

Bui Family

Vietnamese Cuisine



Schulstraße 27
13187 Berlin
☎ (030) 886 685 98
☎ 0159 068 042 16

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Sonntag 11.00 – 23.00 Uhr
Feiertags 11.00 – 23.00 Uhr
Dienstag Ruhetag

SUPPEN

SOUPS



- 1 Kokossuppe** ^F
Cremige Kokosmilch mit Champignon, Zucchini, asiatischen Kräutern und dazu
Creamy coconut milk with mushrooms, zucchini and asian herbs
- a Tofu** *tofu* **4,90**
b Hühnchen *chicken* **5,50**
- 2 Gemüsesuppe** ^F (vegan) **4,90**
Aromatische Gemüsesuppe mit Tofu und Gemüse
Aromatic vegetable soup with tofu and vegetables
- 3 Súp Tôm** ^{B,K,2} **6,90**
Würzige Garnelensuppe mit Ingwer, Morcheln, Pilzen und asiatischen Kräutern
Spicy shrimp soup with ginger, morels, mushrooms and asian herbs
- A1 Miso Suppe** ^D **5,50**
Miso soup

- 200 Tom Yam Suppe**
Kräftige Brühe mit Zitronengras, Champignons, Galanga, Tomaten, Brokkoli, Zucchini, Koriander und dazu
Homemade soup with lemongrass, mushrooms, tomatoes, broccoli, zucchini and coriander, to choose with
- a Hühnchen / Tofu** ^F *chicken / tofu* **5,50**
b Lachs ^D *salmon* **6,90**
c Garnelen ^B *shrimps* **6,90**
- 201 Wantan Suppe** ^{A,E} **12,00**
(große Schale *big bowl*)
Kräftige Suppe mit gedämpften Hackfleischfüllung-Wantans, Gemüse, Wantannudeln, Koriander und Röstzwiebeln
Strong soup with steamed wantans, vegetables, wantan noodles, coriander and fried onions

SALATE

SALADS

- 4 Nộm Đu Đủ** ^{D,E,K,2}
 Vietnamesischer Papaya Salat mit Karotten, frischen Minze, asiatischen Kräutern, Sesam und gehackten Erdnüssen, abgeschmeckt mit unserem traditionellem Dressing
Vietnamese papaya salad with carrots, fresh mint, Asian herbs, sesame and chopped peanuts, seasoned with our traditional dressing

a Tofu *tofu* **5,90**
b Garnelen *shrimp* **6,90**

- A4 Seetang Salat** **5,90**
Seaweed salad

- 203 Glasnudelsalat** ^{D,E,F}
 mit frischem Gartensalat, Hühnerfleisch (oder Tofu), Röstzwiebeln, Kräutern und Erdnüssen
Glas noodle salad with fresh garden salad, chicken (or tofu), fried onions, herbs and peanuts

a kleine Portion *small portion* **5,90**
b große Portion *big portion* **11,00**

- 204 Mangosalat** ^{A,E,F}
 Mangosalat mit Hähnchen (oder Tofu) mit Mangostreifen, frischem Gartensalat, Erdnüssen, Koriander und hausgemachter Fischsauce
Mango salad with chicken (or tofu) with mango strips, fresh garden salad, peanuts, coriander and homemade fish sauce

a kleine Portion *small portion* **5,90**
b große Portion *big portion* **11,00**

- 214 Lachs-Avocado Salat** ^D **14,00**

Herzhafter Gartensalat mit Lachs, Avocado, abgerundet mit Mandeln, Sesam, Koriander und hausgemachtem Sesam-Dressing

Fresh salad with salmon, avocado, almonds, sesame, coriander and homemade sesame dressing

- 215 Tofu Salat Bowl** ^F **12,50**

Leckere Bowl aus Tofu, Avocado, Paprika, Bohnen, Mais und Sushireis, wahlweise mit:

Delicious bowl with tofu, avocado, paprika, corn and sushi rice, optional with:

- Erdnussdressing (vegan)
peanut dressing
- hausgemachter Sojasoße (vegan)
homemade soy sauce

- 215a Gỏi Bưởi - Pomelo Salat** ^E

Frische Pomelo mit hausgemachter Soße, Koriande, Minze, Erdnüsse

Fresh pomelo with homemade sauce, coriander, mint, peanuts

a Tofu *tofu* **5,50**
b Hähnchen *chicken* **6,00**
c Garnelen *shrimp* **6,50**



SALATE

SALADS



216 Garnelensalat Bowl ^{K,B} **14,00**

Frischer Salat mit Minze und Garnele, abgerundet mit cremigem hausgemachtem Maracuja-Dressing
Fresh salad with mint and shrimp, topped off with creamy homemade passion fruit dressing

