



**Zeit für
asiatische
Genüsse**

***Time for
Asian
Delight***

Willkommen in unserem Restaurant in Berlin-Mitte! Unser Team von spezialisierten Köchen bietet Ihnen eine reiche Auswahl aus der traditionellen und neuen vietnamesisch-asiatischen Küche "Street Food". Frisch serviert mit typischem asiatischem Charme.

Frische ist der Schlüssel zum Geschmackserlebnis vietnamesischer Kochkunst. Deshalb wählen wir die besten, frischen Zutaten für Sie aus.

Die Vielfalt vietnamesischer Gerichte ist das Resultat einer nahezu unbeschränkten Kombinationsmöglichkeit von Gemüsesorten, Kräutern und anderen Zutaten. Kurz gedünstet bleiben die Zutaten bissfest, sowie reich an Vitaminen und Aroma.

Probieren Sie unsere schmackhaften hausgemachten Saucen, wählen Sie unter einer Vielzahl von Fischgerichten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fleisch, Salaten und vegetarischen Delikatessen.

Wir helfen Ihnen gern das passende Getränk zu finden. Beachten Sie unsere reichhaltige Auswahl an Rot- und Weißweinen.

Unser Ziel ist es jeden Ihrer Besuche bei uns zu einem unvergesslichen Genuss werden zu lassen. Denn Essen ist mehr als Ernährung. Fühlen Sie sich wohl bei uns.

Vietime. Jederzeit.

Welcome to our restaurant in the heart of Berlin. Our team of specialized cooks offers you a wide array of traditional and modern Vietnamese-Asian delicacies. Served fresh with typical Asian charm.

Freshness matters much in Asian cuisine. We take best and fresh ingredients for you to enjoy.

The nearly unlimited options to combine different vegetables, herbs and other ingredients is reason for the wide variety of Vietnamese dishes. Shortly steamed the ingredients are soft, yet remain crunchy and are rich in vitamins and aroma.

Taste our wonderful homemade sauces. Choose from a great selection of fish, seafood, BBQ meat, salads and vegetarian dishes.

We are glad to assist you in choosing the beverage that matches your meal. Please note our wide selection of red and white wines.

Our aim is to make each of your visits at Vietime a memorable highlight. ...because food is more than nourishment alone.

Enjoy Vietime. Anytime.



#23

Suppen . Soups

21. SÚP MIẾN GÀ^{B,L} 2,90 €

Hühnersuppe mit Champignons,
Glasnudeln, Gemüse und Kräutern
*Chicken soup with mushrooms, glass
noodles, vegetables and herbs*

SÚP SỮA DỪA^{1,8,F,G}

Kokosmilchsuppe mit frischem
Champignon, Tomaten,
Zitronengras, Chili und Kräuter
*Coconut milk soup with fresh
mushrooms, tomatoes, lemon grass,
chili and herbs*

- 22. Hühnerfleisch / chicken 2,90 €
- 23. Garnelen / shrimps 3,50 €
- 24. Tofu / tofu 2,90 €

28. SÚP CHAY^{D,E,F} 2,90 €

Vegetarische Suppe mit Tofu,
Gemüse und Kräuter
*Vegetable tofu soup (vegetables, tofu,
herbs*

29. WAN TAN SÚP^{B,A} 3,00 €

Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen,
Hühnerfleisch und Gewürzen;
dazu Gemüse, Koriander und
Frühlingszwiebeln
*Dumplings, filled with shrimps, chicken
and spices; served with vegetables,
coriander and spring onions*

SÚP CHUA CAY^{B,F,L}

Süß-Sauer-Scharf Suppe mit
Champignons, Tomaten, Chili,
Zitronengras, Galgant und Kräuter
*Spicy sweet-sour soup with
mushrooms, tomatoes, lemon grass,
Thai ginger, chili and herbs*

- 25. Hühnerfleisch / chicken 2,90 €
- 26. Garnelen / shrimps 3,50 €
- 27. Tofu / tofu 2,90 €

Salate . Salads

SALAT MIẾN^{D,E,F}

Glasnudelsalat mit frischem Basilikum, Chilischote,
Zwiebeln und Erdnüssen
*Glass noodle salad with fresh basil, chili pepper, onions
and peanuts*

