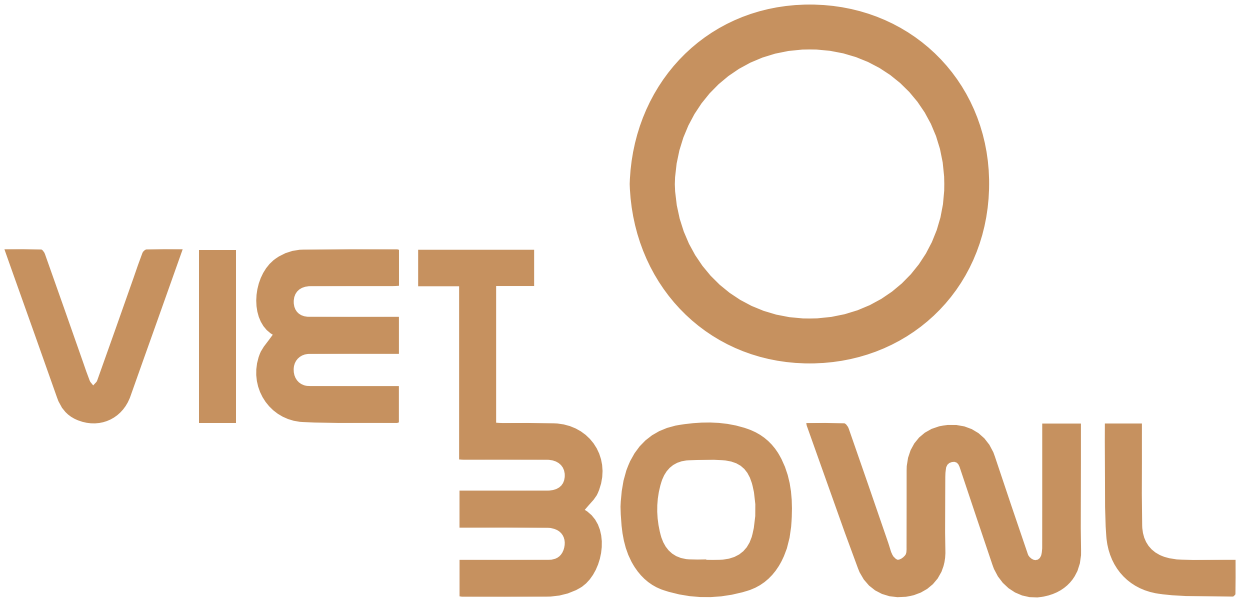
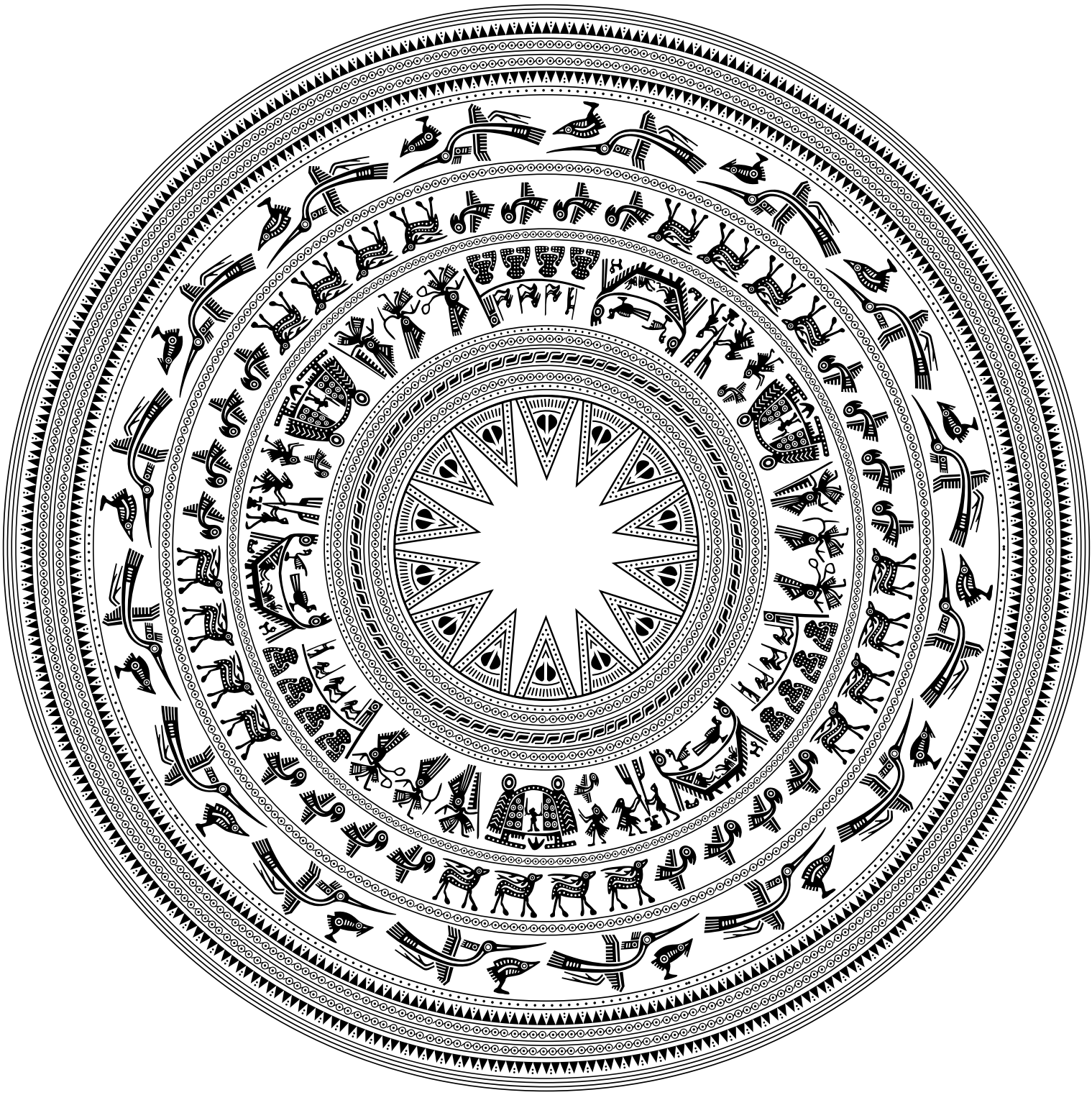

