



BU KON

Indochine Kitchen

Liebe Gäste,

Ihr originales, charmantes indochinesisches Restaurant
„Bu Kon“ begrüßt Sie alle recht herzlich!

Die Originalität unserer Küche aus einer einzigartigen. Zusammensetzung kulinarischer Zutaten
zu einer speziellen Speise ist ein Genuss, der Ihnen immer in Erinnerung bleiben wird.

Probieren Sie die pikanten, schmackhaften und fettarmen Speisen unserer
Küche in ihrem eleganten Arrangement und fantasievollen Erscheinung aus.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ein schönes Erlebnis
in unserem Hause, in dieser wundervollen, einzigartigen Atmosphäre.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen – Chúc Ăn Ngon.

Ihr „Bu Kon“-Team

Dear Guest,

Firstly we are from Team of „Bu Kon“ Indochine Restaurant
would like to send to all of you a great warmly greeting!

Bu Kon Indochine Restaurant is a unique restaurant with a simple,
open kitchen that brings back the warm, intimate family-style meals.

Our signature dishes are all made from natural, seasonal ingredients
and carefully prepared to keep the freshness.

Our kitchen is open with the most of traditional Vietnamese designs
to help guests enjoy a comfortable, cozy space that brings they up a pleasant feeling
and an impressive experience when dining at our restaurant .

We wish you have a great time during your stay with us.
Enjoy your meal!- «Chúc Ăn Ngon»

Your Bu Kon Team

ALLE GERICHTE SIND GLUTAMATFREI.

All dishes are glutamate-free

Falls Sie von Allergien betroffen sind, sagen Sie uns bitte Bescheid!

If you are affected by allergies, please let us know!



GETRÄNKE / DRINKS

HAUSG. TEE / HOMEMADE TEA

Kännchen Tee / Pot of tea

0,3 L 3,00

Artischockentee **Artichoke Tea**

Grüntee **Green Tea**

mit Zitronengras und Ingwer
with lemongrass and ginger

Jasmintee **Jasmine Tea**

Earl Grey Tea *Schwarzer Tee/ Black Tea*

Kamillentee **Chamomile Tea**

Lotus Tee **Lotus Tea**

Frischer Ingwertee **Fresh Ginger Tea**

mit Zitrone und Honig
with lemon and honey

Frischer Minztee **Fresh Mint Tea**

mit Zitrone und Honig
with lemon and honey

Frischer Minze-Ingwer-Zitrone Tee

Fresh Mint-Ginger-Lemon Tea

mit Honig
with honey

Frischer Orange-Ingwer Tee

Fresh Orange-Ginger Tea

KAFFEE / COFFEE

Glas/Glass

Vietn. Kaffee ² - **Vietnamese Coffee** 2,50

Vietn. Kaffee ^{2,d} - **Vietnamese Coffee** 3,00

mit Kondensmilch
with condensed milk

SOFTDRINKS

Glas / Glass 0,25L 2,50 - 0,4L 3,00

Apfelsaft **Apple Juice**

Apfelschorle **Apple Spritzer**

Afri Cola ^{1,2}

Rhabarberschorle **Rhubarb Spritzer**

Mangoschorle **Mango Spritzer**

Cola light ^{1,2,4,7}

Fanta ^{1,3} / **Sprite** ³ / **Spezi** ^{1,2,3}

Kraftmalz ¹

Ginger Ale ¹ (Thomas Henry-Vegan) 0,2 L 3,00

Bitter Lemon ^{8,3} 0,2 L 3,00

Schweppes Tonic Water ⁸ 0,2 L 3,00

Aloe Vera 0,2 L 3,00

Bionade 0,33 L 3,00

Holunder oder Ingwer-Orange

Elderberry or Ginger-Orange

WASSER / WATER

Glas / Glass 0,25L 2,00 - 0,4L 3,00

Stilles Mineralwasser **Still Mineral water**

Tafelwasser **Sparkling Water**

Flasche Selters Wasser 0,75 L 4,00

Bottle Selters Water

mit Kohlensäure oder Still

still or sparkling

ERFRISCHUNGSGETRÄNK / REFRESHING DRINKS

Alkoholfrei / Non-alcoholic

Chanh Đá 0,4 L 4,00

Hausgemachte Limonade mit Eiswürfeln,
Minze, Limettensaft und Rohrzucker
*Homemade lemonade with ice cubes, mint,
lime juice and cane sugar*