217 Frischer Obstsalat Bowl **12,00**

Gartensalat mit Ananas, Erdbeere, grünem Apfel und Orange, abgerundet mit cremigem hausgemachtem Maracuja-Dressing
Garden salad with pineapple, strawberry, green apple and orange, topped off with creamy homemade passion fruit dressing

218 Yakitori Salat Bowl ^{G,K} **13,50**

Leckere Bowl mit Yakitori-Hähnchen, Gurke, Mango, Bohnen, Karotten, Radieschen, abgerundet mit hausgemachtem Sesam-Dressing
Delicious bowl with yakitori chicken, cucumber, mango, beans, carrots, radish, topped off with homemade sesame dressing



KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES



- 7 Edamame** ^{F,X} (vegan) **5,00**
Gedämpfte junge Sojabohnen, verfeinert mit Sesam und Salat
Steamed young soybeans, refined with sesame and salad
- 8 Gỏi Cuốn** ^{D,E} (2 Stk./ 2 pieces) **5,90**
Frische Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit Reismudeln, Rucola, Mix-Salat und frischen Minze, serviert mit cremigem Erdnuss – Dip oder traditionellem Fischsoßen-Dip
Fresh summer rolls made of rice paper filled with rice noodles, rocket, mixed salad and fresh mint, served with a creamy peanut dip or a traditional fish sauce dip
- a Tofu** *tofu* **4,90**
b Garnelen *shrimp* **5,90**
c Hühnchen *chicken* **5,90**
- 9 Đậu Phụ Rang Muối** ^{A,E,F,G} (vegan) **6,00**
Knuspriger gebackener Tofu mit einem Erdnuss-Dip
Crispy baked tofu with a peanut dip
- 10 Khoai Lang Chiên** ^{A,F} **4,90**
Knusprige Süßkartoffel Pommes mit hausgemachtem Erdnuss-Dip
Crispy sweet potato fries with homemade peanut dip
- 11 Nem Chay** ^{A,E,F} **5,50**
(2 Stk. / 2 pieces) (vegan)
Frittierte Frühlingssrollen gefüllt mit Glasnudeln, Shiitake Pilzen, Morcheln, Mungbohnen, Süßkartoffeln und Gemüse, serviert mit cremigen Erdnuss – Dip
Fried spring rolls filled with glass noodles, shiitake mushrooms, morels, mung beans, sweet potatoes and vegetables, served with a creamy peanut dip
- 12 Nem Rán** ^{A,E,F,2} (2 Stk./ 2 pieces) **5,50**
Frittierte Frühlingssrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Kohlrabi, Karotten, serviert mit hausgemachten traditionellem Fischsoßen – Dip
Deep-fried spring rolls filled with minced meat glass noodles, morels, kohlrabi, carrots, served with homemade traditional fish sauce dip

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

- 13 Gà Sate^E** **6,50**
Gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss -
Dip
Grilled chicken skewers with peanut dip
- 14 Chả Lá Lốt (5 Stk./ 5 pieces)** **6,50**
Gebratenes mariniertes Rindfleisch
gewickelt im Betelblatt und Fischsoßen
- Dip
*Fried marinated beef wrapped in betel
leaf and fish sauce - dip*
- 16 Nem Hải Sản^{A,G,H}** **7,50**
(2 Stk./ 2 pieces)
Knusprig hausgemachte Rollen, gefüllt
mit Tintenfisch, Garnele, Süßkartoffel,
Bohnen und Ei, wahlweise mit Mayo
oder Süß-Sauer-Dip
*Homemade rolls filled with squid,
shrimp, sweet potato, beans and
egg, either with mayonnaise
or sweet and sour dip*

- A2 Yakitori Spieße^K** **7,00**
(3 Stk./ 3 pieces)
Hühnchenspieße mit Salat und Yakitori
Soße
Chicken skewers with salad and yakitori dip

- A3 Ebi Tempura^{A,B,K}** **8,50**
(3 Stk. / 3 pieces)
Panierte Garnelen mit Yakitori Soße
Breaded shrimps with yakitori sauce

- 202 Gebackene Wantan^A** **5,90**
(5 Stk./ 5 pieces)
Gebackene Wantans mit Schweine-
fleisch, Salat und Süß-Sauer-Sauce
*Baked wantans with pork, salad and
sweet and sour sauce*

- 202a Geback. Wantan Chay^G** **6,50**
(5 Stk./ 5 pieces) (vegan)
Gedämpfte Kartoffeln, grüne
Mungbohnen, Zwiebeln, mit Salat &
süß-saurer Sauce
*Steamed potatoes, green mung beans,
onions, with salad & sweet & sour sauce*



