

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 V 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 Reismudeln, 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>) | 4.20 |
| 02 | ... mit Hühnerfleisch (<i>thịt Gà</i>) | 4.20 |
| V03 | ... mit Tofu (<i>Đậu phụ</i>) | 4.20 |
| 04 | ... mit Garnelen (<i>Tôm</i>) | 4.80 |
| V05 | <i>Nem rán</i> (zwei Frühlingsrollen) | 4.80 |
| | mit gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln und Gemüse; gebraten! Mit „ <i>Nước Mắm</i> “-Soße | |
| | Auf Wunsch auch vegan | 4.80 |
| V06 | <i>Nộm Gà xé phay</i> | 4.20 |
| | Vietnamesischer Hühnerfleisch-Salat (auf Wunsch auch Tofu) mit Erdnüssen und verschiedenen vietnamesischen Kräutern | |
| V07 | <i>Súp Cải Gừng</i> | 4.20 |
| | Glasnudelsuppe mit vietnamesischem grünen Spinat, Ingwer, Hühnerfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu) und Gewürzbrühe | |
| 08 | <i>Gà Sá Tế</i> | 4.80 |
| | Zwei Hühnerfleischspieße mit Salat und Erdnuss-Soße (Auf Wunsch vegan) | |
| 09 | <i>Wan tan chiên</i> | 4.20 |
| | 3 Stücke gebratene gefüllte Wantan Teig mit Schweinefleisch und süßsauer Soße | |
| 9 C | Wantan Suppe | 4.80 |
| | kleine Wantan-Suppe schweinefleischgefüllten Wantan-Teig, Duftchampignon | |

HAUPTGERICHTE

PHỞ (REIS-BANDNUDELSUPPEN)

- | | | |
|------------|--|-------|
| 10 | <i>Phở Bò</i> mit Knoblauch und gebratenem Rindfleisch | 10.90 |
| | in Gewürzbrühe (mit Zimt, Anisstern, Kardamom u.a.); mit Ingwer, Zwiebel-Lauch und verschiedenen vietnamesischen Kräutern | |
| 11 | <i>Phở Gà</i> mit gekochtem Hühnerfleisch | 10.90 |
| | in Gewürzbrühe (mit Anisstern, Kardamom u.a.); mit Ingwer, Zitronenblättern, Zwiebel-Lauch und vietnamesischen Kräutern | |
| V12 | <i>Phở Áp chảo: Nur diese Suppe können Sie auch Vegan bestellen</i> | 11.90 |
| | mit Gemüse und gebratenem Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch, Hühnerfleisch oder Tofu) in Gewürzbrühe (mit Anisstern, Kardamom u.a.); mit geröstetem Knoblauch, Ingwer, Zwiebel-Lauch und verschiedenen Kräutern | |
| | Die beste Suppe des Hauses! | |
| | Auf Wunsch mit Großgarnelen oder knuspriger Ente | 14.90 |
| | Speisen mit grüner V Nummer gibt es auch vegetarisch oder Vegan. | |

Bún (Reis-Fadennudeln)

- 20 **Bún Chả nướng Obama** 12.90
Dieses Gericht hat der amerikanische Ex-Präsident bei seinem Vietnambesuch gegessen und gelobt
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, verschiedenen vietnamesischen Kräutern, Salat und „Nước Mắm“-Soße
- 21 **Bún Chả cuốn Lá Lốt** 11.90
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit gefülltem Schweinefleisch in Blättern vietnamesischer Kräuter gebraten; mit verschiedenen vietnamesischen Kräutern, Salat und „Nước Mắm“-Soße
- V22 Bún Bò** 11.90
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit in geröstetem Knoblauch, Gemüse und Zitronengras gebratenem Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch oder Tofu); mit vietnamesischen Kräutern, Salat, Erdnüssen und „Nước Mắm“-Soße
- V23 Bún Nem** 11.90
Lauwarme Reis-Fadennudeln mit gebratenen Frühlingsröllchen, vietnamesischen Kräutern, Salat und „Nước Mắm“-Soße
Auf Wunsch auch mit vegetarischen Frühlingsrollen 11.90
- V24 Bún Gỏi** Lauwarme Reis-Fadennudeln mit Sommerröllchen 11.90
(auf Wunsch auch mit Tofu), vietnamesischen Kräutern, Salat, „Nước Mắm“-Soße und Erdnuss-Soße
- 25 **Bún chả Cá (Empfehlung des Hauses)** 11.90
Vietnamesische Reis-Fadennudelsuppe mit Fischfrikadellen, Dill, vietnamesischem Rhabarber, Tomaten, Tamarinden, Zwiebel-Lauch und vietnamesischen Kräutern
- V26 Bún Gà Sá Tẽ** Lauwarme Reis-Fadennudeln mit Sá-Tẽ-gewürzten 11.90
Hühnerfleischspießen (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch), Salat, Kräutern, „Nước Mắm“-Soße und Erdnuss-Soße