Nước Đá Cam 0,4 L 5,00

Frisches Orangengetränk mit Eiswürfeln
Fresh orange drink with ice cubes

Chanh Sả 0,4 L 5,00

mit Zitrone, Zitronengras, Chia Samen,
Minze und Eiswürfeln. Nach Wunsch mit oder ohne Zucker
*with lemon, lemongrass, chia seeds, mint and ice cubes.
On request with or without sugar*

Hoa Thảo 0,4 L 4,50

Holunderblüten Limonade mit Limette & Minze
Elderflower lemonade with lime & mint

Bạc Xỉu ^{2,9} 0,3 L 4,50

Vietnamesischer Kaffee mit Milch und Eiswürfeln
Vietnamese coffee with milk and ice cubes

Tra Thai ⁹ 0,3 L 5,00

Thailändischer grüner Tee mit Grasgelee und Eiswürfeln
Thai milk green tea with grass jelly and ice cubes

Dừa 5,50

Ganze Junge Kokosnuss | *Whole young coconut*



FRISCH GEPRESSTE SÄFTE / FRESHLY PRESSED JUICES

0,33 L

Apfelsaft Apple Juice 4,00

Karottensaft Carrot Juice 4,00

Apfel-Orangensaft Apple-Orange Juice 5,00

Karotte-Orangensaft 5,00

Carrot-Orange Juice

Apfel-Karotte-Orangensaft 6,00

Apple-Carrot-Orange Juice

FRUCHTSAFTGETRÄNKE / FRUIT JUICE

0,3 L 3,00

Kiba

Bananen-Kirsch
banana - cherry

Mango - Mango

Guaven - Guava

Litschi - Lychee

Maracuja - Passion

Grapefruit - Grapefruit

SHAKES

Mango Shake ⁹ 0,3 L 4,00

mit Milch oder Kokosmilch und Mangopulp
with milk or coconut milk and mango pulp

Avocado Shake ⁹ 0,3 L 5,00

mit Milch oder Kokosmilch und Avocado
with milk or coconut milk avocado

Bananen Shake ⁹ 0,3 L 5,00

mit Milch oder Kokosmilch
with with milk or coconut milk

FLASCHENBIER / BOTTLE BEER

0,33 L

Sapporo ^d Japan	4,00
Singha ^d Thailand	3,50
Tiger ^d Singapore	3,50
Saigon ^d Vietnam	3,50
Heineken ^d	3,00
Becks ^d	3,00
Becks Blue alkoholfrei ^d	3,00
Desperados ⁱ	3,50

BIER / BEER

0,5 L 4,00

Schofferhofer Weizen ^d
Berliner Kind ^d
Berliner Pilsner ^d
Erdinger Kristall / Crystal ^d
Kostritzer Schwarzbier / black beer ^d
Warsteiner ^d
Schofferhofer Alkoholfrei ^d
Erdinger Alkoholfrei ^d

MISCHGETRÄNK / MIXED DRINK

0,33 L 3,50

Beck's Ice ^d

Berliner Weisse ^d

mit Schuss Waldmeister ¹ / mit Schuss Himbeere ¹
with a shot of waldmeister / with a shot of raspberry