BUI FAMILY VEGAN



- 20 Phở Chay** ^{A,F} **11,50**
Aromatische Reisbandnudelsuppe mit Gemüsebrühe und Huhnimitat, Tofu, Pak Choi, Koriander und Lauchzwiebeln
Aromatic flat rice noodle soup with vegetable broth and imitation chicken, tofu, pak choy, coriander and spring onions
- 21 Đậu Phụ Sốt Cà Chua** ^F **11,50**
Gebratener Tofu in würzigen vietnamesischen Tomaten, mit frischem Broccoli und zartem Duftreis
Fried tofu in spicy Vietnamese tomatoes, with fresh broccoli and delicate fragrant rice
- 22 Rau Kho Tộ** ^{A,F} **11,50**
Im Gusseisentopf gekochtes Huhnimitat mit Rettich, Karotten in einem würzigen Süd, serviert mit Broccoli und zartem Duftreis
Imitation chicken cooked in a cast iron pot with radish, carrots in a spicy south, served with delicate fragrant rice
- 23 Bánh Canh Trộn** ^{A,F,2} **11,50**
Udonnudeln mit Tofu, saisonalem Gemüse, Pak Choi und einer würzigen Soße
Udon noodles with tofu, seasonal vegetables, pak choy and a spicy sauce
- 24 Curry Chay** ^{A,F}
Rotes Curry mit gebratenem saisonalem Gemüse und Reis
Red curry with fried seasonal vegetables and rice
a Vegan knuspriges Hühnchen **13,00**
vegan crispy chicken
b Tofu *tofu* **10,50**
- 25 Lạc Chay** ^{A,F}
Cremige Erdnussoße mit gebratenem saisonalem Gemüse und zartem Duftreis
Creamy peanut sauce with fried seasonal vegetables and delicate fragrant rice
a Vegan knuspriges Hühnchen **13,00**
vegan crispy chicken
b Tofu *tofu* **10,50**

BUI FAMILY VEGAN

- 26 Xoài Chay** ^{A,F}
Aromatische Mangosoße
mit gebratenem saisonalem
Gemüse und zartem Duftreis
*Aromatic mango sauce with fried
seasonal vegetables and delicate
fragrant rice*
- a Vegan knuspriges Hühnchen** 13,00
vegan crispy chicken
- b Tofu** *tofu* 10,50

- 28 Tofu Xào Rau Muống/
Cải Xanh** ^F 11,90

Wasserspinat (im Sommer) oder Pakchoi
(im Winter) gebraten mit Tofu und
Knoblauch, serviert mit zartem Duftreis
*Water spinach (on summer) or pakchoi
(on winter) fried with tofu and garlic,
served with delicate fragrant rice*

- 29 Tofu Sả Ớt** ^F 11,50

Scharfes gebratenes Tofu
mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln,
serviert mit Duftreis
*Spicy fried tofu with vegetables,
lemongrass, chili, onions, served
with delicate fragrant rice*





HAUPT- GERICHTE

MAIN DISHES

30 Phở ^{D,2}

Kräftig aromatische Reisnudel-
suppe mit unseren 5 Kräutern
– Hühnerbrühe, Zwiebeln,
Lauchzwiebeln und Koriander
*Strongly aromatic rice noodle soup
with our 5 herbs - chicken broth,
onions, spring onions and coriander*

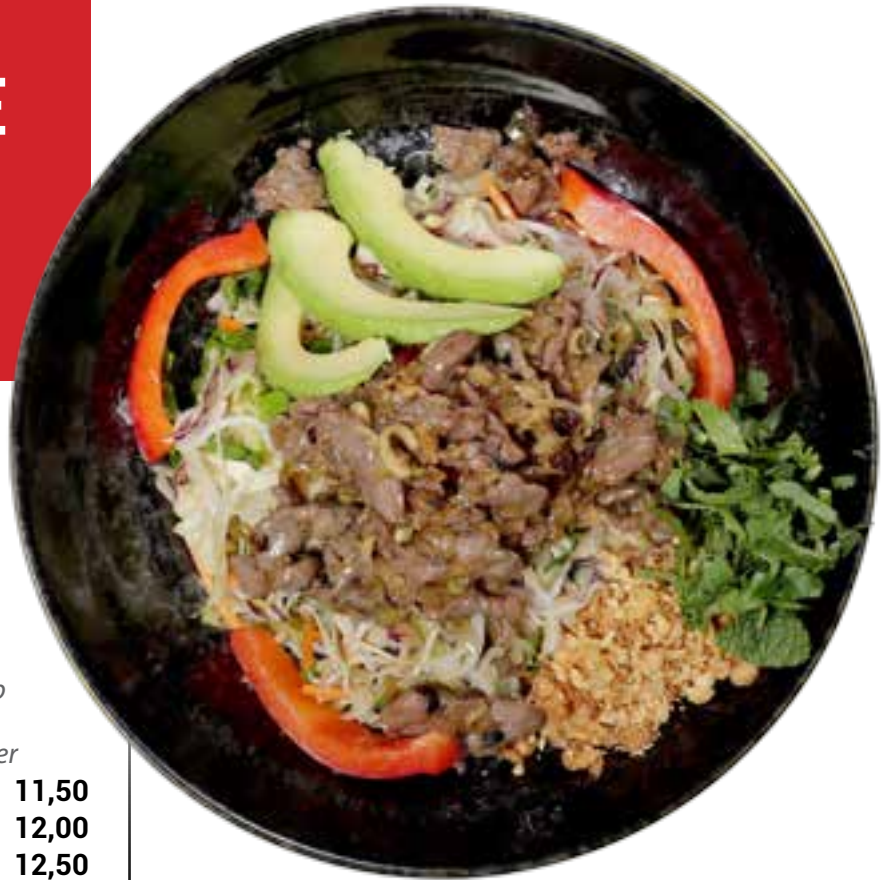
| | |
|----------------------------------|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hühnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |

31 Bún Cá **12,90**

Reisnudelsuppe mit Pangasius,
Fischbouletten, Tomaten,
Champignons, Tamarinde, Zitronengras,
Gemüse und asiatischen Kräutern
*Rice noodle soup with pangasius, fish balls,
tomatoes, mushrooms, tamarind,
lemongrass, vegetables and asian herbs*

32 Bún Chả Lá Lốt ^E **11,90**

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm
serviert mit frischem Salat, Koriander,
Minze, gehackten Erdnüssen,
gerösteten Zwiebeln und Lalot
Bouletten, hausgemachtem Dressing
*Light rice noodle dish, served lukewarm
with fresh lettuce, coriander, mint,
chopped peanuts, roasted onions and
lalot-boulettes, homemade dressing*



33 Bún Bò Nam Bộ ^{D,E}

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm
serviert mit frischem Salat, Koriander,
Minze gehackten, Erdnüssen,
gerösteten Zwiebeln, serviert im
hausgemachtem Dressing
*Light rice noodle dish, served lukewarm
with fresh lettuce, coriander, chopped
mint, Peanuts and roasted onions,
served in a homemade dressing*

| | |
|---|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Gegrilltes Hühnerfleisch <i>grilled chicken</i> | 12,00 |
| c Gebratenes Rindfleisch und Knoblauch <i>fried beef and garlic</i> | 12,50 |

- 34 Cơm Rang** ^{C,E,2}
Gebratener Eierreis mit Mais, Erbsen, Karotten, Erdnüsse und gerösteten Zwiebeln
Egg fried rice with corn, peas, carrots, peanuts and roasted onions
- | | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 10,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 11,50 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |
- 35 Cơm Cá Hồi Nướng** ^{D,N,1} **16,90**
Gegrillter Lachs mit saisonalem gebratenem Gemüse in einer würzigen Soße und zartem Duftreis
Grilled salmon with seasonal roast vegetables in a spicy sauce and delicate fragrant rice
- 36 Cơm Rau Muống/ Cải Xanh Xào Bò** ^D **13,90**
Gebratener Wasserspinaat (im Sommer) oder Pakchoi (im Winter) mit Rindfleisch und Knoblauch, serviert mit zartem Duftreis
Fried water spinach (on summer) or pakchoi (on winter) with beef and garlic, served with tender fragrant rice
- 37 Cơm Cải Xào Tôm** ^{B,D} **14,90**
Gebratener Pak Choi mit großen Garnelen, serviert mit zartem Duftreis
Fried pak choi with large prawns, served with delicate fragrant rice
- 38 Bún Nem** ^{D,E,2} **11,90**
Leichtes Reismudelgericht, lauwarm serviert mit frischem Salat, asiatische Kräutern und hausgemachten Frühlingsrollen im hausgemachten Limetten Dressing
Light rice noodle dish, served lukewarm with a fresh salad, asian herbs and homemade spring rolls in a homemade lime dressing

- 39 Udon Xào** ^{A,B,D,F,3}
Udonnudeln mit Saison Gemüse, Champignons, knackigem Pak Choi, serviert in hausgemachter dunkler Soße
Udon noodles with seasonal vegetables, mushrooms, crispy pak choi, served in a homemade dark sauce
- | | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |
- 40 Eiernudeln** ^{A,C,D,E}
Gebratene Eiernudeln oder Glasnudeln mit saisonalem Gemüse, Erdnüsse und gerösteten Zwiebeln
Fried egg noodles or glass noodles with seasonal vegetables, peanuts and roasted onions
- | | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |
- 41 Curry Đỏ** ^{A,F}
Rotes Curry mit cremiger Kokosmilch, saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi und zartem Reis
Red curry with creamy coconut milk, seasonal vegetables, mushrooms, pak choi and delicate fragrant rice
- | | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |



HAUPT-GERICHTE

MAIN DISHES

42 Sốt Lạc ^{A,E}

Cremige Erdnussoße mit saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi und zartem Duftreis