- 30. Tofu / tofu 4,00€
- 31. Hühnerfleisch / chicken 4,50€

NỘM ĐU ĐỦ^{D,E,F}

Grüner Papaya-Salat mit Chili, Kräutern, gerösteten
Erdnüssen und Chili-Limetten-Dressing (pikant)
*Green papaya salad with chili, herbs, roasted peanuts
and chili-lime dressing, well-seasoned*

- 32. Tofu / tofu 4,50€
- 33. Hühnerfleisch / chicken 4,90€
- 34. Garnelen / shrimps 5,50€

GỎI XOÀI^{D,E,F}

Aromatisch angemachter Salat mit Mango, Zwiebeln,
Möhren, Gurken, Chili, Kräutern, Erdnüssen und
exotischem Hausdressing
*Aromatic mango salad with onions, carrots, cucumber, chili,
herbs, peanuts and exotic homemade dressing*

- 35. Tofu / tofu 4,50€
- 36. Hühnerfleisch / chicken 4,90€
- 37. Garnelen / shrimps 5,50€

GỎI CUỐN^C

2 Stk. Sommerrollen; Reispapier mit Reisnudeln,
Kräutern, Salat; dazu Limetten- oder Hoisin-Sauce
*2 pcs. summer rolls in rice paper; with rice noodles, herbs
and salad, served with lime or Hoisin sauce*

- 38. Hühnerfleisch / chicken 2,90€
- 39. Garnelen / shrimps 3,50€
- 40. Tofu / tofu 2,90€





#42



#43

Vorspeisen . Starters

41.

NEM HÀ NỘI^{B,C,F,L}

2,90 €
- 2 Stk

gebackene Frühlingsrollen, Hanoi Art, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Gemüse, Frühlingszwiebeln; dazu Chili-Limetten-Sauce

2 pcs. Roasted spring rolls 'Hanoi', filled with chopped pork, glass noodles, vegetables, spring onions; served with chili-lime sauce
42.

HÁ CỎ TÔM^{1,8,A,F}

3,90 €
- 5 Stk

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen-Füllung; serviert mit Süß-Sauer Chili-Dip

5 pcs. Steamed dumplings with shrimp filling; served with sweet-sour chili dip
- vegetarisch / vegetarian

3,50€
43.

BÁNH XẾP CURRY CHAY^{1,8,A}

3,90 €
- 6 Stk

Gebackene vegetarische Mini Curry Trigon, gefüllt mit Gemüse und Curry; serviert mit gemischtem Salat & Chili-Curry Dip

6 pcs. Fried vegetarian mini curry trigon, filled with vegetables and curry; served with mixed salad & chili curry dip
44.

WAN TAN CHIÊN^{8,A}

3,90€
- 6 Stk

Frisch und knusprig gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen; serviert mit gemischtem Salat und Süß-Sauer Chili-Dip

6 pcs. Fried dumplings, fresh and crispy, filled with shrimps, chicken and spices; served with mixed salad and sweet-sour chili dip
45.

TÔM CHIÊN^{1,8,A}

4,50€
- 3 Stk

Gebackene Riesengarnelen mit gemischtem Salat und hausgemachter Sauce

3pcs. Fried King Prawns with mixed salad and homemade sauce



#52

- PHO HANOI

Beliebte vietnamesische Reisbandnudelsuppe. Kräftig-klare Brühe mit Ingwer, Zimt, Sternanis, Kardamom, Zwiebeln, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln, verfeinert mit Koriander und Basilikum

Favorite Vietnamese rice noodle soup. Strong clear broth, with ginger, cinnamon, star anise, cardamom, onions, soy sprouts and spring onions, topped with coriander and basil
50.

Tofu / tofu

6,50 €
51.

Hühnerfleisch / chicken

6,90 €
52.

Rindfleisch / beef

7,50 €
53.

Rind- & Hühnerfleisch / beef & chicken

7,50 €

Reisnudeln . Rice noodles

- BÁNH CANH SÚP^{8,A}

Udon-Nudelsuppe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Möhren, Pak Choi und Zucchini in kräftiger Brühe (leicht scharf)

Udon noodle soup with soy sprouts, spring onions, carrots and zucchini in strong broth (mildly hot), Chinese mustard cabbage
54.

Tofu / tofu

5,90 €
55.

