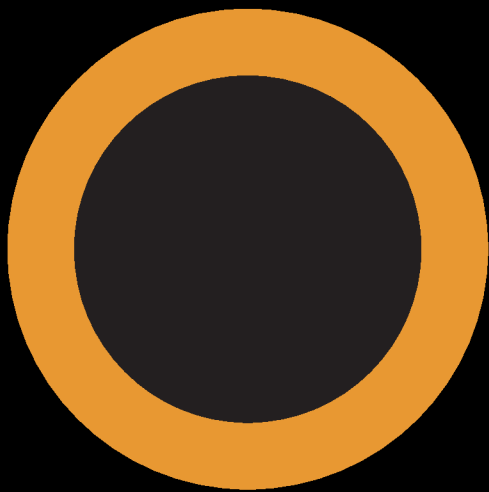






Payment Methods
Cash
EC (over 15 euros)
Credit Card (over 15 euros)
Tip not Included

Homemade Tapas a la Vietbowl

1	Edamame Beans Japanische Sojabohnen <i>japanese soybeans</i>	5,90
2	Banh Trang Nuong^(D) Fleisch, Eier, Schalotten auf Reisblättereig gegrillt	6,90
7	Garnelen Tempura^(A,B) 3Stück Frittierte Garnelen im Tempura-Mantel mit Teriyaki Sauce	9,90
8	Wantan Ran^(A) 5Stück friettierte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hähnchen <i>fried dumplings filled with prawns and chicken</i>	6,90
9	Ga Xien gegrillte Hähnchenspieße <i>grilled chickensticks</i>	6,90
10	Nem Ran^{(C) (B) 5} 5Stück Frühlingsrollen gefüllt mit Fisch und Garnelen <i>springrolls filled with fish and prawns</i>	7,90
10	Gyoza^(A) 4Stück Gyoza Teigtaschen mit Hähnchenfüllung in Ponzusauce	5,90

(Alle Gerichte enthalten Erdnüsse)

(Alle dishe contain peanuts)

Homemade Tapas a la Vietbowl

11	Chicken Rolls ^(B) (C) 1Stück	4,90
12	Salmon Rolls ^(B) (C) 1Stück	5,90
13	Tuna Rolls ^(B) (C) 1Stück	5,90
14	Tofu Rolls ^(B) (C) 1Stück	4,90
16	Beef Rolls ^(B) (C) 1Stück	5,50
17	Praw Rolls ^(B) (C) 1Stück	5,90
15	Tapas Plate to share ^(B) (C) Gemischte Homemade-Tapas	18,90

Alle Gerichte enthalten Erdnüsse
(Alle dishe contain peanuts)

Vegan pur

- | | | |
|---|---|-------|
| 3 | Nem Chay
Porree, Möhren, Mungobohnen, Glassnudeln,
sesame öl und Zwiebeln.
<i>Leek, carrots, mung beans, glass noodles,
sesame oil and onions</i> | 6,90 |
| 4 | Wantan Chay
Tofu, möhren, mungobohnen ,sesame öl und Zwiebeln
<i>Tofu, carrots, mung beans ,sesame oil and onions.</i> | 6,90 |
| 5 | Tapas Plate to share^(B) (C)
Gemischte Homemade-Tapas vegan | 17,00 |

Vegan pur

- 18 **Udon-Kräuterseitling-Suppe** 13,90
Udon-Nudeln, Kräuterseitling, Kaiserschoten,
Cherrytomaten, Ingwer, Zwiebeln, Dill,
Ananas, Sesamöl, Tofu, Koriander
*udon-noodle, oyster mushroom, mangetout, cherry-
tomatoes, ginger, onion, dill, pine-apple, sesame oil, tofu, coriander*
- 19 **Vegi-Vietbowl** ^(E) ^(A) a 13,90
Kaiserschoten, Chinakohl, Meerrettich,
Kräuterseitling, Soja-Balsamico,
Teriyakijus, Tofu, serviert mit Reis
*Mangetout, chinese cabbage, horseradish,
oyster mushroom, teriyaki sauce, tofu, served
with fragrant rice*
- 6 **Pikanter weich Tofu** ^(E) ^(A) a 13,90
Tofu, gemüse mit gemahlenem asiatisch gewürze in roter
pikanter sauce Dekoration geschnitzt koriander
und Frühling Zwiebel Seitenansicht.
*Tofu, vegetable with ground asian spices in red spicy sauce
decoration carved coriander and spring onion side view.*

