

Goi Cuon - Sommerrollen


4.5

gefüllt mit Reisfadennudeln, Salat, Erdnüssen, Ei, Minze.
Serviert mit einer Minzfischsoße oder Erdnusssdip.
Wählbar mit:

Tom gedämpfte Garnelen

Ca gegrilltes Lachsfilet

Ga gegrillte Hühnerbrust

Dau gebackener Biotofu (auf Wunsch )

Nem Ran - Frühlingsrollen

4.5

goldbraun gebackene Reispapierrollen mit Hühnerbrust,
Garnelen, Glasnudeln und Gemüsefüllung mit einer hausg.
Minzfischsoße.

Thit Sate Nuong

4.5

gegrillte Hühnerspieße mariniert nach traditioneller Sate-Art
mit rotem Curry und Zitronengras. Serviert mit gerösteten
Sesamkernen und hausg. Erdnusssdip.


Dau Com

4.5

gebackener Biotofu mit Reisflakes ummantelt dazu hausg. Dip

Süßkartoffel

4.5

Süßkartoffel Pommes mit hausg. Dip (auf Wunsch )

Avocado Chien

8.5

eine halbe Avocado gebacken mit hausg. Dressing dazu
marinierter Thunfisch, Sesam

Goi Mien - Glasnudelsalat **4.5**

Salat mit Glasnudeln, eingelegte süß-saure Möhren, Kräutern und Erdnüsse. Serviert mit einer hausg. Dressing.

Wählbar mit:

Tom gedämpfte Garnelen

Ga Hühnerbrust

Dau gebackener Biotofu_(auf Wunsch )


Goi Xoai - Mangosalat **4.5**

gemischter Salat mit frischer Mango, eingelegten Lotusstängeln, Kräutern und Erdnüssen.

Wählbar mit:

Tom gedämpfte Garnelen

Ga Hühnerbrust

Dau gebackener Biotofu (auf Wunsch )

Edamame  **4.2**

gedämpfte Sojabohnen mit Salz

Kaiso Sarada  **4.8**

Frischer Seetangsalat mit hausgemachtem Sesamdressing

Green Tatar  **6.5**

fein geschnittene Rote Beete und Avocado mit Yuzu-Soja Dressing


Tatar Mix **8.5**

fein geschnittene Avocado mit mariniertem Lachs- und Thunfischtatar, Sesam

Pho

9.2

klare 5-Gewürzbrühe mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander, Sojasprossen, vietn. Kräutern und Limette. Nachträglich können die Suppen mit Hoisin- und Chillisoße individuell abgeschmeckt werden. Wählbar mit:

- Bo** Rinderfilet
- Ga** Hühnerbrust
- Dau** Biotofu (auf Wunsch )

Banh Canh Chua

9.2

Bio-Vollkornreisnudeln und Wasserspinaat in einer süß-säuerlichen Tamarindenbrühe dazu Tomaten, Ananas, Frühlingszwiebel und Koriander. Wählbar mit:

- Ga** Hühnerbrust
- Tom** gedämpfte Garnelen
- Dau** gebackener Biotofu

Bun Bung

9.2

Reisfadennudeln in einer Brühe aus Tamarind und Kurkuma, Tarostangen, Tomaten, Ananas, Koriander und versch. Kräutern. Wählbar mit:

- Ga** Hühnerbrust
- Ca** Pangasiusfilet
- Dau** gebackener Biotofu

Soratobu Soba

9.2

Japanische Grünteenuedeln mit gegrillten Hühnerspieße, frischen Saisonsalat, hausg. Pesto und Teriyakisoße serviert auf fliegenden Chopsticks.

Bun Thit Nuong

9.2

gegrilltes Schweinefleisch auf Reisfadennudeln, abgestimmt mit unserer hausg. Minzfischsoße dazu Saisonsalat, Koriander, Minze, Erdnüssen und Sesam.

Bun Bo Nam Bo

9.2

mariniertes Rindfleisch mit Sellerie im Wok auf Reisfadennudeln dazu Saisonsalat und versch. Kräutern. Abgeschmeckt mit unserer hausg. Minzfischsoße serviert mit Röstzwiebeln.