Hühnerfleisch / chicken

6,50 €
56.

Garnelen / shrimps

7,90 €
57.

Rindfleisch / beef

6,90 €

58.

MÌ WAN TAN SÚP^{8,A}

6,90€
- Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen. In einer kräftigen Brühe mit Nudeln, frischem Gemüse und Kräutern.

Dumplings, filled with shrimps, chicken and spices, in strong broth; with noodles, fresh vegetables and herbs

Nudelgericht . Noodles

59. BÚN THỊT NƯỚNG ^{8,E,F} 6,90 €

BBQ Schweinefleisch, serviert mit Reismudeln, frischem Salat, Sauerkraut, Kräutern und Chili-Limetten-Fischsauce

BBQ pork served with rice noodles, fresh salad, Vietnamese sauerkraut, herbs and chili-lime fish sauce

BÚN BÒ NAM BỘ ^{8,E,F}

Fleischstreifen in typisch vietnamesischer Marinade (Zitronengras, Chilischoten, Knoblauch, Zwiebeln), sautiert. Serviert mit Reismudeln, Kräutern, Erdnüssen und Chili-Limetten-Fischsauce.

Meat stripes in traditional Vietnamese marinade (lemon grass, chili pepper, garlic, onions), sauteed. Served with rice noodles, herbs, peanuts and chili-lime fish sauce.

- | | | |
|-----|-------------------------|--------|
| 60. | Rindfleisch / beef | 7,50 € |
| 61. | Hühnerfleisch / chicken | 7,00 € |
| 62. | Tofu / tofu | 6,50 € |



#73

BÚN NEM TÂY ĐÔ ^{8,C,F,L}

Frühlingsrollen mit knusprigem Außenteig, serviert in kleinen Häppchen auf Reismudeln und Erdnüssen; verdünnte Fischsauce (süß & sauer)

Crispy spring rolls, served in small pieces on rice noodles and peanuts and diluted fish sauce (sweet & sour)

- | | | |
|-----|--------------------------------|--------|
| 63. | Fleisch-Füllung / meat filling | 6,90 € |
| 64. | vegetarisch / vegetarian | 6,50 € |

65. BÚN NEM NƯỚNG NINH HÒA ^{8,C,F,L} 6,90€

Aromatisch gegrillte Honigfrikadellen am Spieß, serviert auf Reismudeln; mit frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern, Chili-Limetten-Fischsauce
Grilled aromatic honey meatball skewers; rice noodles, fresh salad, peanuts, roasted onions, herbs, chili-lime fish sauce

66. BÚN BÒ LÁ LỐT ^{8,F} 6,90 €

Gegrilltes Hackfleischgemisch in frische, aromatische Betel-Blätter gerollt; mit Reismudeln, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Chili-Limetten-Fischsauce
Grilled ground meat, wrapped in fresh aromatic betel leaves; with rice noodles, salad, roasted onions, peanuts and chili-lime fish sauce

BÁNH CANH XÀO ^{8,F,J,L}

Udonnudeln, gebraten, mit Frühlingszwiebeln, Pak Choi Senfkohl, Sellerie, Sojasprossen und asiatischen Kräutern

Fried Udon noodles with spring onions, Chinese mustard cabbage, celery, soy sprouts and Asian herbs

- | | | |
|-----|---|--------|
| 71. | Tofu / tofu | 6,50 € |
| 72. | Garnelen / shrimps | 7,90 € |
| 73. | Rindfleisch / beef | 7,50 € |
| 74. | Hühnerfleisch / chicken | 7,00 € |
| 75. | Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken | 7,50 € |
| 76. | Knuspriger Ente / crispy duck | 7,90 € |

MIẾN XÀO ^{8,F,J,L}

Gebratene Glasnudeln mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sellerie, Sojasprossen und asiatischen Kräutern

Fried glass noodles with vegetables, spring onions, celery, soy sprouts and Asian herbs

- | | | |
|-----|---|--------|
| 77. | Tofu / tofu | 6,00 € |
| 78. | Garnelen / shrimps | 7,50 € |
| 79. | Rindfleisch / beef | 7,00 € |
| 80. | Hühnerfleisch / chicken | 6,50 € |
| 81. | Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken | 7,00 € |
| 82. | Knuspriger Ente / crispy duck | 7,50 € |