VIET
BOWL



Appetizers

1 **Edamame (vegan)**
japanische Sojabohnen / Meersalz
japanese soybeans / sea salt

2 **Roast Pork (vegan)**
veganer knuspriger Schweinebauch
vegan crispy pork belly

3 **Pearl Island**
gegrillte Jakobsmuscheln / Frühlingszwiebelöl / knuspriger Reis / geröstete Erdnüsse - Zwiebeln
grilled scallops / spring onion oil / crispy rice / roasted peanuts - onions

5 **Happy Monk (vegan)**
gegrillte Auberginen / Soja-Limetten-Soße / Sojaprotein / Lauchzwiebeln
grilled eggplant / soy lime sauce / soy protein / spring onions

6 **Early Sun (vegan)**
gebratene Bao-Brötchen mit einer Gemüsefüllung / hausgemachte Kokos- Kurkuma-soße
fried bao buns with vegetable filling / homemade coconut turmeric sauce

8 **Captain Prawn**
zwei gegrillte große Garnelen / Frisee - Zuckerschoten / Basilikum-Olivenöl
two grilled big prawns / frisee-sugar snaps / basil olive oil

9 **Ocean Spring Roll** (C) (D) (J) (S) (3) (12)
Garnelen / Flusskrebs / Mayonnaise / Zwiebeln / Karotten
shrimp / crayfisch / mayonnaise / onions / carrots

10 **Pagoda Spring Roll (vegan)**
Tofu / Gemüse / Süßkartoffen / Glasnudeln
tofu / vegetables/ sweet potatoes / glass noodles

