



VIET BOWL

POTSDAMER PLATZ

Maki 8 Stk.

- 211 Shinko Maki^{(F)(K)(A)}
Eingelegter Rettich
Pickled radish

€ 5.5
- 212 Tamago Maki^{(F)(C)(A)}
Japanisches Omelett
Japanese omelette

€ 5.5
- 213 Avocado Maki
Avocado
Avocado

€ 5.5
- 214 Kappa Maki
Gurke
Cucumber

€ 5.5
- 215 Unagi Maki^{(D)(F)(A)}
Süßwasseraal
Freshwater eel

€ 6.5
- 216 Tekka Maki^(D)
Thunfisch
Tuna

€ 6.5
- 217 Ebi Tempura Maki^{(B)(A)}
Gebackene Großgarnelen
Fried prawns

€ 6.5
- 218 Kani California Maki^{(A)(B)(D)}
Krebsfleischimitat, Avocado
Crabmeat imitation, avocado

€ 6.0
- 220 Sake Maki^(D)
Lachs
Salmon

€ 6.0
- 221 Sake Avocado^(D)
Lachs Avocado
Salmon avocado

€ 6.5
- 222 Ebi Avo Maki^(B)
Garnelen, Avocado
Prawns, avocado

€ 6.5



PAYMENT METHODS

Cash
EC Card
Credit Card
Tip not included



(A)Gluten·(B)Krebstiere·(C)Eier·(D)Fisch·(F)Soja·(K)Sesam

Nigiri 2 Stk.



201 **Avocado**
Avocado
Avocado
€ 4.5

202 **Tamago^(C)**
Japanisches Omelett
Japanese omelette
€ 4.5

203 **Kani^{(A)(D)}**
Krebsfleischimitat
Crabmeat imitation
€ 4.5

204 **Sake^(D)**
Lachs
Salmon
€ 5.0

205 **Fire Sake^{(D)(A)}**
Flambierter Lachs
Flamed salmon
€ 5.0

206 **Unagi^{(D)(A)(F)}**
Süßwasseraal
Freshwater eel
€ 6.0

207 **Tobiko^(D)**
Fischrogen
Fish roe
€ 5.5

208 **Maguro^(D)**
Thunfisch
Tuna
€ 6.0

209 **Fire Maguro^{(D)(A)}**
Flambierter Thunfisch
Flamed tuna
€ 6.0

210 **Ebi^(B)**
Garnelen
Prawns
€ 5.5



Inside Out 8 Stk.

- 230 Alaska^{(D)(G)}**
Lachs, Avocado, Tobiko
Salmon, avocado, tobico
€ 13.0



- 231 California^{(A)(D)(G)(K)}**
Krebsfleischimitat, Gurke, Avocado, Tobiko, Sesam.
Crabmeat imitation, avocado, cucumber, tobico, sesame
€ 13.0

- 232 Unagi Roll^{(A)(D)(F)}**
Süßwasseraal, Avocado, Tobiko
Freshwater eel, avocado, tobico
€ 14.5

- 233 Maguro Roll^(D)**
Thunfisch, Avocado, Tobiko
Tuna, avocado, tobico
€ 15.0

- 234 Ebi Tempura^{(A)(B)(C)(G)(K)}**
Gebackene Großgarnelen, Avocado, Frischkäse, Tobiko, Sesam
Fried prawns, avocado, cream cheese, tobico, sesame
€ 14.5



- 236 Veggie Roll^{(G)(K)}**
Gurke, Avocado, Frischkäse eingelegter Rettich, Sesam
Cucumber, avocado, cream cheese pickled radish, sesame
€ 14.0

- 237 Ebi Roll^{(B)(G)(K)}**
Große Garnelen, Gurke, Frischkäse, Tobiko und Sesam
Prawns, cucumber, cream cheese tobico and sesame
€ 14.0



Special Homemade Rolls 8 Stk.

(mit Cocktailsoße, Unagisoße)

- 240 Tiger Roll^{(A)(D)(B)(G)}**
Gebackene Garnelen, Mango, Frischkäse umhüllt mit flambiertem Lachs
Fried prawns, mango, cream cheese covered with flamed salmon
€ 15.5



- 242 Avo on Line^{(D)(G)}**
Lachs, Frischkäse, Rucola, Gurke und umhüllt mit Avocado
Salmon, cream cheese, rucola, cucumber covered with avocado
€ 15.5



- 244 Sake Roll^{(D)(G)}**
Lachs, Avocado, Frischkäse umhüllt mit Lachs
Salmon, avocado, cream cheese covered with salmon
€ 17.5

