



VIET BOWL

Am Kanzleramt



EIN STÜCK VIETNAM IN BERLIN

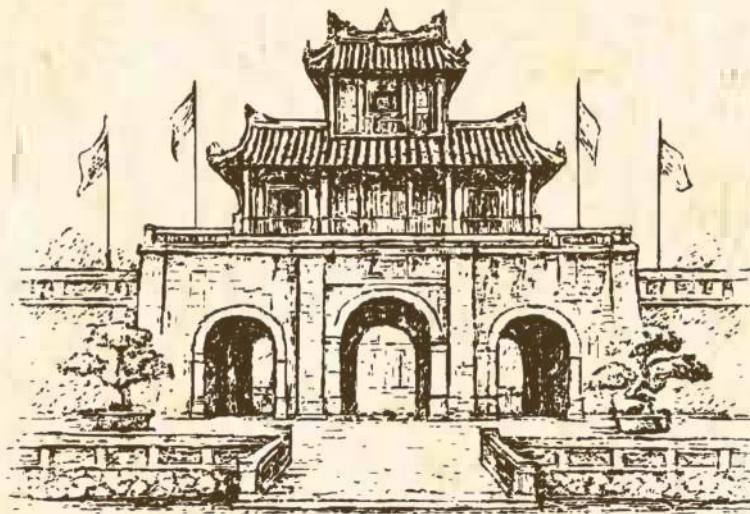
Im Zeitalter der Globalisierung ist Berlin zu einer facettenreichen, multikulturellen Stadt geworden.

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

5,9

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

2 HAPPY MONK G, S, 3

5,9

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

5 CAPITAL PRAWNS G, F

6,9

Garnelentempura mit Trüffel Mayonaise. / *crispy shrimps tempura with truffle mayonaise*

6 SOJA-TAPIOKA KREATION G, S, Se, 3

6,5

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

8 OCEAN SPRING ROLL F, Ei, Se, S, 3, 10

6,5

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

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*

9 Huhn / chicken

4,9

10 Rindfleisch / beef

5,5

11 Lachs / salmon

6,5

12 Thunfisch / tuna

6,5

13 Tofu / tofu

4,9

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:*

- | | |
|-------------------|-----|
| 16 Huhn / chicken | 6,9 |
| 17 Lachs / salmon | 8,9 |
| 18 Tofu / tofu | 6,9 |





20 UDON KRÄUTERSEITLING SUPPE ^{G, Se} 13,9

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

21 VEGGIE VIETBOWL ^{E, G, S, Se} 13,9

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.*



22 LAUGHING MONK ^{G, S, Se, 3} 13,9

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.*

23 BUDDHA BOWL ^{G, S, Se} 13,9

Feines Tofu und Auberginen, begleitet von knackigem Gemüse und einer aromatischen Soja-Limetten-Reduktion, serviert mit duftendem Jasminreis. *Fine tofu and eggplant, accompanied by crisp vegetables and an aromatic soy-lime reduction, served with fragrant jasmine rice. Optional with tofu.*