Bun Ga Nuong Xa Ot

9.2

gegrilltes Hühnerfleisch mariniert mit Limettenblättern und Zitronengras dazu Reisfadennudeln, Salat, Koriander und Minze. Verfeinert mit einer Minzfischsoße, gerösteten Sesamkernen und Erdnüssen.

Cha Ca la Vong

9.2

goldbraun gebackener Pangasiusfilet in einer Dillkräuter- und Zitronengrasmarinade, abgeschmeckt mit einer Minzfischsoße und roter Chili, in Begleitung mit Reisfadennudeln, Salat, frischen Kräutern dazu Erdnüssen und Sesam.

Bun Dau (auf Wunsch)

9.2

zarter Biotofu in einer Pfeffer- Koriandermarinade im Wok geschwenkt serviert mit Reisfadennudeln, Salat, Koriander und Minze. Abgeschmeckt mit einer hausg. Minzfischsoße, Sesam und Erdnüssen.

Banh Chuoi Nuong

3.6

gegrillte Babybanane im Klebreismantel serviert mit gerösteten Erdnüssen und karamellisierter Kokossoße.

Xoi Xoai Nep Than

3.6

gedämpfter schwarzer Naturreis in einer Mango-Kokossoße serviert mit gerösteten Sesamkernen und frischer Mango.

Mango Pannacotta

3.6

hausgemachter Pannacotta mit püriertem Mangomus und frischer Mango.

Sup Dua 4.5

Kokosmilchsuppe mit frischem Champignons, Zitronengras, rotem Curry und Koriander nach südvietnamesischer Art.
Wählbar mit:

Tom gedämpfte Garnelen

Ga Hühnerbrust

Dau gebackener Biotofu

Sup Mien Ga Xe 4.5

Traditionelle Hanoi Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet in klarer Brühe. Serviert mit Koriander und versch. Gemüse.

Sup Hoanh Thanh 4.5

Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen und Hühnerbrust dazu Gemüse in klarer Brühe. Serviert mit Koriander.

Miso Suppe  2.8

Sojabrühe mit Seetang, Seidentofu und Frühlingszwiebel

Ochazuke 4.5

Lachssuppe mit Reis und Seetang

Ebi Furai 4.8

goldbraun gebackene Großgarnelen

Nigiri 1 Stk.

Sake	Lachs (flambiert + 0.50)	2.1
Maguro	Thunfisch (flambiert + 0.50)	2.3
Ebi	Garnele	2.3
Mutzu	Butterfisch (flambiert + 0.50)	2.2
Ika	Tintenfisch	2.1
Hotategai	Jakobsmuschel flambiert	2.5
Ikura	Kaviar	3.5
Unagi	gegrillter Aal	3.0
Saba	Makrele	3.0
Hamachi	Gelbschwanz	2.2
Tamago 🌱	jap. Omelett	1.9
Inari 🌱	Tofutasche	1.9
Avocado 🌱	Avocado	1.9
Green Gunkan 🌱	eingelegter Seetang	1.9

Maki 6 Stk.

Sake	Lachs	3.5
Ebi	Garnele	3.7
Tekka	Thunfisch	3.8
Spicy Tekka	marinierter Thunfisch, leicht scharf	3.9
Spicy Sake	marinierter Lachs, leicht scharf	3.6
Kani	mariniertes Flusskrebsfleisch	3.5
California	Krebsfleischimitat, Avocado	3.3
Salmonskin	gegrillte Lachshaut	3.5
Mutzu	Butterfisch	3.3
Unagi	gegrillter Aal	3.8
Tamago 🌱	jap. Omelett	3.2
Kappa 🌱	Gurke	3.0
Avocado 🌱	Avocado	3.0
Kampyo 🌱	Kürbissstreifen	3.0
Oshinko 🌱	eingelegter Rettich	3.0
Rucola 🌱	Rucola mit Philadelphia	3.2

Mini Crispy Rolls 8 Stk.