PHỞ XÀO ^{8,F,J,L}

Reisbandnudeln, gebraten, mit Sojasprossen, Sellerie, Frühlingszwiebeln und asiatischen Kräutern

Fried Vietnamese rice noodles 'Pho' with soy sprouts, celery, spring onions and Asian herbs

- | | | |
|-----|---|--------|
| 83. | Tofu / tofu | 6,50 € |
| 84. | Garnelen / shrimps | 7,90 € |
| 85. | Rindfleisch / beef | 7,50 € |
| 86. | Hühnerfleisch / chicken | 7,00 € |
| 87. | Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken | 7,50 € |
| 88. | Knuspriger Ente / crispy duck | 7,90 € |

MÌ XÀO ^{8,F,J,L}

Eiernudeln, gebraten, mit frischem asiatischen Gemüse und Kräutern

Fried egg noodles with fresh Asian vegetables and herbs

- | | | |
|-----|---|--------|
| 89. | Tofu / tofu | 6,50 € |
| 90. | Garnelen / shrimps | 7,50 € |
| 91. | Rindfleisch / beef | 7,00 € |
| 92. | Hühnerfleisch / chicken | 6,50 € |
| 93. | Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken | 7,00 € |
| 94. | Knuspriger Ente / crispy duck | 7,50 € |

#87



Reisgerichte . Rice

CƠM CARI ĐỎ^{2,4,D,G}

Rotes Curry, mit Duftreis, Kokosmilch, frischem Gemüse und Basilikum

Red curry, with perfumed rice, coconut milk, fresh vegetables and basil

101.	Tofu / tofu	6,50 €
102.	Garnelen / shrimps	7,90 €
103.	Rindfleisch / beef	6,90 €
104.	Hühnerfleisch / chicken	6,90 €
105.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,50 €
106.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,90 €

CƠM CARI VIỆT^{4,D,G}

Gelbes Curry, mit Duftreis, Kokosmilch, frischem Gemüse und Basilikum (leicht scharf)

Yellow curry, with perfumed rice, coconut milk, fresh vegetables and basil (mildly hot)

121.	Tofu / tofu	6,50 €
122.	Garnelen / shrimps	7,90 €
123.	Rindfleisch / beef	6,90 €
124.	Hühnerfleisch / chicken	6,90 €
125.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,50 €
126.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,90 €



#115



#131



#105



#144

CƠM CARI XANH^{2,4,D,G}

Grünes Curry, mit Duftreis, Kokosmilch, Aubergine, Bambus, Zwiebeln, Chili, Paprika und Basilikum

Green curry, with perfumed rice, coconut milk, eggplant, bamboo, onions, chili, bell pepper and basil

111.	Tofu / tofu	6,50 €
112.	Garnelen / shrimps	7,90 €
113.	Rindfleisch / beef	6,90 €
114.	Hühnerfleisch / chicken	6,90 €
115.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,50 €
116.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,90 €

CƠM CARI LẠC^{4,D,E,G}

Curry mit fein gehackten Erdnüssen; mit Duftreis, Kokosmilch und frischem Gemüse

Curry with finely chopped peanuts; with perfumed rice, coconut milk and fresh vegetables

131.	Tofu / tofu	6,50 €
132.	Garnelen / shrimps	7,90 €
133.	Hühnerfleisch / chicken	6,90 €
134.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,50 €
135.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,90 €

CƠM SỐT CHUA NGỌT^{4,9,A}

Duftreis mit Süß-Sauer-Sauce (frische Ananas, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Bambus)

Perfumed rice with sweet-sour sauce (fresh pineapple, bell pepper, onions, tomatoes, bamboo)

141.	Tofu / tofu	5,90 €
142.	Garnelen / shrimps	7,50 €
143.	Hühnerfleisch / chicken	6,50 €
144.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,00 €
145.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,50 €

CƠM XÀO RAU^{8,A,F}

Duftreis, mit gebratenem Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch; Austern Sauce

Perfumed rice, with fried broccoli, cauliflower, zucchini, bell pepper, onions, garlic; oyster sauce

161.	Tofu / tofu	5,90 €
162.	Garnelen / shrimps	7,90 €
163.	Rindfleisch / beef	6,90 €
164.	Hühnerfleisch / chicken	6,50 €
165.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,50 €
166.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,90 €

