITO S. 29



SALATE

“Großer Salat mit frischen vietnamesischen Kräutern & hausgemachten Dressing”

MANGO SALAD

Reife Mango, Mix-Salat, Rucola & Kirschtomaten, Olive-Öl, Sesam, Erdnüssen, hausgemachte Yuzu-Vinaigrette. **G, F, Se**

61. Hähnchenbrustfilet gegrillt	14,5
62. Argentinische Hüftsteak	15,5
63. Lachsfilet, Dill & Schalotten	17,5
65. Knusprig frittierte Tofu 🌿	14

AVOCADO SALAD

Avocado, Mix-Salat, Rucola & Kirschtomaten. Verfeinert mit Olive-Öl, Sesam, Erdnüsse & hausgemachte Yuzu-Vinaigrette. **G, F, Se**

71. Hähnchenbrustfilet gegrillt	14,5
72. Argentinische Hüftsteak	15,5
73. Lachsfilet, Dill & Schalotten	17,5
75. Knusprig frittierte Tofu 🌿	14

GREEN PAPAYA SALAD (leicht scharf)

Grüner Papaya-Streifen, Kirschtomaten, Rucola & Kräuter. Mit Yuzu-Vinaigrette & Sesamcracker. **G, F, Se**

51. Hähnchenbrustfilet gegrillt	14,5
52. Argentinische Hüftsteak	15,5
53. Lachsfilet, Dill & Schalotten	17,5
55. Knusprig frittierte Tofu 🌿	14

GLASNUDELN SALAT ★

Glasnudeln mit hausgemachtem Sesamdressing, Yuzu-Vinaigrette, frischem Salat **G, F, Se**

81. Hähnchenbrustfilet gegrillt	14,5
82. Argentinische Hüftsteak	15,5
86. Garnelen Tempura	17,5



NUDELN- SUPPEN

"Vietnamesische Nudelsuppen – von traditionell bis modern-fusion"

PHO HA NOI

Traditionelle PHO Suppe mit Reisbandnudeln in einer aromatischen Brühe aus 5 Kräutern sowie Rind- und Hühnerknochen, mit Sojasprossen, Zwiebeln und Koriander.

- | | |
|----------------------------------|------|
| 30. Rindfleisch ★ | 15 |
| 31. Hähnchenbrustfilet | 13,5 |
| 32. Knusprig frittierte Tofu 🌱 | 13,5 |
| 33. Medium gegrillte Entrecote ★ | 18,5 |

SAIGON UDON SOUP

Udon-Nudeln in Hühnerbrühe, Kirschtomaten, Gemüse, Kräuterseitling, Ingwer, Lauchzwiebeln, Koriander, Pfeffer, Ananas & Limettenjus. **F**

- | | |
|------------------------------------|------|
| 36. Hähnchenbrustfilet | 14,5 |
| 37. Rindfleischstreifen | 15,5 |
| 39. Lachs, Garnelen, Tintenfisch ★ | 18,5 |



PHO HA NOI - mit medium Entrecote

"Im Duft der Brühe erwacht die Erinnerung"

28. HANOI OCEAN SOUP ★ 17,5

Reisnudelsuppe mit Lachs-Tilapia-Bällchen, Tilapiafilet, Tintenfisch in aromatischer Ingwer-Tomaten-Ananas-Brühe, Pak Choi, Pilzen, Kräuter, Dill & Limetten.

NUDELN

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

BUN NAM BO

Reisnudeln, Mix-Salat, Erdnüssen, abgerundet mit einer würzigen Fisch-Ingwer-Vinaigrette.

G, F, Se

90. Entenbrustfilet	16,5
91. Hähnchen gegrillt	14,5
92. Rindfleisch ★	15,5
95. Tofu 🌱	13,5

WOK-FRIED UDON

Gebratene frische Udon-Nudeln, Gemüse, Kräuterseitlingen, Teriyaki, Erdnüsse.

G, F, Se

150. Entenbrustfilet	17,5
151. Hähnchenbrustfilet gegrillt	14,5
152. Rindfleischstreifen ★	15,5
153. Lachs	18
156. Medium gegrilltem Entrecote ★	22

COCONUT PHO

Reisbandnudeln, cremige Kokos-Curry-Soße, Mix-Salat. Sesam, Erdnüsse.