Soup / Suppen

Canh Chua Vietbow (Mama Regional Style) ^(c)

Kräftiger Hühnerfond, Cherrytomaten,
Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander, champignons
und Dill abgeschmeckt mit Limettenjus

*chicken stock, cherry-tomatoes, ginger, spring onion,
coriander, champignons, dill, seasoned with lime-sauce*

20	Chicken	6,90
21	Lachs	7,90
22	Tofu	6,90

Cremige Cocos-Soup ^(c)

Kräftige Hühnerbouillon mit Champignons,
Kaiserschoten und sahnige Kokosmilch, Koriander

*chicken stock with white mushrooms, mangetout
and creamy coconut milk, coriander*

23	Chicken	6,90
24	Lachs	7,90
25	Tofu	6,90

Misosuppe

Frühlingszwiebeln, Kräuterseitling, Wakame-Algen instant
und roter Miso wahlweise mit:

*spring onions, King Oyster Mushroom wakame seaweed instant
and red miso optionally with:*

26	Lachs (salmon)	7,90
27	Hähnchen (Chicken)	6,50
28	Garnelen (shrimps)	7,50
29	Tofu	6,50

Soup / Suppen

Pho Ha Noi (Classic Hanoi Style) ^{(c),5}

Reisbandnudeln in einer kräftiger, klarer Rinderbouillon
verfeinert mit Zimt, Kardamom, Anis,
Ingwer, Schnittlauch und Koriander

*ribbon rice-noodles in a strong, clear chicken stock seasoned
with cinnamon, cardamom, anise, ginger, chives and coriander*

30	Rind	14,90
31	Chicken	13,90
32	Tofu	13,90

Vietbowl Nudelnsuppe (spezialität) ^{(c)5}

Pakchoi, Sojasprossen, Pilz, Nudeln in Trockengarnelen Brühe,
lauchzwiebel wahlweise mit:

*Pak choi, bean sprouts, mushroom, noodles in dry shrimp broth,
spring onion optionally with:*

33	Gegrilltes hähnchen (Grilled chicken)	14,90
34	Rind (Beef)	15,90
35	Garnelen (Shrimps)	16,90
36	Ente (Duck)	16,90

Vietbowl Udon-Nudeln (Mama Regional Style) ^{(c)5}

40	Lachs und Fleisch in einem pikanten Hühnerfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Koriander und Dill abgeschmeckt mit Limettenjus, Zimt, Anis	15,90
----	---	-------

42	Udon Bo Xot Vang ^(c) Beef geschmort mit Tomaten, Udon-Nudeln, Koriander, Lauchzwiebel, Ingwer und Knoblauch	14,50
----	--	-------

Homemade Salad a la Vietbowl

Grüne Bohnen Salat ^(c)

Grüne Bohnen Salat mit verschiedenem Gemüse, Kräutern, Koriander
und Erdnüssen in Limetten-FischsaucenDressing wahlweise mit:

*Green beans Salad with various vegetables, herbs and peanut, coriander
in lime-fish-sauce-dressing ,with optional:*

45	Hühnerfleisch (Chicken)	13,90
46	Rind (sliced hüftsteak)	14,90
47	Garnelen (grilled Shrimp)	15,90
48	Lachs (Grilled Salmon)	15,90
49	Tofu	13,90

(leicht scharf - a little bit spicy)

Homemade Salad a la Vietbowl

Nom Du Du:

einer pikanten Chili-Limetten-Vinaigrette serviert mit
green papaya, tomatoes, mint, coriander, carrot roasted peanuts
in a savoury chili-lime-vinaigrette served with

50	Salmon gegrillt	16,90
51	Tofu	13,90
52	Shrimps	16,90
53	Chicken	14,90
54	Tuna gegrillt	16,90

Glasnudelsalat ^(c)

verfeinert mit Saison Salat, Koriander und Möhren in einem
Sake-Sesam-Dressing wahlweise mit
Glass noodle refined with seasonal salad
and carrots in a Sake-sesame-dressing

55	Gebackene Ente	16,90
56	Chicken gegrillt	14,90
57	geschnetzeltes Hüftsteak gegrillt	15,90
58	Salmon gegrillt, Schalotten	16,90
59	Tuna gegrillt, Schalotten	16,90
590	Tofu	13,90

(leicht scharf - a little bit spicy)

Homemade Salad a la Vietbowl

Vietbowl Salat^(C)

Salarico, Eisberg, Radicchio, Tomaten, Rucola,
geröstete Erdnüsse, Sesam in einer
Yuzu-Olivenöll-Vinagrette mit

