HƯƠNG VIỆT

ASIAN FUSION RESTAURANT

NEUERÖFFNUNG

WILMERDORFSTRAßE 75
10629 BERLIN

Montag bis Samstag von 12 bis 22 Uhr

TEL : 030.83544939

10% rabatt zur Vorbestellung

ab 22.04 bis 30.05

VORSPEISE

1.TOM COM — E,D,G — 5.9

Knusprig gebratene Black Tiger Garnelen, Wasabi-Basilikum-Soße
Crispy fried black tiger prawns, wasabi basil sauce

2.MUC CHIEN XU — C,D;G — 5.5

Tempura Tintenfisch Tuben , Basilikum Soße
Tempura squid tubes, basil sauce

3.SOMMERROLLE — A,B,C,D

Reisnudeln, ,frischem Salat, Avocado, Gurken, Rucola und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit Hoisin Soße
Rice noodles, fresh salad, avocado, cucumber, rocket and fresh Vietnamese herbs. With hoisin sauce

zur Auswahl / to choose:

a. Avocado		5.9
b. Tofu / tofu	M	5.5
c. Hähnchenbrust / chicken breast	M	5.5
d. Gaenelen/shrimps	E	5.9

4.FRÜHLINGSROLLE — C,D,E,M — 5.9

Hähnchenbrust, Garnelen,Gemüse, Morcheln, Shiitake, Mu-Err-Pilze, Glasnudeln, Chili-Limette-Sauce
Hähnchenbrust, Garnelen,Gemüse, Morcheln, Shiitake, Mu-Err-Pilze, Glasnudeln, Chili-Limette-Sauce

5.AVOCADO SALAD — C,D,E,M

Avocado , gemischter Salat, Cherry Tomaten, PassionsfruchtSoße
Crispy fried black tiger prawns, wasabi basil sauce

zur Auswahl / to choose:

a. Tofu / tofu	M	5.5
b. Hähnchenbrust / chicken breast	E	5.9
c. Tempura Garnelen / tempura shrimps	E	6.5

6.WANTAN SUPPE — D,E,M — 6.5

Garnelen, Hähnchenbrust, Zwiebeln, schwarzer Pfeffer, Sesamöl
Shrimp, chicken breast, onions, black pepper, sesame oil

7.KOKOSMILCH SUPPE

Zitronengras, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Galgant, Thai-Koriander
lemon grass, spring onions, tomatoes, galangal and Thai cilantro

zur Auswahl / to choose:

a. Tofu / tofu	M	5.5
b.Black Tiger Garnelen / black tiger shrimps	E	5.9

HAUPTSPEISE

8.SALMON
L,M 13.9

gebratenes Lachsfilet (120 g), saisonal Gemüse, PassionsfruchtSoße Wasabi-Basilikum-Soße , serviert mit Jasminreis
fried salmon fillet (120 g), seasonal vegetables, passion fruit sauce, wasabi-basil sauce, served with jasmine rice

9.HOISIN ENTE
L,M 14.9

Knusprige Babarie Ente, saisonal Wok-Gemüse, Hoisin Soße , serviert mit Jasminreis
Crispy Babarie honey duck, seasonal wok vegetables,hoisin sauce, served with jasmine rice

10.VIETNAMESE SHAKING BEEF
L,M 13.9

Wok-gebratene Rindfleischwürfel, Paprika, Grüner-Pfeffer-Sauce serviert mit Jasminreis
Wok-fried beef cubes, bell pepper, green pepper sauce, served served with jasmine rice

11.PAD THAI
A,B,C,E,F,H 14.9

Gebratene Reisbandnudeln , Pakchoy , Karotte , Pilze , Brokkoli , Garnele , Tamarindensauce
Stir-fried flat rice noodle ,Pakchoy , Carrot ,Mushroom , Broccoli , Shrimp ,tamarind sauce