Homemade Summer Rolls
Reispapier / Kräutersalat / Vermicelli / Erdnüsse / Limetten-Vinaigrette / Sprossen
rice paper / herb salad /vermicelli/ peanuts /lime vinaigrette / sprouts

11 **Huhn**
12 **Beef**
13 **Lachs**
14 **Tuna**
15 **Tofu**

VIETBOWL

Appetizers

Ba Na Hills
Mango / Kokosnussherzsalat / Sprossen / Erdnüsse / Koriander / Chili-Limetten-Vinaigrette
Mango/ coconut heart salad / sprouts / peanuts / coriander / chili lime vinaigrtette

16 **Huhn**
17 **Sojaprotein**

18 Wild Flower
gegrillte Gyoza gefüllt mit Gemüse
grilled gyoza filled with vegetables

19 Tuna Carpaccio
Thunfisch geräuchert / Frisee – Zuckerschoten / Basilikum-Olivenöl / Kürbiskerne
Smoke tuna / frisee sugar snaps / basil olive oil/ pumpkin seeds

20 Tapas Platte to share
Bao-Brötchen / Frühlingsrollen / Sommerrollen / gegrillte Gyoza / veganer Schweinebauch / gegrillte Garnelen
Fried bao buns / springsrolls / summer rolls / grilled gyoza / vegan crispy pork belly /grilled prawn

Buddha Dishes

21 Udon-Kräuterseitling-Suppe
Udon-Nudeln / Kräuterseitling / Brokkoli / Cherry-Tomaten / Ingwer/ Zitronengras / Zwiebeln / Koriander / Gemüse/ Sesamöl / Dill / Tofu
Udon noodles / oyster mushroom / broccoli / cherry-tomatoes / ginger /lemongras / onions coriander / vegetables /sesame oil / dill /tofu

22 Reis Veggie Vietbowl
gegrilltes Gemüse aus Zuckerschoten / Chinakohl / Kräuterseitling / Soja-Balsamico / Teriyaki / Tofu / Erdnüssen /Jasminreis
grilled vegetables made from sugar snaps / chinese cabbage / oyster mushroom /soy balsamic teriyaki sauce / tofu / peanuts / jasmine rice

Laughing Monk
23 **gebratenes veganes Sojaprotein / Gemüse / Thymian-Zitronengras-Sojasoße / Jasminreis**
fried vegan soy protein/ vegetable / thyme-lemongrass-soy sauce / jasmine rice

optional Tofu
optional tofu

VIET BOWL

24

Huong Pagoda

lauwarme Reisnudeln / Kräutersalat / Sprossen / Sesam / Erdnüssen / vegane Vinaigrette/ Pagoda Frühlingsrolle

lukewarm rice noodles / herb salad / spouts / sesame / peanuts / vegan vinaigrette / pagodaspring roll

25

Veggie Bowl

Udon Nudeln / Auberginen / saisonales Gemüse / Tofu / Soja-Limetten-Soße

Udon noodles / eggplant / seasonal vegetables / tofu / soy-lime sauce

26

Buddha Bowl

Sojaprotein / Auberginen / Gemüse / Soja-Limetten-Soße / Jasminreis optional Tofu

Soy protein / eggplant / vegetables/ soy-lime sauce / jasmine rice optional tofu

27

One Pillar Pagoda

veganer knuspriger Schweinebauch in Char Siu - Marinade / Gemüse / Jasminreis

vegan crispy pork belly in Char Siu marinade / vegetables / jasmine rice

28

Tam Chuc Pagoda

Sojaprotein / Kräutersalat / Sprossen / Sesam / Erdnüsse / vegane Vinaigrette / Reisnudeln

soy protein / herb salad / sprouts / sesame / peanuts / vegan vinaigrette / rice noodles

optional Tofu

optional tofu

29

Bai Dinh Pagoda

karamellisierter veganer Schweinebauch nach asiatischer Art / Gemüse / Duftreis

caramelized vegan pork belly asian style/ vegetables / fragrant rice optional tofu

optional Tofu

optional tofu

30

Soja Teri

Tofu / Soja-Teriyaki-Soße / Pfefferlinge / Pak Choi / Auberginen / Lauchzwiebeln / Jasminreis