G, F, Se

100. Entenbrustfilet	16,5
101. Chicken gegrillt	14,5
102. Rindfleisch	15,5
103. Salmon, Dill & Schalotten	17,5
104. Thunfisch, Dill & Schalotten	18,5
105. Tofu 🌱	14

FRIED PHO

Gebratene Reisbandnudel mit verschiedenen Gemüse, Pakchoi und Teriyakisoße

G, F, Se

100. Entenbrustfilet	16,5
102. Rindfleisch	15,5
105. Tofu 🌱	14



WOK & BOWLS

“Vietnamesische Wokgerichte & Bowls – modern interpretiert”

SAIGON TERIYAKI ★★

Gegrillte Zuckerschoten, Chinakohl, Kräuterseitlinge, Teriyaki-Soße, Sesam, Erdnüssen, Jasminreis. **G, F, Se**

120. Entenbrustfilet	17
121. Gegrilltse Hähnchen	14,5
122. Rinderstreifen	15,5
123. Salmon, Dill & Schalotten	17,5
124. Tuna, Dill & Schalotten	18,5

CREAMY MANGO ★

Frisches Marktgemüse in Kokos-Mango-Soße, Salat, Champignons & Erdnüsse, dazu Jasminreis. **G, F, Se**

180. Entenbrustfilet	17
181. Gegrillte Hähnchenbrust	14,5
182. Knusprige Hähnchenbrust	15,5
185. Tofu 🌱	14

VIETBOWL OYSTER ★

Pak Choi, Möhren, Kräuterseitling im Wok geschwenkt, Austern-Ingwer-Soße. Dazu Jasminreis. **G, F, Se**

140. Entenbrustfilet	17
141. Gegrillte Hähnchenbrust	14,5
142. Rinderstreifen	15,5
143. Salmon, Dill & Schalotten	17,5
144. Tuna, Dill & Schalotten	18,5
145. Tofu 🌱	14

GOLDEN LOVE ★

Kokos-Curry-Soße, Hokkaido-Kürbis, Gemüse, Krautsalat, Champignons, Erdnüssen, Jasminreis. **G, F, Se**

130. Entenbrustfilet	17
131. Gegrillte Hähnchenbrust	14,5
132. Rinderstreifen	15,5
133. Salmon, Dill & Schalotten	17,5
134. Tuna, Dill & Schalotten	18,5
135. Tofu 🌱	14



SAIGON TERIYAKI mit Ente

VEGAN

40. TOFU UDON SOUP 14,5

Frische Udon-Nudeln in Gemüsebouillon, Ananas Kräuterseitlingen, Pak-Choi, Zuckerschoten, Kirschtomaten, Sesamöl, Tofu **E, G**

41. VEGGIE VIETBOWL ★ 14,5

Frittierter Tofu, Chinakohl, Zuckerschoten, Kräuterseitlingen, Soja-Balsamico, Jasminreis, Erdnüsse & Sesam. **E, G**

44. LIME & TOFU ★★ 14,5

Knuspriger Tofu, frische Soja-Limetten-Reduktion, Paprika, Pilzen, Zuckerschoten. Dazu Jasminreis. **E, G**

43. TOFU UDON STIR FRY 14,5

Gebratene frische Udon-Nudeln mit Tofu, Pak-Choi, Chinakohl, Kräuterseitlingen, Soja-Balsamico, Erdnüssen. **E, G**

VEGGIE BOWL ★★ 16,5

Avocado Tempura, frittierter Tofu, Rettich, japanische Omelette, Sesam, Sushi Soße, Salat und dazu Reis. **E, G**



KIDS MENU

160. LITTLE CHICKEN TERIYAKI 9,5

Hähnchenfilet, Teriyakisoße, Reis & gekochte Brokkoli

161. CRISPY CHICKEN 9

Knuspriges Hähnchen im Tempura-Teig, Süßkartoffel-Pommes, Mayo.