Creamy peanut sauce with seasonal vegetables, mushrooms, pak choi and delicate fragrant rice

| | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |

43 Sốt Xoài ^A

Aromatische Mangosoße mit saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi und zartem Duftreis

Aromatic mango sauce with seasonal vegetables, mushrooms, pak choi and delicate fragrant rice

| | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |

44 Sốt Tiêu Đen ^{D,I,N}

Pfeffer – Austernsoße mit saisonalem Gemüse, Champignons, Pak Choi und zartem Duftreis

Pepper - oyster sauce with seasonal vegetables, mushrooms, pak choi and delicate fragrant rice

| | |
|--|--------------|
| a Tofu <i>tofu</i> | 11,50 |
| b Hähnchen <i>chicken</i> | 12,00 |
| c Rindfleisch <i>beef</i> | 12,50 |
| d Knusprige Ente <i>crispy duck</i> | 14,90 |
| e Garnelen <i>shrimp</i> | 14,90 |

205 Gà Cari ^{A,F}

Rotes Curry mit Kokosmilch, Erdnüssen, Zitronengras, frischem Salat, Röstzwiebeln, Kräutern, dazu Reis

Red curry with coconut milk, peanuts, lemongrass, fresh salad, fried onions, herbs, served with rice or rice noodles

| | |
|-------------------------------------|--------------|
| a Knusprige Hähnchenschenkel | 12,00 |
| <i>crispy chicken thighs</i> | |
| b Gebackene Hähnchenbrust | 12,00 |
| <i>baked chicken breast</i> | |



209 Gebratene Reisbandnudeln ^{A,C,E}

Gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Ei, Erdnüsse und Röstzwiebeln
Fried rice noodles with vegetables, egg, peanuts and fried onions

- a Hähnchenbrust / Tofu** ^F 11,50
chicken breast / tofu
- b Rindfleisch** *beef* 12,00
- c Knusprige Hähnchenschenkel** 12,50
crispy chicken thighs
- d Knusprige Ente** *crispy duck* 14,90

210 Gebratener Eierreis ^{A,C,E}

Gebratener Eierreis mit Gemüse, Ei, Erdnüsse und Röstzwiebeln
Fried rice noodles with vegetables, egg, peanuts and fried onions

- a Hähnchenbrust / Tofu** ^F 10,50
chicken breast / tofu
- b Rindfleisch** *beef* 11,90
- c Knusprige Hähnchenschenkel** 12,00
crispy chicken thighs
- d Knusprige Ente** *crispy duck* 14,00

57 Rotes Curry mit Kürbis ^{A,FE}

Mit frischem Gartenkürbis, cremiger Kokosmilch, saisonalem Gemüse, Champignons und zartem Duftreis
With fresh garden pumpkin, creamy coconut milk, seasonal vegetables, mushrooms and tender fragrant rice

- a Tofu** *tofu* 11,00
- b Hühnchen** *chicken* 11,00
- c Ente** *duck* 16,00

58 Bò Kho Sốt Vang ^D 15,90

Mariniertes Rindfleisch mit Kartoffeln, Karotten, frischem Pfeffer und Pakchoi, mit Reisnudeln oder zartem Duftreis
Marinated beef with potatoes, carrots, fresh pepper and cooked vegetables, with rice noodles or tender fragrant rice

59 Đậu Phụ Sốt Vang (vegan) ^G 13,00

Marinierter Tofu mit Kartoffeln, Karotten, frischem Pfeffer und Pakchoi, mit Reisnudeln oder zartem Duftreis
Marinated tofu with potatoes, carrots, fresh pepper and cooked vegetables, with rice noodles or tender fragrant rice