CƠM SỐT XOÀI^{2,4,D,G}

Duftreis mit Curry-Mango Sauce (frisches Gemüse, Kokosmilch)

Perfumed rice with curry mango sauce (fresh vegetables, coconut milk)

151.	Tofu / tofu	6,50 €
152.	Garnelen / shrimps	7,90 €
153.	Hühnerfleisch / chicken	6,90 €
154.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,50 €
155.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,90 €

CƠM CHIÊN^{8,F,J,L}

Eierreis, gebraten, mit grünen Bohnen, Möhren, Frühlingszwiebeln, Chilischoten und Sojasprossen

Fried egg rice with green beans, carrots, spring onions, chili pepper and soy sprouts

171.	Tofu / tofu	5,90 €
172.	Garnelen / shrimps	7,50 €
173.	Rindfleisch / beef	6,50 €
174.	Hühnerfleisch / chicken	6,50 €
175.	Gegrillt. Hühnerfleisch / roasted chicken	7,00 €
176.	Knuspriger Ente / crispy duck	7,50 €

Vietime Spezialitäten .

Vietime Specials

Mit Duftreis und saisonalem Gemüse.

Feine asiatische Würzung.

With perfumed rice and seasonal vegetables.

Fine Asian spices.

180. BÒ XÀO CẦN TỎI^{8,A,F,J} 9,50 €

Mariniertes Rindfleisch, gebraten, mit Tomaten, Paprika, Sellerie, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Knoblauch (leicht scharf)

Roasted beef, marinated, with tomatoes, bell pepper, celery, onions, spring onions and garlic (mildly hot)

181. BÒ XÀO DỨA^{8,A,F} 9,90 €

Gebratenes Rindfleisch, mit frischer Ananas, Tomaten, Zwiebeln, Paprika; Chili-Knoblauch Sauce (leicht scharf)

Roasted beef, with fresh pineapple, tomatoes, onions, bell pepper; chili-garlic sauce (mildly hot)

182. BÒ LÚC LẮC^{2,8,A,F} LOOK LUCK BEEF 12,50 €

Kurzgebratene Rindfleischstücke, auf Salatblättern serviert, mit Gemüse, Zwiebeln, Paprika, Chili, Möhren und Knoblauch (leicht scharf)

Pan-fried beef on salad leaves, with vegetables, onions, bell pepper, chili, carrots and garlic (mildly hot)



183. GÀ XÀO SẢ ỚT^{8,F} 10,50 €

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Paprika, Zucchini, grünen Bohnen, Champignons und Knoblauch

Roasted chicken meat with lemon grass, chili, bell pepper, zucchini, green beans, champignon mushrooms and garlic

184. TÔM MỰC XÀO TIÊU XANH^{8,F} 12,50 €

Gebratene Garnelen und Tintenfisch, mit Porree, Paprika, Chili, Zwiebeln, Knoblauch und grünem Pfeffer (leicht scharf)

Fried shrimps and octopus, with leek, bell pepper, chili, onions, garlic and green pepper (mildly hot)

185. TÔM XÀO SẢ ỚT^{8,A,F} 12,50 €

Gebratene Riesengarnelen mit Chili, Zitronengras, Knoblauch, frischem Gemüse und Basilikum

Fried King Prawns with chili, lemon grass, garlic, fresh vegetables and basil

186. CÁ CHIÊN GIÒN SỐT ME^{4,9,A,D} 13,50 €

Gebackener Fisch (ganze Dorade) mit saurer Tamarinde, frischen Tomaten, Paprika, Gemüsezwiebeln, Chili und Knoblauch (leicht scharf)

Baked whole sea bream with sour tamarind, fresh tomatoes, bell pepper, Spanish onions, chili and garlic (mildly hot)

187. VỊT THẬP CẨM^{8,A,F} 15,50 €

Knusprige gebackene Ente, auf Rindfleisch, Hühnerfleisch und Garnelen; mit verschiedenen frischen Gemüsesorten; hausgemachte Sauce (leicht scharf)

Crispy roasted duck on beef, chicken and shrimps, with various fresh vegetables; homemade sauce (mildly hot)

190. CÁ NƯỚNG XÀ ỚT^{8,D} 14,50 €

Marinierte ganze Dorade vom Grill. Mit Chili, Zitronengras, Knoblauch und Zwiebeln. Serviert mit Duftreis und frischem gemischtem Salat.