- 241 Rainbow Roll^{(A)(D)(G)}**
Krebsfleischimitat, Frischkäse, Lachs, Thunfisch, Avocado
crabmeat imitation, cream cheese, salmon, tuna, avocado
€ 15.5



- 243 Ebi Vietbowl^{(A)(B)(D)(G)}**
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, Tobiko umhüllt mit Lachs und Thunfisch
Fried prawns, avocado, cream cheese, tobico covered with salmon and tuna
€ 17.5

- 245 Dragon Roll^{(A)(B)(D)(F)(G)}**
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse umhüllt mit Süßwasseraal
Fried prawns, avocado, cream cheese covered with Freshwater eel
€ 17.5

- 246 Ebi Tuna^{(A)(B)(D)(G)}**
Gebackene Großgarnelen, Avocado, Frischkäse umhüllt mit flambiertem Thunfisch
Fried prawns, avocado, cream cheese covered with flamed tuna
€ 17.5

Fried Rolls 6 Stk.

(mit Cocktailsoße, Unagisoße)

250 Tuna-Tempura^{(A)(D)(G)}

Thunfisch, Avocado, Frischkäse

Tuna, avocado, cream cheese

€ 11.9

251 Lachs-Tempura^{(A)(D)(G)}

Lachs, Avocado, Frischkäse

Salmon, avocado, cream cheese

€ 11.9

252 Mix Tempura^{(A)(D)(G)}

Lachs, Thunfisch, Avocado,
Frischkäse

Salmon, tuna, avocado,
cream cheese

€ 12.9

253 Veggie Fried Roll^{(A)(G)}

Gurke, eingelegter Rettich,
Avocado, Frischkäse

Cucumber, pickled radish,
avocado, cream cheese

€ 12.9

254 Casino Roll^{(A)(B)(D)(G)}

Süßwasseraal, gebackene

Großgarnelen, Frischkäse, Avocado

Freshwater eel, fried prawns, cream cheese, avocado

€ 12.9



Sashimi

265 Maguro Sashimi^(D) (6 slices)

Sashimi vom Thunfisch auf Seetang-Salat

Tuna sashimi with seaweed salad

€ 15.5



266 Sake Sashimi^(D) (6 slices)

Sashimi vom Lachs auf Seetang-Salat

Salmon sashimi with seaweed salad

€ 15.5



267 Vietbowl Mix (Maguro, Sake)^(D) (5 slices each)

Sashimi vom Lachs und Thunfisch auf Seetang-Salat

Salmon and tuna sashimi with seaweed salad

€ 25.5



Seafood Bowl

(mit Cocktailsoße, Unagisoße)

Sashimi (roher Fisch) mit Spezialsoße nach Vietbowl Style, dazu frischer Salat, Krebsfleischimitat, Algensalat und Sesam serviert auf Duftreis

Sashimi (raw fish) with special sauce according to Vietbowl style with fresh salad, crabmeat imitation, seaweed salad and sesame served with fragrant rice

- 260 **Salmon Bowl**^{(A)(B)(D)(K)}
Lachs Sashimi,
gebackene Großgarnele
€ 16.5

- 261 **Tuna Bowl**^{(A)(B)(D)(K)}
Thunfisch Sashimi,
gebackene Großgarnele
€ 16.9

- 262 **Mix Bowl**^{(A)(B)(D)(K)}
Lachs-Thunfisch,
gebackene Großgarnele
€ 17.5

Sushi Menü



- 270 Lachs Menü ^{(A)(D)(G)}
Sake Nigiri, 8 Sake Maki, 8 Alaska I.O
€ 16.5
- 271 Tuna Menü ^(D)
Maguro Nigiri, 8 Tekka Maki, 8 Maguro I.O
€ 19.5
- 272 Ebi Menü ^{(A)(B)}
Ebi Nigiri, 8 Ebi Maki, 8 Ebi Tempura
€ 19.5
- 273 Vegi Menü ^{(G)(K)}
8 Avocado Maki, 8 Kappa Maki, 8 Veggie I.O
€ 16.5
- 274 Sushi for Two ^{(A)(B)(D)(G)}
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
8 Alaska I.O, 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,
10 Mix Tempura
€ 49.0
- 275 Sushi for Three ^{(A)(B)(D)(G)}
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
8 Alaska I.O, 8 Sake Maki, 8 Tekka Maki,
8 Tiger Roll, 6 Sake Sashimi, 10 Mix Tempura
€ 80.0
- 276 Sushi for Four ^{(A)(B)(D)(G)}
2 Sake Nigiri, 2 Ebi Nigiri, 2 Maguro Nigiri,
8 Sake Maki, 8 Tekka Maki, 8 Avocado Maki,
8 California I.O, 8 Alaska I.O, 8 Tiger Roll,
10 Mix Tempura, 6 Sake Sashimi, 6 Tekka Sashimi
€ 99.0

Teilweise KI-generierte Abbildungen. Anrichtung kann abweichen.

