CHOICE

VIETNAMESE FOOD

Vorspeisen Appetizers

Sup Tofu
3,00 €

Tofusuppe mit Gemüse.

Tofu soup with vegetables.

Sup Cua
3,50 €

Kräftige Brühe mit Krebsfleisch, Limettenblättern, Dill und Galgantwurzel.

Strong broth with crab meat, lime leaves, dill and galangal.

Sup Wan Tan
3,50 €

Kräftige Brühe mit hackfleischgefüllten Teigtaschen. Garniert mit vielen Kräutern.

Strong broth with dumplings filled with minced meat. Seasoned with fresh herbs.

Sup Dua
3,50 €

Würzige Kokosmilchsuppe mit Garnelen.

Coconut milk soup with shrimps.

Nem Chay
3,60 €

Zwei Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat, Minze und Tofu in Reispapier. Serviert mit einem Ingwer-Honig-Dressing. Auf Wunsch auch mit Hühnerbrust.

Two rice paper summer rolls with rice noodles, salad, mint leaves and tofu. Served with a ginger-honey-dip. On request served with chicken.

Cha Gio
3,60 €

Zwei gebackene Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Gemüse, Morcheln und Glasnudeln. Serviert mit einem Ingwer-Koriander-Dressing.

Crispy spring rolls filled with minced pork, vegetables and glass noodles. Served with a ginger-cilantro-dip.

Goi Cuon Tom
5,50 €

Zwei Rollen mit Garnelen, Salat und Reisnudeln in Reispapier. Serviert mit einem Ingwer-Honig-Dressing.

Two rice paper summer rolls with shrimps, salad and rice noodles. Served with a ginger-honey-dip.

Sie können sich jederzeit über die Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, informieren. Eine Liste der Allergene liegt auf Wunsch ebenfalls vor.

Salate Salads

Bun Bo Nam Bo warmer Salat — **9,50 €**

Zartes Rindfleisch gebraten mit Knoblauch auf Reisnudeln. Angerichtet mit Salat, Basilikum, Koriander, einem Limetten-Ingwer-Dressing und gerösteten Erdnüssen. Auf Wunsch auch mit Reis.

Fried tender beef with garlic, salad, basil, cilantro and rice noodles. Seasoned with a lime-ginger-dressing and roasted peanuts. On request served with rice.

Goi Muc — **8,50 €**

Tintenfischsalat mit Glasnudeln, Sellerie und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, gerösteten Erdnüssen und Koriander.

Mixed salad with squid, glass noodles, celery and soy bean sprouts. Seasoned with a lime-ginger-dressing, roasted peanuts and cilantro.

Nom Mien Tom — **8,50 €**

Salat mit Garnelen, Glasnudeln, Sellerie und Sojasprossen. Abgeschmeckt mit einem Limetten-Ingwer-Dressing, gerösteten Erdnüssen und Koriander.

Mixed salad with prawns, glass noodles, celery and soy bean sprouts. Seasoned with a lime-ginger-dressing, roasted peanuts and cilantro.

Nom Du Du — **8,50 €**

Frischer Salat mit grüner Papaya, Mango und Hühnerbrust. Abgeschmeckt mit gerösteten Erdnüssen, Sesamöl und Koriander. Auf Wunsch auch mit Tofu.

Salad with papaya, mango and chicken. Seasoned with roasted peanuts and seasoned with sesame oil and cilantro. On request served with tofu.

Dessert Dessert

Zitronengras Panna Cotta — **4,50 €**

Panna cotta aus Kokosmilch und Zitronengras mit Mango und gehackter Schokolade. Garniert mit getrocknetem Klebreis

Panna cotta made of coconut milk and lemon grass. Served with mango, chopped chocolate and dried sticky rice flakes.

Nudelsuppen Noodle soups

Pho Bo

8,50 €

Kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, zartem Rindfleisch, Sojasprossen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Koriander. Verfeinert mit Zimt und Sternanis.

Steaming rice noodle soup with tender beef, soy bean sprouts, ginger, basil and cilantro., cinnamon and star anise.

Pho Ga

8,50 €

Kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, zarter Hühnerbrust, Sojasprossen, Limettenblättern und Koriander. Verfeinert mit Ingwer und Frühlingszwiebeln.

Steaming rice noodle soup with tender chicken, soy bean sprouts, lime leaves, cilantro, ginger and scallions.

Pho Chay vegetarisch

8,50 €

Kräftige Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Tofu, Gemüse, Sojasprossen, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Basilikum und Koriander. Verfeinert mit Zimt und Sternanis.

Steaming rice noodle soup with tofu, vegetables, soy bean sprouts, ginger, basil, cilantro, cinnamon and star anise.

Mi Wan Tan

8,50 €

Kräftige Brühe mit Eiernudeln, Hackfleisch gefüllten Teigtaschen, Salat und Frühlingszwiebeln. Abgeschmeckt mit Sesamöl und Koriander.

Steaming egg noodle soup with pork dumplings, salad and scallions. Seasoned with sesame oil and coriander.