12.PHO VIETNAM
C,M

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel in einer klaren Brühe aus Rind, Ingwer, Zimt, Sternanis und Zwiebeln
Traditional Vietnamese flat rice noodle in a clear broth made from beef, ginger, cinnamon, star anise, cardamom and onions

zur Auswahl / to choose:

a. Tofu / tofu	M		11.9
b. Hähnchenbrust / chicken breast	E		12.9
c..Rindfleisch/beef	M	E	13.9

13.BUN BO NAM BO
A,B,C,E,F,H

Reisnudeln,Tomaten, Wildkräuter- Salat, Koriander, Fischsoße, geröstete Erdnüsse und Sesam
Dark hoisin sauce, ,flat rice noodles, tomatoes, wild herb salad, , coriander,roasted peanuts and sesame

zur Auswahl / to choose:

a. Rindfleisch/beef	M	14.9
b. Frühlingsrolle	C,D,E,M	12.9

14.JAPANISCHE UDONNUDELN D,M

Gebratene Japanische Udonnudeln mit Zwiebeln, verschiedenen Gemüsen, Pak-Choi und hausgemachter Teriyaki-Soße
Fried Japanese udon noodles with onions, mixed vegetables, pak choi and homemade teriyaki sauce

zur Auswahl / to choose:

a. Tofu / tofu	M	11.9
b.Rindfleisch/beef	E	12.9
c. Black Tiger Garnelen / black tiger shrimps	E	13.9

15.GLASNUDELN SALAD L,M 12.9

Glasnudelsalat, Hähnchenbrust,Kräuter, Erdnüsse, gerösteten Zwiebeln
Glass noodle salad. chicken breast, mixed herbs, peanuts, roasted onions

16.ROT CURRY D,M

saisonal Gemüse, Kokos-Curry-Soße, serviert mit Jasminreis
seasonal vegetables, finely chopped peanuts in coconut milk sauce, served with jasmine rice

zur Auswahl / to choose:

a. Tofu / tofu	M	11.9
b. Hähnchenbrust / chicken breast	E	12.9
c. Rindfleisch/beef	M	12.9
d Entenbrust / duck breast	E	13.9
e. Gaenelen/shrimps	E	13.9

VEGAN

17.CRISPY AVOCADO B,M 5.2

reife Avocado, Kimchi, Unagi-Sauce
ripe avocado, kimchi, unagi sauce

18.EDAMAME B,M 4.9

japanische grüne Bohnen mit Meersalz
Japanese green beans with Seasalt

19.FRÜHLINGSROLLE C,D,E,M 5.9

Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen mit feingehacktem Bio Tofu, Taro, Bohnen, Morcheln Shiitake Pilzen, dazu Salat ,
Hähnchenbrust, Garnelen,Gemüse, Morcheln, Shiitake, Mu-Err-Pilze, Glasnudeln, Chili-Limette-Sauce

20.MEKONG INGWER M,F 13.9

Geschmorte Mischung aus Tofu, Seitan, Champignons sowie anderen verschiedenem Gemüse, dazu Duftreis

Braised mixture of tofu, seitan, mushrooms and other various vegetables served with fragrant rice

21.PAD THAI CHAY M,F 13.9

Gebratene Reisbandnudeln in einer Spezialsojasoße mit Tofu saisonal Wok-Gemüse und Sojasprossen

Fried flat rice noodles in a special soy sauce with tofu , seasonal wok vegetables and bean sprouts

22.CURRY CHAY C,G,L 13.9

curry mit Tofu &, saisonal Wok-Gemüse , sowie frischen Kräutern und Kokosmilch, dazu Reis .

curry with tofu and seasonal wok vegetables , as well as fresh herbs and coconut milk, with rice.

DESSERTS

23.KEM XOI NEP THAN M 5.5

curry mit Tofu &, saisonal Wok-Gemüse , sowie frischen Kräutern geröstetem Sesam und Erdnüsse.

Vietnamese black sticky rice with flavored ice cream with roasted sesame and peanuts.