Marinated whole sea bream, grilled. With chili, lemon grass, garlic and onions. Served with perfumed rice and fresh mixed salad.



191. BÒ XIÊN NƯỚNG^{8,D,L} 13,50 €

Mariniertes Rindersteak vom Grill mit Barbeque-Sauce. Serviert mit Duftreis und frischem gemischtem Salat.

Marinated beef steak, grilled, with BBQ sauce. Served with perfumed rice and fresh mixed salad.

192. HEO XIÊN NƯỚNG^{8,D,L} 11,50 €

Mariniertes Schweinesteak (gewürfelt) vom Grill, dazu hausgemachte BBQ-Sauce oder Chili-Limetten-Sauce, Reis und gemischter Salat.

Marinated diced pork steak, grilled, served with homemade BBQ sauce or chili-lime sauce, rice and mixed salad.

195. NƯỚNG THẬP CẨM^{8,B,D,L}

Grill-Mix Teller mit verschiedenen Fleischsorten (Schweine-, Hühner-, Rindfleisch, Garnelen), serviert mit Duftreis und gemischtem Salat. Dazu Chili-Limetten-Sauce oder BBQ-Sauce.

Grilled meat platter (pork, chicken, beef, prawns), served with perfumed rice and mixed salad. Chili-lime sauce or BBQ sauce.

für 2 Personen
for two persons

29,50€

Vietime Grill

193. GÀ NƯỚNG LÁ CHANH^{8,D,L} 10,50 €

Gegrilltes Hühnerfleisch in Chili-Zitronenblätter-Marinade, serviert mit Duftreis oder Reissnudeln. Dazu Chili-Limetten-Sauce und gemischter Salat.

Roasted chicken meat in marinade of chili and lemon grass, served with perfumed rice or rice noodles; chili-lime sauce and mixed salad.



194. TÔM NƯỚNG^{8,D,L} 14,50 €

Riesengarnelen (mit Schale), auf vietnamesische Art gegrillt. Weich und schön saftig. Dazu Duftreis und gemischter Salat.

Grilled King Prawns with peel, Vietnamese style. Soft and juicy. Served with perfumed rice and mixed salad.





Für unsere kleine Gäste . For children

210. GEBRATENE NUDELN mit Hühnerfleisch⁸
Fried noodles with chicken meat



211. GEBRATENER REIS mit Hühnerfleisch⁸
Fried rice with chicken meat



Desserts

201. CHUỐI CHIÊN^A 3,00 €

Gebackene Banane überzogen mit Honig; Kokosraspeln;
eine Kugel Vanilleeis

*Baked banana, covered with honey; coconut flakes; one
scoop vanilla ice cream*

202. THƠM CHIÊN^A 3,00€

Gebackene Ananas, überzogen mit Honig; Kokosraspeln;
eine Kugel Vanilleeis

*Baked pineapple, covered with honey; coconut flakes; one
scoop vanilla ice cream*

203. BÁNH CRÊPE KEM^A 3,90€

Crêpe, gefüllt mit Vanilleeis; dazu Karamellsauce und
Sesam

*Crêpe, filled with vanilla ice cream; caramel sauce and
sesame*

Getränke .

Drinks



Alkoholfreie Getränke .
Softdrinks

Cola ^{1,2,4} , Cola light ^{1,2,4,6,7} , Sprite ⁴ ,	0,2 l	1,90 €
Fanta ^{1,3,4,9} , Spezi ^{1,2,4} , Fassbrause ^{1,2,4}	0,4 l	3,40 €
Schweppes Tonic Water ^{4,8} ,	0,2 l	2,10 €
Bitter Lemon ^{3,4,8} , Ginger Ale ^{1,4}	0,4 l	3,80 €
Bionade Holunder Ingwer-Orange, Litschi	Fl. 0,33 l	3,20 €
Club Mate ^{2,4}	0,5 l	3,40 €
Fasching. Wasser Medium,	Fl. 0,25 l	2,10 €
Fasching. Wasser Naturell	Fl. 0,75 l	5,20 €
<i>sparkling / natural water</i>		