BUI FAMILY SPECIALS



- 49 Gà Chay Sả Ớt ^{D,2} (vegan) 13,90**
Scharfes gebratenes mit vegan knusprigem Hühnchen, Zitronengras, Chili, Zwiebeln, serviert mit Duftreis
Crispy vegan chicken with fried vegetables, lemongrass, onions, chili, served with fragrant rice
- 50 Gà Xào Sả Ớt ^{D,2} 12,50**
Scharfes gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chili, Zwiebeln, serviert mit Duftreis
Spicy fried chicken with lemongrass, chilli, onions, served with fragrant rice
- 51 Thịt Xíu Mại 11,00**
Hausgemachte Hackfleischbällchen in köstlicher süß-saurer Tomatensauce, serviert mit frischem Salat und zartem Duftreis
Homemade meatballs in a delicious sweet-sour tomato sauce, served with fresh salad and tender fragrant rice
- 53 Bò Xào Sả Ớt ^{D,2} 13,00**
Zartes Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, scharfem Chili, Zwiebeln und frischen Frühlingszwiebeln, serviert mit Duftreis
Tender beef fried with lemongrass hot chilli, onions and fresh spring onions, served with fragrant rice
- 56 Chả Trúng Cơm Tấm ^{A,C} 14,00**
Beliebtes Streetfood-Gericht mit Hackfleisch, Ei, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Rettich, serviert mit Duftreis
Popular street food dish with minced meat, egg, glass noodles, morels, carrots and radish, served with fragrant rice
- 253 Cà Tím Bung ^F (vegan) 10,50**
Im Wok geschwenkte Auberginen, frische Tomaten, Zwiebeln, Koriander und Bio Tofu, abgerundet mit Tamarindsauce, dazu Jasminreis
Wok-fried eggplants, fresh tomatoes, onions, coriander and organic tofu, rounded off with tamarind sauce, served with jasmine rice
- 254 Eierreis mit BBQ Schweinenacken 12,50**
Gebratener Eierreis mit BBQ Xa Xiu Schweinenacken, Mais, Erbsen, Karotten und Gurke, serviert mit Duftreis
Fried rice with barbecue pork, corn, peas, carrots and cucumbers, served with fragrant rice
- 255 Hủ Tiếu Trộn ^{E,F}**
(nur Sommer *only on summer*)
Reisnudeln mit hausgemachter Sojasauce, frischem Salat und Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln
Rice noodles with homemade soy sauce, fresh salad and herbs, peanuts and fried onions
- a Tofu *tofu* 11,90**
b Hackfleisch *minced meat* 12,90

DESSERT



- 211** **Gebackene Ananas** ^A 5,00
Baked pineapple
- 212** **Gebackene Banane** ^A 5,00
Baked banana
- 213** **Bananenpudding** ^{E,G} 5,00
Banana pudding
- 219** **Sesam Bällchen** (5 Stk.) 5,00
Sesame balls
- 220a** **Maracuja Panna Cotta** ^H 4,50
Passion fruit panna cotta
- 220b** **Erdbeer Panna Cotta** ^H 4,50
Strawberry panna cotta

EXTRAS



- E1** **Soße** *sauce* 2,00
- E2** **Reis / Nudeln** *rice / noodles* 2,00



GETRÄNKE

DRINKS

WARMER TEE (HAUSGEMACHT)

WARM TEA (HOMEMADE)

- 60** **Jasmintee** *jasmin tea* **4,00**
- 61** **Trà Xanh Lá Dứa** **4,00**
Grüner Tee mit Pandanblättern
Green tea with pandan leaves
- 62** **Trà Bạc Hà** **4,50**
Frischer Minztee mit Honig
Fresh mint tea with honey
- 63** **Trà Gừng Bạc Hà** **4,50**
Frischer Ingwertee, Limette, Minze und Honig
Fresh ginger tea with lime, mint and honey
- 64** **Trà Táo LONGAN** **5,00**
Frischer Apfeltee mit Longan, Gojibeeren und Honig
Frischer Apfeltee mit Longan, Gojibeeren und Honig
- 65** **Trà Gừng Cam** **5,00**
Frische Orange mit Ingwer mit Honig
Fresh orange with ginger with honey
- 66** **Trà Chanh Leo Bạc Hà** **5,00**
Frischer Maracuja mit Minze und Honig
Fresh passion fruit with mint and honey

EISTEE ^{0,4L} (HAUSGEMACHT)

ICETEА ^{0,4L} (HOMEMADE)

- 67** **Kumquat-Eistee** **5,50**
Aromatischer Eistee mit asiatischem Kumquat, Grüntee, brauner Zucker
Aromatic iced tea with Asian kumquat, green tea, brown sugar
- 100** **Chanh Đá** **4,90**
Frische Limette, Minze, brauner Zucker
Fresh lime, mint, brown sugar
- 101** **Trà Đá** **4,90**
Jasmintee, frische Limette, brauner Zucker
Jasmine tea, fresh lime, brown sugar
- 102** **Dâu Đá** **4,90**
Waldfrüchte, Limettensaft, Thai Basilikum, Chia Samen
Forest fruits, lime juice, Thai basil, chia seeds
- 103** **Sả Cam Lạnh** **4,90**
Frischer Orangensaft, Limette, Zitronengras, Ginger Ale
Fresh orange, lime, lemongrass, ginger ale
- 104** **Sả Chanh Lạnh** **4,90**
Frische Limette, Minze, Zitronengras, Ginger Ale
Fresh lime, mint, lemongrass, ginger ale
- 107** **Đá Me Đậu Phộng^E** **5,00**
Erfrischender Tamarind-Eistee mit gekochter Ananas und Erdnüssen
Refreshing tamarind iced tea with cooked pineapple and peanuts