Tofu / soy teriyaki sauce / chanterelle mushrooms / Pak Choi / eggplant / onions / jasmine rice

31

Putkiri Pagoda Garden

SalaRico / Eisbergsalat / Radicchio / Cherry-Tomaten / Rucola / Frisée / geröstete Maiskörner (Mandel) / Tofu / Sesam / Vegane-Olivenöl-Vinaigrette

SalaRico / iceberg lettuce / radicchio/ cherry tomatoes / arugula/ frisee / roasted corn kernels (almond)/ tofu /sesame / vegan olive oil vinaigrette

Soups / Suppen (klein)

Canh Chua Vietbowl

kräftiger Hühnerfond / Cherry-Tomaten / Ingwer / Okra / Frühlingszwiebeln / Koriander / Dill / Limettensaft

strong chicken stock / cherry tomatoes / ginger / okra / spring onions /cilantro /dill / lime jus

32 **Huhn**
33 **Lachs**
34 **Tofu**

Cremige Cocos Soup

kräftige Hühnerbouillon / Champignons / Kaiserschotten / sahnige Kokosmilch / Koriander / Frühlingszwiebeln

strong chicken bouilon / mushroom / snow peas / creamy coconutmilk /cilantro / onions

35 **Huhn**
36 **Lachs**
37 **Tofu**

Nudelsuppen / Noodle Soups (groß)

Pho Ha Noi (classic Hanoi Style)

Reisbandnudeln / klare Hühnerbouillon / Zimt / Kardamon / Anis / Ingwer / Lauchzwiebeln / Koriander

Rice noodles ribbon /clear chicken stock / cinnamon / cardamon / anise / ginger / spring onions/cilantro

40 **Rind**
41 **Huhn**
42 **Tofu**

43 Pho Bo Sot Vang

Duftreisbandnudeln / Hühnerfond / Rindfleisch / Cherry-Tomaten / Ingwer / Knoblauch /Zimt / Anis/ Lauchzwiebeln / Koriander

Rice noodles ribbon / chicken stock / beef / cherry tomatoes / ginger / garlic /cinnamon anise / spring onions / cilantro

45 Vietbowl Udon Nudeln (Mama Regional Style)

Lachs / Hühnerfond / Cherry-Tomaten / Okra / Ingwer /Koriander / Dill / Lauchzwiebeln / Udon Nudeln

Salmon /chicken stock /cherry tomatoes / okra / ginger / cilantro / dill / spring onions / udon noodles

Homemade Salad a la Vietbowl

Vietbowl Garden

Salarico / Eisbergsalat / Radieschen / Rucola /
Cherry-Tomaten / Frisée / geröstete Maisköner (Erdnüsse) /
Sesam in eine Yuzu-Olivenöl-Vinaigrette mit
Salarico /iceberg lettuce / radishes / arugula /
cherry tomatoes / frisee / roasted corn kernels
sesame in ayuzu-olive- oil- vinaigrette with

50 **Ente**
51 **Hühnerbrust**
52 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
54 **Lachs**
55 **Tuna**

Vietbowl Mango

frischer Mango / Rucola / Soja-Balsamico / Frisée /
geröstete Maiskörner / Olivenöl-Vinaigrette
fresh mango / arugula / soy balsamic /frisee /
roasted cornkernels / ovile- oil- vinaigrette

60 **Ente**
61 **Lachs**
62 **Tuna**
63 **Tofu**

Nudeln / Noodles

Bun Nam Bo

lauwarme Reisnudeln / Sprossen / Kräutersalat / Sesam /
geröstete Erdnüsse in einer Fisch-Ingwer-Vinaigrette mit
lukewarm rice noodles /sprouts / herb salad / sesame /
roasted peanuts in a fish-gingervinaigrette with

70 **Ente**
71 **Hühnerbrust**
72 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
73 **Salmon**
74 **Tuna**
75 **Tofu**

