

Comhome Restaurant

Alt-Moabit 108A, 10559 Berlin
+49 30 36750126

KOMPLETTE SPEISEKARTE

VORSPEISEN

Gỏi Cuốn - Sommerrollen A. Tofu	5,10 €
Frisch Zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräuter und Erdnüsse, serviert mit hausgemachter Soße.	
Gỏi Cuốn - Sommerrollen B. Huhn	5,60 €
Frisch Zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräuter und Erdnüsse, serviert mit hausgemachter Soße.	
Gỏi Cuốn - Sommerrollen C. Garnelen	5,80 €
Frisch Zubereitete Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Reisnudeln, Salat, Ei, Kräuter und Erdnüsse, serviert mit hausgemachter Soße.	
Nem Hào - Frühlingsrollen	5,60 €
Hausgemachte Frühlingsrollen knusprig gebacken, gefüllt mit einem Mix aus Schweinehackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit hausgemachtem Dressing.	
Nem Chay - Frühlingsrollen Vegan VEGAN	5,60 €
Knusprig gebackene vegetarische Frühlingsrollen, gefüllt mit einem Mix aus Hühnerfleisch-Imitat, Shiitake, Morcheln, Tofu, Mungbohnen, Glasnudeln und Gemüse, serviert mit hausgemachtem Dressing.	
Hà Cảo - Gefüllte Teigtaschen A. Garnelenfüllung	5,60 €
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gemahlenen Garnelen und Gewürzen, ODER, mit Mungbohnen, Gemüse und Pilze, serviert mit Süß-Sauer-Dip.	
Hà Cảo - Gefüllte Teigtaschen B. Vegan VEGAN	5,60 €
Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit gemahlenen Garnelen und Gewürzen, ODER, mit Mungbohnen, Gemüse und Pilze, serviert mit Süß-Sauer-Dip.	
Chiên Chả A. Tofu	4,50 €
In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend serviert mit Cocktailsoße.	
Chiên Chả B. Garnelen	5,90 €
In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend serviert mit Cocktailsoße.	
Chiên Chả C. Avocado	5,50 €
In grünen Klebreisflocken gebackene Sticks, Ihrer Auswahl entsprechend serviert mit Cocktailsoße.	
Wan Tan Chiên Gebackene Wan Tan	4,90 €
Knusprig gebackene Wan-Tan, gefüllt mit einem Mix aus Garnelen, Hühnerfleisch und Gewürzen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Süß-Sauer-Dip.	
Edamame Gedünstete Sojabohnen	5,00 €
Gedünstete japanische Sojabohnen mit Schale und einer hausgemachten Soße.	
Gà Saté Hähnchenspieße	6,50 €
Gegrillte Hähnchenspieße mariniert mit vietnamesischen Gewürzen, verfeinert mit Erdnüssen, serviert mit kleinem Beilagensalat und Erdnusssoße.	
Viet Tacos A. Tofu	4,80 €
Taco Fusion „Bio Nori Meeresalgen-Blätter“ mit eingelegtem Gemüse und Sesamsoße.	
Viet Tacos B. Hühnerfleisch	5,80 €
Taco Fusion „Bio Nori Meeresalgen-Blätter“ mit eingelegtem Gemüse und Sesamsoße.	
Viet Tacos C. Garnelen	6,20 €
Taco Fusion „Bio Nori Meeresalgen-Blätter“ mit eingelegtem Gemüse und Sesamsoße.	
Viet Tacos D. Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter	6,30 €
Taco Fusion „Bio Nori Meeresalgen-Blätter“ mit eingelegtem Gemüse und Sesamsoße.	
Gemischte Vorspeisenplatte	22,00 €
2x Viet Taco Garnelen, 2x Mariniertes Rindfleisch, 2x gebackene Teigtaschen, 2x gebackene Avocado, frischer Salat und hausgemachte Soße.	
100% Vegan Gemischte Vorspeisenplatte VEGAN	20,00 €
2x Viet Taco Tofu, 2x gebackene Teigtaschen, 2x knusprige vegetarische Frühlingsrollen, 2x gebackene Avocado, frischer Salat und hausgemachte Soße.	
Chả Nướng	5,60 €
Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblättern, Salat und hausgemachter Soße.	
Nộm Rong Bì Khô Seetang Salat A. Tofu	5,60 €
Trockener Seetang Salat mit Avocado, Erdnüsse, Karotte, Gurke, vietnamesische Kräuter, Cashew Nüsse, Sesam und einem Exotischem Dressing.	
Nộm Rong Bì Khô Seetang Salat B. Gegrilltem Hühnerfleisch	6,10 €
Trockener Seetang Salat mit Avocado, Erdnüsse, Karotte, Gurke, vietnamesische Kräuter, Cashew Nüsse, Sesam und einem Exotischem Dressing.	
Gỏi Xoài - Mangosalat A. Tofu	5,60 €
Frische Mango mit Salat, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, Cashew Nüssen und exotischem Hausdressing.	
Gỏi Xoài - Mangosalat B. Gegrilltem Hühnerfleisch	6,10 €