*salarico, iceberg lettuce, radicchio, tomatoes, arugula,
roasted peanuts, sesame in the yuzu olive-oil-vinaigrette with*

60 **Ente** (duck)⁷ 16,90

61 **Hähnchenbrust gegrillt** (grilled chicken) 13,90

62 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak** (sliced sirloin steak) 15,90

63 **Lachs gegrillt** 16,90

grilled salmon, dill, shallots, horseradish^{(D) (E)}

64 **Thunfischgegrillt** 16,90

grilled tuna, dill, shallots, horseradish^{(D) (E)}

Vietbowl Mango

mit Schalotten, Dill, Rucola,
Soja-Balsamico und gerösteten Erdnüssen und

*with shallots, dill, arugula, soy-balsamic, horseradish,
fresh mango, roasted peanuts, sesame and*

66 **Lachs gegrillt** (grilled salmon)^{(D) (E)} 16,90

67 **Thunfischgegrillt** (grilled tuna)^{(D) (E)} 16,90

Vietbowl Ananas

mit Schalotten, Dill, Rucola,
Soja-Balsamico und gerösteten Erdnüssen und

*with shallots, dill, arugula, soy-balsamic, horseradish,
fresh pineapple, roasted peanuts, sesame and*

68 **Lachs gegrillt** (grilled salmon)^{(D) (E)} 16,90

69 **Thunfischgegrillt** (grilled tuna)^{(D) (E)} 16,90

Nudeln

Bun Nam Bo ^(C)

Lauwarme Duftreisnudeln mit Sprossen-Salat, Sesam, geröstete Erdnüsse in Fisch-Ingwer-Vinaigrette mit

lukewarm rice noodle with sprouted-salad, sesame, roasted peanuts in fish-ginger-vinaigrette with

70	Ente (duck) ⁷	16,90
71	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken)	13,90
72	geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	15,90
73	Lachs gegrillt <i>grilled salmon, dill, shallots, horseradish</i> ^(D) ^(E)	16,90
74	Thunfischgegrillt <i>grilled tuna, dill, shallots, horseradish</i> ^(D) ^(E)	16,90
75	Tofu (tofu)	13,90

Pho Kokos Cream ^(C)

Cremige Kokos-Curry-Sauce, vietnamesische Duftreisbandnudeln, Sesam, Sprossen, Anis, Zimt, Salat und gerösteten Erdnüssen mit

Creamy coconut-curry-sauce, vietnamese rice-noodle-ribbon, sesame, sprouted, anise, cinammon, salad and roasted peanuts with

80	Ente (duck) ⁷	16,90
81	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken)	13,90
82	geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	15,90
83	Lachs gegrillt <i>grilled salmon, dill, shallots, horseradish</i> ^(D) ^(E)	16,90
84	Thunfischgegrillt <i>grilled tuna, dill, shallots, horseradish</i> ^(D) ^(E)	16,90
85	Tofu (tofu)	13,90

Nudeln

Pho soja (Lang Thuong style) ^{(E) (A)} 11

Vietnamesische Duftreisbandnudeln aromatisiert, Sesam,
frischem Sprossen-Krautsalat, Kräuter, Sesam,
Erdnüssen und einem Soja-Schalotten-Dressing und
*vietnamese ribbon rice noodle, sesame, fresh sprouted slaw,
herbs, sesame, peanuts, soy-shallot-dressing and*

90	Ente (duck) ⁷	16,90
91	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken)	13,90
92	geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	15,90
93	Lachs gegrillt <i>grilled salmon, dill, shallots, horseradish</i> ^{(D) (E)}	16,90
94	Thunfischgegrillt <i>grilled tuna, dill, shallots, horseradish</i> ^{(D) (E)}	16,90
95	Tofu (tofu)	13,90

Udon Xao

Würzige Udon Nudeln aus dem Wok mit
Gemüse, Erdnüssen, Koriander. (Leicht scharf)

86	Ente (duck) ⁷	17,90
87	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken)	14,90
88	geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	16,90
89	Lachs gegrillt <i>grilled salmon, dill, shallots, horseradish</i> ^{(D) (E)}	17,90
96	Thunfischgegrillt <i>grilled tuna, dill, shallots, horseradish</i> ^{(D) (E)}	17,90
97	Tofu (tofu)	14,90