Mien Ga

8,50 €

Kräftige Brühe mit Glasnudeln, Hühnerbrust, Sojakeimen, Frühlingszwiebeln und Kräutern.

Steaming glass noodle soup with chicken breast, soy bean sprouts and scallions. Seasoned fresh herbs.

Pho Ap Chao

8,50 €

Kräftige Hühnerbrühe mit gebratenem Tofu, Gemüse und Reisbandnudeln. Garniert mit Frühlingszwiebeln und Kräutern.

Steaming rice noodle soup with fried tofu, vegetables, scallions and fresh herbs.

Pho Hai San

9,50 €

Kräftige Brühe mit Reisbandnudeln, Garnelen, Tintenfisch und Gemüse. Verfeinert mit Dill, Limettensaft, Frühlingszwiebeln und Kräutern.

Steaming bowl of rice noodle soup with shrimps, squid and vegetables. Seasoned with dill, lime juice, scallions and herbs.

Zu den folgenden Gerichten servieren wir montags bis freitags bis 17 Uhr eine Tofusuppe.

Ga Chua Cay

8,50 €

Gebratene Hähnchenbrust mit Gemüse, Zitronengras, Kräutern und Röstzwiebeln auf Reisnudeln. Scharf und leicht säuerlich.

Fried chicken breast with vegetables, lemon grass, rice noodles, herbs and fried onions. Spicey and slightly sour.

Ga Cari Do

8,50 €

Hähnchenbrust mit Basilikum, Zitronengras, grünen Bohnen, roter Currysauce und Reis.

Chicken breast with basil, lemongrass, green beans, red curry sauce and rice.

Ga Kho Lac

8,50 €

Hähnchenbrust mit Ingwer, Limettenblättern, Salat, Erdnusssauce und Reis.

Chicken breast with ginger, lime leaves, salad, peanut sauce and rice.

Mi Ga

8,50 €

Gebratene Hühnerbrust mit Ingwer und Limettenblättern auf Udon-Nudeln in Currysauce mit frischem Salat und Kräutern.

Stir fried chicken breast with ginger, lime leaves, udon noodles, fresh salad and curry sauce. Seasoned with herbs.

Bo Xao Toi

9,50 €

Gebratenes zartes Rindfleisch mit Knoblauch und grünen Bohnen. Abgeschmeckt mit Sesam und serviert mit Reis.

Fried tender beef with garlic and green beans. Seasoned with sesame and served with rice.

Bo Xao Xa Ot

9,50 €

Gebratenes zartes Rindfleisch mit Chilischoten und Zitronengras. Serviert mit Salat und Reis.

Fried tender beef with fresh chilli and lemongrass. Served with salad and rice.

Bo Cari Do

10,20 €

Zartes Rindfleisch mit Basilikum, Gemüse und roter Currysauce. Serviert mit Reis.

Tender beef with basil, vegetables and red curry sauce. Served with rice.

Bo Cari Rindfleischcurry

9,50 €

Zartes Rindfleisch mit Galgantwurzel, Zitronengras, Basilikum und gelber Currysauce. Serviert mit Reis.

Tender beef with galangal, lemongrass, basil and yellow curry sauce. Served with rice.

Tofu Cari Xanh vegetarisch

8,50 €

Gebratener Tofu mit Ingwer, Basilikum, Gemüse, grüner Currysauce und Reis.

Fried tofu with ginger, basil, vegetables, green curry sauce and rice.

Tofu Lac Rau vegetarisch

8,50 €

Gebratener Tofu mit Gemüse, in Erdnusssauce und Reis.

Fried tofu with vegetables, peanut sauce and rice.

Tofu Sot Me vegetarisch

8,50 €

Gebratener Tofu mit Ingwer, Tamarinde-Currysauce, Salat und Reis.

Fried tofu with ginger, tamarind curry sauce, salad and rice.

Tofu Chon Bun vegetarisch

8,50 €

Gebratener Tofu mit Gemüse und Ingwer, in Kokossauce auf Reisnudeln. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Kräutern.

Fried tofu with vegetables, ginger, coconut sauce and rice noodles. Seasoned with roasted peanuts and herbs.

Pho Xao Tofu vegetarisch

8,50 €

Gebratener Tofu mit Knoblauch und Gemüse auf Reisbandnudeln. Abgeschmeckt mit Limettensaft, Röstzwiebeln und Kräutern.

Fried tofu with garlic, vegetables and rice noodles. Seasoned with lime juice, fried onions and herbs.

Tom Cari Xanh

13,90 €

Riesengarnelen mit Ingwer, Basilikum, Auberginen und grüner Currysauce. Serviert mit Reis.

Prawns with ginger, basil, eggplant and green curry sauce. Served with rice.

Mi Xao Tom

9,50 €

Gebratene Udon-Nudeln mit Garnelen, Knoblauch und Gemüse. Abgeschmeckt mit Limettensaft, Röstzwiebeln und Kräutern.

Fried udon noodles with prawns, garlic and vegetables. Seasoned with lime juice, fried onions and herbs.

Muc Xao Ot

8,50 €

Zarter Tintenfisch würzig gebraten mit Zitronengras und Paprika. Abgeschmeckt mit Zitronensaft und serviert mit Reis.