24 ONE PILLAR PAGODA ^{G, S, Se, 3} 13,9

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.*

25 HUONG PAGODA ^{G, S, Se, 3} 13,9

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

F, 5

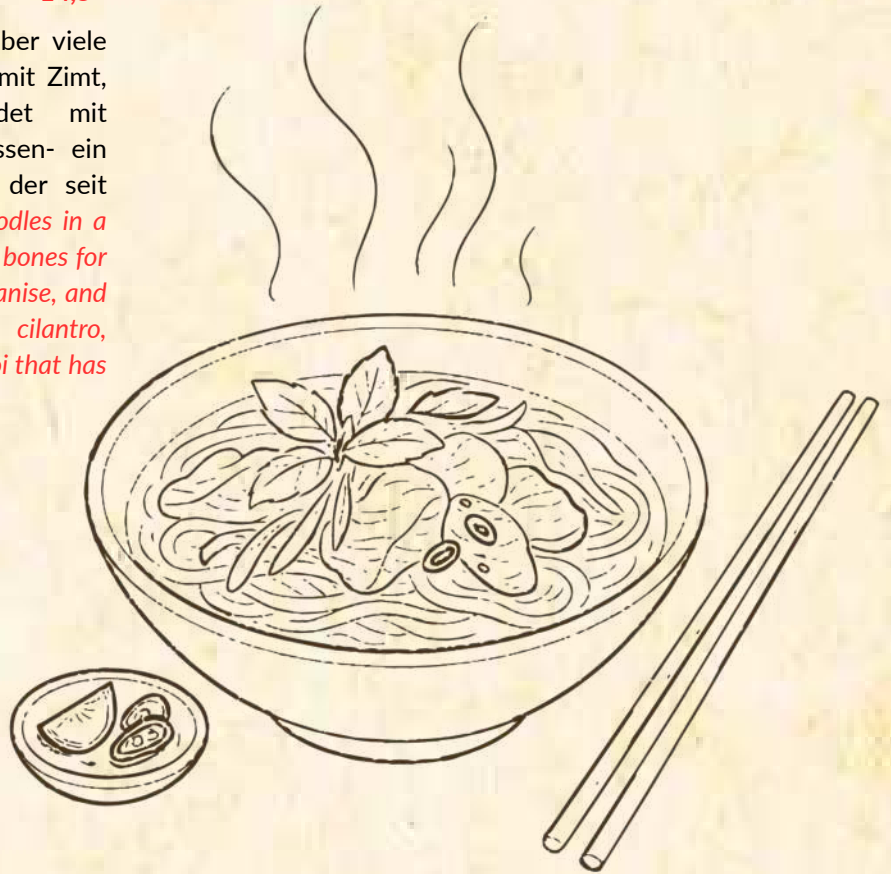
14,5

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



35 PHO BO SOT VANG

F, Se

14,9

Reisbandnudeln in Hühnerfond mit zart geschmortem Rindfleisch, Cherry-Tomaten, Ingwer und Knoblauch, Zimt und Anis, garniert mit Lauchzwiebeln und Koriander.

Rice ribbon noodles in chicken broth with tender braised beef, cherry tomatoes, ginger and garlic, cinnamon and anise, topped with spring onions and cilantro.

36 VIETBOWL UDON SOUP

G, F, Se

16,9

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.

SALATE A LA VIETBOWL

VIETBOWL MANGO F,EI,H,E

Frisches Mango mit Cherrytomaten, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, frischen Kräutern und einer milden Olivenöl-Passion-Vinaigrette. Wahlweise mit *Fresh mango with cherry tomatoes, topped with roasted peanuts, fresh herbs, and a mild olive oil -passionfruit vinaigrette. Choice of*

50 Entenbrust / duck breast	G,7	16,9
51 Huhn / chicken	G	14,9
52 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	17,9
54 Gegrillte Thunfisch mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	17,9
55 Tofu / tofu	G	13,9

NUDELN/NOODLES

BUN NAM BO F,E,Se

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*

60 Entenbrust / duck breast	G, 7	15,9
61 Huhn / chicken	G	13,9
62 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak		14,9
63 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	16,9
64 Gegrillte Thunfisch mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	17,9
65 Tofu / tofu	G	13,9

PHO BEN TRE

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*

70 Entenbrust / duck breast	G, 7	15,9
71 Huhn / chicken	G	13,9
72 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak		14,9
73 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	16,9
74 Gegrillte Thunfisch mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	17,9
75 Tofu / tofu	G	13,9

VIETBOWL UDON XAO

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.*

80 Entenbrust / duck breast	G, 7	15,9
81 Huhn / chicken	G	13,9
82 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak		14,9
83 Gegrillte Lachs mit Dill /Schalotten / Meerrettich	G,S	17,9
85 Tofu / tofu	G	13,9

REISGERICHTE/ RICE DISHES

MEMORY INDOCHINE G,S,E,Se

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*

90 Entenbrust / duck breast	15,9
91 Huhn / chicken	13,9
92 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	14,9
93 Gegrillte Lachs mit Dill, Schalotten, Meerrettich	17,9
94 Gegrillte Thunfisch mit Dill, Schalotten, Meerrettich	17,9

GOLDEN SPRING E,F,Se

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

100 Entenbrust / duck breast	15,9
101 Huhn / chicken	13,9
102 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	14,9
103 Gegrillte Lachs mit Dill / Schalotten / Meerrettich	17,9
104 Gegrillte Thunfisch mit Dill / Schalotten / Meerrettich	17,9
105 Tofu / soft tofu	13,9