(A)Gluten·(B)Krebstiere·(D)Fisch·(F)Soja·(G)Milch·(K)Sesam

- 1 **Edamame^(F)**
Japanische Sojabohnen
Japanese soybeans
€ 5.5
- 2 **Wantan Chien^{(A)(B)} (5 pieces)**
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen
Fried dumplings filled with prawns and chicken
€ 6.5
- 3 **Ga Xien^(A) (2 pieces)**
Gegrillte Hähnchenspieße
Grilled chicken skewers
€ 6.5
- 4 **Nem Ran^{(A)(B)(D)} (5 pieces)**
Frühlingsrollen gefüllt mit Fisch und Garnelen
Spring rolls filled with fish and prawns
€ 6.9
- 5 **Ha Cao^{(A)(B)} (4 pieces)**
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen
Steamed dumplings filled with prawns
€ 6.5
- 6 **Tom Chien Com^{(A)(B)} (3 pieces)**
Gebackene Garnelen ummantelt mit grünen Reisflocken, serviert mit Mango-Dip
Baked prawns coated with green rice flakes, served with mango dip
€ 7.5

Starter

(A)Gluten · (B)Krebstiere · (D)Fisch · (F)Soja



Fancy Starter

Summer Rolls 2 Stk.



- 7 **Seetang-Salat** ^{(D)(K)(F)}
2 flambierte Lachs-Sashimi auf Seetang-Salat
 2 flamed salmon, seaweed salad
€ 9.5
- 8 **Vietbowl Pizza** ^{(A)(C)(D)(K)} (3 pieces)
Lachstatar, Tortilla, Unagi Soße, Cocktailsoße
 Salmon tatar, tortilla, unagi sauce, cocktail sauce
€ 9.9
- 9 **Lachs Tatar** ^{(A)(D)(K)}
Lachs, Avocado, Gurke, Tobiko, Unagisoße, Cocktailsoße
 Salmon, avocado, cucumber, tobiko, unagi sauce, cocktail sauce
€ 12.5
- 10 **Aburi Salmon Tataki** ^{(A)(D)(K)}
Dünn geschnittener Lachs, hausgemachter Yuzu-Trüffel-Soße.
 Thinly sliced salmon, house-made yuzu truffle sauce
€ 13.5

Salat, Erdnüssen und unserer hausgemachten Hoisinsoße
 Reispapiermantel gefüllt mit Rucola, Reisnudeln
Rice paper rolls filled with rucola, rice noodles and salad, served with peanuts and our homemade hoisin sauce



- | | | |
|----|--|--------------|
| 11 | Chicken Rolls ^{(A)(E)} | € 5.9 |
| 12 | Beef Rolls ^{(A)(E)} | € 5.9 |
| 13 | Salmon Rolls ^{(A)(D)(E)} | € 6.5 |
| 14 | Tuna Rolls ^{(A)(D)(E)} | € 6.9 |
| 15 | Tofu Roll ^{(A)(E)} | € 5.9 |
| 16 | Prawns Rolls ^{(A)(B)(E)} | € 6.5 |



Tapas Plate to share ^{(A)(B)(E)}

- 17 **Tapas Plate** ^{(A)(B)(E)} **€ 19.9**
- Hähnchenspieße, Frühlingsrollen, frittierte Teigtaschen, Hähnchen
 Sommerrollen, gebackene Garnelen mit verschiedenen Dips
Chicken skewers, spring rolls, fried dumplings, chicken summer rolls, fried prawns with several dips

Vegan pure



18 Udon-Kräuterseitling-Suppe ^{(A)(F)(K)}

Udon-Nudeln in Gemüsebrühe mit Kräuterseitling, Kaiserschoten, Kirschtomaten, Ingwer, Zwiebeln, Koriander, Ananas und Tofu

Udon noodles in vegetable broth with oyster mushrooms, snow peas, cherry tomatoes, ginger, onions, coriander, pineapple and tofu

€ 14.9



19 Teriyaki Tofu ^{(A)(E)(F)(K)}

Tofu mit Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Teriyaki-Soße, serviert mit Duftreis

Tofu with snow peas, Chinese cabbage, oyster mushrooms and teriyaki sauce, served with fragrant rice

€ 14.9



20 Udon Nudeln gebraten ^{(A)(E)(F)(K)}

Gebratene Udon-Nudeln mit Tofu, Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Teriyaki-Soße

Fried udon noodles with tofu, snow peas, Chinese cabbage, oyster mushrooms and teriyaki sauce