24.PANNA COTTA B,M 4.9

Flug-Mango, frische Maracuja, Kokosmilch

Flight mango, fresh passion fruit, coconut milk

Mögliche allergene Stoffe / possible allergenic substances:

A. Eier / Eggs - B. Erdnüsse / Peanuts - C. Fisch / Fish - D. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Dinkel) / Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, spelt) - E. Krebstiere / Crustaceans - F. Lupinen / Lupines - G. Milch einschl. Lactose / Milk incl. lactose - H. Schalen früchte / Nuts - I. Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphites - J. Sellerie / Celery - K. Senf / Mustard - L. Sesamsamen / Sesame seeds - M. Soja / Soybeans - N. Weichtiere (Mollusken) / Molluscs

WEISSWEIN

Riesling Réserve Schumann

Ein Cuvée aus unseren besten gutseigenen Rieslingweinen– erstellt um höchstmöglichste Qualität zu erreichen Klare junge Frucht im Bouquet. Kraftvoller Riesling mit viel Biss im Mund,. harmonischer unkomplizierter Wein mit klarer Linie.Schöner feinherber Tischwein.

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L *4.5 | 6.9 |26*

Grauburgunder Lergenmüller

Der erste Duft aus dem Glas wirkt duftig, fast kompottig, nach reifen Aprikosen, Pfirsichen, aber auch Birne. Im Mund zeigt sich eine ausgewogene Saftigkeit, leichte Süße, die augenblicklich von einer fast mineralisch wirkenden Säure aufgefangen wird. Insgesamt eher kräftig, dabei aber sehr ebendig, niemals schwerfällig. Im Abgang schöner Schmelz.

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L *4.5 | 6.9 |26*

Sauvignon Blanc Arrogant Frog

fruchtiger Weißwein aus dem Süden Frankreichs. Er besitzt eine feine Aromatik von reifen Stachelbeeren, etwas Holunder und kühler Exotic. Seine feine Säure macht ihn zu einem idealen Sommer- und Partywein.

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L *4.9 | 7.5 |28*

Chardonnay IGT Mezzadro

Hervorragend als Aperitif geeignet, passt er gut zu Fischgerichten, insbesondere zu ersten Gängen mit Meeresfrüchten, frittierten Speisen und gemischten Grillgerichten, passt aber auch gut zu delikaten Fleischgerichten und Vorspeisen auf dem Festland.

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L *4.9 | 7.5 |28*

ROTWEIN

Tempranillo Conde Valdemar

Moderner Rioja aus der noblen Tempranillo-Traube. Brillantes Rubinrot mit violetten Reflexen. Am Gaumen mit einem runden, vollen Körper, nachhaltiger Struktur und Nuancen von Brombeere und Johannisbeere. Ein Allrounder!
Serviervorschlag: Besonders zu weißem und rotem Fleisch, gebraten oder gegrillt. Ebenso zu Käseplatten und Aufschnitt, sowie Tortillia und Tapas.

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L *4.5 | 6.9 |28*

Merlot Lergenmüller

Dieser Merlot ist mit einer Eleganz ausgestattet, die sich mit einem feinen Duft von Herzkirschen und einem würzigen Körper präsentiert. Die Tannine sind trotz seines jungen Alters hervorragend entwickelt und balanciert. Der perfekte Partner für kräftige Speisen im Winter und würzigere, leichtere Gerichte im Sommer.

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L *4.9 | 7.5 |28*

SEKT

Moët & Chandon Impérial Brut Bianco

Moet & Chandon Brut Imperial passt hervorragend zu Getränken, Meeresfrüchten und Lachs-Carpaccio.

| Flasche 0,75L *126*

Frizzante Casa Gheller

Hellgrün-gelbe Farbe,Im Aroma leicht nach Apfel und Birnen,Im Geschmack leicht, zart mit einer schönen Balance von Süße und Säure.