MOUNTAIN SUNRISE Se

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*

110 Entenbrust / duck breast	15,9
111 Huhn / chicken	13,9
112 Geschnetzeltes Rinderhüftsteak / sliced sirloin steak	14,9
113 Gegrillte Lachs mit Dill / Schalotten / Meerrettich	17,9
114 Gegrillte Thunfisch mit Dill / Schalotten / Meerrettich	17,9
115 Tofu / soft tofu	13,9



DESSERT

130 CHE HAT SEN ^{M,Er} **6,9**
Süßes Dessert aus Lotuskernen, Mungbohnen und Pandan-Kokos, verfeinert mit cremiger Kokosmilch, Erdnüssen und Kokosraspeln – zart, duftend und erfrischend.

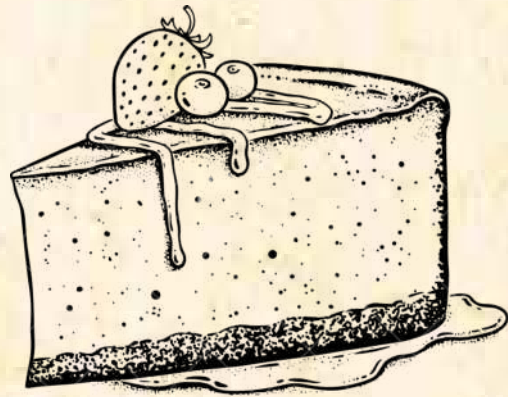
140 VIETBOWL BRÛLÉE ^{1,3,Ei, M} **6,9**
Crème Brûlée mit Ingwer und Zimt

150 LAVA CAKE ^{G,Ei,M} **6,9**
Schokoladensouffle' mit Kokosnuss-Eis

VIETBOWL ICE CREAM ^M **5,9**

170 Pistachios

171 Kokosnuss



ALLERGIE/ZUSATZS TOFFE

1. Farbstoff / dye
2. Koffeinhaltig / 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	3,5
TAUNUS QUELLE MEDIUM	FL. 0,25 L	3,5
	FL. 0,75 L	6,9
TAUNUS QUELLE STILL	FL. 0,25 L	3,5
	FL. 0,75 L	6,9
GINGER ALE / GINGER BEER / TONIC ^{1,2,3} VON THOMAS HENRY	FL. 0,2 L	3,9
VIO APFELSCHORLE ¹⁰	FL. 0,2 L	3,9
VIO RHABARBERSCHORLE ¹⁰	FL. 0,2 L	3,9
MANGO FRUCHTSAFT /-SCHORLE	0,25 L	3,9
MARACUJASAFT /-SCHORLE	0,25 L	3,9

HOME DRINKS

CHANH DA	5,9
Limetten / Kumquats / Brauner Zucker	
MANGO VIETBOWL	5,9
Mangosaft / Limetten / Kumquats	
MANGO CALPIS ^{M,10}	5,9
Mangosaft /Calpis / Limetten / Kumquats	
PASSION VIETBOWL	5,9
Maracujasaft / Limetten / Kumquats	
PASSION CALPIS ^{M,10}	5,9
Maracujasaft /Calpis / Limetten / Kumquats	
RED DISTRICT	5,9
Himbeere / Virgin Mojito /Sprite /Limetten	
MORNING CLOUD ^{1, 3, 10}	5,9
Maracujasaft / Ginger bier / Limetten/ Kumquats	