Cider Apfel ^{1,3,4,i}

Radler ^{d,1}

Bier und Fanta
Beer and Fanta

Alster ^d

Bier und Sprite
Beer and Sprite

Diesel ^{d,1,2}

Bier und Cola
Beer and Cola



OFFENE WEINE / OPEN WINES

WEISSWEIN / WHITE WINE

0,2 L 3,50

Chardonnay †

Frankreich, trocken

France, dry

Pino Grigio †

Italien, trocken

Italy, dry

Riesling GbA †

Rheinhessen, fruchtiger halbtrocken

Rheinhessen, fruity semi-dry

Weinschorle - Wine Spritzer

ROTWEIN / REDWINE

0,2 L 3,50

Merlot †

Frankreich, trocken

France, dry

Cabernet Sauvignon †

Chile, trocken

Chile, dry

Dornfelder †

Deutschland, halbtrocken

Germany, semi-dry

ROSÉ

0,2 L 3,50

Dornfelder Rosé †

Rheinhessen, halbtrocken

Germany, semi-dry



SCHNAPS / SNAPSHOT

2 CL 2,50 - 4 CL 3,50

Lúa Mới †,L

Reisschnaps

rice liquor

Pflaumenwein † - Plum Wine



INDOCHINE KITCHEN

FRESH AND HOMEMADE

VORSPEISEN/STARTER

1. **Bánh Tôm** ^{c,d,e} **5,50**
Zwei knusprig gebackene Süßkartoffelstreifen mit Garnelen und hausgemachter Fischsoße
Crispy fried sweet potato strips with shrimps and homemade fish sauce
2. **Gỏi Cuốn** ^d
Zwei frische Sommerrollen mit frischem Salat, Reisnudeln und vietnamesischen Kräutern, umwickelt mit Reispapier.
Dazu hausgemachtes Limetten-Dressing.
Two fresh summer rolls with fresh salad, rice noodles and vietnamese herbs, wrapped in rice paper, served with homemade lime dressing

a. Hähnchen	<i>chicken</i>	4,00
b. Rindfleisch	<i>beef</i>	4,50
c. Garnelen ^e	<i>shrimps</i>	5,00
3. **Há Cảo** ^{e,m,d} **4 Stk. / 4 pcs** **3,50**
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen gefüllt, serviert mit Sojasauce
Steamed dumplings filled with shrimps, served with soya sauce
4. **Hoành Thánh Chiên** ^{e,d} **6 Stk. / 6 pcs.** **4,00**
Knusprig gebratene Wan Tan (**Teigtaschen**), gefüllt mit Fleischpaste und Garnelen. Dazu Süß-Sauer Soße
Crispy fried wonton dumplings, filled with meat paste and shrimp, served with sweet sour sauce



5. **Chả Giò Chiên** ^c **4,50**
Zwei frisch gebackene vietnam. Frühlingsrollen mit Hühnerhackfleisch, Karotten, Kohlrabi, Glasnudeln und Morcheln, serviert mit einer Ingwer-Koriander Soße
Two fresh fried vietnamese spring rolls with minced chicken, carrots, kohlrabi, glass noodles and morels, served with a ginger-coriander sauce
6. **Chạo Tôm** ^e **5,00**
Zwei Zuckerrohrspieße, umwickelt mit Garnelenpaste mit Süß-Sauer Soße
Two sugar cane skewer, wrapped with shrimp paste, served with sweet-sour sauce
7. **Tôm Lăn Cốm** ^{e,d} **4 Stk. / 4 pcs.** **5,50**
Panierte Garnelen, ummantelt in grünen Reisflocken, serviert mit Süß-Sauer Soße
Crispy breaded shrimps, coated in green rice flakes, served with sweet-sour sauce
8. **Gà Xiên** ^b **4,50**
Zwei Hähnchenspießen mit Erdnusssoße
Two chicken skewers with peanut sauce
9. **Súp Miến Gà** **5,00**
Kleine Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Karotten, Koriander und Frühlingszwiebeln
Small glass noodle soup with chicken, carrot, coriander and spring onions