Rice Dishes

- 100 **Teriyaki Duck** ^(E) ^(A) 18,90
Entenbrust auf Kaiserschoten, Chinakohl, Erdnüsse,
Kräuterseitling, Sojasauce, serviert mit Duftreis
*duck breast on kaiser peppers, chinese cabbage, peanuts,
oyster mushroom, soy-sauce, served with fragrant rice*
- 101 **Teriyaki Chicken** ^(E) ^(A) 15,90
Hähnchenbrust auf Kaiserschoten, Chinakohl, Erdnüsse,
Kräuterseitling, Sojasauce, serviert mit Reis
*chicken breast on mangetout, chinese cabbage, peanuts,
oyster mushroom, soy-sauce, served with fragrant rice*
- 102 **Beef Vietbowl** ^(E) ^(A) 17,90
Geschnetzeltes Hüftsteak gegrillt auf Kaiserschoten,
Chinakohl, Erdnüsse, Soja-Balsamico, geröstete Erdnüsse,
Kräuterseitling, serviert mit Duftreis
*grilled sliced sirloin steak on mangetout,
chinese cabbage, peanuts, soy-balsamic, roasted peanuts,
oyster mushrooms, served with fragrant rice*
- 103 **Teriyaki Salmon** ^(E) ^(A) 19,90
Lachs gegrillt mit Dill, Schalotten, Kaiserschoten,
Chinakohl, Erdnüsse, Wasabi-Sauce, Teriyakijus, Sesam, Meerrettich,
Kräuterseitling, Soja-Balsamico, serviert mit Duftreis
*grilled salmon with dill, shallots, mangetout,
chinese cabbage, peanuts, wasabi-sauce, teriyaki sauce,
horseradish, oyster mushroom, soy-balsamic, served with
fragrant rice*
- 104 **Tuna Vietbowl** ^(E) ^(A) 19,90
Thunfisch gegrillt, Dill, Schalotten,
Kräuterseitling, Chinakohl, Erdnüsse, Soja-Balsamico, Sesam,
Meerrettich, Wasabi-Soße, Teriyakijus, serviert mit Duftreis
*grilled tuna with dill, shallots, oyster mushrooms,
chinese cabbage, peanuts, soy-balsamic, sesame, horseradish,
wasabi-sauce, teriyaki sauce, served with fragrant rice*

Rice Dishes

Cremige Kokos Curry

Cremige Kokos-Curry-Sauce, Champignons, Ananas, Krautsalat,
Kräuter, geröstete Erdnüsse, Sesam, serviert mit Duftreis und
*creamy coconut-curry-sauce, with mushrooms, pineapple,
slaw, herbs, roasted peanuts, served with rice and*

105	Thunfisch gegrillt	18,90
	<i>grilled tuna, dill, shallots, horseradish^(D) ^(E)</i>	
106	Ente (duck) ⁷	17,90
107	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken)	14,90
108	Lachs gegrillt ^(D) ^(E)	18,90
	<i>grilled salmon, dill, shallots, horseradish</i>	
109	geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	15,90
110	Tofu (tofu)	13,90

PAK CHOI

Gebratener Pak Choi,Kräuterseitling mit Spezial
Austern-Ingwer-Soße dazu Reis wahlweise mit:
*Stir-Fried Parkchoi,King Oyster mushrooms with special-
Oyster-Ginger-sauce with steamed rice and*

111	geschnetzeltes Rinderhüftsteak (sliced sirloin steak)	15,90
112	Thunfisch gegrillt	17,90
	<i>grilled tuna, dill, shallots, horseradish^(D) ^(E)</i>	
113	Lachs gegrillt ^(D) ^(E)	17,90
	<i>grilled salmon, dill, shallots, horseradish</i>	
114	Ente (duck) ⁷	16,90
115	Hähnchenbrust gegrillt (grilled chicken)	14,90
116	Tofu (tofu)	14,90

Bowl

200	Salmon Bowl gegrilltes Lachsfilet mit Edamame, Avocado und Mais in Teriyaki Sauce dazu Duftreis	17,90
201	Chicken Bowl gegrilltes Hähnchenbrust mit Edamame, Avocado und Mais in Teriyaki Sauce dazu Duftreis	14,90
202	Beef Bowl gegrillte Rinderhüfte mit Edamame, Avocado und Mais in Teriyaki Sauce dazu Duftreis	16,90
203	Thunfisch Bowl gegrilltes Thunfischfilet mit Edamame, Avocado und Mais in Teriyaki Sauce dazu Duftreis	17,90
204	Tofu Bowl gebackener Tofu mit Edamame, Avocado und Mais in Teriyaki Sauce dazu Duftreis	13,90