Miến (Glasnudeln)

- V30 Miến xào thịt Bò** 13.90
Gebratene Glasnudeln mit Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch oder Tofu), verschiedenem Gemüse und gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln
- V31 Miến xào thịt Gà** 13.90
Gebratene Glasnudeln mit Hühnerfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch oder Tofu), verschiedenem Gemüse und gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln
- V32 Miến thịt Bò trộn Xoài** 10.90
Glasnudelsalat mit Rindfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu), Mango, Sojabohnensprossen, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern
- V33 Miến thịt Gà trộn Xoài** 10.90
Glasnudelsalat mit Hühnerfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu), Mango, Sojabohnensprossen, Erdnüssen und vietnamesischen Kräutern

Speisen mit grüner V Nummer gibt es auch vegetarisch oder Vegan.

Thịt Gà (Hühnerfleisch)

mit Duftreis serviert

- V40** *Gà xào Xả Ớt* 11.90
Gebratenes Hühnerfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit Zitronengras, Chili, Ingwer und Gemüse
- V41** *Gà Sá Tế* 11.90
Sá-Tế-gewürzte Hühnerfleischspieße (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch) mit Gemüse und Erdnuss-Soße
- V42** *Gà nấu Curry nước Dừa* 11.90
Hühnerfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) in Curry-Würze mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch und Zitronengras

Thịt Bò (Rindfleisch)

mit Duftreis serviert

- V50** *Bò Nướng Xả Ớt* 11.90
Gebratenes Rindfleisch (auf Wunsch auch vegetarisches Fleisch) mit Zitronengras, Chili, Ingwer und verschiedenem Gemüse
- V51** *Bò Lúc Lắc* 13.90
Sesam-gewürztes Rindfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit Zitronengras, Chili, Ingwer und verschiedenem Gemüse
- V52** *Bò xào các loại Rau* 11.90
Ingwer-gewürztes gebratenes Rindfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) in geröstetem Knoblauch mit verschiedenem Gemüse
- V53** *Bò Nấu Curry* 11.90
Curry-gewürztes Rindfleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit verschiedenem Gemüse, Zitronenblättern, Kokosmilch und Zitronengras

Thịt Lợn (Schweinefleisch)

mit Duftreis serviert

- V60** *Thịt Lợn nấu Curry* 11.90
Curry-gewürztes Schweinefleisch (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) mit Kokosmilch und verschiedenem Gemüse
- 61** *Thịt Lợn Xả Xíu* 12.90
Xả-Xíu-gewürztes Schweinefleisch, mit gebratenem Gemüse
- V62** *Trứng Đúc thịt Cỗm* 12.90
Gebratener junger Klebreis mit gehacktem Schweinefleisch, Eiern, Zwiebel-Lauch und gebratenem Gemüse

Speisen mit grüner V Nummer gibt es auch vegetarisch oder Vegan.