Sake 5.2

Lachs, Frischkäse

Mutzu 5.2

Butterfisch, Lauchzwiebel

Kani 5.4

Mariniertes Krebsfleisch

Avocado  5.0

Avocado, Frischkäse

Tuna 5.4

gekochter Thunfisch, Lauchzwiebel

Big Crispy Rolls 6 Stk.

Sake 8.0

Lachs, Avocado, Gurke, Lauch, Frischkäse

Maguro 8.5

gekochter Thunfisch, Gurke, Lauchzwiebel

Ebi Unagi 8.5

Garnele, gegrillter Aal, Avocado, Gurke

Mutzu 8.0

Butterfisch, Gurke, Avocado, Massage, Lauchzwiebel

Kani 8.5

mariniertes Flusskrebisfleisch, Gurke, Avocado, Lauchzwiebel, Mayonnaise

Veggie  7.8

gemischte Gemüsefüllung, Avocado

Inside-Out 8 Stk.

California Krebsfleischimitat, Avocado, Masago	7.9
Sake Lachs, Avocado, Masago	8.5
Maguro Thunfisch, Gurke, Masago	9.0
Salmonskin gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam	8.5
Kani Mariniertes Flusskrebbsfleisch, Avocado, Lauchzwiebel, Mayonnaise, Masago	9.0
Onion Lachs, Avocado, Röstzwiebel, karamellisierte Soße, Frischkäse	9.0
Unagi gegrillter Aal, Gurke, karamellisierte Soße, Sesam	9.0
Ebi gekochte Garnele, Avocado, Masago	9.5
Alaska Lachstatar, Lauch, Avocado, Lachsmantel	10
Philadelphia Lachs, Avocado, Rucola, Frischkäse, Sesam	9.5
Rainbow Krebsfleisch, Avocado, Mayonnaise, versch. Fischmantel	12

Ebiten	10
Garnelentempura, Gurke, Masago	
Unagi Ebiten	12
Garnelentempura, Gurke, Aalmantel, Unagisoße	
Salmon Avocado	11
Lachs, Gurke, Frischkäse, Avocadomantel	
Ebi Salmonskin	13
gegrillter Lachshaut, Avocado, Frischkäse, Garnelenmantel	
Flame Rolls	13
Garnelentempura, Gurke, Frischkäse, Lachs-und Thunfischmantel flambiert	
Spicy Tuna scharf	10
marinierter Thunfisch, Gurke, Sesam, Frühlingszwiebel	
Veggie Rolls 🌱	7.9
versch. Gemüsefüllung, Sesam	
Lauch Rolls (auf Wunsch 🌱)	7.9
Frühlingszwiebeltempura, Avocado, Frischkäse, Sesam, karamellierte Soße	
Midori Rolls 🌱	8.5
versch. Gemüsefüllung, Wakamemantel	
Rucola Rolls (auf Wunsch 🌱)	8.5
Rucola, Avocado, Frischkäse, Sesam	
Yellow Rolls 🌱	7.9
versch. Gemüsefüllung, Tofutaschemantel	
Green Rolls 🌱	8.9
versch. Gemüsefüllung, Avocadomantel	
Red Rolls 🌱	8.9
versch. Gemüsefüllung, Rote Beetemantel	


Menü 1	9
Sake Maki, 3 Stk. Sake Nigiri	
Menü 2	10.5
Sake Maki, Tekka Maki, Sake-, Maguro Nigiri	
Menü 3	14
6 Stk. Sake Crispy, Sake Maki, 2 Stk. Sake Nigiri	
Menü 4	14.5
6 Stk. Maguro Crispy, Tekka Maki, 2 Stk. Maguro Nigiri	
Menü 5	18.5
California Inside Out, Sake-, Maguro-, Ebi-, Unagi-, Mutzu-, Ika Nigiri	
Menü 6 	9
4 Stk. Veggie Rolls, Oshinko-, Kanpyo Maki	
Menü 7 	13.5
6 Stk. Veggie Crispy, 4 Stk. Veggie Rolls, Tamago-, Inari Nigiri	
In and Out	17.9
4 Stk. California Inside Out, 4 Stk. Sake Inside Out, 4 Stk. Eliten Inside Out, 4 Stk. Alaska Inside Out	
The Triplet	19.5
4 Stk. Onion Inside Out, 4 Stk. Sake Inside Out, Sake-, Maguro-, Mutzu Nigiri flambiert	