SALAT / SALAD

10. **Gỏi Tôm Xoài** ^{b,c,e} 6,50
Grüner Mango-Salat mit Garnelen, vietnam. Kräutern,
gerösteten Erdnüssen und hausgemachter Fischsoße,
abgeschmeckt mit Limetten
*Green mango salad with shrimps, vietnamese herbs,
roasted peanuts and homemade fish sauce, seasoned with lime*
11. **Gỏi Đu Đủ** ^b 7,00
Gemischter Salat mit grüner Papaya,
verfeinert mit Erdnüssen und Koriander.
Auf Wunsch auch mit zarter Hähnchenbrust oder Rind
*Mixed salad with green papaya, refined with peanuts
and cilantro. On request with tender chicken breast or beef*
12. **Gỏi Miến Gà** ^{b,c,m} 6,00
Glasnudelsalat mit frischer Minze, Koriander, Karotten,
Sojaprossen, Erdnüssen und hausgemachtem Dressing.
Auf Wunsch auch mit zarter Hähnchenbrust oder Tofu
*Glass noodle salad with fresh mint, coriander, carrots,
soybean sprouts, sesame and homemade dressing.
On request with tender chicken breast or tofu*



SUPPEN / SOUPS

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bio Tofu
On request all dishes can be served with organic tofu

- | | |
|---|--|
| <p>13. Phở Bò Đặc Biệt ^m 8,50</p> <p>Pho, die berühmte Reisbandnudelsuppe aus Vietnam, gilt als vietnamesisches Nationalgericht und wird zu jeder Zeit gern gegessen. Mit Rindfleisch, Sojaprossen, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und frischem Koriander
<i>Pho, the famous rice noodle soup from Vietnam, is considered Vietnamese National dish and is eaten at any time. With beef, soybean sprouts, onions, spring onions and fresh coriander</i></p> | <p>17. Mì Sủi Cảo ^{d,e,m} 9,00</p> <p>Wantan-Suppe - Teigtaschen gefüllt mit Fleischpaste und Garnelen, serviert mit frischen gelben Nudeln, Schweinefleisch nach Saigon-Art, Pak Choi, Schnittlauch, Sojaprossen und selbstgerösteten Zwiebeln
<i>Wonton soup - Dumplings filled meat paste and shrimp, served with fresh yellow noodles, Saigon-style pork, pak choi, chives, soybean sprouts and self-roasted onions</i></p> |
| <p>14. Phở Gà ^m 8,00</p> <p>Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zarter Hähnchenbrust, frischen Sojasprossen, Zwiebeln, Lauchzwiebeln und frischem Koriander
<i>Vietnamese rice noodle soup with tender chicken breast, fresh bean sprouts, onions, spring onions and fresh coriander</i></p> | <p>18. Hủ Tiếu Nam Vang ^{m,e} 8,80</p> <p>Die Suppen-Spezialität aus Südvietnam mit dünnen Reisbandnudeln, Garnelen, hausgemachten würzigen marinierte Schweinefleisch, Wachteleiern, Sojaprossen, Pak Choi und Schnittlauch
<i>The soup specialty from South Vietnam, with thin rice noodles, shrimps, homemade spicy marinated pork, quail eggs, soybean sprouts, pak choi and chives</i></p> |
| <p>15. Bánh Canh Chả Cá ^{c,d} 8,50</p> <p>Vietnamesische Udon Nudeln, aus Weizenmehl, mit klarer Brühe, Pak Choi Gemüse, hausgemachten Fischbällchen und Koriander
<i>Vietnamese Udon noodles, made from wheat flour, with clear broth, pak choi vegetables, homemade fish balls and coriander</i></p> | <p>19. Hủ Tiếu Bò Kho ^m 9,00</p> <p>Rindergulaschsuppe mit dünne Reisbandnudeln, Zitronengras, Karotten, Sojaprossen, Basilikum und Koriander
<i>Beef goulash soup with thin rice noodles, lemongrass, carrots, soybean sprouts, basil and coriander</i></p> |
| <p>16. Bún Bò Huế ^m 8,80</p> <p>Traditionelle vietnamesische Reisnudelsuppe aus Hue, der alten Kaiserstadt in Zentralvietnam. Mit Zitronengras gewürzte Rindfleischsuppe, der eine aromatisch scharfe Gewürzpaste hinzugefügt wird mit frischem Basilikum, Sojasprossen und Kräutern
<i>Traditional Vietnamese rice noodle soup from Hue, the old imperial city in central Vietnam. Beef soup flavored with lemongrass, to which an aromatic hot spice paste is added, fresh basil, bean sprouts and herbs</i></p> |  |