Kindermenü

Kids Menue 1

Gebratene Nudeln mit Eiern, Karotte, Sojasossen, Kaiserschoten		
120	mit Hühnenspießen vom Grill	10,90
121	mit Lachs vom Grill	12,90

Kids Menue 2

Bratreis mit Eiern, Karotte, Sojasossen, Kaiserschoten		
122	mit Hühnenspießen vom Grill	10,90
123	mit Lachs vom Grill	12,90

Dessert und Eis

Fragen Sie unser Personal nach unserem Angebot

Cold Drinks

Coca Cola ^{1,2,3} / Zero ^{1,2,3} / Light ^{1,2,3} Mexo Mix, Sprite, Fanta	Fl. 0,33 l	3,40
Taunus Quelle Medium	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	3,40 6,50
Taunus Quelle Still	Fl. 0,25 l Fl. 0,75 l	3,40 6,50
Ginger Ale ^{1,3,4} , Tonic ⁴	Fl. 0,2 l	3,40

Cold Drinks

Mango-, Apfel-, Maracujafruchtsaft Lychee-, Drachenfrucht- und Guavenfruchtsaft	0,4 l	3,80
Guave-Limette Guave, Limetten, Kumquats, Eis	0,5 l	6,50
Lychee-Limette Lychee, Limetten, Kumquats, Eis	0,5 l	6,50
Drachenfrucht-Limette Drachenfrucht, Limetten, Kumquats, Eis	0,5 l	6,50
Mango Vietbowl Mango, Limetten, Kumquats, Eis	0,5 l	6,50
Mango Sunset^{1,3} Mango, Granatapfelsirup, Limetten, Kumquats, Eis	0,5 l	6,50
Maracuja Sunset^{1,3} Maracuja, Granatapfelsirup, Limetten, Kumquats, Eis	0,5 l	6,50
Chanh Da Limetten, Kumquats, Rohrzucker, Eis	0,5 l	6,50
Mango Minzsaft Mango, frische Ananas, Orangensaft, Kumquats, Minze	0,4 l	5,80
Mango Lassi	0,4 l	5,80
Limette Ingwer Minze	0,4 l	5,80
Himbeere Zitrone	0,4 l	5,80

Reisstrohhalme ab sofort verfügbar

Rice straws available now

Cold Drinks

Frisch gepresster Orangensaft	0,4 l	6,90
Fresh Melon Juice frisch gepresster Honigmelonen-Saft	0,4 l	6,90
Fresh Apple Juice frisch gepresster Apfelsaft	0,4 l	6,90
Fresh Pineapple Juice frisch gepresster Ananassaft	0,4 l	6,90
Fresh Grapefruit Juice frisch gepresster Grapefruchtsaft	0,4 l	6,90
Fresh Vietbowl Juice Grapefruit, Apfel, Honigmelone, Ingwer	0,4 l	7,90
Vodka Vodka mit Mango, Limetten, Kumquats, Blue Curacao Vodka mit Maracuja, Limetten, Kumquats, Blue Curacao Vodka mit Rohrzucker, Limetten, Kumquats	0,5 l	7,90
Reisstrohhalme ab sofort verfügbar <i>Rice straws available now</i>		
Brocksman / Hendrick's Gin / Ginsul / Monkey mit Thomas Hennry Tonic ⁴ mit Thomas Hennry Ginger Ale ^{1,3,4}		8,50
Glenmorangie / Talisker Whisky / Laphroaig mit Cola ^{1,2,3}		8,50
Rum / Zacapa mit Cola ^{1,2,3}		8,50
Aperol Spritz		7,90

Hot Drinks

Kaffee	Tasse	3,30
Espresso	Tasse	3,30
Cappuccino ^(F)	Tasse	3,80
Latte Macchiato ^(F)	Glas	3,80
Mui Ne Espresso mit gezuckerter Kondensmilch ^(F)	Tasse	4,60
Sencha Tee	Tasse	3,30
Jasmin Tee	Tasse	3,30
Ingwer Tee mit frischem Ingwer, Limetten, Kumquats, Minze, Zimt, Honig	Tasse	4,30
Minz Tee mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Limetten, Kumquats, Honig	Tasse	4,30
Zitronegras Tee mit frischer Zitronegras, Ingwer, Limetten, Kumquats, Honig	Tasse	4,30

Bier vom Fass

König Pils	0,25 l	3,20
	0,4 l	4,20
Radler mit Sprite ^{1,3}	0,25 l	3,20
	0,4 l	4,20
Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	4,80

