

VIETNAMESISCHE KÜCHE



PHỞ VIỆT

SPEISEKARTE

FRISCHE ZUTATEN · AUTHENTISCHE REZEPTE

Akazienstraße 3 · 10823 Berlin

Tel. 030 47989237



VORSPEISEN

SÚP SỮA DỪA

B, L

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Zitronengras, Zwiebeln, Zucchini, Tomaten und Koriander.*Coconut milk soup with mushrooms, lemongrass, onions, zucchini, tomatoes and coriander.*

1	TOFU		4,90
2	HÜHNERFLEISCH	CHICKEN	4,90
3	GARNELEN	SHRIMP	5,90

4

WANTAN SUPPE

B, H, N, M, E

4,90

Mit Garnelen und Hühnerfleisch gefüllte Teigtaschen, frisches Gemüse, Koriander und Sesamöl.*Wonton soup with shrimp and chicken, fresh vegetables, coriander and sesame oil.*

5

NEM CHAY

H

Vegetarische Frühlingsrollen mit frischem Salat und asiatischen Kräutern, dazu süß-saure Soße.

6 STK. 5,50

8 STK. 5,90

Vegetarian spring rolls with fresh salad and Asian herbs, served with sweet and sour sauce.

6

NEM CHIÊN**Große Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Morcheln und Glasnudeln. Dazu Salat und Limettensoße.**

2 STK. 5,50

3 STK. 5,90

Large spring rolls with pork, mushrooms and glass noodles. Served with salad and lime sauce.

7

EDAMAME

L

5,90

Sojabohnen in Salzwasser gekocht.*Soybeans cooked in salted water.*



VORSPEISEN

GỎI CUỐN

SOMMERROLLEN · 2 STK.

Zwei vietnamesische Sommerrollen mit Reismudeln, frischem Salat, Mango und Erdnüssen in Reispapier, dazu hausgemachte Limettensoße.

Two Vietnamese summer rolls with rice noodles, fresh salad, mango and peanuts in rice paper, served with homemade lime sauce.

8	TOFU & AVOCADO ^B		4,90
9	HÜHNERFLEISCH ^L	CHICKEN	4,90
10	GARNELEN ^M	SHRIMP	5,90

11

HÁ CẢO^{E, G}

4 STK.

5,90

Gedünstete Teigtaschen mit Garnelenfüllung, frischem Salat und Sojasoße.

Steamed shrimp dumplings with fresh salad and soy sauce.

11a

EBI TEMPTATION

4 STK. ^H

5,90

Garnelen im Tempura-Mantel, serviert auf einem Salat mit Teriyaki-Soße.

Prawns in tempura batter, served on salad with teriyaki sauce.

12

CHICKEN SATÉ

3 STK.

5,50

Hühnerspieße mit Salat und Teriyaki-Soße.

Chicken skewers with salad and teriyaki sauce.

12a

CHICKEN TEMPURA

5,90

Hähnchen im Tempura-Mantel, serviert auf einem Salat mit Teriyaki-Soße.

Chicken in tempura batter, served on salad with teriyaki sauce.





PHO VIET

VIETNESE KITCHEN

KLEIN SALAT

SALADS · GỎI NHỎ

13

GỎI MIẾN ĐẬU TOFU

B, G, L

6,90

Tofu-Salat mit Glasnudeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.

Tofu salad with glass noodles, peanuts and Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce.

14

GỎI MIẾN GÀ

B, G

6,90

Gekochte Hühnerbrust mit Salat, Glasnudeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.

Poached chicken breast with salad, glass noodles, peanuts and Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce.

15

GỎI MIẾN TÔM

B, G, M

7,90

Gekochte Garnelen mit Salat, Glasnudeln, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern, dazu Ingwer-Chili-Limettensoße.

Boiled prawns with salad, glass noodles, peanuts and Vietnamese herbs, served with ginger-chili-lime sauce.

KLEINER MANGOSALAT

Grüner Mangosalat mit roten Zwiebeln, roter Paprika, Gurke, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Glasnudeln, Kräutern und Chili-Limettensoße.