Cá (Fisch)

mit Duftreis serviert

- | | | |
|----|---|-------|
| 70 | <i>Cá Dorade chiên Tỏi Ót</i> | 16.90 |
| | Gebatener Dorade mit Knoblauch, Chili und verschiedenem Gemüse | |
| 71 | <i>Canh Cá nấu chua</i> | 15.90 |
| | Feuertopf mit Fisch und Chili, Pfeffer, Tamarinden, vietnamesischem Rhabarber und Salat | |
| 72 | <i>Cá Mực xào Cần tỏi</i> | 12.90 |
| | Gebatener Tintenfisch mit Knoblauch, Sellerie und Chili | |
| 73 | <i>Cá Mực nấu Curry</i> | 12.90 |
| | Tintenfisch in Curry, Kokosmilch und verschiedenem Gemüse | |

Tôm (Großgarnelen)

mit Duftreis serviert

- | | | |
|----|--|-------|
| 80 | <i>Tôm tẩm Bột Rán</i> | 14.90 |
| | Panierte Großgarnelen mit Salat auf Hanoier Art | |
| 81 | <i>Tôm nấu Curry</i> | 14.90 |
| | Großgarnelen in Curry und Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse | |
| 82 | <i>Tôm xào Rau</i> | 14.90 |
| | Gebatene Großgarnelen mit Knoblauch und verschiedenem vietnamesischen Gemüse | |

Vịt (Ente)

mit Duftreis serviert

- | | | |
|------------|--|-------|
| <u>V90</u> | <i>Vịt chiên với Rau</i> | 14.90 |
| | Knusprig gebatene Ente mit Ingwer, Knoblauch und verschiedenem vietnamesischen Gemüse | |
| <u>V91</u> | <i>Vịt nấu Curry nước Dừa</i> | 14.90 |
| | Curry-gewürzte knusprige Ente (auf Wunsch auch Tofu oder vegetarisches Fleisch) in Kokosmilch mit verschiedenem Gemüse | |

Speisen mit grüner V Nummer gibt es auch vegetarisch oder Vegan.

Saison-Gerichte

mit Duftreis serviert

(nur, solange der Vorrat reicht)

V100 Rau Muống xào thịt Bò 12.90

Wasserspinat, mit Rindfleisch (auf Wunsch auch mit Tofu oder vegetarischem Fleisch) und geröstetem Knoblauch gebraten

V101 Rau Cải xào thịt Bò với gừng 12.90

Vietnamesischer grüner Spinat, mit Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch), geröstetem Knoblauch und Ingwer gebraten

V102 Rau Cải xào Nấm Hương 12.90

Vietnamesischer grüner Spinat, mit Duftchampignon gebraten

VIA HE Spezialitäten

V110 Phở xào thịt Bò 14.90

Gebratene Reis-Bandnudeln mit gewürztem Rindfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch oder Tofu), Ingwer und verschiedenem Gemüse, Sojabohnensprossen, Möhren, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln

statt mit Nudeln gern auch mit gebratenem Reis 14.90

Auf Wunsch mit Großgarnelen oder knuspriger Ente 16.90

V111 Phở xào thịt Gà 14.90

Gebratene Reis-Bandnudeln mit Hühnerfleisch (auf Wunsch auch mit vegetarischem Fleisch oder Tofu), verschiedenem Gemüse, Sojabohnensprossen, Möhren, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Zwiebeln

statt mit Nudeln gern auch mit gebratenem Reis 14.90

112 **Hủ tiếu**

Xá-Xiu-gewürztes Schweinefleisch mit lauwarmen Reis-Bandnudeln, vietnamesischen Kräutern, Salat, Sojabohnensprossen, gerösteten Erdnüssen und „Nước Mắm“-Soße

113 **Lẩu thập cẩm** für 2 Personen 50.00
für 4 Personen 80.00

Traditionell vietnamesischer Feuertopf mit Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Tofu, Gemüse und Reisfadennudeln in Ingwerbrühe
Viel Vergnügen beim Selber-Zubereiten dieses Gerichts auf Ihrem Tisch!

114 **Wantan-Nudeln-Suppe** 13.90

große Wantan-Nudeln-Suppe mit schweinerfleischgefüllten Wantan-Teig-Taschen, Sasiu gewürztem schweinerfleisch, Garnelen, Duftchampignon, vietnamesischem Spinat, Sesamöl, Lauch und Kräutern

Speisen mit grüner Nummer gibt es auch vegetarisch oder Vegan.