162. MINI SALMON RICE BOWL 10,5

Gebratenes Lachsfilet mit Reis & Brokkoli & Teriyakisoße

EXTRAS

Reis	2
Nudeln	2
Udon Nudeln	3
Sushi Reis	3
Rindfleisch	8
Entenbrust	8
Lachsfilet	8
Tuna	9
Chicken / Tofu	5

SUSHI MENU

Unsere neuen Signature-Soßen



Viet-Spicy-Mayo



Honey-Unagi-Reduction



Mango-Mayo



NIGIRI

2 Stücke

201. AVOCADO 5

203. UNAGI^{G, S} 6,5
Süßwasseraal

210. EBI NIGIRI^K 6,5
Black Tiger Garnelen



206. LACHS 6

207. FIRE LACHS 6,5
flambierter Lachs

208. THUNFISCH 6,5
Yellow-Fin-Tuna

209. FIRE THUNFISCH^F 6,5
flambierter Yellow-Fin-Tuna

MAKI

8 Stücke

213. AVOCADO 5,5

214. GURKE 5,5

212. MANGO 5,5

215. UNAGI^{G, S} 7
Süßwasser Aal

216. THUNFISCH^F 7
Yellow-Fin-Tuna

217. EBI TEMPURA^{G, K} 7
Knusprig gebackene Garnelen

220. LACHS^F 6

221. LACHS AVOCADO^F 6,5



INSIDE OUT

8 Stücks

230. ALASKA ★

9,5

Lachs, Avocado im Tobiko-Mantel, Honey-Unagi-Soße.
F



231. CALIFORNIA

10

Krebsfleischimitat, Frischkäse, Avocado im Sesam-Tobiko-Mantel. F, Se



233. SPICY TUNA

11

Rote-Beete-Reis, Tuna, Avocado im Sesam-Mantel, Viet-Spicy-Mayo. F



234. EBI TEMPURA ★

11

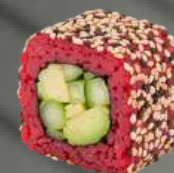
Rote-Beete-Reis, gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam-Mantel, Mango-Mayo. G, K



235. VEGIE VELVET 🌿

9,5

Rote-Beete-Reis, Gurke, Avocado, Grünspargel, Frischkäse im Sesam-Mantel, Mango-Mayo-Soße.



236. SPICY TATAR ROLL ★

10,5

Spicy Lachs-Tatar, Gurke im Tobik-Sesam-Mantel, Viet-Spicy-Mayo, Unagi-Soße. M, Se



SIGNATURE ROLLS

8 Stück



- 240. KAISERDAMM TIGER ROLL** ★ **14,5**
Garnelen-Tempura, Mango, Cream Cheese im flambiertem Lachs-Mantel, Viet-Spicy-Mayo & Honey-Unagi. **G, M, F**



- 241. AVO ON LINE** **14,5**
Lachs, Rucola, Avocado, Gurke im Avocado-Mantel, Mango-Mayo-Soße, Honey-Unagi-Soße. **M, F**



- 242. ALASKA SUNSET ROLL** **15,5**
Rote-Beete-Reis, Avocado, Grünspargel, Frischkäse im Avocado-Mantel, Viet-Spicy-Mayo, Honey-Unagi-Reduction. **M, F**



- 243. DRAGON ROLL** **16,5**
Garnelen-Tempura, Avocado, Frischkäse bedeckt mit Süßwasser-Aal, Honey-Unagi-Reduction. **M, F, G**



- 244. VELVET TUNA ROLL** **16,5**
Rote-Beete-Reis, Garnelen-Tempura, Avocado, Frischkäse, Thunfisch-Mantel, Unagi-Sauce. **M, F, G**



- 245. SAIGON FIRE TATAR** ★ 🌶️ **15**
Salmon Tartar, Viet Spicy Mayo, Garnelen-Tempura, Avocado, Sesam, Togarashi (japanische Chili-Mischung) **M, F, G**



- 246. RED & GREEN ROLL** 🌿 **13,5**
Rote-Beete-Reis, Avocado, Grünspargel, Frischkäse im Avocado-Mantel, Viet-Spicy-Mayo, Honey-Unagi-Reduction.