FRISCHE SÄFTE

FRESH JUICES

- 105 Cam Tươi** (0,4l) **6,00**
Frisch gepresster Orangensaft
Fresh pressed orange juice
- 106 Chanh Leo** (0,4l) **5,00**
Frischer Passionsfruchtsaft
Fresh passion fruit juice
- 110 Mangolassi** ^G (0,3l) **4,90**
Mit Naturjoghurt, wenig Zucker
und Milch oder Sojamilch
*With natural yoghurt, a little sugar and
milk or soy milk*
- 111 Avocado Lassi** ^G (0,3l) **5,50**
Mit frischer Avocado, Naturjoghurt,
Kondensmilch und Milch
oder Sojamilch
*With fresh avocado and natural yoghurt,
condensed milk and milk or soy milk*
- 112 Kokoslassi** ^G (0,3l) **5,00**
Kokosmilch, Naturjoghurt,
Kondensmilch, Milch oder Sojamilch
*Coconut milk, natural yoghurt,
condensed milk, milk or soy milk*
- 113 Mangococonut** (0,3l) **5,50**
Minz Shake ^G
Mango, Kokosmilch, Minze, Milch
Mango, coconut milk, mint, milk



SOFT GETRÄNKE

SOFT DRINKS

- 120 Coca Cola** ^{3,4,7} 0,2l **3,00**
- 121 Coca Cola Light** ^{4,6,7} 0,2l **3,00**
- 122 Fanta** ³ 0,2l **3,00**
- 123 Sprite** ³ 0,2l **3,00**
- 124 Wasser** 0,2l **3,00**
(still oder spritzig) / *(still or sparkling)*
- 125 Wasser** 0,75l **5,00**
(still oder spritzig) / *(still or sparkling)*
- 126 Ginger Ale** ^{3,4,8} 0,2l **3,00**
- 127 Tonic** 0,2l **3,50**
- 128 Thomas Henry
Spicy Ginger Beer** ^{3,4,8} 0,2l **3,50**
- 129 Fruchtsaft
oder Fruchtschorle** 0,2l **3,00**
Fruit juice or fruit spritzer
- 130 Fruchtsaft
oder Fruchtschorle** 0,4l **4,00**
Apfel, Ananas, Rhabarber, Mango,
Lychee, Maracuja
*Apple, pineapple, rhubarb,
mango, lychee, passion fruit*



KAFFEE

COFFEE

- 114 Kaffee Vietnam** ^{G,7} **4,90**
Vietnamesischer Espresso
mit Kondensmilch
*Vietnamese espresso
with condensed milk*
- 115 Kaffee S̄ua Đ́a** ^{G,7} **5,50**
Vietnamesische Eiscaffee
mit Kondensmilch
*Vietnamese iced coffee
with condensed milk*



BIER

BEER

- 140 Saigon Bier** 0,33l **4,50**
- 141 Tiger Bier** 0,33l **4,00**
- 142 König Ludwig
Hefeweizen** ^A 0,5l **4,50**
- 143 König Ludwig
Kristallweizen** ^A 0,5l **4,50**
- 143a König Ludwig
Hefeweizen Dunkel** ^A 0,5l **4,50**
- 144 König Ludwig
Hefeweizen** 0,5l **4,50**
(alkoholfrei) / (non-alcoholic)







OFFENE WEINE

OPEN WINES

ROTWEIN

RED WINE

0,2l 0,75l

- 145 Spätburgunder** 5,50 18,00
„Trocken“^L
Deutschland
Feingliedriges Duftbeispiel von Beerenfrüchten, insbesondere Brombeeren, schwarzen Johannisbeerenkirschen
Delicate fragrance example of berry fruits, especially blackberries, black currant cherries
- 146 Merlot^L** 5,50 18,00
Intensives Bouquet mit üppiger Beerenfruchtnote
Intense bouquet with a lush berry fruit note



WEISSWEIN

WHITE WINE

0,2l 0,75l

- 147 Riesling** 5,50 18,00
„Trocken“^L **Deutschland**
Verbindet Leichtigkeit mit Fülle, fruchtbetont mit deutlichen Zitrusnoten
Combines lightness with fullness, fruity with clear citrus notes
- 148 Chardonnay^L** 5,50 18,00
Italien
Intensives, delikates, Bouquet und frischer harmonischer Geschmack
Intense delicacies, bouquet and fresh, harmonious taste
- 149 Rose** 5,50 18,00
„Trocken“^L **Deutschland**
Aromen von sauerkirschen und Himbeeren am Gaumen sehr harmonisch
Aromas of sour cherries and raspberries very harmonious on the palate
- 150 Hugo^H** 7,50
Prosecco Limettensaft, Holundersirup, Minze, Soda
Prosecco lime juice, elderberry syrup, mint, soda
- 151 Aperol Spritz** 7,50
Aperol, Orange, Soda, Prosecco





COCKTAILS

(0,3L)

