

VIA HE hai

Vietnamesische Spezialitäten
Café-Bar-Restaurant

Täglich geöffnet
von 12.00 bis 24.00 Uhr

Thực Đơn - Menü

Xin chào!

(auf Vietnamesisch
„Willkommen!“
und „Auf Wiedersehen!“)

Dieffenbachstraße 58A
10967 Berlin-Kreuzberg
Telefon: 030 / 71 53 37 42
www.viahe-vietfood.de

Symbole:

Vegetarische Gerichte und Varianten:

42 Gerichte mit grünen unterstrichenen Nummern sind vegetarisch oder haben vegetarische Varianten, die **fett** in der jeweiligen Beschreibung vermerkt sind und auf Ihren Wunsch serviert werden.

Bitte sagen Sie bei Ihrer Bestellung, ob Sie vegetarische oder vegane Speisevarianten wünschen!

Inhaltsstoffe:

- (1) Farbstoffe
- (2) Konservierungsmittel
- (3) Säuerungsmittel
- (4) Chinin
- (5) Koffein

Würzstärke:

Unsere Gerichte mit Chili werden mittelscharf gewürzt. Auf Ihren Wunsch kann auch schwächer oder stärker gewürzt werden.
Natürlich servieren wir unsere Gerichte auf Wunsch auch ohne gewisse Zutaten (wie Knoblauch, Ingwer, Koriander, Zitronengras, ..).

Was ist ..

.. *Nước Mắm* ?

Die traditionell-vietnamesische *Nước Mắm* ist eine verdünnte und fast geruchlose Fischsoße mit Essig, Zucker, Chili und Gewürzen.

.. vegetarisches Fleisch?

„Vegetarisches Fleisch“ wird in Vietnam aus Taro und Maniok hergestellt. Wir bieten „vegetarisches Hühnerfleisch“ und „vegetarisches Rindfleisch“ an.

.. Tofu?

Tofu wird durch Koagulation von Sojamilch hergestellt. Der entstehende Quark wird zu weichen weißen Blöcken gepresst (sehr ähnlich der Herstellung von Käse aus Milch). Sojamilch entsteht durch Quellung und Pürieren getrockneter gelber Sojabohnen (Wikipedia, YouTube).

Was bedeutet „*via hè*“?

„*Via hè*“ ist die vietnamesische Bezeichnung für Bürgersteig, Gehweg, Gehsteig, Trottoir. Die vietnamesische Straßenküche ist legendär!

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

***Nem gói cuốn* (zwei Sommerrollen) ...**

Fleisch oder Tofu oder Garnelen mit Reispnudeln, Salat und verschiedenen vietnamesischen Kräutern in Reispapier eingerollt; **ungebraten!** Mit der Dippsauce „*Nước Mắm*“ oder mit Erdnuss-Soße. Eine sehr gesunde und beliebte Vorspeise.

- | | | |
|-----------|--|------|
| 01 | ... mit Rindfleisch (<i>thịt Bò</i>) | 3.20 |
| 02 | ... mit Hühnerfleisch (<i>thịt Gà</i>) | 3.20 |
| <u>03</u> | ... mit Tofu (<i>Đậu phụ</i>) | 3.20 |
| 04 | ... mit Garnelen (<i>Tôm</i>) | 3.80 |

- | | | |
|-----------|---|------|
| <u>05</u> | <i>Nem rán</i> (zwei Frühlingsrollen) | 3.50 |
| | mit gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse; gebraten! Mit „ <i>Nước Mắm</i> “-Soße | |

Auf Wunsch auch vegan 3.80

- | | | |
|-----------|--|------|
| <u>06</u> | <i>Nộm Gà xé phay</i> | 3.50 |
| | Vietnamesischer Hühnerfleisch-Salat (auf Wunsch auch Tofu) mit Erdnüssen und verschiedenen vietnamesischen Kräutern | |

- | | | |
|-----------|---|------|
| <u>07</u> | <i>Súp Cải Gừng</i> | 3.50 |
| | Glasnudelsuppe mit vietnamesischem grünen Spinat, Ingwer, Hühnerfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu) und Gewürzbrühe | |

- | | | |
|-----------|---|------|
| <u>08</u> | <i>Gà Sá Tế</i> | 4.50 |
| | Zwei Hühnerfleischspieße mit Salat und Erdnuss-Soße | |

Auf Wunsch auch vegan 4.50

HAUPTGERICHTE

***Phở* (Reis-Bandnudelsuppen)**

- | | | |
|----|---|------|
| 10 | <i>Phở Bò</i> mit Knoblauch und gebratenem Rindfleisch | 7.90 |
| | in Gewürzbrühe (mit Zimt, Anisstern, Kardamom u.a.); mit Ingwer, Zwiebel-Lauch und verschiedenen vietnamesischen Kräutern | |