0,1L | Flasche 0,75L *4.5 | |24*

APERITIF

Aperol Spritz *6.9*

Aperol, Prosecco, Soda, saisonale Dekoration

Ginger Hugo *6.9*

Prosecco, Holundersirup, frischer Ingwer, Minze, Ginger Beer

Campari Orangen *6.9*

Campari, Orangensaft , saisonale Dekoration

BIERE

Bitburger Pils

0,3L | 0,5L *3.9| 5.5*

Paulaner

Hefeweißen | Kristallklar weißen ,Dunkelweißen,

Alkoholfrei Hefeweißen

0,3L | 0,5L *3.9| 5.5*

SAIGON BIER

0.33L *3.9| 5.5*

LONGDRINKS

Gin Tonic, serviert mit Fever Tree Tonic Water

Hendricks	*8.5*
Berliner Brandstifter	*7.5*
Monkey 47	*9.5*
Roku	*7.5*
The Duke	*8.5*
Tanqueray	*7.5*
Bombay Saphire	*7.5*

Whisky mit Cola

Maker's Mark	*7.5*
Woodford Reserve kentucky straight eye whisky	*8.5*
Ardbeg ISLAY	*9.5*

COCKTAILS

Mojito *6.9*

Rum Havana Club , Minz, Lemon , Rohrzucker , soda

Caipirinha *6.9*

Cachaca , Lemon , Rohrzucker , soda

Moscow Mule *7.5*

Wodka , Minz, Lemon , Rohrzucker , ginger beer

Mai Tai *8.5*

Rum, Cointreau, Limettensaft, Mandelsyrup, Disaronno, Stroh 80

Whisky Sour *7.5*

Maker's Mark, Eiweiß, Zuckersyrup, Limetensaft

Wodka Colada *8.5*

Absolut Vodka, Ananassaft, Kokosmilch, Sahne, frische Ananas

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Hannoi Ice Tea 5.5
Orange Frische Orange, Zitrone, Zucker, hausgemachter Tee,
Fresh orange, lemon, sugar, homemade tea

Rosa Maracuja Ice Tea 5.5
Frischer Passionsfruchtsaft, Guavensaft, Zitrone, Minze
Fresh orange, lemon, sugar, homemade tea

Chanh Xả Đá 4.9
Grüne Zitrone, Zitronengras, Rohrzucker, saisonale Deko
Green lemon, lemongrass, cane sugar, seasonal decoration

Red Soda 5.5
frische Erdbeeren,Erdbeersirup, Soda, saisonale Dekoration
fresh strawberries, strawberry syrup, soda, seasonal decoration

Mango Sommer 5.5
Mangosaft, Zitrone, Passionsfrucht, saisonales Dekor
Mango juice, lemon, passion fruit, seasonal decor

Mango Lassi 5.5
Mangosaft, Joghurt, frische Mango, Rohrzucker, Milch, seasonal decor
Mango juice, yogurt, fresh mango, cane sugar, milk, seasonal decor

SOFTDRINKS

Selters Sparkling
0,25L | Flasche 0,75L *3.5 | 6.0*

Selters Still
0,25L | Flasche 0,75L *3.5 | 6.0*

Cola [1, 2, 4, 10] **/Cola Zero** [1, 2, 4, 10] **/ Fanta** [2, 4, 10] **| Sprite** [4, 10]
aus der Flasche 0,2L *3.5*

Fever Tree
Tonic Water / Ginger Beer / Ginger Ale
aus der Flasche 0,2L *4.5*

SÄFTE

Apfel |Orangen|Ananas |Mango |Maracuja |Guava

0,2L | 0,4L *3.5| 5.5*

TEE

Grüner Tee	*3.9*
Jasmintee	*3.9*
Ingwer Tee	*3.9*
Minze Tee	*3.9*
Haus Tee	*3.9*

Minze , Ingwer, Orangen , Zimt,Zitronengras

KAFFEE VIETNAM

Americano	*4.5*
Espresso	*3.5*

SPIRITS

Wodka Hanoi	*0,2 CL*	*4.5*
HIBIKI Suntory Whisky	*0,2 CL*	*5.5*
Wodka Grey Goose	*0,2 CL*	*5.5*