- 152 Caipirinha** 7,50
Cachaca, Limettensaft, Rohrzucker
Cachaca, lime juice, cane sugar
- 153 Cuba Libre** 7,50
Rum, Limettensaft, Cola
Rum, lime juice, cola
- 154 Bui Mule** ^{3,8} 7,50
Reisschnaps, Limette, Gurke,
Ginger Beer
Rice schnapps, lime, cucumber, ginger beer
- 155 Mojito** 7,50
Havana Club, Limettensaft,
Rohrzucker, Minze, Soda
*Havana Club, lime juice, cane sugar,
mint, soda*
- 156 Pina Colada** ⁶ 7,50
Weißer und brauner Rum, Kokossirup,
Ananassaft, Sahne
*White and brown rum, coconut syrup,
pineapple juice, cream*
- 157 Swimming Pool** ^{1,6} 7,50
Weißer Rum, Wodka, Blue Curacao,
Kokosmilch, Sahne, Ananassaft
*White rum, vodka, blue curacao, coconut
milk, cream, pineapple juice*
- 158 Tierra Roja** 7,50
Cachaca, Limettensaft, Ingwer,
Zuckersirup, Zitronengras
*Cachaca, lime juice, ginger,
sugar syrup, lemongrass*

- 159 Caribbean** ⁶ 7,50
Brauner Rum, Mangosirup, Kokossirup,
Sahne, Maracujasaft
*Brown rum, mango syrup, coconut syrup,
cream, passion fruit juice*

- 160 Family Barked** 7,50
Gin, Rhabarbersaft, Rohrzucker,
Minze, Limetten
Gin, rhubarb juice, cane sugar, mint, limes

- 161 Family Bui Special** 7,50
Reiswodka, Grüntee, frische Minze,
Limettensaft, Holundersirup, Apfelsaft
*Rice vodka, green tea, fresh mint, lime
juice, elderberry syrup, apple juice*

ALKOHOLFREI

NON ALCOHOLIC

- 162 Ipanema** 5,50
Limettensaft, Ginger Ale
Lime juice, ginger ale

- 163 Mosquito** 5,50
Minze, Limette, Tonic
Mint, lime, tonic

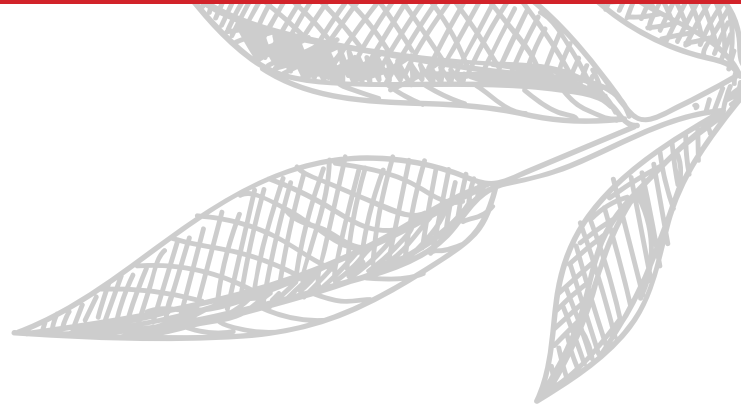
- 164 CoCobay** 5,50
Minze, Limette, Kokossirup,
Maracujasaft
*Mint, lime, coconut syrup,
passion fruit juice*

- 165 Tropical Song** ⁶ 5,50
Mangosirup, Kokossirup,
Maracujasaft, Sahne
*Mango syrup, coconut syrup,
passion fruit juice, cream*



Bui Family

Vietnamese Cuisine



ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Süßungsmittel
- 4 Koffeinhaltig
- 5 Säuerungsmittel
- 6 Stabilisator
- 7 Antioxidationsmittel
- 8 Chininhaltig
- 9 Taurin
- 10 Geschmacksverstärker
- 11 enthält eine Phenylalaninquelle

Additives

- 1 *colouring agent*
- 2 *preservative*
- 3 *sweetener*
- 4 *caffeinated*
- 5 *acidifier*
- 6 *stabiliser*
- 7 *antioxidant*
- 8 *quinine*
- 9 *taurine*
- 10 *flavour enhancer*
- 11 *contains a source of phenylalanine*

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eierzeugnisse
- D Fisch
- E Erdnüsseerzeugnisse
- F Soja
- G Milcherzeugnisse
- H Schalenfrüchte
- I Sellerieerzeugnisse
- J Senferzeugnisse
- K Sesamerzeugnisse
- L Schwefeloxid/Sulfite
- M Lupineerzeugnisse
- N Weichtiere

Allergens

- A *Cereals containing gluten*
- B *Crustaceans*
- C *Egg products*
- D *Fish*
- E *Peanut products*
- F *Soya*
- G *Dairy products*
- H *Nuts*
- I *Celery products*
- J *Mustard products*
- K *Sesame products*
- L *Sulphur oxide/sulphites*
- M *Lupine products*
- N *Molluscs*

Alle Preise in Euro (€) inkl. gesetzlicher MwSt.

All prices in Euro (€) incl. VAT.