Säfte & Nektare .
Juices & nectars

Vaihinger Orangen-/ Apfel-/	0,2 l	2,10 €
Mango-/ Bananen-/ Kirsch-/	0,4 l	3,80 €
Ananas-/ Traubensaft/ Apfelschorle		
<i>Vaihinger juices: orange, apple, mango, banana, cherry, pineapple, grape, apple spritzer</i>		
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3,90 €
<i>freshly squeezed orange juice</i>		
Frisch gepresster Limettensaft mit Rohrzucker und Eiswürfeln	0,3 l	3,50 €
<i>freshly squeezed lime juice with cane sugar and ice cubes</i>		
Mangolassi ^{2,G}	0,3 l	3,90 €

Warme Getränke .
Hot drinks

Jasmin-/ Grüntee	Kännchen	2,50 €
<i>jasmine tea, green tea</i>		
Ingwertee	Glas	2,80 €
<i>ginger tea</i>		
Kaffee ² / Espresso ²	Tasse	2,50 €
<i>coffee ² / espresso ²</i>		
Cappuccino ^{2,G}	Tasse	2,90 €
Latte Macchiato ^{2,G}	Glas	3,20 €
<i>glass</i>		
vietnam. Kaffee ² mit/ohne Kondensmilch	Glas	3,50 €
<i>vietnamese coffee ² with / without consended milk</i>		
<hr/>		
vietnam. Kaffee auf Eis ² mit/ohne Kondensmilch	Glas	3,90 €
<i>cold vietnamese coffee ² with / without consended milk</i>		
<i>glass</i>		

Aperitifs

Hugo		3,90 €
Aperol Spritz ¹	4 cl	4,10 €
Campari Soda ^{1,8}	4 cl	4,10 €
Campari Orange ^{1,8}	4 cl	4,10 €
Martini (weiß oder rot)	5 cl	3,10 €

Longdrinks

Gin Tonic ^{4,8}	4 cl	5,50 €
Barcadi Cola ^{1,2,4}	4 cl	5,50 €
Whisky Cola ^{1,2,4}	4 cl	5,50 €
Wodka Lemon ^{3,4,8}	4 cl	5,50 €
Wodka Red Bull ^{1,2,4}	4 cl	5,90 €

Cocktails mit Alkohol .
Alcoholic cocktails

Mojito	6,20 €
Caipirinha	6,20 €
Pina Colada ^G	6,20 €

Alkoholfreie Cocktails .
Non-alcoholic cocktails

Caipirinha alkoholfrei ^{1,4}	3,90 €
Virgin Mojito ^{1,4}	3,90 €
Virgin Pina Colada ^G	3,90 €





Spirituosen . Spirits

	2 cl	4 cl
Malteserkreuz Aquavit	2,40 €	3,90 €
Gordn´s Dry Gin	2,40 €	3,90 €
Absolut Vodka	2,40 €	3,90 €
Vietnamesischer Vodka Nep Moi	2,40 €	3,90 €
Jack Daniel´s	2,40 €	3,90 €
Jägermeister	2,40 €	3,90 €
Havanna Club	2,40 €	3,90 €
Bacardi	2,40 €	3,90 €
Hennessy V.S.	3,50 €	5,50 €

Flaschenbier . Bottled beer

Erdinger Hefeweizen Hell, Dunkel, Kristall, alkoholfrei <i>Erdinger wheat ale (clear), dark wheat, crystal wheat, non-achol wheat</i>	0,5 l	3,40 €
Duckstein Original	0,5 l	3,80 €
Asahi Japan	0,33 l	2,90 €
Saigon Bier Vietnam	0,33 l	2,90 €
Somersby Apple Cider	0,33 l	2,90 €

Bier vom Fass . Draft beer

	0,3 l	0,4 l
Carlsberg	2,60 €	3,20 €
Diesel / Bier mit Cola ^{1,2,4} <i>beer with cola</i>	2,50 €	3,10 €
Radler / Bier mit Fanta ^{1,3,4,9} <i>beer with fanta</i>	2,50 €	3,10 €
Alster / Bier mit Sprite ⁴ <i>beer with sprite</i>	2,50 €	3,10 €