Sushi Platte Celebration (24 Stk.) 33

Futo Special Maki, California Inside Out, Sake Crispy Rolls, Sake-, Maguro-, Ebi-, Ika-, Mutzu Nigiri

Sushi Platte More & More (40 Stk.) 40

Salmonskin Maki, Avocado Maki, Mutzu Crispy Rolls, California Inside Out, Philadelphia Inside Out, 2 Stk. Sake-, 2 Stk. Maguro-, 2 Stk. Mutzu Nigiri

Sushi Platte Big Meadow (30 Stk.)  30

Avocado Maki, Kappa Maki, 6 Stk. White Rolls, 8 Stk. Black Rolls mit Rucola, Gurke, Avocadotatar, schwarzer Sesam, Green Gunkan-, Tamago-, Avocado-, Inari Nigiri

Sushi Platte Birthday Bash (59 Stk./ 4 Pers.) 79

Ebi-Avo Maki, Sake Maki, Kani Inside Out, Rucola Inside Out, Maguro Crispy Rolls, Ebiten Inside Out, 9 Stk. Sashimi Mix, 2 Stk. Sake-, 2 Stk. Maguro-, 2 Stk. Unagi-, 2 Stk. Ebi Nigiri

Surprise Platte (73 Stk./ 6 Pers.) 95

Lasst euch von unseren Sushi Koch mit verschiedenen Sushi Kreationen überraschen!

Sake Sashimi 5 Stk. 10

Maguro Sashimi 5 Stk. 15

Sashimi Moriawase 12 Stk. 28

+ extra Reis 2.5

Tra Xa Gung **3.9**
gesunder biologischer Tee mit frischem Ingwer, Zitronengras,
Limettenblättern, Limette und Honig

Tra Xanh **3.6**
purer Geschmack verschiedener aromatischer Grüntee Sorten
aus drei Regionen Vietnams. Wirkt stark, leicht herb.

Tra Lai **3.6**
aromatische Teemischung vom Grüntee und getrockneten
Jasminblüten. Sehr weich im Geschmack.

Tra Hoa Hong **3.6**
junge Rosenknospen eingelegt in grünen Oolong Tee.
Aromatisiert und belebt die Sinne.

Tra Que **3.6**
eingelegte Zimtstangen in grünen Oolong Tee. Intensiv und
sehr aromatisch.

Vietnamesischer Espresso **2.4**
mit gesüßtem Kondensmilch **3.4**

Ca Phe Sua Da **3.8**
Vietnamesischer Kaffee mit gesüßtem Kondensmilch auf Eis

Mango Passion 5.2

Honigmangopüree mit frischem Ingwer, Kokosnussmilch, Rohrzucker, Mangosaft, Eiswürfel

Spring Breeze 5.2

frische Ananas, Minzblättern, Ananassaft, Rohrzucker, Eiswürfel

Just Green 5.2

frische Avocado mit Kokosnussmilch, Karamell- und Schokosirup, Eiswürfel

Green Lantern 5.2

frische grüne Äpfel, Minzblättern, Limettensaft, Rohrzucker, Guavensaft, Eiswürfel

White Beach 5.2

Litschi, Kokosnussmilch mit Holunderblütensirup, Litschisaft, Eiswürfel

Vinpearl Ictee 4.6

eine Mischung aus Oolong- und Pandantee mit frischen Limetten, Rohrzucker, Limejuice, Eiswürfel