CRUNCHY ROLLS

6 Stücks

- | | |
|--|------|
| 250. TUNA TEMPURA | 12 |
| Thunfisch, Avocado, Frischkäse. G, F, M | |
| 251. SALMON TEMPURA | 10,5 |
| Lachs, Avocado, Frischkäse, und Spezialsoße G, F, M | |
| 252. MIX TEMPURA | 11,5 |
| Lachs & Thunfisch, Avocado, Frischkäse. G, F, M | |
| 253. VEGIE FRIED ROLL  | 10,5 |
| Gurke, Grünspargel, Avocado, Frischkäse, M, G | |
| 254. GOLDEN CASINO | 12 |
| Ebi Tempura, Avocado, Frischkäse. M, G, K | |



SASHIMI

265. TUNA SASHIMI

14

5 Yellowfin Thunfisch Sashimi auf Seetang-Salat, spezielle Ponzu-Kräuter-Soße.

266. LACHS SASHIMI

12,5

5 schottische Lachs Sashimi auf Seetang-Salat, spezielle Ponzu-Kräuter-Soße.

267. MIX SASHIMI

25

5 schottische Lachs & 5 Yellowfin Thunfisch Sashimi auf Seetang-Salat, spezielle Ponzu-Kräuter-Soße.

SEA FOOD BOWL ★

Sashimi (roher Fisch) mit sushi Soßen nach Vietbowl's Style auf frischem Salat, gebackene Garnelen, Krebsfleischimitat, Seetang Salat, Sesam, serviert mit Duftreis. **F, G, M**

260. Lachs

19

261. Thunfisch

20

262. Mix (Lachs und Thunfisch)

20

POKE BOWL ★★

17,5

Lachs- & Tuna- Tatar, Avocado, Rettich, Seetang, Surimi, Sesam, Wasabi, auf frischem Salat, Cocktail- & Unagi-Soße, dazu Sushi Reis. **F, G, M**



SINGLE SETS

- 270. SALMON CLASSIC** ^F (18 Stücks) **17,5**
2 Salmon Nigiri, 8 Salmon Maki, 8 Alaska Inside Out
- 271. TUNA MENU** ^F (18 Stücks) **19**
2 Tuna Nigiri, 8 Tuna Maki, 8 Maguro Inside Out
- 272. EBI MENU** ^{F, K} (18 Stücks) **18,5**
2 Ebi Nigiri, 8 Ebi Maki, 8 Ebi Tempura Inside Out
- 273. VEGIE MENU** ^F (18 Stücks) **16**
2 Avocado Nigiri, 8 Avocado Maki, 8 Vegie Inside Out

SUSHI TO SHARE

- 274. VIETBOWL SHARE** ^{F, G} (36 Stücks) **50**
8 Kaiserdamm Tiger Roll, 6 Lachs Tempura
8 Veggie Velvet, 8 Lachs Maki
2 Lachs Nigiri, 2 Tuna Nigiri,
2 Lachs Sashimi auf Rettich & Ponzu.
- 275. VIETBOWL FAMILIE** ^{F, G} (55 Stücks) **75**
8x Kaiserdamm Tiger Roll, 6 x Mix Tempura
8x Spicy Tatar Roll, 8x Veggie Velvet
8 x Sake Maki, 8 Avocado Maki
2 Lachs Nigiri, 2 Avocado Nigiri, 2 Tuna Nigiri
3 Lachs Sashimi auf Rettich & Ponzu.
- 276. VIETBOWL GRAND FEAST** ^{F, G} (72 Stücks) **100**
8 Kaiserdamm Tiger Roll, 8 Alaska Sunset Roll
8 Saigon Fire Tatar, 6 Mix Tempura, 6 Ebi Tempura
8 Sake Maki, 8 Tuna Maki, 8 Avocado Maki
2 Sake Nigiri, 2 Tuna Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Avocado Nigiri
4 Lachs Sashimi auf Rettich & Ponzu.



DESSERTS

Süßer Abschluss · Leicht · Vietnamesische Seele

300. VIETBOWL's PANNA COTTA



6,0

Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist die "Panna Cotta" aus Kokosmilch, garniert mit frischem Mango, Erdbeersauce, Mangosauce.

301. CHE HAT SEN



6,5

Ein traditioneller Dessert aus Vietnam aus Lotuskernen, Mungbohnen, verfeinert mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen und Kokosraspeln.

302. SCHWARZER KLEBREIS MIT MANGO-KOKOS



7,5

schwarzer Klebreis gekocht mit Kokossauce, Mangosauce, Vanille-Eis-Kugel und vietnamesischen Kokosraspeln.