€ 14.9



Small Soup

Canh Chua Vietbowl (Mama Regional Style)

kräftige Hühnerbrühe, Kirschtomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander abgeschmeckt mit Limettenjus
chicken stock, cherry tomatoes, ginger, spring onion, coriander seasoned with lime juice

- | | | |
|----|--------------------------------------|-------|
| 21 | Hühnerbrust ^(I) Chicken | € 6.5 |
| 22 | Lachs ^{(D)(I)} salmon, dill | € 7.5 |
| 28 | Tofu ^{(F)(I)} tofu | € 6.5 |



Cremiges Kokos-Curry (pikant)

kräftige Hühnerbrühe mit Champignons, Kirschtomaten und sahnige Kokosmilch
chicken stock with mushrooms, cherry tomatoes and creamy coconut milk

- | | | |
|----|-----------------------------------|-------|
| 23 | Hühnerbrust Chicken | € 6.9 |
| 24 | Lachs ^(D) salmon, dill | € 7.9 |
| 25 | Tofu ^(F) tofu | € 6.9 |



Big Soup

Pho Ha Noi (Classic Hanoi Style) ^(I)

Duftende Hühnerbrühe mit Reisnudeln, Zimt, Sternanis, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Koriander
Fragrant chicken broth with rice noodles, cinnamon, star anise, ginger, spring onions and coriander

- | | | |
|----|--------------------------|--------|
| 30 | Rindfleisch beef | € 13.9 |
| 31 | Hähnchen chicken | € 13.9 |
| 32 | Tofu ^(F) tofu | € 13.9 |



Vietbowl Udon Nudeln (Mama Regional Style) ^{(A)(I)(K)}

Kräftige Hühnerbrühe mit Udon-Nudeln, Kirschtomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander und Ananas, abgeschmeckt mit Limettensaft
Chicken broth with udon noodles, cherry tomatoes, ginger, spring onions, coriander and pineapple, finished with lime juice

- | | | |
|----|---|--------|
| 41 | Hähnchen chicken | € 14.9 |
| 42 | Rindfleisch beef | € 14.9 |
| 43 | Lachs ^(D) salmon, dill, shallots | € 15.9 |



- | | | |
|----|--------------------------------------|--------|
| 26 | Wantan Suppe ^{(A)(B)(I)(K)} | € 14.9 |
|----|--------------------------------------|--------|

frittierte Wantan mit Hähnchen und Garnelen in kräftiger Hühnerbrühe mit Nudeln, Kräuterseitling, Kaiserschoten, Koriander, Ingwer und Frühlingszwiebeln
fried dumplings filled with chicken and prawns in a chicken stock with noodles, oyster mushrooms, snow peas, coriander, ginger and spring onions



Salad

Nom Du Du ^{(A)(E)(F)(K)}

Grüne Papaya, Kirschtomaten, Koriander, Rucola,
Balsamico-Soja-Dressing und Teriyaki-Soße
*Green papaya, cherry tomatoes, coriander,
arugula, balsamic soy dressing and teriyaki sauce*



50	Ente / Duck	€ 14.9
51	Hähnchenbrust / Chicken	€ 13.9
52	Geschnitzelte Rinderhüfte Sliced Rump Steak	€ 13.9
53	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 14.9
54	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
55	Tofu / Tofu	€ 13.9

Avocado Salad ^{(A)(E)(F)(K)}

Avocado, Eisbergsalat, Lollo, Rucola,
Kirschtomaten, Schalotten, Radicchio,
Balsamico-Soja-Dressing und Teriyaki-Soße
*Avocado, iceberg lettuce, Lollo lettuce,
arugula, cherry tomatoes, shallots, radicchio
balsamic soy dressing and teriyaki sauce*



56	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
57	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 16.9
58	Ente / Duck	€ 15.9
59	Tofu / Tofu	€ 14.9

Green Mix Salad ^{(A)(E)(F)(K)}

Eisbergsalat, Lollo, Rucola,
Kirschtomaten, Schalotten, Radicchio,
Balsamico-Soja-Dressing und Teriyaki-Soße
*Iceberg lettuce, Lollo lettuce, arugula,
cherry tomatoes, shallots, radicchio,
balsamic soy dressing and teriyaki sauce*



60	Ente / Duck	€ 14.9
61	Hähnchenbrust / Chicken	€ 13.9
62	Geschnitzelte Rinderhüfte Sliced Rump Steak	€ 13.9
63	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 14.9
64	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
65	Tofu / Tofu	€ 13.9

Mango Salad ^{(A)(E)(F)(K)}

Mango, Eisbergsalat, Lollo, Rucola,
Kirschtomaten, Schalotten, Radicchio,
Balsamico-Soja-Dressing und Teriyaki-Soße
*Mango, iceberg lettuce, Lollo lettuce,
arugula, cherry tomatoes, shallots, radicchio
balsamic soy dressing and teriyaki sauce*