Green mango salad with red onion, red pepper, cucumber, fried onions, peanuts, glass noodles, herbs and chili-lime sauce.

16

TOFU

B, G, L, H

6,90

17

GEKOCHTE HÜHNERBRUST

B, G

6,90

18

GEKOCHTE GARNELEN

B, G, M

7,90



SUPPEN

20 SÚP RAU CHAY VEGAN 11,90

Vietnamesische Gemüsesuppe mit saisonalem Gemüse, Tofu, Glasnudeln, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Vietnamese vegetable soup with seasonal vegetables, tofu, glass noodles, spring onions and coriander.

PHỞ VIỆT

Kräftige Hühnerbrühe mit Reisbandnudeln, frischen asiatischen Kräutern, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander.

Rich chicken broth with flat rice noodles, fresh Asian herbs, bean sprouts, spring onions and coriander.

21 PHỞ TOFU^{B, L} 12,90

Tofu und Gemüse / Tofu and vegetables

22 PHỞ GÀ^{B, L} 12,90

Hühnerfleisch / Chicken

23 PHỞ BÒ^{B, L} 12,90

Bò tái: fein gehacktes Rindfleisch, kurz gegart.
Bò chín: zartes Rindfleisch, gut durchgegart.

Finely chopped, briefly cooked beef or tender fully cooked beef.

13,90





PHO VIET
VIETNESE KITCHEN

SUPPEN

- 24** | **PHỞ BÒ XÀO HƯƠNG VIỆT** ^{B, L} 14,90
Phở-Suppe mit im Wok geschwenktem Rindfleisch und Pak Choi, frischem Koriander, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen in Rinderbrühe.
Phở soup with stir-fried beef and bok choy, fresh cilantro, spring onions and bean sprouts in beef broth.
- 25** | **WANTAN SUPPE** ^{B, L, H} 13,90
Hühnerbrühe mit Udon-Nudeln, geschlossenen Wantan mit Garnelen- und Hühnerfleischfüllung, Garnelen, Gemüse, Sesamöl und Koriander.
Chicken broth with udon noodles, sealed wontons filled with shrimp and chicken, shrimp, vegetables, sesame oil and coriander.
- 25A** | **CANH CHUA** ^{B, L, H} 14,90
Sauer-scharfe Suppe mit Tofu, Hühnerfleisch, Garnelen, Karotten, Champignons, Tomaten, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Reis.
Hot and sour soup with tofu, chicken, shrimp, carrots, mushrooms, tomatoes, bean sprouts, spring onions and rice.



SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIALTIES

26 **BÚN NEM SÀI GÒN** B, E, G 13,50

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse. Dazu Reisnudeln, frischer Salat, Kräuter

Crispy Vietnamese spring rolls filled with pork, glass noodles and vegetables, served with rice noodles, fresh salad, herbs and homemade lime sauce.

27 **BÚN BÒ NAM BỘ** B, E, G 13,50

Zartes, gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Ingwer, Knoblauch und Chili. Dazu Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander, Reisnudeln und Limettensoße.

Tender grilled beef with lemongrass, ginger, garlic and chili, served with salad, peanuts, fried onions, coriander, rice noodles and lime sauce.

28 **GÀ SÀ ỚT** B, E, G 12,90

Zarte, gegrillte Hühnerbrust mit Zitronengras und Chili. Dazu frischer Salat, Erdnüsse, Koriander, Reisnudeln und Limettensoße.

Tender grilled chicken breast with lemongrass and chili, served with fresh salad, peanuts, coriander, rice noodles and lime sauce.





PHO VIET
VIETNAMESE KITCHEN

CURRY

CÀ RI · COCONUT & LEMONGRASS

Mit Zitronengras und Kokosmilch, dazu frischer Salat, Gemüse, Erdnüsse und Reis.

With lemongrass and coconut milk, served with fresh salad, vegetables, peanuts and rice.