NUDEL HAUPTGERICHTE / NOODLE MAIN DISHES

Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bio Tofu
On request all dishes can be served with organic tofu

20. Bò Lá Lốt ^{m,b,c} 8,50

In Würzblättern eingerolltes Rindfleisch, gegrillt, serviert mit feinen Reisnudeln, Sojasprossen, Basilikum, Minze, Erdnüsse und selbstgerösteten Zwiebeln. Dazu hausgemachte Fischsauce
Beef rolled up in betel leaves, grilled, served with rice vermicelli, bean sprouts, basil, mint, peanuts and roasted onions, with homemade fish sauce

21. Bún Chả ^c 8,90

Berühmtes Gericht aus Hanoi, der Hauptstadt mit selbstgemachtem, mariniertem und gegrilltem Schweinefleisch, serviert mit warmen Reisnudeln, gemischtem asiatische Salat und Kräutern. Dazu Fischsoße nach Geheimrezept
Famous dish from Hanoi, the capital. Homemade marinated grilled pork, served with warm rice vermicelli, mixed asian salad and herbs, with fish sauce according to a secret recipe

22. Hủ Tiếu Xào Xá Xíu ^m

Südvietnamesische Reisbandnudeln, angebraten mit asiatischem Gemüse, serviert mit gegrilltem und mariniertem Schweinefleisch, Koriander und selbstgerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit ...
South Vietnamese rice noodles, stir fried with asian vegetables, served with grilled and marinated pork, cilantro and roasted onions. Optionally with ...

a. Hähnchen	chicken	8,50
b. Rindfleisch	beef	7,80
c. Kruspige Ente ^d	crispy duck	9,50
d. Garnelen ^e	shrimps	8,30
f. Bio Tofu ^m	organic tofu	7,00



23. Bún Bò Nam Bộ ^{b,c,m} 8,00

Feine Reisnudeln, mit würzigem Rindfleisch, angebraten, mit Basilikum, Minze, Gurken, Sojasprossen, Erdnüssen und selbstgerösteten Zwiebeln. Dazu lauwarmes Limetten-Dressing. Auf Wunsch auch mit zarter Hähnchenbrust oder Garnelen
Fine rice vermicelli, served with beef, basil, mint, cucumber, soybean sprouts, peanut and roasted onions, with lukewarm lime dressing. On request also with chicken breast or shrimp

24. Bún Chả Giò ^c 7,50

Knusprige Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Salat und asiatischen Kräutern, serviert mit hausgemachter Limettensoße
Crispy spring rolls with rice vermicelli, fresh salad and asian herbs, served with homemade lime sauce

25. Mì Udon ^d

Gebratene Udon-Nudeln mit Pilzen, Karotten, Brokkoli, Pak Choi und Schnittlauch. Wahlweise mit ...
Stir fried Udon noodles with mushrooms, carrots, broccoli and pak choy & chives. Optionally with ...

a. Hähnchen	chicken	8,00
b. Rindfleisch	beef	8,50
c. Knuspige Ente ^d	crispy duck	9,50
d. Garnelen ^e	shrimps	8,00
e. Tintenfisch ⁿ	squid	8,00
f. Bio Tofu ^m	organic tofu	7,00