Fried tender squid with lemongrass and bell pepper. Seasoned with lemon juice and served with rice.

Muc Cari

8,50 €

Gebratener zarter Tintenfisch mit Zitronengras, Dill und Salat in einer Currysauce. Serviert mit Reis.

Fried tender squid with lemongrass, dill, salad, curry sauce and rice.

Getränke Drinks

	0,2 L	0,4 L	0,75 L
Coca Cola [1 2]	1,50 €	2,50 €	
Coca Cola Light [1 2 3 5]	1,50 €	2,50 €	
Fanta [1 4]	1,50 €	2,50 €	
Spezi [1 2 4]	1,50 €	2,50 €	
Apfelschorle [7]	1,50 €	2,50 €	
Bitter Lemon [4 6]	1,80 €	3,00 €	
Ginger Ale [1]	1,80 €	3,00 €	
Mineralwasser **still oder medium** still or sparkling	1,50 €	2,50 €	4,50 €
Orangensaft	1,80 €	3,00 €	
Apfelsaft	1,80 €	3,00 €	
Cam Tuoi **Frisch gepresster Orangensaft** Freshly squeezed orange juice		5,50 €	

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig 3) mit Süßungsmittel 4) mit Antioxidationsmittel 5) enthält eine Phenylalaninquelle 6) chininhaltig 7) mit Konservierungsstoff 8) Schwefeldioxid und Sulfite

Shakes Shakes

0,4 L

Sinh To Xoai

3,90 €

Frische Mango mit Kokosmilch und Milch

Fresh mango mixed with coconut milk and milk

Sinh To Dua Thom

3,90 €

Frische Ananas mit Kokosmilch, Milch und Cranberry

Fresh pineapple mixed with coconut milk, milk and cranberry

Chanh Da

3,90 €

Frisch gepresster Limettensaft auf Eis mit Ingwer und Minze

Homemade lemonade with ginger and mint

Cam Dua Thom

3,90 €

Frische Ananas mit Orangensaft und Himbeere

Fresh pineapple mixed with orange juice and raspberry

Sinh To Dua Tao

3,90 €

Frische Ananas mit Minze, Apfelsaft und Cranberry

Fresh pineapple mixed with mint, apple juice and cranberry

Sinh To Chuoi

3,90 €

Frische Banane mit Orangensaft und Limettensaft

Fresh banana mixed with orange juice and a splash of lime juice

Sinh To Dua Chuot

3,90 €

Frisches Wellness-Getränk aus Gurken, Ananas, Ingwer, Minze und Rohrzucker.

Fresh cucumber mixed with pineapple, ginger, mint and brown sugar

Tee Tea

Tra Chanh Da — 3,90 €

Grüner Tee auf Eis mit Limettensaft

Iced green tea with lime juice

Tra Xa — 3,00 €

Grüner Tee mit Zitronengras, Ingwer und Süßholz

Green tea with lemongrass, ginger and licquorice

Tra Hoa Sen — 3,00 €

Sencha grüner Tee mit Lotuskernen und Süßholz

Sencha green tea with lotus seeds and licquorice

Tra Hoa Cuc — 3,00 €

Chrysanthementee mit Süßholz

Chrysanthemum tea with liquorice

Tra Que — 3,00 €

Schwarzer Tee mit Zimt, Limettensaft, braunem Zucker und Süßholz

Black tea with cinnamon, lime juice, brown sugar, and licquorice

Tra Hung — 3,00 €

Frischer Minzetee mit Ingwer

Fresh mint tea with ginger

Kaffee Coffee

Cafe Sua Nong **Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch** Vietnamese coffee with condensed milk	**3,50 €**
Cafe Sua Da **Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch auf Eis** Iced Vietnamese coffee with condensed milk	**3,50 €**
Espresso	**2,50 €**
Cappuccino	**3,50 €**
Café Crema	**3,50 €**

Bier Beer

	0,33 L	0,5 L
Tiger Beer	**2,50 €**	
Becks	**2,50 €**	
Becks alkoholfrei	**2,50 €**	
Hefeweizen		**3,50 €**
Kristallweizen		**3,50 €**

Schnaps Spirit

	2 CL
Ruoi Nep Moi Reisschnaps	**3,50 €**

Wein Wine

	0,2 L	0,25 L
Montepulciano Rot	4,50 €	5,00 €
Domaine du Grand Caumont Rot Merlot | Johannesbeere, Kirsche, Gewürze	5,00 €	5,50 €
Classique Luberon Rot Syrah, Grenache | Cassis, Brombeere, Himbeere, Kirsche	5,00 €	5,50 €
Pinotgrigio Weiß	4,50 €	5,00 €
Riesling Weiß Zitronengras, Birne, Quiitte	5,00 €	5,50 €
Colombelle Rosé Pfirsich, Erdbeere, Vanille, Blüten, Himbeere	4,50 €	5,00 €

AKAZIENSTRASSE 9
10823 BERLIN

T 030 78 00 62 04
M thuylinh@t-online.de
W choice-vietnamese.de