VORSUPPEN

Súp Hết Sê - Meeresfrüchtesuppe	(Meeresfrüchtesuppe) in einer würzigen Brühe mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Kräutern.	5,80 €
Súp Vạn Tân - Vạn Tân Suppe	Merkenfleisch-Gewürz-Füllung in einer klaren Brühe mit Gemüse und Frühlingszwiebeln.	5,60 €
HAUPTGERICHTE		
Súp Hết Sê - Meeresfrüchtesuppe	(Meeresfrüchtesuppe) in einer würzigen Brühe mit Frühlingszwiebeln, Gemüse und Kräutern.	5,90 €
Phở Hết Sê - Tofu	Vegetarische Reisbandnudelsuppe mit einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.	13,90 €
Phở Hết Sê - gerolltes Hühnerfleisch	Gerolltes Hühnerfleisch in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.	16,50 €
Phở Hết Sê - Rindfleisch	Rindfleisch in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.	15,90 €
Phở Hết Sê - Entrecôte medium	Entrecôte in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, Chili, Sternanis, Ingwer, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Basilikum und Ihre Auswahl.	19,50 €
Bowl Vịt C - Tofu gebacken	Gebackenes Tofu, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Sesamsoße und Ihre Auswahl.	14,80 €
Bowl Vịt B - gegrilltem Hühnerfleisch	Gegrilltes Hühnerfleisch, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Sesamsoße und Ihre Auswahl.	15,30 €
Bowl Vịt C - Mariniertem Rindfleisch	Mariniertes Rindfleisch, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Sesamsoße und Ihre Auswahl.	16,00 €
Bowl Vịt D - gegrilltem Tintenfisch und Meeresfrüchte	Gegrillter Tintenfisch und Meeresfrüchte, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika, Sesamsoße und Ihre Auswahl.	19,80 €
Bún Chả Huế - A - Gegrilltem Schweinefleisch	Gegrilltes Schweinefleisch, Betelblättern gegrillt, dazu Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.	16,20 €
Bún Chả Huế - B - Mariniertes Rindfleisch mit Betelblättern	Mariniertes Rindfleisch, Betelblättern gegrillt, dazu Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.	16,20 €
Mì Udon Xào A - Tofu	Tofu, Spargel, Zwiebeln, Pak Choi, Erdnüssen, Koriander und Ihre Auswahl.	14,50 €
Mì Udon Xào B - gegrilltem Hühnerfleisch	Gegrilltes Hühnerfleisch, Spargel, Zwiebeln, Pak Choi, Erdnüssen, Koriander und Ihre Auswahl.	15,60 €
Mì Udon Xào C - Rindfleisch	Rindfleisch, Spargel, Zwiebeln, Pak Choi, Erdnüssen, Koriander und Ihre Auswahl.	17,00 €
Mì Udon Xào D - Ente kross	Ente kross, Spargel, Zwiebeln, Pak Choi, Erdnüssen, Koriander und Ihre Auswahl.	19,90 €
Bún Bò Nam B - Bò Nam B	Bò Nam B, Zitronengras, Knoblauch und Zwiebeln auf Reisnudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietnamesischen Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.	15,90 €
Sả Hết Sê	Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Ihrer Auswahl und Reis.	19,90 €
Sả L - A - Tofu	Tofu, Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.	13,50 €
Sả L - B - Gegrilltem Hühnerfleisch	Gegrilltes Hühnerfleisch, Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.	15,50 €
Sả L - C - Ente kross	Ente kross, Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.	19,90 €
Sả L - D - Gegrillter Lachs	Gegrillter Lachs, Kokosmilch-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Salat, serviert mit Reis und Ihrer Auswahl.	19,90 €
Cà Ri A - Tofu	Tofu, Curry-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.	13,50 €
Cà Ri B - Gegrilltem Hühnerfleisch	Gegrilltes Hühnerfleisch, Curry-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.	15,90 €
Cà Ri C - Ente kross	Ente kross, Curry-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.	19,90 €
Cà Ri D - Gegrillter Lachs	Gegrillter Lachs, Curry-Soße mit gemischtem Gemüse, Kräuterseitling, Ihrer Auswahl und serviert mit Reis.	19,90 €
Bò Luộc L - Geschwenktes Rindfleisch	Geschwenktes Rindfleisch mit Scharlotten, Paprika, Spargel, Kräuterseitling, grünem Pfeffer und Weinbrand, serviert mit Salat, dazu Reis.	19,90 €
SNC m Home A - Tofu	Tofu, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	13,50 €
SNC m Home B - Gegrilltem Hühnerfleisch	Gegrilltes Hühnerfleisch, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	14,90 €
SNC m Home C - Rindfleisch	Rindfleisch, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	15,90 €
SNC m Home D - Ente kross	Ente kross, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	19,90 €
SNC m Home G - Gebratene Garnelen	Gebratene Garnelen, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	19,90 €
Grilled Seafood A	Gegrillter Tintenfisch, Garnelen kurz gebraten mit Spargel, Paprika, Zucchini, Kräuterseitling, Mais, Cherrytomaten, Koriander und würziger roter Saigon-typischer Soße, dazu Duftreis.	21,00 €
Saigon Grilled Duck	Gegrillte Ente mit Vietnam-Basilikum, Shimeji, Kräuterseitling, Spargel, Pak Choi, Cherrytomaten, Koriander und würziger roter Saigon-typischer Soße, dazu Duftreis.	24,90 €
Black Pepper Grilled Beef	Gegrilltes Rindfleisch mit Shimeji Pilzen, Spargel, Pak Choi, Kräuterseitling, Cherrytomaten, Baby Mais, Zucchini, grünem Pfeffer und Pfeffersoße hausgemacht, dazu Reis.	23,00 €
Stuffed Squid Saigon Style	Gefüllter Tintenfisch, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten mit Pak Choi, Betelblätter, Baby Mais, Kräuterseitling, Spargel, Tomaten, Paprika, Zucchini, grünem Pfeffer und Pfeffersoße hausgemacht, dazu Duftreis.	19,90 €
Royal Grilled Seafood A	Gegrillte Königsgarnelen und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	25,90 €
Royal Grilled Seafood B	Gegrillte Lachs und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	25,90 €
Royal Grilled Seafood C	Gegrillte Königsgarnelen und Schweinefleisch gefüllter Tintenfisch, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	25,90 €
Royal Grilled Seafood D	Gegrillte Lachs und Königsgarnelen, Spargel, Shimeji Pilze, Tomaten, Paprika, Kräuterseitling, Zwiebeln gebraten, dazu Koriander, Erdnüsse, eine dunkle Soße und Reis.	26,90 €