DESSERTS

120 Gebackene Banane mit Honig und Sesam 4.20

121 Lotuskerne mit Kokosmilch, mit Eiswürfeln serviert 4.20

122 Ananas mit Kokosmilch gekocht 4.20

123 Bananen mit Kokosmilch gekocht 4.20

GETRÄNKE

Fassbier

Radeberger	0.3 l	3.50
	0.5 l	4.80
Radler (Mischung aus Bier und Sprite ^(2, 3))	0.3 l	3.50
	0.5 l	4.80

Flaschenbier

Saigon, Tiger-Bier	0.33 l	3.50
Becks	0.33 l	3.50
Schöfferhofer Hefe (Weizen, Dunkel oder Kristall)	0.5 l	4.80
Köstritzer Schwarzbier	0.5 l	4.80
Augustiner Lagerbier hell	0.5 l	4.80

alkoholfreies Bier

Krombacher alkoholfrei	0.33 l	3.50
Erdinger Hefe alkoholfrei	0.50 l	4.80

Rotwein

Merlot Villa Romanti IGT	0.2 l	4.50
Côtes Du Rhône A.O.C.	0.2 l	4.80
Flasche Cabernet Sauvignon, Villa de Pins	0.75 l	25.00

Weißwein

Chardonnay Villa Romanti IGT,	0.2 l	4.50
Sauvignon Blanc Vin de Pays d'Oc	0.2 l	4.80
Flasche Chardonnay, Villa de Pins	0.75 l	25.00
Prosecco Vino Frizzante di Zeno	0.1 l	4.20
Flasche Prosecco Vino Frizzante di Zeno	0.75 l	25.00

Liköre & Creams

Bailey's ⁽¹⁾	4 cl	4.80
Ramazotti Amaro	4 cl	4.80

Schnaps

<i>Lúa Mới</i> (Reisschnaps aus Vietnam)	2 cl	4.20
<i>Nếp Mới</i> (Klebreisschnaps aus Vietnam)	2 cl	4.20
Johnny Walker Black Label ⁽¹⁾	4 cl	5.80
Remy Martin	4 cl	5.80

Rum

Havana Club añejo 3 años	4 cl	5.20
--------------------------	------	------

Cocktails

<i>Nắng thủy tinh vàng</i> (Orangensaft, Sekt)		5.90
<i>Hạ trắng</i> (Gin, Tonic) ^(3, 4)		6.50
Caipirinha		6.50
Jim Beam Cola ^(1, 3, 5)		6.50
Campari Orange ⁽¹⁾		6.50
Aperol Spritz (mit Prosecco oder Ginger Ale)		5,90

Säfte

Orange oder Apfel (trüb)	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.80
Mango, Litschi, Guave	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.80

Schorle

Apfel, Orange	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.80
Mango, Litschi, Guave	0.2 l	2.80
	0.4 l	4,80

Bionade

Holunder, Litschi, Kräuter	0.33 l	3.50
----------------------------	--------	------

Lassi

Mango klein	0.2l	3,50
Mango groß	0.4l	4.80
Banane, Ananas, Kiwi, nur groß		
Avocado (auf Wunsch gesalzen) nur groß	0.4 l	4.80

Softdrinks

Cola ^(1, 2, 3, 5) , Cola light ^(1, 2, 3, 5) , Fanta ^(1, 2, 3) , Sprite ^(2, 3)	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.80
Schweppes: Ginger ⁽³⁾ , Tonic ^(3, 4) , oder Bitter Lemon ^(3, 4)	0.2 l	2.80
	0.4 l	4.80

Mineralwasser

Selters Mineralwasser	0.2 l	2.20
	0.4 l	3.80
Flasche	0.75 l	6.50

Tee

Grüner Tee, Schwarzer Tee, Jasmin Tee, Lotustee, Grüner Tee mit frischem Ingwer, Grüner Tee mit frischer Minze	Tasse	3.20
	Kanne	4.20

Kaffee

Kaffee, Espresso	Tasse	2.80
Milchkaffee, Cappuccino	Tasse	3.80
Latte macchiato	Glas	3.80
Vietnamesischer Espresso	Glas	4.20
Vietnamesischer Ice Espresso	Glas	4.80