66	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
67	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 16.9
68	Ente / Duck	€ 15.9
69	Tofu / Tofu	€ 14.9

Nudel

Bun Nam Bo ^{(A)(E)(F)(K)}

Lauwarme Reisnudeln mit frischem Salat,
Teriyaki-Soße und Ingwer-Fischsaucen-Vinaigrette
*Lukewarm rice noodles with fresh salad,
teriyaki sauce and Ginger & Fish Sauce Vinaigrette*

70	Ente / Duck	€ 14.9
71	Hähnchenbrust / Chicken	€ 13.9
72	Geschnetzelte Rinderhüfte Sliced Rump Steak	€ 13.9
73	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 14.9
74	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
75	Tofu / Tofu	€ 13.9



Pho Kokos-Creme (pikant) ^{(A)(E)(F)(K)}

Reisbandnudeln mit cremiger Kokos-Curry-Soße,
Sojasprossen, frischem Salat, Teriyaki-Soße,
Anis und Zimt
*Rice noodles with creamy coconut curry sauce,
bean sprouts, fresh salad, teriyaki sauce,
anise and cinnamon*

80	Ente / Duck	€ 14.9
81	Hähnchenbrust / Chicken	€ 13.9
82	Geschnetzelte Rinderhüfte Sliced Rump Steak	€ 13.9
83	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 14.9
84	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
85	Tofu / Tofu	€ 13.9

Nudel _____



Pho Soja (Duong Khe style)^{(A)(D)(E)(F)(K)}

Vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Teriyaki-Soße und Soja-Schalotten-Soße
Vietnamese rice noodles with fresh salad, herbs, teriyaki sauce and soy-shallot sauce

90	Ente / Duck	€ 14.9
91	Hähnchenbrust / Chicken	€ 13.9
92	Geschnetzelte Rinderhüfte Sliced Rump Steak	€ 13.9
93	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 14.9
94	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
95	Tofu / Tofu	€ 13.9

Gebratene Udon-Nudel^{(A)(D)(E)(F)(K)}

Gebratene Udon-Nudeln mit Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Teriyaki-Soße

Fried udon noodles with snow peas, chinese cabbage, oyster mushrooms and teriyaki sauce

120	Ente / Duck	€ 15.5
121	Hähnchenbrust / Chicken	€ 13.9
122	Geschnetzelte Rinderhüfte Sliced Rump Steak	€ 14.9
123	Lachs ^(D) / Salmon Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 15.9
124	Thunfisch ^(D) / Tuna Dill, Schalotten, Meerrettich	€ 16.9



100 Teriyaki Duck ^{(A)(E)(F)}

Entenbrust | Kaiserschoten | Chinakohl
Kräuterseitlinge | Teriyaki | Duftreis
*Duck breast | snow peas | Chinese cabbage
king oyster mushrooms | teriyaki sauce | rice.*

€ 14.9

101 Teriyaki Chicken ^{(A)(E)(F)}

Hähnchenbrust | Kaiserschoten | Chinakohl
Kräuterseitlinge | Teriyaki | Duftreis
*Chicken breast | snow peas | Chinese cabbage
king oyster mushrooms | teriyaki sauce | rice.*

€ 13.9

102 Teriyaki Beef ^{(A)(E)(F)}

Rinderhüftstreifen | Kaiserschoten | Chinakohl
Kräuterseitlinge | Teriyaki | Duftreis
*Sliced rump steak | snow peas | Chinese cabbage
king oyster mushrooms | teriyaki sauce | rice.*

€ 14.9

103 Teriyaki Salmon ^{(A)(D)(E)(F)}

Lachs | Kaiserschoten | Chinakohl | Dill
Kräuterseitlinge | Teriyaki | Duftreis
*Salmon | snow peas | Chinese cabbage
king oyster mushrooms | teriyaki sauce | rice.*

€ 15.9

104 Teriyaki Tuna ^{(A)(D)(E)(F)}

Thunfisch | Kaiserschoten | Chinakohl | Dill
Kräuterseitlinge | Teriyaki | Duftreis
*Tuna | snow peas | Chinese cabbage
king oyster mushrooms | teriyaki sauce | rice.*

€ 16.9



Reis

Cremige Kokos-Curry (pikant) ^{(E)(K)}

Champignons | Ananas | frischer Salat | Kräuter
geröstete Erdnüsse | Sesam | Teriyaki | Duftreis
*Mushrooms | pineapple | fresh salad | herbs
roasted peanuts | sesame | teriyaki | fragrant rice*