REIS HAUPTGERICHTE / RICE MAIN DISHES



Alle Gerichte auf Wunsch auch mit Bio Tofu
On request all dishes can be served with organic tofu

- | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------|----------------|-------------|-----------------------|-------------|-------------|--------------------------------------|--------------------|-------------|---------------------------------|----------------|-------------|------------------------------------|--------------|-------------|---------------------------------|---------------------|-------------|---|--------------------|----------------|-------------|------------------------------------|-------------|-------------|--------------------------------------|--------------------|-------------|---------------------------------|----------------|-------------|------------------------------------|--------------|-------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------|
| <p>26. Mực Xào Cải ^{m,n} 9,00
Tintenfisch gebraten mit Pak Choi Gemüse, Paprika, Sojaprossen und Koriander
<i>Stir fried squid with pak choi vegetables, bell pepper, bean sprouts and coriander</i></p> <p>27. Thịt Bò Chiên Giòn ^d 8,50
Doppelt gebratenes Rindfleisch mit gruenen Bohnen, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Brokkoli, auf Wunsch auch mit zarter Hähnchenbrust
<i>Double-fried beef with green beans, bell pepper, onions, zucchini and broccoli, with a tender chicken breast on request</i></p> <p>28. Xào Sả Ót ⁱ
Angebraten Zitronengras mit Zwiebeln, Paprika, Sellerie & Koriander (<i>leicht scharf</i>). Auf Wunsch auch mit
<i>Stir fried lemongrass with onions, bell pepper, Celery and coriander, (slightly spicy). On request also with</i></p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>a. Hähnchen</td> <td><i>chicken</i></td> <td>7,50</td> </tr> <tr> <td>b. Rindfleisch</td> <td><i>beef</i></td> <td>8,50</td> </tr> <tr> <td>c. Knuspige Ente ^d</td> <td><i>crispy duck</i></td> <td>8,50</td> </tr> <tr> <td>d. Garnelen ^e</td> <td><i>shrimps</i></td> <td>9,00</td> </tr> <tr> <td>e. Tintenfisch ⁿ</td> <td><i>squid</i></td> <td>9,00</td> </tr> <tr> <td>f. Bio Tofu ^m</td> <td><i>organic tofu</i></td> <td>7,00</td> </tr> </tbody> </table> | a. Hähnchen | <i>chicken</i> | 7,50 | b. Rindfleisch | <i>beef</i> | 8,50 | c. Knuspige Ente ^d | <i>crispy duck</i> | 8,50 | d. Garnelen ^e | <i>shrimps</i> | 9,00 | e. Tintenfisch ⁿ | <i>squid</i> | 9,00 | f. Bio Tofu ^m | <i>organic tofu</i> | 7,00 | <p>29. Rau Xào Thịt Bò 8,50
Gebratenes mariniertes Rindfleisch mit gruenen Bohnen, Paprika, Pak Choi und Zwiebeln
<i>Fried marinated beef with green beans, bell pepper, pak choy and onions</i></p> <p>30. Cơm Cari ^g
Speziell pikantem Rotes Curry-Kokosmilchsauce, Champignons, Paprika, Brokkoli, Aubergine und Frisches Thai Basilikum. (<i>leicht scharf</i>)
<i>Special spicy red curry-coconut milk sauce, mushrooms, bell pepper, broccoli eggplant and fresh Thai basil (slightly spicy)</i></p> <table border="0"> <tbody> <tr> <td>a. Hähnchen</td> <td><i>chicken</i></td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>b. Rindfleisch ^d</td> <td><i>beef</i></td> <td>8,50</td> </tr> <tr> <td>c. Knuspige Ente ^d</td> <td><i>crispy duck</i></td> <td>9,50</td> </tr> <tr> <td>d. Garnelen ^e</td> <td><i>shrimps</i></td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>e. Tintenfisch ⁿ</td> <td><i>squid</i></td> <td>8,00</td> </tr> <tr> <td>f. Rotbarschfilet ^d</td> <td><i>redfish fillet</i></td> <td>8,50</td> </tr> </tbody> </table> <p>31. Cá Hồng Chiên ^{c,d} 9,00
Leicht im Mehl paniert Rotbarschfilet mit sosse aus frischen tomaten, Kreautern und Dill
<i>Lightly breaded in flour redfish fillet with sauce made from fresh tomatoes, creators and dill</i></p> | a. Hähnchen | <i>chicken</i> | 8,00 | b. Rindfleisch ^d | <i>beef</i> | 8,50 | c. Knuspige Ente ^d | <i>crispy duck</i> | 9,50 | d. Garnelen ^e | <i>shrimps</i> | 8,00 | e. Tintenfisch ⁿ | <i>squid</i> | 8,00 | f. Rotbarschfilet ^d | <i>redfish fillet</i> | 8,50 |
| a. Hähnchen | <i>chicken</i> | 7,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b. Rindfleisch | <i>beef</i> | 8,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| c. Knuspige Ente ^d | <i>crispy duck</i> | 8,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| d. Garnelen ^e | <i>shrimps</i> | 9,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| e. Tintenfisch ⁿ | <i>squid</i> | 9,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| f. Bio Tofu ^m | <i>organic tofu</i> | 7,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| a. Hähnchen | <i>chicken</i> | 8,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| b. Rindfleisch ^d | <i>beef</i> | 8,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| c. Knuspige Ente ^d | <i>crispy duck</i> | 9,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| d. Garnelen ^e | <i>shrimps</i> | 8,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| e. Tintenfisch ⁿ | <i>squid</i> | 8,00 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| f. Rotbarschfilet ^d | <i>redfish fillet</i> | 8,50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