Pho Ben Tre

cremige Kokos-Curry / Sprossen / Kräutersalat / Sesam /
geröstete Erdnüsse / Anis / Zimt / Reisbandnudeln mit
creamy coconut-curry /sprouts / herb salad / sesame /
roasted peanuts / anise / cinnamon / rice noodles ribbon with

80 **Ente**
81 **Hühnerbrust**
82 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
83 **Lachs**
84 **Tuna**
85 **Tofu**

Pho Soja (Lang Thuong Style)

vietnamesische Reisbandnudeln aromatisiert / Sesam / Sprossen / Kräutersalat / geröstete Erdnüsse / Soja-Thymian-Schalotten-Dressing

vietnamese rice ribbon noodles flavored / sesame /sprouts / herb salad / roasted peanuts soy-thyme-shallot-dressing

90 **Ente**
91 **Hühnerbrust**
92 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
93 **Lachs**
94 Tuna
95 Tofu

Vietbowl Udon Xao

würzig gebratene Udon Nudeln / Chinakohl / Champignons / Pak Choi (Spinat) / Sprossen / geröstete Erdnüsse / Koriander / eine aromatisierte Soße mit

savoury fried udon noodles /chinese cabbage / mushrooms /pak choi /sprouts / roasted peanuts / cilantro / aromatic sauce with

100 **Ente**
101 **Hühnerbrust**
102 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
103 **Lachs**
104 **Sojaprotein**
105 **Tofu**

Reis Gericht / Rice Dishes

Vietbowl Teriyaki

gegrillte Zuckerschoten/ Chinakohl / Kräuterseitling / geröstete Erdnüsse / Soja-Balsamico-Soße / Jasminreis mit

grilled sugar snaps / chinese cabbage / oyster mushrooms / roasted peanuts / soy-balsamicsauce / jasmine with

110 **Ente**
111 **Hühnerbrust**
112 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
113 **Lachs**
114 **Tuna**

Mountain Sunrise

im Wok angebratenes Babymais / saisonales Gemüse / Thymian-Zitronengras-Sojasoße / Duftreis

wok fire baby corn / seasonal vegetables / thyme-lemongrass-soy stock / fragrant rice

120 **Ente**
121 **Hühnerbrust**
122 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
123 **Lachs**
124 **Tuna**

Golden Spring

cremige Kokos-Curry / Süßkartoffeln / Champignons / Saisongemüse / geröstete Erdnüsse / Kräutersalat / Jasmin Reis mit

creamy coconut-curry / sweet potatoes / mushrooms / seasonal vegetables / roasted peanuts herb salad / jasmine rice with

130 **Ente**
131 **Hühnerbrust**
132 **geschnetzeltes Rinderhüftsteak**
133 **Lachs**
134 **Tuna**
136 **Tofu**
137 **Sojaprotein**

Signatures

Bun Cha Ha Noi

gegrillter Schweinekamm / Kräutersalat / hausgemachte Limetten-Fisch-Soße / eingelegter Rettich und Karotten / Reisnudeln

Grilled pork neck / herb salad / homemade lime-fish-sauce / pickled radish and carrots / rice noodles

141 ## Cha Ca La Vong

im Wok gegrillter Fisch / Kurkuma / Dill / Zwiebeln / Kräutersalat / geröstete Erdnüssen hausgemachte Limetten-Fisch-Soße / Reisnudeln

work grilled fish / turmeric / dill / onions / herb salad / roasted peanuts/ homemade limefish-sauce/rice noodles

142 ## Bun Ca Hai Duong (Mama Regional Style)

eine traditionelle vietnamesische Suppe mit Tomaten / saisonalem Gemüse / Tilapia-Filet / Ingwer / Dill / Koriander / Lauchzwiebeln / Reisnudeln

a traditional vietnamese tomato-based soup / seasonal vegetables / tilapia fillet / ginger / dill cilantro / onions / rice noodles