110 Ente / Duck € 14.9

111 Hähnchenbrust / Chicken € 13.9

112 Geschnetzelte Rinderhüfte € 13.9
Sliced Rump Steak

113 Lachs^(D) / Salmon € 14.9
Dill, Schalotten, Meerrettich

114 Thunfisch^(D) / Tuna € 15.9
Dill, Schalotten, Meerrettich

115 Tofu / Tofu € 13.9



Kids menu

Bratreis^(C)

Gebratener Reis mit Eiern und Kaiserschoten
Fried rice with eggs and snow peas

- | | | |
|-----|--|--------|
| 130 | Hähnchen
<i>Chicken</i> | € 11.9 |
| 131 | Lachs ^(D)
<i>Salmon</i> | € 12.9 |



EXTRA BEILAGEN

- | | |
|--|-------|
| Jasminreis / <i>jasmine rice</i> | € 2.0 |
| Sushireis / <i>sushi rice</i> | € 3.0 |
| Udon-Nudeln / <i>udon noodles</i> | € 3.0 |
| Ente Lachs Thunfisch / <i>duck salmon tuna</i> | € 8.0 |
| Hähnchenbrust Tofu / <i>chicken tofu</i> | € 6.0 |

(A)Gluten·(C)Eier·(D)Fisch·(E)Erdnüsse·(G)Milch

Dessert



- | | |
|-----|--|
| 300 | Viet Bowl Panna Cotta^(G)
Eine besondere Spezialität unseres Hauses ist die vietnamesische „Panna Cotta“ mit Kokosmilch frische Mango und eine Spezialsoße
<i>A specialty of our house is the Vietnamese "panna cotta" with coconut milk, fresh mango and a special sauce</i>
€ 6.0 |
| 301 | Crème brûlée^{(C)(G)}
<i>Crème brûlée</i>
€ 6.0 |
| 302 | Green tea ice cream^(G)
<i>Grüntee-Eis</i>
€ 6.0 |
| 303 | Banane gebacken, Erdnüsse mit Honig^{(A)(E)}
<i>Fried banana, roasted peanuts with honey</i>
€ 6.0 |

Soft Drinks

Coca Cola ^{1,7} / Zero ^{1,5,6,7}	Fl. 0,33 l	€ 3.5
Sprite ^{1,3} / Fanta ^{1,3}	Fl. 0,33 l	€ 3.5
Taunus Quelle Medium	Fl. 0,25 l	€ 3.0
	Fl. 0,75 l	€ 6.5
Taunus Quelle Still	Fl. 0,25 l	€ 3.0
	Fl. 0,75 l	€ 6.5
Ginger Ale ¹ / Bitter Lemon ⁸ / Tonic ^{3,8} von "Thomas Henry"	0,2 l	€ 3.5
Ginger Beer von "Thomas Henry"	0,2 l	€ 3.5

Säfte

Lychee juice / spritzer	0,4 l	€ 4.5
Apple juice / spritzer	0,4 l	€ 4.5
Mango juice / spritzer	0,4 l	€ 4.5
Maracuja juice / spritzer	0,4 l	€ 4.5

Smoothies

Mango Lassi ^(G) mango pulp, milk, yogurt	0,4 l	€ 5.5
Mango Minzsaft mango, fresh pineapple, orange juice, kumquats, mint	0,4 l	€ 5.5
Leitungswasser / Tap water		€ 1.0

Hausgemachte Limonaden

Lotus Lychee Litschisaft Limette Kumquats Sprite Eiswürfel	0,4 l	€ 5.5
Tropical Mekong Mangosaft Maracujasaft Limette Kumquats Soda Minze Eiswürfel	0,4 l	€ 5.5
Saigon Sunset Orangensaft Erdbeersirup Soda Limette Kumquats Eiswürfel	0,4 l	€ 5.5
Jasmine Passion Hausgemachter Jasmin-Eistee frische Maracuja Rohrzucker Limette Kumquats Eiswürfel	0,4 l	€ 5.5
Chanh Da Limette Kumquats Soda Rohrzucker Eiswürfel	0,4 l	€ 5.5



(1)Farbstoff·(3)Antioxidationsmittel·(5)Süßungsmittel
(6)Phenylalaninquelle·(7)Koffein·(8)Chinin·(G)Milch

Fresh Juices

Fresh Orange Juice freshly pressed orange juice	0,4 l	€ 5.5
Fresh Melon Juice freshly pressed honeydew melon juice	0,4 l	€ 5.5
Fresh Apple Juice freshly pressed apple juice	0,4 l	€ 5.5
Fresh Pineapple Juice freshly pressed pineapple juice	0,4 l	€ 5.5
Fresh Grapefruit Juice freshly pressed grapefruit juice	0,4 l	€ 5.5
Fresh Vietbowl Juice grapefruit, apple, honey melon, ginger and kumquats	0,4 l	€ 5.5