303. MOCHI EIS



7,5

Japanische Mochi Eis Kugeln. Geschmack nach Wahl: Matcha / Mango



HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE VIETBOWL ★ 6,5

Lychee Saft, Limetten, Kumquats, Sprite

MANGO VIETBOWL 6,5

Mangosaft, Limetten, Kumquats, Soda

VIETBOWL SUNSET ★ 6,5

Orangensaft, Erdbeeren, Limetten, Kumquats, Soda

MARACUJA VIETBOWL 6,5

Maracuja Saft, Limetten, Kumquats, Soda

CHANH DA ★ 6,5

Limetten, Kumquats, Braunzucker, Soda

TRA XANH DA 6,5

Limetten, Kumquats, Braunzucker, Grüntee, Soda

SIGNATURES

GINGER LIMO 1, 2, 10 8

frischer Ingwer, Limetten, Kumquats, Minze, Ginger Ale, Braunzucker.

STRAWBERRY VIETBOWL 8

Erdbeerpüree, Limetten, Kumquats, Soda.

SMOOTHIES

MANGO LASSI M, 2 ★ 6,7

Mangopulp, Milch, Kokosmilch

MANGO MINZSAFT M, 2 6,7

Mangopulp, Minze, Kumquats, Orangensaft

SOFTDRINKS

	0,2L	0,75L
COCA COLA / ZERO ^{1, 2, 7, 10}	3,5	-
TAUNUS QUELLE WATER <i>medium / still</i>	3,2	6,5
GINGER ALE / BITER LEMON / TONIC WATER ^{1, 2, 10} vom Thomas Henry	3,9	-
GINGER BIER WITH LIMETTEN ^{1, 2, 10}	4,5	-

SÄFTE / SHORLE

	0,2L	0,4L
LYCHEE, MANGO, MARACUJA, APFEL <i>Saft / Schorle</i>	3,9	4,5

FRISCHE SÄFTE

	0,2L	0,4L
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT	4,5	6,7
FRISCH GEPRESSTER APFELSAFT	4,5	6,7
FRISCHER BOOSTER Apfel, Orange, Karotten und Kumquats.	4,5	6,7



TEA

	Tasse
SENCHA Sencha, Honig	4,2
JASMIN Jasminblüten, Honig.	4,2
GINGER Ingwer, Limetten, Orangenscheibe, Gojibeeren und Honig	4,5
MINT Minze, Limetten, Orangenscheibe, Gojibeeren und Honig	4,5
LEMONGRAS Zitronengrass, Limetten, Orangenscheibe, Gojibeeren und Honig	4,5
VIETBOWL TEE Ingwer, Zitronengrass, Minze, Orangenscheibe, Rojibeeren, Limetten, Honig.	5

COFFEE

KAFFEE CREMA	3,5
AMERICANO	3,5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
LATTE MACHIATO	4
ORIGINAL VIETNAMESE COFFEE mit Kondens-Milch	5
VIETNAMESE ICED COFFEE mit Eiswürfeln, Kondensmilch	5,5

FASSBIER

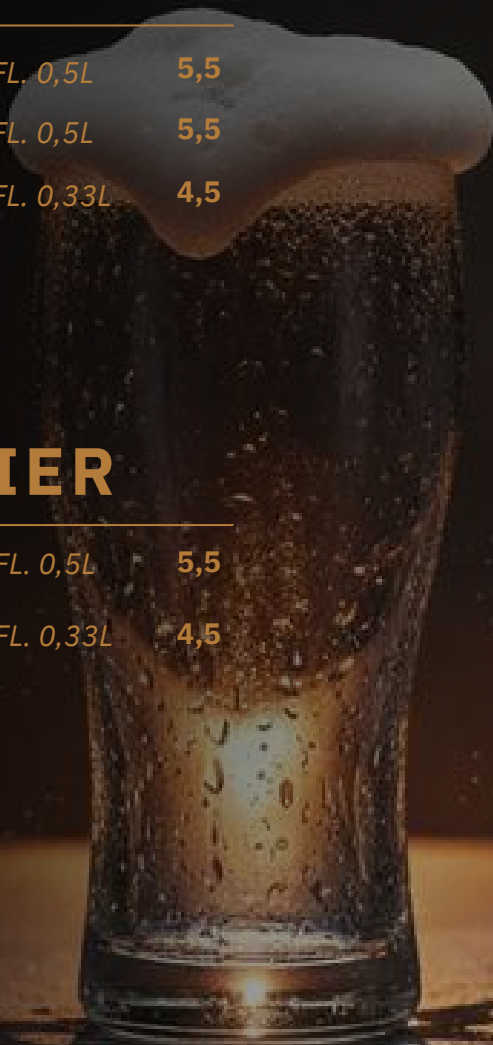
	0,3L	0,5L
CARLSBERG	4,2	5,5
DUCKSTEIN WEIZEN	4,2	5,5
GRIMBERGEN DOUBLE (DUNKEL)	4,2	5,5
RADLER WITH SPRITE	4,2	5,5