143 ## Ha Noi 1945

Entenfilet / Pak Choi / Zuckerschoten / Pfifferlinge / Limetten-Soja-Soße / knuspriger Reis

duck fillet / pak choi / sugar snaps / chanterelle mushrooms / lime-soy sauce / crispy rice

optional mit Süßkartoffel

option with sweet potato

VIET BOWL

BUI NHAT LINH

144

Saigon 1975

geschnetzeltes Rinderhüftsteak / Kokosnussherzsalat / Zucker-schoten / PfifferlingeThymian-Schalotten-Rotwein-Soße / Süßkartoffeln

shredded sirloin steak / coconut heart salad / sugar snaps / chanterelle mushrooms thyme-shallot-red wine sauce

optional mit Reis oder knusprigem Reis

option with rice or crispy rice

145

Pineapple Rice

Brat-Duftreis mit Eiern / knuspriger Reis / Gemüse / große Garnelen / serviert in einer Ananas

fragrant fried rice with eggs / crispy rice / vegetables / big prawn / served in a pineapple

146

Under The Sun

Sojaprotein / saisonales Gemüse / Soja-Limetten-Soße / Spiegelei / knuspriger Reis

soy protein / seasonal vegetables / soy-lime sauce / fried egg / crispy rice

Desserts

Vietbowl Panna cotta Espresso

Vietbowl Homemade Ice Creame

Pistachio-Coconut (Pistazie-Kokos)

Coconut Cream (Kokoscreme)

Chuoi Chien Dua

gebackene Banane / Kokosraspeln / Kokosnussei

Vietbowl Cake

Chocolate Cake mit Kokosnussei

Klebreis

VIETBOWL

Durch das Zeitalter der Globalisierung ist unsere heutige Gesellschaft so offen wie noch nie. Neugier und Aufgeschlossenheit ermöglichen das Zusammenleben und den kulturellen Austausch miteinander, insbesondere in einer facettenreichen multikulturellen Metropole wie Berlin. Zu dieser Vielfalt möchten wir nun ebenso beitragen. Das Vietbowl macht es sich zum Ziel ein Stück Heimat mittels authentischer vietnamesischer cuisine nach Berlin zu bringen. Damit soll nicht nur das Heimweh der hier ansässigen Vietnames*innen gemildert werden, sondern zugleich einen Einblick in die bunte Kultur Vietnams für die hier lebenden Menschen gewähren. Zwar werden die üblichen Klassiker, wie beispielsweise die allseits bekannte Reisbandnudelsuppe "Pho", angeboten, jedoch möchten wir das Augenmerk auf weniger bekannte authentische Spezialitäten setzen. Darüber hinaus ist ein besonderes kulinarisches Erlebnis geplant, in dem das sogenannte "Ăn Cỗ" - ein traditionell vietnamesisches Festmahl - angeboten wird. Meist wird ein Ăn Cỗ für einen speziellen Anlass veranstaltet, wie z.B. Hochzeiten, Geburtstage und sogar Beerdigungen. Oftmals ist der Grund für den Anlass selbst weniger von Bedeutung. Vielmehr dient es dazu sich Zeit aus dem hektischen Alltag zu nehmen, um mit Familie und Freund*innen zusammen zu kommen, eine schöne Zeit miteinander zu verbringen und das Beisammensein zu zelebrieren.

Was gibt es besseres als ein köstliches Festmahl, um das Ganze zu begleiten? Die Bestandteile eines vietnamesischen Festmahls variieren je nach Region. Generell besteht es aus einer Vielzahl verschiedener Gerichte, die sich traditionell gemeinsam mit der Gruppe geteilt wird. Dies stärkt die Gemeinschaft und kreiert eine angenehme Atmosphäre, um einen regen Austausch zu fördern. Da wir stets bestrebt sind,unseren Kunden das authentischste Erlebnis zu bieten,haben wir professionelle Köche direkt aus Vietnam angeworben.Sie sind mit Lebensmitteln aufgewachsen und verfügen daher über das nötige Wissen,um vietnamesische Aromen originalgetreu nachzubilden.

VIETBOWL

Vietnamesisches Restaurant

Vietbowl Restaurant

Ella-Trebe Str 3
10557 Berlin

kanzleramt@vietbowl.de
www.vietbowl.de