- | | | |
|----|--|-------|
| 29 | TOFU CURRY
Tofu | 11,90 |
| 30 | GÀ CURRY
Gebratenes Hühnerfleisch
<i>Stir-fried chicken</i> | 12.50 |
| 31 | CHICKEN TEMPURA CURRY
Paniertes Hähnchen
<i>Breaded chicken</i> | 13.50 |
| 32 | EBI TEMPURA CURRY
Panierte Garnelen
<i>Breaded shrimp</i> | 16,90 |
| 33 | SHRIMP CURRY
Garnelen
<i>Shrimp</i> | 13.50 |
| 34 | DUCK CURRY
Knusprige Ente
<i>Crispy duck</i> | 15.50 |



WOK

GEBRATENES GEMÜSE DER SAISON

Mit Knoblauch, saisonalem Gemüse und Sojasprossen in pikanter dunkler Soße, serviert mit Reis.

With garlic, seasonal vegetables and bean sprouts in spicy dark soy sauce, served with rice.

35 **ĐẬU PHỤ XÀO RAU** 11,90
Tofu

36 **GÀ XÀO RAU** 12,90
Hühnerfleisch
Stir-fried chicken

37 **BÒ XÀO CẢI THÌA** 13,50
Rindfleisch mit Pak Choi
Stir-fried beef with pak choi

38 **GA XU XAO RAU** 13,90
paniertes frittiertes Hähnchen

39 **TÔM XÀO RAU** 13,90
Garnelen
Shrimp

40 **VỊT XÀO RAU** 15,50
Knusprige Ente
Crispy duck





PHO VIET

VIETNAMESE KITCHEN

MANGO

MANGOSOSSE · SỐT XOÀI

Mango-Soße mit Kokosmilch und Zitronengras, dazu frischer Salat, Gemüse, Erdnüsse und Reis.

Mango sauce with coconut milk and lemongrass, served with fresh salad, vegetables, peanuts and rice.

- | | | |
|----|--|-------|
| 50 | TOFU MANGO ^L
Tofu | 11,90 |
| 51 | CHICKEN MANGO
Hühnerfleisch
<i>Chicken</i> | 12,50 |
| 52 | CHICKEN TEMPURA
paniertes frittiertes Hähnchen
<i>Baked chicken</i> | 13,50 |
| 53 | TÔM MANGO ^M
Garnelen
<i>Shrimp</i> | 13,90 |
| 54 | VỊT MANGO ^H
Knusprige Ente
<i>Crispy duck</i> | 14,90 |



PHO VIET

VIETNAMESE KITCHEN

BOWL

RICE OR NOODLES

Mit Reis oder Reisbandnudeln, eingelegten Karotten und Weißkohl, Edamame, Saisonsalat, Mango, Kimchi, Gurke, roten Bohnen, Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

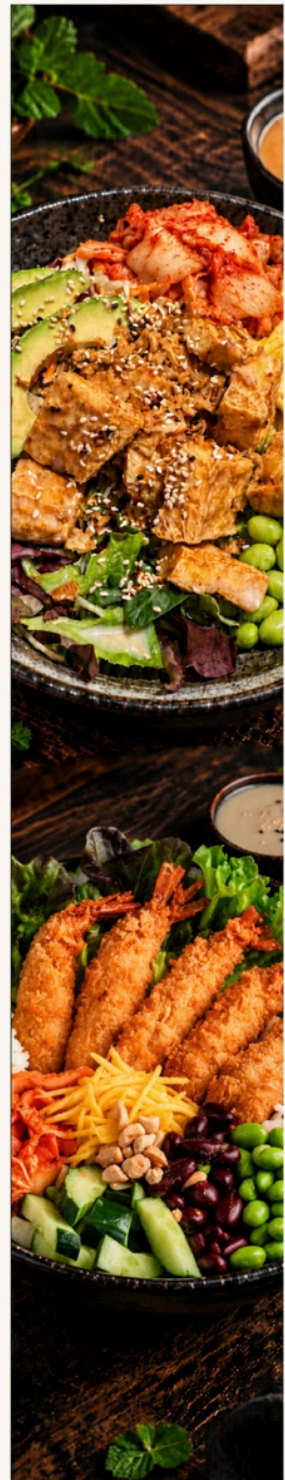
Rice or flat rice noodles with pickled carrots and white cabbage, edamame, seasonal salad, mango, kimchi, cucumber, red beans, peanuts, sesame and fried onions.