FLASCHEN BIER

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

AKOHOLFREIS BIER

ERDINGER HEFEWEIZEN	FL. 0,5L	5,5
LÜBZER ALK. FREI	FL. 0,33L	4,5



COCKTAILS

CLASSIC & APERITIF

APEROL SPRITZ	8
Aperol, Processco, Soda, Orange, Eiswürfel	
HUGO	8
Holundersyrup, Processco, Soda, Limetten, Minze	
MARACUJA SPRITZ ★	8,5
Aperol, Maracujasaft, Processco, Soda	
GIN TONIC	10,5
Gin nach Wahl: Hendrick / Monkey / Bombay / Ginsul / Brockman	

EASY & SOUR

BASIL SMASH	8,5
Gin, Basilikum, Zuckersirup, frische Limettensaft	
SAIGON SUNRISE ★	9,5
Rum weiss, Erdbeer, Orangensaft, Limettensaft, Soda	
LYCHEE SOUR ★	9,5
Rum, Lychee Saft, Limetten, Kumquats	
MARACUJA VODKA	9,5
Maracujasaft, Absolute Vodka, Soda, Eiswürfeln	

ASIAN FUSION COCKTAILS

VIETNAM MOJITO ★ 9,5

Vietnamesischer White Rum, Kumquats, Limetten, Braunzucker, Ginger ALe

YUZU GIN SOUR ★ 10

Gin, Yuzu, Zuckersirup, Orangensaft

SAIGON MULE 9,5

Vodka, Ginger Bier, Limetten, Kumquats, Eiswürfel

ASIAN SPIRIT ★ 10

Vodka, Sake, Orangensaft, Mangosaft, Limetten, Kumquats

INDOCHINE MARTINI ★ 10

Vodka, vietnamesischer Espresso, Kahlua, Zuckersirup

SAKE

SAKE *hot/cold* 7,5
japanischer Reiswein



SHOTS

	2 cl	4 cl
NEP MOI	4	6
vietnamesischer Reisschnaps		
ABSOLUT VODKA	4	7
TALISKER SCOTCH WHISKY	4,5	8
LAPHROAIG SCOTCH WHISKY	4,5	8
ZACAPA RUM ON THE ROCK	5	9



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

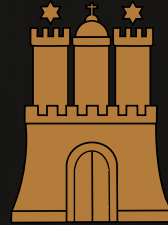
Marlene-Dietrich-Platz 1,
10785 Berlin

VIETBOWL- Herrmann Platz

Karl-Marx-Straße 9,
12043 Berlin

VIETBOWL- Uhlandstraße

Uhlandstraße 156,
10719 Berlin



HAMBURG

Vietbowl Hamburg

Gertrudenstraße 13,
20095 Hamburg

1 - Farbstoff / dye

2 - Konservierungsstoffe / preservatives

3- Antioxidationsmittel / antioxidants

4- mit Schwefeldioxid / with sulfur dioxide

5- mit Phosphat / with phosphate

6- Sulphite / sulphite

7- Koffeinhaltig / caffeinated

8 - Milcheiweiß / milk protein

9- Taurin / hardness

10- mit Süßungsmitteln / with sweeteners

G. Glutenhaltig / gluten

K. Krebstiere / crustaceans

Se. Sesam / sesame

Ei. Eier / egg

F. Fisch / fish

S. Soja / soy

M. Milch / Laktose

Su. Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide

E. Erdnüsse / peanuts

I. Sellerie / celery