Coffee

Coffee	Tasse	€ 3.0
Espresso	Tasse	€ 2.5
Double Espresso	Tasse	€ 3.6
Cappuccino ^(G)	Tasse	€ 3.8
Latte Macchiato ^(G)	Glas	€ 3.8
Milk Coffee ^(G)	Tasse	€ 3.8
Hot Chocolate ^(G)	Glas	€ 4.5
Vietnamese Coffee with condensed milk ^{(G),7}	Glas	€ 4.8
Vietnamese Iced Coffee with condensed milk ^{(G),7}	Glas	€ 5.8



Teas

Sencha Tea	Tasse	€ 3.5
Jasmine Tea	Tasse	€ 3.5
Ginger Tea fresh ginger, lime, kumquats, honey	Tasse	€ 4.0
Mint Tea fresh mint, lime, kumquats and honey	Tasse	€ 4.0
Lemongrass Tea fresh lemongrass, lime, kumquats and honey	Tasse	€ 4.0
Vietbowl Tea fresh lemongrass, ginger, mint, kumquats, lime and honey	Tasse	€ 4.0



Longdrinks

Mango Vodka	0,4 l	€ 9.9
vodka, mango juice, soda, lime, kumquats		
Maracuja Vodka	0,4 l	€ 9.9
vodka, passion fruit juice, soda, lime, kumquats		
Aperol Spritz		€ 8.9
Prosecco, aperol, orange, soda		
Hugo		€ 8.9
Prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda		
Kumquat Mojito (6 cl)		€ 10.9
rum, kumquats, lime, cane sugar, ginger ale		
Absolut Bitter Lemon⁸(6 cl)		€ 10.9
vodka, thomas henry bitter lemon, lemon zest		
Updown Beer		€ 10.9
Tiger beer, strawberry, lime, mint, orange		
Lychee Sour	0,4 l	€ 10.9
rum, lychee, lime, kumquats		
Hanoi Mule	0,4 l	€ 10.9
vodka, ginger beer, lime, kumquats		
Vietbowl Special	0,4 l	€ 10.9
vodka, sake, orange, mango, lime, kumquats		
Rum Zacapa (6 cl)		€ 13.9
with Coca Cola ^{1,7}		

Gin Tonic

Brockmans Gin / Bombay Gin / Roku Japanese (6 cl)	€ 10.9
with Thomas Henry Tonic ^{3,8}	
Ginsul / Monkey Gin / Hendrick's Gin (6 cl)	€ 11.9
with Thomas Henry Tonic ^{3,8}	

Alkoholfreie Longdrinks

Ginger Limo	0,4 l	€ 7.9
Frischer Ingwer Limette Minze Ginger Ale brauner Zucker Eiswürfel		
Strawberry Vietbowl	0,4 l	€ 8.5
Soda Erdbeersirup Limette Kumquats Eiswürfel		



Draft Beer

König Pils ^(A)	0,3 l	€ 4,2
	0,5 l	€ 5.9
Radler with Sprite ^{1,3}	0,3 l	€ 4.2
	0,5 l	€ 5.9



Bottled Beer

Benediktiner Hefeweizen ^(A) Benediktiner Wheat Beer	0,5 l	€ 5.9
Franziskaner Kristall ^(A) Franziskaner Kristall	0,5 l	€ 5.9
Tiger Beer	0,33 l	€ 4.9



Alcoholfree Beer

Benediktiner Hefeweizen ^(A) Benediktiner non-alcoholic wheat beer	0,5 l	€ 5.9
Bitburger	0,33 l	€ 4.5
Vita Malz ^{(A)(G)}	0,33 l	€ 4.5



Sake

Sake	€ 7.5
Hot / Cold	



Shots 4 cl

Jägermeister, Nep Moi, Vodka	€ 6.0
Talisker Whisky / Laphroaig	€ 8.0
Zacapa	€ 9.0



Schaumweine & Champagner^(L) (Sparkling Wines)

Prosecco

SCAVI & RAY Prosecco Prosecco · Extra Dry · Italien	Fl. 0,20 l	€ 9
SCAVI & RAY Prosecco Rosé Prosecco · Extra Dry · Italien	Fl. 0,20 l	€ 9

Sekt & Deutscher Schaumwein

Strauch Riesling Sekt Brut Bio Rheinhessen · Deutschland	Fl. 0,75 l	€ 40
Sauvignon Blanc 'Kaitui' Sparkling Weingut Markus Schneider Deutschland - Pfalz	Fl. 0,75 l	€ 45