SOSSE NACH WAHL / CHOICE OF SAUCE

Lemongras (leicht scharf, vegan) · Erdnuss / Peanut (vegan)

Teriyaki (vegan) · Curry · Mango

B1	SWEET AND SOUR ^{E, G, L} Tofu & Avocado	12,50
B2a	CHICKEN BOWL ^{E, G, H, B} Gegrilltes Hühnerfleisch / Grilled chicken	12,90
B2b	CHICKEN BOWL Frittiertes Hähnchen / Fried chicken	13,90
B3	BEEF BOWL ^{L, B, E, G} Gegrilltes Rindfleisch / Grilled beef	13,90
B4	ENTE BOWL ^{E, G, H} Knusprige Ente / Crispy duck	15,50
B5	SALMON BOWL ^{E, G} Gegrillter Lachs / Grilled salmon	15,90





PHO VIET

VIETNESE KITCHEN

UDON

TERIYAKI · MÌ UDON

Udon-Nudeln mit Shiitake-Pilzen, Champignons, roter Paprika, Röstzwiebeln und Sesam, dazu hausgemachte Teriyaki-Soße.

Udon noodles with shiitake and button mushrooms, red bell pepper, fried onions and sesame, served with homemade teriyaki sauce.

- | | | |
|-----|--|-------|
| 55 | UDON TOFU ^L
Tofu | 12,90 |
| 56 | CHICKEN UDON ^{B, G}
Gebratenes Hühnerfleisch
<i>Stir-fried chicken</i> | 12,90 |
| 56A | CHICKEN TEMPURA UDON ^H
Frittiertes Hähnchen
<i>Fried chicken</i> | 13,90 |
| 57 | BEEF TERIYAKI UDON ^{B, G}
Rindfleisch
<i>Beef</i> | 13,90 |
| 58 | EBI UDON ^{B, G, H, M}
Frittierte Garnelen
<i>Fried shrimp</i> | 16,90 |
| 59 | CRISPY DUCK UDON ^{B, G, H}
Knusprige Ente
<i>Crispy duck</i> | 15,90 |



SPEZIALITÄTEN

SPECIALTIES · ĐẶC BIỆT

41 **MỰC XÀO HÀNH** ^{B, E, M} 14,90

Gebratener Tintenfisch mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Zucchini, Brokkoli, Knoblauch, Chili und Reis.

Stir-fried squid with onions, bell pepper, carrots, zucchini, broccoli, garlic, chilli and rice.

42 **PHỞ XÀO BÒ** ^{B, L, A} 13,90

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Gemüse und Sojasprossen.

Stir-fried flat rice noodles with beef, vegetables and bean sprouts.

43 **TÔM XÀO MIẾN** ^{B, L, E} 14,90

Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, frischem Gemüse und Sojasprossen.

Stir-fried glass noodles with shrimp, fresh vegetables and bean sprouts.

45 **HÀI SÀN XÀO** ^{B, E, M} 17,90

Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Tintenfisch, Garnelen und Sojasprossen in pikanter Sojasoße, dazu Reis.

Stir-fried squid and shrimp with vegetables, garlic and bean sprouts in spicy soy sauce, served with rice.

46 **SWEET SALMON** ^{B, E} 16,90

Frisch gegrillter Lachs mit Teriyaki-Soße und Sesam, dazu frisch gebratenes Gemüse und Reis.

Freshly grilled salmon with teriyaki sauce and sesame, served with sautéed vegetables and rice.





PHO VIET

VIETNESE KITCHEN

HOT POT

LẨU · VIETNESE HOT POT

- 71

LẨU GÀ^B
Fein geschnittenes Hühnerfleisch mit frischem Gemüse, Nudeln, vietnamesischer Bouillon (sauer-scharf)
Sliced chicken with fresh vegetables, noodles, hot and sour Vietnamese broth and Asian herbs.