- | | | |
|----|---|------|
| 11 | <i>Phở Gà</i> mit gekochtem Hühnerfleisch | 6.90 |
| | in Gewürzbrühe (mit Anisstern, Kardamom u.a.); mit Ingwer, Zitronenblättern, Zwiebel-Lauch und vietnamesischen Kräutern | |

- | | | |
|-----------|---|------|
| <u>12</u> | <i>Phở Bò Áp chảo</i> | 8.50 |
| | mit Gemüse und gebratenem Rindfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu, vegetarischem Fleisch oder Hühnerfleisch) in Gewürzbrühe (mit Anisstern, Kardamom u.a.); mit geröstetem Knoblauch, Ingwer, Zwiebel-Lauch und verschiedenen Kräutern | |

Die beste Suppe des Hauses!

Bún (Reis-Fadennudeln)

- 20** *Bún Chả nướng* 7.90
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, verschiedenen vietnamesischen Kräutern, Salat und „Nước Mắm“-Soße
- 21** *Bún Chả cuốn Lá Lốt* 8.50
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit gefülltem Schweinefleisch in Blättern vietnamesischer Kräuter gebraten; mit verschiedenen vietnamesischen Kräutern, Salat und „Nước Mắm“-Soße
- 22** *Bún Bò* 8.50
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit in geröstetem Knoblauch, Gemüse und Zitronengras gebratenem Rindfleisch (**auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch**); mit vietnamesischen Kräutern, Salat, Erdnüssen und „Nước Mắm“-Soße
- 23** *Bún Nem* 8.50
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit gebratenen Frühlingsröllchen, vietnamesischen Kräutern, Salat und „Nước Mắm“-Soße
Auf Wunsch auch mit vegetarischen Frühlingsrollen 8.90
- 24** *Bún Gỏi* Lauwarme Reis-Fadennudeln mit Sommerröllchen 7.90
(**auf Wunsch auch mit Tofu**), vietnamesischen Kräutern, Salat, „Nước Mắm“-Soße und Erdnuss-Soße
- 25** *Bún Gà xào Măng* Reis-Fadennudelsuppe mit gebratenem 7.90
vietnamesischen Bambus (**Achtung: dessen Geruch ist nicht jedermanns Sache!**), gekochtem Hühnerfleisch (**auf Wunsch auch mit Tofu**), Zitronenblättern, Zwiebel-Lauch und vietnamesischen Kräutern
- 26** *Bún chả Cá (Empfehlung des Hauses)* 8.50
Vietnamesische Reis-Fadennudelsuppe mit Fischfrikadellen, Dill, vietnamesischem Rhabarber, Tomaten, Tamarinden, Zwiebel-Lauch und vietnamesischen Kräutern
- 27** *Bún Gà Sá Tế* Lauwarme Reis-Fadennudeln mit Sá-Tế-gewürzten 8.50
Hühnerfleischspießen (**auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch**), Salat, Kräutern, „Nước Mắm“-Soße und Erdnuss-Soße

Miến (Glasnudeln)

- 30** *Miến xào thịt Bò* 10.50
Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch (**auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch**), verschiedenem Gemüse und gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln
- 31** *Miến xào thịt Gà* 9.50
Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch (**auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch**), verschiedenem Gemüse und gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln
- 32** *Miến thịt Bò trộn Xoài* 8.50
Glasnudelsalat mit Rindfleisch, Mango, Sojabohnensprossen, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern
- 33** *Miến thịt Gà trộn Xoài* 7.50
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch (**auf Wunsch auch mit Tofu**), Mango, Sojabohnensprossen, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern
- 34** *Miến xào Măng* 7.90
Glasnudelsuppe mit gebratenem vietnamesischen Bambus (**Achtung: dessen Geruch ist nicht jedermanns Sache!**), gekochtem Hühnerfleisch (**auf Wunsch auch mit Tofu**), Zwiebel-Lauch und vietnamesischen Kräutern

Thịt Gà (Hühnerfleisch)

mit Duftreis serviert

- 40** *Gà xào Xả Ớt* 8.50
Gebratenes Hühnerfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit Zitronengras, Chili, Ingwer und Gemüse
- 41** *Gà Sá Tế* 8.90
Sá-Tế-gewürzte Hühnerfleischspieße (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch) mit Gemüse und Erdnuss-Soße
- 42** *Gà nấu Curry nước Dừa* 8.90
Hühnerfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) in Curry-Würze mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras

Thịt Bò (Rindfleisch)

mit Duftreis serviert

- 50** *Bò Nướng Xả Ớt* 8.90
Gebratenes Rindfleisch (auf Wunsch auch vegetarisches Fleisch) mit Zitronengras, Chili, Ingwer und verschiedenem Gemüse
- 51** *Bò Lúc Lắc* 9.50
Sesam-gewürztes Rindfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit Zitronengras, Chili, Ingwer und verschiedenem Gemüse
- 52** *Bò xào các loại Rau* 8.90
Ingwer-gewürztes gebratenes Rindfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) in geröstetem Knoblauch mit verschiedenem Gemüse
- 53** *Bò Nấu Curry* 8.90
Curry-gewürztes Rindfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit verschiedenem Gemüse, Zitronenblättern, Kokosmilch und Zitronengras

Thịt Lợn (Schweinefleisch)

mit Duftreis serviert

- 60** *Thịt Lợn nấu Curry* 8.90
Curry-gewürztes Schweinefleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit Kokosmilch und verschiedenem Gemüse
- 61** *Thịt Lợn Xả Xíu* 9.50
Xả-Xíu-gewürztes Schweinefleisch, mit gebratenem Gemüse
- 62** *Trứng Đúc thịt Cỗm* 9.50
Gebratener junger Klebreis mit gehacktem Schweinefleisch, Eiern, Zwiebel-Lauch und gebratenem Gemüse
- 63** *Thịt Lợn Kho Trứng* 8.90
Schweinefleisch in dunkler Soße mit Gemüse und Duftreis

Cá (Fisch)

mit Duftreis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | <i>Cá Hồng chiên Tỏi Ót</i> | 12.00 |
| | Gebratener Rotbarsch mit Knoblauch, Chili und verschiedenem Gemüse | |
| 71 | <i>Canh Cá nấu chua</i> | 12.90 |
| | Feuertopf mit Fisch und Chili, Pfeffer, Tamarinden, vietnamesischem Rhabarber und Salat | |
| 72 | <i>Cá Thu kho tộ</i> | 12.90 |
| | Thunfisch mit Ingwer, Chili, Grünem Tee, Pfeffer und Salat | |
| 73 | <i>Cá Mực xào Cần tỏi</i> | 8.90 |
| | Gebratener Tintenfisch mit Knoblauch, Sellerie und Chili | |
| 74 | <i>Cá Mực nấu Curry</i> | 8.90 |
| | Tintenfisch in Curry, Kokosmilch und verschiedenem Gemüse | |

Tôm (Großgarnelen)

mit Duftreis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | <i>Tôm tẩm Bột Rán</i> | 11.90 |
| | Panierte Großgarnelen mit Salat auf Hanoier Art | |
| 81 | <i>Tôm nấu Curry</i> | 12.90 |
| | Großgarnelen in Curry und Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse | |
| 82 | <i>Tôm xào Rau</i> | 13.90 |
| | Gebratene Großgarnelen mit Knoblauch und verschiedenem vietnamesischen Gemüse | |

Vịt (Ente)

mit Duftreis serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 90 | <i>Vịt chiên với Rau</i> | 8.90 |
| | Knusprig gebratene Ente mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenem vietnamesischen Gemüse | |
| 91 | <i>Vịt tiềm Sài Gòn</i> | 12.00 |
| | Gedämpfte Ente mit Gemüse, nach Saigoner Art gewürzt | |
| 92 | <i>Vịt nấu Curry nước Dừa</i> | 8.90 |
| | Curry-gewürzte knusprige Ente (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) in Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse | |

Saison-Gerichte

mit Duftreis serviert

(nur, solange der Vorrat reicht)

- 100** *Rau Muống xào thịt Bò* 8.90
Wasserspinat, mit Rindfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu oder vegetarischem Fleisch) und geröstetem Knoblauch gebraten
- 101** *Rau Cải xào thịt Bò với gừng* 8.90
Vietnamesischer grüner Spinat, mit Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch), geröstetem Knoblauch und Ingwer gebraten
- 102** *Rau Cải xào Nấm Hương* 8.90
Vietnamesischer grüner Spinat, mit Duftchampignon gebraten

VIA HE Spezialitäten

- 110** *Phở xào thịt Bò* 10.90
Gebratene Reis-Bandnudeln mit gewürztem Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch), Ingwer und verschiedenem Gemüse, Sojabohnensprossen, Möhren, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln
- 111** *Phở xào thịt Gà* 9.90
Gebratene Reis-Bandnudeln mit Hühnerfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch), verschiedenem Gemüse, Sojabohnensprossen, Möhren, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln
- 112** *Hủ tiếu* 9.90
Xá-Xíu-gewürztes Schweinefleisch mit lauwarmen Reis-Bandnudeln, vietnamesischen Kräutern, Salat, Sojabohnensprossen, gerösteten Erdnüssen und „*Nước Mắm*“-Soße
- 113** *Lẩu thập cẩm* pro Person 15.00
(mindestens vier Personen)
Traditionell vietnamesischer Feuertopf mit Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Tofu, Gemüse und Reisfadennudeln in Ingwerbrühe.
Viel Vergnügen beim Selber-Zubereiten dieses Gerichts auf Ihrem Tisch!