Crémant^(L)

Bouvet Excellent	Fl. 0,75 l	€ 40
Bouvet Crémant de Loire Rosé	Fl. 0,75 l	€ 40
Ladubay Crémant de Loire	Fl. 0,75 l	€ 40

Champagner

Moët & Chandon Brut Impérial Champagne Brut · Frankreich	Fl. 0,75 l	€ 99
Louis Roederer Collection 246 Champagne Brut · Frankreich	Fl. 0,75 l	€ 110



(1)Farbstoff·(3)Antioxidationsmittel·(A)Gluten·(L)Sulfite



White Wines Offene Weine

Vietbowl Hauswein - Riesling 0,2 l € 7.5
Thörnicher Riesling, Weingut Ludwig, Mosel

Vietbowl Hauswein - Weißburgunder 0,2 l € 7.5
Weißburgunder, Weingut Ludwig, Mosel

JUNG Riesling, trocken 0,2 l € 8.0
VDP. Weingut Jakob Jung
Knackige, erfrischende Säurestruktur,
mittlerer Körper.

Grauburgunder, QbA, trocken 0,2 l € 8.0
Weingut Dr. Koehler

Rosé Wines Offene Weine

Vietbowl Hauswein - St. Laurent Rosé 0,2 l € 7.5
Weingut gebrüder Ludwig, Mosel

Red Wines Offene Weine

Raiza 0,2 l € 7.5
Spain, Rioja

Gran Passione 0,2 l € 8.5
Italien, Venetien

Red Wine Bottles

Raiza Fl. 0,75 l € 28
Spain, Rioja

Gran Passione Fl. 0,75 l € 30
Italien, Venetien

Côtes du Rhône Fl. 0,75 l € 35
Frankreich, Côtes du Rhône AOC

Black Print Fl. 0,75 l € 42
Germany, Markus Schneider

White Wine Bottles

Vietbowl Hauswein - Weißburgunder Germany, Weingut Ludwig, Mosel <i>Birne · Zitrus · feine Kräuter · elegant</i>	Fl. 0,75 l	€ 35
Vietbowl Hauswein - Riesling Germany, Weingut Ludwig, Mosel <i>Exotische Früchte · Honig · elegant · frisch</i>	Fl. 0,75 l	€ 35
Vietbowl Hauswein - St. Laurent Rosé Weingut Gebrüder Ludwig, Mosel · trocken <i>Rote Beeren · frisch · leichte Säure</i>	Fl. 0,75 l	€ 35
Dr. Koehler Sauvignon Blanc Germany, Dr. Koehler, trocken, fruchtig <i>Exotische Früchte · Kräuter · frisch · elegant</i>	Fl. 0,75 l	€ 35
JUNG Spätburgunder Rosé, trocken VDP. Gutswein, Weingut Jakob Jung <i>Feine Frucht · frisch · elegant</i>	Fl. 0,75 l	€ 35
JUNG Riesling, trocken VDP. Gutswein, Weingut Jakob Jung <i>Knackig · frisch · mineralisch</i>	Fl. 0,75 l	€ 39
Grauburgunder, QbA, trocken Germany, Dr. Koehler Grauburgunder Kaisermantel <i>Pfirsich · Quitte · Kräuter · frisch</i>	Fl. 0,75 l	€ 45
Kaitui Sauvignon Blanc Germany, Markus Schneider, trocken, fruchtig <i>Stachelbeere · Maracuja · Limette · mineralisch</i>	Fl. 0,75 l	€ 42
Cloudy Bay Sauvignon Blanc Neuseeland, trocken, fruchtig <i>Passionsfrucht · Zitrus · Pfirsich · frisch</i>	Fl. 0,75 l	€ 65
Rheingau Riesling, trocken Germany, Robert Weil <i>Lebendig · frisch · mineralisch</i>	Fl. 0,75 l	€ 42



- (A) glutenhaltiges Getreide
- (B) Krebstiere
- (C) Eier
- (D) Fisch
- (E) Erdnüsse
- (F) Soja
- (G) Milch / Laktose
- (H) Schalenfrüchte
- (I) Sellerie
- (J) Senf
- (K) Sesam
- (L) Schwefeldioxid / Sulfite
- (M) Lupinen
- (N) Weichtiere

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) mit Süßungsmittel(n)
- (6) enthält eine Phenylalaninquelle
- (7) koffeinhaltig
- (8) chininhaltig
- (9) mit Phosphat
- (10) geschwefelt



VIETBOWL

Potsdamer Platz

**Marlene-Dietrich-Platz 1
10785 Berlin**

Tel.: 030 25931200

<https://www.vietbowl.de>

Montag bis Sonntag
11:30 - 23:00 Uhr