15,90
- 72

LẨU BÒ^B
Fein geschnittenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Nudeln, vietnamesischer Bouillon (sauer-scharf) und asiatischen Kräutern.
Sliced beef with fresh vegetables, noodles, hot and sour Vietnamese broth and Asian herbs.

16,90
- 73

LẨU HẢI SẢN^{B, M}
Frisches Gemüse, Lachs und Garnelen mit Nudeln, vietnamesischer vietnamesischer Bouillon (sauer-scharf) und asiatischen Kräutern.
Fresh vegetables, salmon and shrimp with noodles, hot and sour Vietnamese broth and Asian herbs.

19,90

NACHTISCH

DESSERTS · TRÁNG MIỆNG

- 80

GEBACKENE BANANE
Mit Honig
Baked banana with honey.

3,90
- 81

GEBACKENE BANANE
Mit Honig und Vanilleeis
Baked banana with honey and vanilla ice cream.

4,90
- 82

MANGO PUDDING
Frische Mangostücke mit süßer Mango- und Kokoscreme.
Fresh mango pieces with sweet mango and coconut cream.

4,90



HEISSTEE

90	JASMINTEE	3,90
91	GRÜNTEE	3,90
92	INGWER TEE	3,50
93	PFEFFERMINZE-INGWER Mit frischer Minze, Ingwer und Honig.	3,90
94	ZITRONENGRAS TEE Mit frischem Ingwer, Zitronengras, Limetten und Rohrzucker.	3,90
95	FRISCHER ORANGENTEE Mit frischem Orange, Ingwer, Limetten und Honig.	3,90

CÀ PHÊ VIỆT

VIETNAMESE COFFEE

96	CÀ PHÊ PHIN Traditioneller vietnamesischer Filterkaffee mit süßer Kondensmilch.	3,50
97	CÀ PHÊ SỮA ĐÁ Starker Kaffee mit süßer Kondensmilch und Eiswürfeln.	4,90
98	CAPPUCCINO	3,50
99	LATTE MACCHIATO	3,90





PHO VIET

VIETNESE KITCHEN

SOFTDRINKS

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

		S · 0,2 l	M · 0,375 l
100	COLA	2,90	3,90
101	COLA ZERO	2,90	3,90
102	FANTA	2,90	3,90
103	SPRITE	2,90	3,90
104	SPEZI	2,90	3,90
105	APFELSCHORLE	2,90	3,90
106	MINERALWASSER	2,90	3,90
107	FLASCHE WASSER 0,75 l		6,90
108			

SÄFTE

JUICES · NƯỚC TRÁI CÂY

		S · 0,2 l	M · 0,375 l
110	ORANGENSAFT	2,90	3,90
111	APFELSAFT	2,90	3,90
112	ANANASSAFT	2,90	3,90
113	MANGOSAFT	2,90	3,90
114	LYCHEESAFT	2,90	3,90



HOMEMADE

FRISCHE GETRÄNKE

M · 0,375 l L · 0,5 l

115 **LIMETTENSAFT** 4,30 4,90

Mit frischen Limetten, Rohrzucker und Eiswürfeln.

Fresh lime juice with cane sugar and ice.

116 **GINGER LEMONADE** 4,30 4,90

Ingwer, Limette, Soda, Maracujasaft und Eiswürfel.

Ginger, lime, soda, passion fruit juice and ice.

117 **BASIL LEMONADE** 4,30 4,90

Limette, Basilikum, Soda, Cranberrysaft und Eiswürfel.

Lime, basil, soda, cranberry juice and ice.

118 **EISTEE** 4,30 4,90

Limette, Ingwer, Zitronengras, Wasser und Eiswürfel.

Lime, ginger, lemongrass, water and ice.

119 **ORANGENSAFT** 4,90

Frischer gepresster Orangensaft.

Freshly squeezed orange juice.