Reiswein . Rice wine

Sake	Karaffe 0,1 l	3,80 €
------	---------------	--------

Weißwein . White wine

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Deutschland 2014			
Riesling QbA „Sommerpalais“	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Reichsgraf von Kesselstadt - Mosel <i>Knackiger, frischer Riesling mit feiner Struktur und saftiger Frucht</i>			
Frankreich 2014			
Chardonnay IGT	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Laurent Miquel - Languedoc <i>Schwungvoll und frisch, Anklänge an Melone und Birne und knackiger Zitrusnote</i>			
Spanien 2013			
Sauvignon blanc DO „Nava Real“	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Bodegas Alvarez Diez - Rueda <i>fein mit zurückhaltender Säure und trocken</i>			



Rotwein . Red wine

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Frankreich 2014			
Syrah IGP	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Laurent Miquel - Languedoc			

Der Syrah ist vollmundig mit saftigen Brombeeren und roten Johannisbeeren-Aromen, gepaart mit einem Hauch von Gewürzen

Spanien 2014			
Cal y Canto Vdt	2,30 €	4,40 €	14,90 €
„Merlot/ Tempanillo/ Syrah“			
Bodegas Lopez Mercier – Castilla			

Würzige Aromen mit anklängen von Tabak im Einklang mit roten Früchten. Mit rundem Finale.

Italien 2011			
Chianti Riserva DOCG	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Rubinrot mit orangenen Reflexen.			
Ein intensives, nachhaltiges Aroma.			
Trocken und samtig im Geschmack.			

Südafrika 2013			
Shiraz Excelsior	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Von tief-dunkelroter Farbe mit einladenden			
Vanille- und Mocca- Aromen. Am Gaumen Lakritz			
und reife Kirschen, unterstützt von weichen Tanninen			
und einem zarten orientalischen Duft.			

Rosé

	Glas 0,1 l	Glas 0,2 l	Flasche 0,75 l
Frankreich 2014			
Alterra Syrah Rosé IGP	2,30 €	4,40 €	14,90 €
Schröder&Schyler - Languedoc			

Unwiderstehlich Bukett von Himbeeren und Erdbeeren. Weich und erfrischend

Int. Schaumwein . Int. sparkling wine

Prosecco Spumante Extra Dry			
Valdo - Valdobbiadene	Fl. 0,2 l	4,50 €	
Zart fruchtig mit Aromen			
von Wildäpfeln . Heiter und lebhaft			

Prosecco D.O.C. „Etichetta Nera“			
Valdo - Valdobbiadene	Fl. 0,75 l	15,50 €	
Zart fruchtig mit Aromen			
von Wildäpfeln . Heiter und lebhaft			

Zusatzstoffe & Allergene .

Additives & allergens

Speisen: 1 mit Konservierungsstoffe
2 mit Farbstoffe
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel
5 enthält Phenylalaninquelle
6 enthält Phosphat
7 koffeinhaltig
8 mit Geschmacksverstärkern
9 mit Säuerungsmittel

Allergene: A Gluten
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse
F Sojabohnen
G Milch
H Schalenfrüchte
J Sellerie
K Senf
L Sesamsamen
M Lupine

Getränke: 1 mit Farbstoffen
2 koffeinhaltig
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Säuerungsmittel
5 mit Konservierungsmittel
6 mit Süßungsmittel
7 enthält Phenylalaninquelle
8 chininhaltig
9 enthält Stabilisatoren

Die Produkte können von den Abbildungen abweichen.
Änderungen vorbehalten.
Sämtliche Preisangaben sind in Euro inkl. Mehrwertsteuer.

Food: 1 with preservatives
2 with colourings
3 with oxidants
4 with sweeteners
5 contains source of phenylalanine
6 contains phosphate
7 contains caffeine
8 with flavor enhancers
9 with acidulants

Allergens: A gluten
B crustaceans
C egg
D fish
E peanuts
F soybeans
G milk
H edible nuts
J celery
K mustard
L sesame
M lupins

Drinks: 1 with colourings
2 contains caffeine
3 with oxidants
4 with acidulants
5 with preservatives
6 with sweeteners
7 contains source of phenylalanine
8 contains quinine
9 contains stabilizers

The products may differ from pictures.
Subject to alterations.
Prices in EURO incl. VAT