DESSERTS

- 120** Gebackene Banane mit Honig und Sesam 3.50
- 121** Lotuskerne mit Kokosmilch, mit Eiswürfeln serviert 3.50
- 122** Ananaspudding, mit Kokosmilch gekocht 3.50
- 123** Bananenpudding, mit Kokosmilch gekocht 3.50

GETRÄNKE

Fassbier

Radeberger	0.3 l	2.60
	0.5 l	3.80
Radler (Mischung aus Bier und Sprite ^(2, 3))	0.3 l	2.60
	0.5 l	3.80

Flaschenbier

Saigon-Bier	0.33 l	2.80
Becks	0.33 l	2.80
Schöfferhofer Hefe (Weizen, Dunkel oder Kristall)	0.5 l	3.60
Köstritzer Schwarzbier	0.5 l	3.60
Augustiner Lagerbier hell	0.5 l	3.60

alkoholfreies Bier

Krombacher alkoholfrei	0.33 l	2.80
Erdinger Hefe alkoholfrei	0.33 l	2.80

Rotwein

Merlot Villa Romanti IGT	0.2 l	3.80
Côtes Du Rhône A.O.C.	0.2 l	4.50
Flasche Cabernet Sauvignon, Villa de Pins	0.75 l	18.00

Weißwein

Chardonnay Villa Romanti IGT, Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc	0.2 l	3.80
Flasche Chardonnay, Villa de Pins	0.75 l	18.00
Prosecco Vino Frizzante di Zeno	0.1 l	3.60
Flasche Prosecco Vino Frizzante di Zeno	0.75 l	18.00

Liköre & Creams

Bailey's ⁽¹⁾	4 cl	3.60
Ramazotti Amaro	4 cl	3.60

Schnaps

<i>Lúa Mới</i> (Reisschnaps aus Vietnam)	2 cl	2.80
<i>Nếp Mới</i> (Klebreisschnaps aus Vietnam)	2 cl	2.80
Johnny Walker Black Label ⁽¹⁾	4 cl	4.80
Remy Martin	4 cl	4.80

Rum

Havana Club añejo 3 años	4 cl	4.80
--------------------------	------	------

Cocktails

<i>Nắng thủy tinh vàng</i> (Orangensaft, Sekt)		5.50
<i>Hạ trắng</i> (Gin, Tonic) ^(3, 4)		5.90
Caipirinha		5.90
Jim Beam Cola ^(1, 3, 5)		5.90
Campari Orange ⁽¹⁾		5.50
Aperol Spritz (mit Prosecco oder Ginger Ale)		5,90

Säfte

Orange oder Apfel (trüb)	0.2 l	2.20
	0.4 l	3.80
Mango, Litschi, Guave	0.2 l	2.40
	0.4 l	3.80

Schorle

Apfel, Orange	0.2 l	2.20
	0.4 l	3.80
Mango, Litschi, Guave	0.2 l	2.40
	0.4 l	3,80

Bionade

Holunder, Litschi, Kräuter	0.33 l	2.80
----------------------------	--------	------

Lassi

Banane, Ananas, Mango, Kiwi, Avocado (auf Wunsch gesalzen)	0,2 l	2,50
	0.4 l	3.80

Softdrinks

Cola ^(1, 2, 3, 5) , Cola light ^(1, 2, 3, 5) , Fanta ^(1, 2, 3) , Sprite ^(2, 3)	0.2 l	2.00
	0.4 l	3.80
Schweppes: Ginger ⁽³⁾ , Tonic ^(3, 4) , oder Bitter Lemon ^(3, 4)	0.2 l	2.00
	0.4 l	3.80

Mineralwasser

Selters Mineralwasser	0.2 l	1.80
	0.4 l	3.00
Flasche	0.75 l	5.50

Tee

Grüner Tee, Schwarzer Tee, Jasmin Tee, Lotustee, Grüner Tee mit frischem Ingwer, Grüner Tee mit frischer Minze	Tasse	2.00
	Kanne	3.00

Kaffee

Kaffee, Espresso	Tasse	2.50
Milchkaffee, Cappuccino	Tasse	2.80
Latte macchiato	Glas	3.40
Vietnamesischer Espresso	Glas	2.90
Vietnamesischer Ice Espresso	Glas	3.80