Green Apple 4.6

frische Limetten, grüner Apfel mit Ginger Ale und Eiswürfel

Yuzu Lemongrass 4.6

Yuzupüree (jap. Limetten), Zitronengrassirup, Soda Wasser, Eiswürfel

	0.3l	0.4l
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	2.4	3.6
Ginger Ale, Tonic Water	2.4	3.6
Wasser still/ sprudel	2.2	
Wasser still/ sprudel 0.75l	6.5	
Apfelsaft naturtrüb	2.6	3.8
Nektar: Cranberry, Marakuja, Ananas, Mango, Rhabarber, Aloe Vera, Guave, Litschi	2.6	3.8
	0.3l	0.5l
Tiger Beer vom Fass	3.8	4.6
Tiger Beer 0.33l	3.8	
Lammsbräu alkoholfrei 0.33l	3.8	
Franziskaner Weizen		4.6
Hefe, Kristall		
Sake (jap. Reiswein) Karaffe	4.6	
	0.2cl	0.4cl
Nep Moi (Reiswodka)	3.6	6.6

Aperol Sour 8.4
Aperol, gepresste Limette, Rohrzuckersirup, Eiswürfel

Pineapple Crush 8.4
Rum, Weissburgunder, Ananassaft, Limejuice,
Rohrzuckersirup, Crush Ice

Coriander Dry Smash 8.6
Gin, Koriander, Limejuice, Zitronengrassirup, Holundersirup,
Tonic Water, Eiswürfel

Rice Vodka 8.6
Nep Moi (Reiswodka), Thymian, Holundersirup, Tonic Water,
Eiswürfel

Hibi Sour 8.6
Bourbon Whisky, Hibiskus, Limejuice, Apfelsaft, Eiswürfel

Drunk Velvet 8.6
Monkey Gin, Himbeersirup, Limejuice, Minze, Waldfrüchte,
Tonic Water, Eiswürfel

Aperol Spritz 5.9
Hugo 5.9

	0.1l	0.75l	
Gelber Muskateller		4.2	28
Weingut Klundt, Pfalz/D			
duftig, leicht und herrlich saftig. Aprikose, Lychee, Rosenblätter und Holunder			
Weissburgunder		4.4	29
Weingut Huff, Rheinhessen/D			
kühl und schlank mit voller Frucht und einer Spur Mineralität. Apfelschale, Birne, Minze und Limette			
Côtes du Rhône Visan A Fleur du Pampre		4.4	29
Domaine la Florane, Rhône/F			
harmonische Bio-Cuvée hauptsächlich aus Marsanne, Roussanne und Viognier. Ausgewogen, saftig und leicht würzig bei moderater Säure. Pfirsich, Wiesenkräuter und etwas Anis			
Beaujolais le Ronsay		4.2	28
Domaine Terres Dorées, Beaujolais/F			
kühl, fruchtbetont und angenehm leicht mit sanftem Tannin. Erdbeere, reife Kirsche und etwas Würze			
Côtes du Rhône Trescartes		4.4	29
Domaine Saint-Gayan, Rhône/F			
würzig-kraftvolle Cuvée aus den klassischen Rebsorten der südlichen Rhône , Grenache, Syrah und Mourvèdre. Reife Brombeere, gerösteter Thymian, etwas Pfeffer			
Aimery Crémant de Limoux Brut			40
Sieur d'Arques, Languedoc/F			
elegant und sehr harmonisch. Pfirsich, reifer Apfel und Zitrus			

Zusatzstoffe

- 1 konserviert
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 enthält Phenylalaninquelle
- 4 mit Farbstoff
- 5 koffeinhaltig
- 6 mit Süßungsmittel
- 7 taurinhaltig
- 8 chininhaltig
- 9 gefärbt mit Beta Carotin
- 10 mit Phosphat/ mit Eiklar
- 11 mit Milcheiweiß

Allergieinformation

- A Eier
- B Fisch
- C Krebstiere
- E Sellerie
- F Sesamsamen
- G Schwefeldioxid & Sulphide
- H Erdnüsse
- I Glutenhaltiges Getreide
- K Schalenfrüchte
- L Senf
- M Weichtiere
- N Sojabohnen

Alle Preise in EUR inkl. gesetzl. MwSt.

Vinpearl Restaurant - Raumerstraße 14, 10437 Berlin, 030-47377513