Flaschenbier

Benedikt. Hefe Dunkel	0,5 l	4,80
Franzisk. Kristall	0,5 l	4,80
Tiger Beer	0,33 l	4,80
Saigon Beer	0,33 l	4,80

Alkoholfreies Bier

Benediktiner Hefeweizen	0,5 l	4,80
Bitburger	0,33 l	3,40
Jever Fun	0,33 l	4,80
Ginger Beer	0,2 l	3,40

Weißweine

Riesling QbA¹¹ Deutschland, Pfalz	0,2 l	6,80
Grauburgunder¹¹ Deutschland, Pfalz	0,2 l	6,90
Chardonnay QbA trocken ¹¹	0,2 l	8,50
Sauvignon blanc QbA trocken ¹¹ Collection Baden-Baden	0,2 l	7,90
Cuvée Rosé ¹¹	0,2 l	6,80
Rosé Hammel Sophie Helene ¹¹ Deutschland, Pfalz	Fl. 0,75 l	23,90
Gewürztraminer ¹¹ Deutschland, Bergdolt / Pfalz	Fl. 0,75 l	28,00
Grauburgunder Markus Pfaffmann, trocken¹¹ Deutschland, Pfalz	Fl. 0,75 l	25,90
Chardonnay Deutschland, Pfalz	Fl. 0,75 l	28,90
Riesling Köwerich Einblick Nr.1, trocken¹¹ Weingut: Von Othegraven / Mosel-Saar-Ruwer	Fl. 0,75 l	25,90
Sauvignon blanc, Kaitui, trocken¹¹ Markus Schneider / Die Trauben für diesen Wein stammen von zwei unterschiedlichen Standorten mit zweierlei Bodenprägung: Löß-Lehm und Kalkstein	Fl. 0,75 l	35,50
Shots		
Jägermeister , HüttensauSauce schnäpsle , Wodka	4 cl	4,90
Glenmorangie , Talisker, Laphroaig , Zacapa	4 cl	7,50

Rotweine

Gran Passione Rosso - Rot trocken¹¹	0,2 l	6,90
Venetio Italia	0,75 l	20,90
Aspa, Tempranillo¹¹	0,2 l	6,90
Navara Espania		
Fabelhaft Tinto Douro DOC / trocken¹¹	Fl. 0,75 l	29,00
Portugal, Würzig rauchig, weich mit Aromen von Sauerkirschen und roten Beeren		
Primitivo di Manduria¹¹	Fl. 0,75 l	32,00
Koiné Italia		
Solane Valpolicella¹¹	Fl. 0,75 l	29,90
Santi Italia		
Black Print, Cuveé QbA, trocken¹¹	Fl. 0,75 l	39,00
Weingut: Markus Schneider / Pfalz		
Riesling Sekt brut¹¹	Fl. 0,75 l	29,00
Weißburgunder Sekt extra brut	Fl. 0,75 l	33,00
Deutschland, Bergdolt / Pfalz		
Crémant		
Bouvet Crémant De Loire Rose¹¹	Fl. 0,75 l	33,00

Alle ausgesuchten Weine stammen von Erzeugern, die Qualität über Quantität stellen.
Wir bitten daher bei Jahrgangswechseln um Ihr Verständnis

Zahlungsmöglichkeiten

Payment Methods

Cash

EC

Credit Card

Tip not Included

(1) mit Farbstoff, (2) koffeinhaltig,
(3) mit Konservierungsstoff, (4) chininhaltig
(5) mit Geschmacksverstärker, (6) mit Süßungsmittel,
(7) mit Nitritpökelsalz, (10) mit Stabilisator,
(11) enthält Sulfite,

(A) glutenhaltige Getreide, (B) Schalentiere,
(C) Fisch, (D) Eier, (E) Soja, (F) Milch/Laktose,
(G) Glucose-Fructose-Sirup, (H) Erdnüsse,
(I) Sellerie, (L) Sesam

Bitte fragen Sie unsere Servicemitarbeiter
nach der zusätzlichen Allergie-Infokarte

Besuchen Sie uns auch an den folgenden Adressen:

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

**Straßmannstraße 41
10249 Berlin**

**Böhmischestraße 13
12055 Berlin**

**Karl-Marx-Straße 9
12043 Berlin**

VIETBOWL

Charlottenburg

Uhlandstraße 156

10719 Berlin

Tel.: 030 88915240

Fax.: 030 88915250

<https://www.vietbowl.de>

Montag bis Sonntag

11:00 - 23:00 Uhr