SMOOTHIE

HA NOI

0,4 L 6,9

Avocado / Banane / Spinat / Kokoswasser / Pistazien

SAI GON

0,4 L 6,9

Mangopulp / Ananas / Orangen / Minze / Ingwer

FRESH JUICE

FRESH ORANGEN JUICE

0,2 L

5,9

FRESH APPLE JUICE

0,2 L

5,9

FRESH GRAPEFRUIT JUICE

0,2 L

5,9

FRESH VIETBOWL JUICE

0,2 L

5,9

Ingwer / Grapefruit / Orange / Apple / Kumquats

KAFFEE

KAFFEE

3,9

AMERICANO

3,9

ESPRESSO

3,5

CAPPUCCINO M

3,9

LATTE MACCHIATO M

4,9

VIETNAMESISCHER FILTERKAFFEE

5,9

mit Kondensmilch / with condensed milk

VIETNAMESISCHER EISKAFFEE

7,9

mit Kondensmilch , Eiswürfel / with condensed milk , ice cubes



TEE

GRÜNES JUWEL 4,5

Organischer Grün Tee /Matcha / gerösteten Reiskörnern

JASMIN DRACHEN PERLEN 4,5

Gerollte Teeblätter,mehrfach mit frischen Jasminblüten veredelt / Süßholz

SUN GLOW 4,5

Ingwer / Limetten / Kumquats / Goji-Beeren /Zimt / Honig

GOLDEN BREEZE 4,5

Chrysanthemen-Blüten / Minze / Süßholz / Kumquat / Honig

SUNRISE LEMONGRASS 4,5

Zitronengras / Orangen /Limetten / Zimt / Honig

INDOCHINE GARDEN 4,5

Vitalisierender Tee aus Goji-Beeren / Chrysanthemen-Blüten/Süßholz / Hibiscus/ Honig



BEER BARREL

0,5 L

CARLSBERG	0,3 L	4,7	6,7
GRIMBERGEN DOUBLE (DARK BEER)	0,25L	4,7	6,9
DUCKSTEIN WEIZEN (WHEAT BEER)	0,3 L	4,9	6,9
BROOKLYN LAGER	0,4 L	5,9	
RADLER MIT SPRITE	0,3 L	4,7	6,7

BOTTLE BEER

TIGER BEER	0,33 L	4,9
ERDINGER KRISTAL	0,5 L	6,9

ALCOHOLFREE BEER

LÜBZER 0,0 % ALKOHOLFREI

0,33 L

4,5

ERDINGER ALKOHOLFREI

0,5 L

6,9

APERITIF

VIETBOWL APEROL

8,9

Aperol / Prosecco / Sorbet / Limetten / Basilikum / Soda

HUGO

8,9

Holundersirup / Prosecco / Limetten / Kumquats / Minze

SIGNATURE DRINK

MANGO CALPIS VODKA

M,10

9,9

Vodka / Mangosaft / Calpis / Limetten / Kumquats

PASSION CALPIS VODKA

M,10

9,9

Vodka / Maracujasaft / Calpis / Limetten / Kumquats

BROCKMAN'S G & TEA

9,9

Brockman Gin / Thomas Henry Tonic / Waldbeere Tee

PASSION MOJITO

9,9

Rum / Maracujasaft / Minze / Limetten / Brauner Zucker / Soda



GIN TONIC

10,5

Gin nach Wahl: Hendrick / Monkey / Gin Sul / Brockman

BASIL SMASH

9,9

Gin / Basilikum / Zuckersirup / Limettensaft

GINGER MULE

9,9

Vodka / Ginger Bier / Limetten / Kumquats

WHISKY SOUR

10,9

Talisker Whisky / Zitronensaft / Orangensaft / Zuckersirup

YUZU GIN SOUR ***

10,9

Gin / Yuzusaft / Zuckersirup / Orangensaft

STRONG

INCHI MARTINI ***

10,9

Vodka / Vietnamesischer Espresso / Kahlua / Zuckersirup

WHISKY COLA

Talisker / Laphroaig 1,2,3

10,9

Macallan

12,9

RUM COLA

10,9

Zacapa 1,2,3



SHOTS

4 CL

VIETNAMESISCHER REISSCHNAPS

7

JÄGERMEISTER

7

ABSOLUT VODKA

7

TALISKER / LAPHROAIG

8,5

MACALLAN

9,9

ZACAPA

8,5



Besuchen Sie uns auch an folgenden Adressen:

BERLIN

VIETBOWL - Kaiserdamm

Kaiserdamm 6
14057 Berlin

VIETBOWL - F-Hain

Straßmannstraße 41,
10249 Berlin

VIETBOWL - Bömischer Platz

Bömisches Str. 13
12055 Berlin

VIETBOWL - Potsdamer Platz

Marlene-Dietrich-Platz 1,
10785 Berlin

VIETBOWL - Hermann Platz

Karl-Marx-Straße 9,
12043 Berlin

VIETBOWL - Uhlandstraße

Uhlandstraße 156,
10719 Berlin

HAMBURG

VIETBOWL - Hamburg

Gertrudenstraße 13,
20095 Hamburg