SPECIAL MIX VON „BU KON“

32. Special Mix 1 für 2 Personen 17,00

- 4 Knusprig gebratene Wan Tan ^{d,e}
4 Crispy fresh fried wontons
- 2 Frühlingsrollen
2 spring rolls
- 2 Sommerrollen mit Hühnchen
2 summer rolls with chicken
- Papaya Salat ^{b,m}
Papaya salad

33. Special Mix 2 für 2 Personen 16,00

- 4 gedämpfte Teigtaschen ^{d,e,m}
4 steamed dumplings
- 2 Zuckerrohrspieße mit Garnelenpaste ^e
2 sugar cane skewers with shrimp paste
- 2 Hähnchenspießen
2 chicken skewers
- Glasnudelsalat ^{b,c,m}
Glass noodle salad





VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

VEGETARIAN SPECIALTIES

VORSPEISEN/STARTER

- 34. Gỏi Cuốn** ^{b,m} **3,50**
Zwei frische Sommerrollen mit Bio Tofu, frischem Salat, Reispnudeln und vietnam. Kräutern, umwickelt mit Reispapier, serviert mit einer cremigen Hoisinsoße
Two fresh summer rolls with organic tofu, fresh salad, rice vermicelli and vietnamese herbs, wrapped in rice paper, served with creamy hoisin sauce
- 35. Há Cảo Chay** ^{d,m} **3 Stk. / 3 pcs.** **3,00**
Gedämpfte Dim Sum, gefüllt mit Gemüse, serviert mit Sojasauce.
Steamed dumplings, stuffed with vegetables, served with soy sauce
- 36. Chả Giò Chay** ^d **5 Stk. / 5 pcs.** **3,00**
Mini-Frühlingsrollen, gefüllt mit Gemüse, serviert auf einem Salat
Mini spring rolls, filled with vegetables, served on a salad
- 37. Súp Miến Đậu Hủ** ^m **4,50**
Glasnudelsuppe mit Bio Tofu, Karotten, Koriander und Frühlingszwiebeln
Glass noodle soup with organic tofu, carrot, cilantro and spring onions