| VEGAN**Vegan Wok Bowl** **VEGAN** **16,90 €**

Vegan Ente kross & Vegan Hühnerfleisch mit gemischtem Gemüse im Wok, (Betelblätter, Spargel, Kräuterseitlinge, Shimeji, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln) und dunkler Soße, dazu Duftreis.

Saigon Vegan Noodles **VEGAN** **15,90 €**

Mariniertes Hühnerfleisch Imitat und Tofu gebraten mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, Zwiebeln auf Reismudeln, serviert mit Salat, Erdnüssen, Cashew Nüsse, vietn. Kräutern und Chili-Limetten-Ingwer-Soße.

Green Rice Tofu Bowl **VEGAN** **16,50 €**

Gebratenes Tofu ummantelt mit grünem Klebreis, Vegan Hühnerfleisch, Betelblätter, Spargel, Baby Mais, Shimeji, Pak Choi, Cherry Tomaten, Kräuterseitling, Koriander, serviert mit dunkler Soße und Reis.

Crispy Udon Green Bowl **VEGAN** **16,50 €**

Gebratene Udon Nudeln mit Tofu, Hühnerfleisch Imitat mit grünem Klebreis gebacken, Shimeji, Pak Choi, Zwiebeln, Erdnüssen, Cashew Nüsse, Koriander und anderem gemischtem Gemüse.

Vegan Phở Reisbandnudelsuppe **VEGAN** **14,50 €**

Traditionelle Vietnamesische Reisbandnudelsuppe in einer kräftigen Gemüsebrühe mit Tofu, Hühnerfleisch-Imitat, Pak Choi, Shimeji, verfeinert mit frischem Koriander, Basilikum und Sojasprossen.

Vegan Betel Duck Wok **VEGAN** **16,50 €**

Enten-Imitat kross mit Betelblätter, gemischt. Gemüse im Wok mit Shimeji, Baby Mais, Pak Choi, Zwiebeln, Chilischoten, Zitronengras, grünem Spargel, und Knoblauch, dazu Reis.

Vegan Fresh Bowl **VEGAN** **16,00 €**

Vegan Hühnerfleisch, Tempura Tofu mit frischem Salat, Avocado, Gurke, Edamame, Cherrytomaten, Paprika,, Spagel, Karotte und Sesamsoße, dazu Duftreis.

Vegan Curry & Peanuts Choice A. Tofu & Vegan Hühnerfleisch **VEGAN** **16,50 €**

Curry- ODER Erdnuss-Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, serviert mit Reis.

Vegan Curry & Peanuts Choice B. Vegan Ente kross **VEGAN** **16,00 €**

Curry- ODER Erdnuss-Kokosmilch Soße mit gemischtem Gemüse und Salat, serviert mit Reis.

| DESSERT

Crispy Banana & Green Rice Gebackene Banane VEGETARISCH **5,90 €**

Mit grünem Klebreis gebackene Banane, überzogen mit Honig, dazu Vanilleeis, Erdbeer- und Schokoladensoße.

Mango Sticky Rice Vietnamesischer Klebreis **5,50 €**

Vietnamesischer Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch und Sesam.

Matcha Mousse **6,20 €**

Selbst gemachtes Matcha Mouse, mit pürierten exotischen Früchten.

Tropical Mango Cheesecake VEGETARISCH **6,20 €**

Selbst gemachter Mango Käsekuchen, mit Frischkäse, Mango, Kokosöl.