PHO VIET

VIETNESE KITCHEN

LASSI & SHAKES

EXOTISCHE SHAKES

		M · 0,35 l	L · 0,5 l
120	MANGO LASSI Kokosmilch, Mango-Püree, Milch und Joghurt.	4,30	4,90
121	KOKOS LASSI Kokosmilch, Milch und Joghurt.	4,30	4,90
122	BANANA LASSI Banane, Milch und Joghurt.	4,30	4,90
123	ANANAS LASSI Ananassaft, Kokosmilch und Joghurt.	4,30	4,90
124	APFEL SHAKE Frischer Apfel und Kokosmilch.	4,30	4,90
125	ANANAS MINZE SHAKE Ananassaft und frische Pfefferminze.	4,30	4,90

COCKTAILS

126	PINA COLADA Alkoholfrei · Ananas, Orangensaft und Kokossirup.	5.50
127	MOJITO Frische Minze, weißer Rum, Soda und Rohrzucker.	6.50
128	CAIPIRINHA Weißer Rum, Limetten, Soda und Rohrzucker.	6.50
129	APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco und Soda.	6.50
130	HUGO Prosecco, Holunder, Soda und frische Minze.	6.50



BIER & WEIN

BEER & WINE · BIA & RƯỢU

		0,33 l	0,5 l
140	BITBURGER PILS (vom Fass)	3,90	5.90
141	ALSTERWASSER	3,90	5.90
142	HEFEWEIZEN		
143	KRISTALLWEIZEN (Erdinger)		4.90
144	HEFEWEIZEN DUNKEL (Erdinger)		4.90
145	ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN		4.90
146	ALKOHOLFREIES BITBURGER	3,50	
147	BECKS BIER	3,50	
148	MALZBIER	3,50	
149	ASIA BIER		
A	SAIGON BIER	4,50	
B	SINGHA BIER	4,50	
C	TIGER BIER	4,50	

WEIN

		INHALT	EUR
131	BIO CHARDONNAY (Flasche)	0,75 l	14,50
132	BIO RIESLING TROCKEN (Flasche)	0,75 l	14,50
133	SEKT	0,1l	3,50
134	CHARDONNAY	0,2l	4,50
135	RIESLING TROCKEN	0,2l	4,50
136	WEINSCHORLE	0,2l	4,50
137	MERLOT ROTWEIN TROCKEN	0,2l	4,50
138	BORDEAUX TROCKEN	0,2l	4,50
139	ROSÉ TROCKEN	0,2l	4,50





PHO VIET

VIETNESE KITCHEN

LONGDRINKS

REISSCHNAPS · MIXED DRINKS

150	REISSCHNAPS MIT ORANGENSAFT	4,50
-----	-----------------------------	------

151	REISSCHNAPS MIT SODA ODER COLA	4,50
-----	--------------------------------	------

SPIRITUOSEN

SPIRITS · RƯỢU MẠNH

152	NEP MOI (klein Reisschnaps)	3,00
-----	-----------------------------	------

153	LUA MOI	3,00
-----	---------	------

154	JOHNNIE WALKER	3,00
-----	----------------	------

155	WARMER SAKE	3,00
-----	-------------	------





ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Über Zusatzstoffe in den Lebensmitteln informiert Sie das Personal.

MÖGLICHE ALLERGENE STOFFE

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| A. Eier | B. Fisch |
| C. Krebstiere | D. Milch |
| G. Erdnüsse | H. Glutenhaltiges Getreide |
| I. Lupinen | J. Schalenfrüchte |
| K. Senf | L. Sojabohnen |
| M. Weichtiere (Mollusken) | N. Pilze |

H: WEIZEN · ROGGEN · HAFER · DINKEL

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| 1. mit Farbstoff | 9. koffeinhaltig |
| 2. mit Konservierungsmittel | 10. chininhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 11. mit Süßstoff |
| 4. Geschmacksverstärker | 12. enthält |
| 5. geschwefelt | 13. Säuerungsmittel |
| 6. geschwärzt | 14. Nitritpökelsalz |
| 7. mit Phosphat | 15. Taurin |
| 8. Milcheiweiß | |

Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen.





PHO VIET

VIETNAMESESISCHES RESTAURANT

Vielen Dank für Ihren Besuch

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.

AKAZIENSTRASSE
3

10823
BERLIN

TEL. 030
47989237

phoviet-
restaurant.de

BERLIN · SCHÖNEBERG

PHO VIET / VIETNAMESE KITCHEN