REIS HAUPTGERICHTE / RICE MAIN DISHES



- 38. Đậu Hủ Cà Ri** ^{m,g} **8,00**
Vietnamesische Nudeln in pikanter Curry-Kokosmilchsoße mit Champignons, Bambus, Paprika, Brokkoli, Aubergine und frischem Thai-Basilikum (leicht scharf)
Vietnamese noodles in a spicy curry-coconut milk sauce with mushrooms, bamboo, bell pepper, broccoli, eggplant and fresh Thai-basil (slightly spicy)
- 39. Udon Suppe** ^{m,d} **8,00**
Frische Udon Nudeln aus Weizenmehl mit Bio Tofu, klarer Brühe, Pak Choi, Brokkoli, Karotten, Sojaprossen & Schnittlauch
Fresh Udon noodles made from wheat flour with organic tofu, clear broth, pak choi, broccoli, carrot, soybean sprouts & chives
- 40. Cơm Xào Rau** ^m **8,00**
Im Wok geschwenktes saisonales Gemüse mit Bio Tofu, abgeschmeckt mit Austernsoße, serviert mit Jasminreis.
Wok-tossed seasonal vegetables with organic tofu, refined with oyster sauce, served with jasmine rice.
- 41. Đậu Lạc Vegan** ^{m,b} **8,00**
Bio -Tofu mit Erdnuss-Kokoscreme Soße, frischem Salat, Kräutern und saisonalem Gemüse, serviert mit Jasminreis.
Organic tofu with peanut-coconut cream sauce, fresh salad, herbs and seasonal vegetables, served with jasmine rice



DESSERT

- | | | |
|-----|---|------|
| 42. | Tào Phớ ^m | 3,50 |
| | Hausgemachter Sojamilch Pudding
mit kaltem Ingwer Sirup
<i>Homemade soy milk pudding with cold ginger syrup</i> | |
| 43. | Chè Khúc Bạch ^{g,h} | 4,00 |
| | Panna Cotta mit Litschi und Mandeln aus Hanoi
<i>Panna cotta with lychee and almonds from Hanoi</i> | |
| 44. | Bánh Chuối Nếp | 4,00 |
| | Gedämpfter Klebreiskuchen mit schwarzen Bohnen,
umgewickelt mit Bananenblättern mit Kokosmilchsoße
<i>Steamed sticky rice cake with black beans,
wrapped in banana leaves with coconut milk sauce</i> | |
| 45. | Kem Vani & Mâm Xôi Nóng ^g | 3,50 |
| | Vanilleeis mit heißen Himbeeren
<i>Vanilla ice cream with hot raspberries</i> | |



Bukon
Indochine Kitchen

Dunckerstraße 80 | 10437 Berlin

030 27993112

www.bukonberlin.de

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt

All prices include V A T, without service charge

Please pay only when bill has been received!

Taxes comprises dans le prix, service non compris
On vous prie de ne payer qu'après avoir reçu le ticket de caisse !

Todos los precios iba incluido, sevicio excluido
Por favor, pida Usted su recibo !

Allergene



Eier/-Erzeugnisse

Alle Eisorten

a



Erdnüsse/-Erzeugnisse

Alle Erdnussorten

b



Fisch/-Erzeugnisse

Alle Fischarten (u.a. Anchovis, Kaviar)

c



Glutenhaltiges Getreide/-Erzeugnisse

u.a. Weizen, Hartweizen, Roggen, Gerste, Hafer

d



Krebstiere/-Erzeugnisse

u.a. Krebs, Schrimps, Garnelen, Scampi, Hummer

e



Lupine/-Erzeugnisse

u.a. Lupinenmehl, Lupinenkonzentrat, Lupinenprotein

f



Milch/-Erzeugnisse

Alle Milchprodukte

g



Schalenfrüchte (Nüsse) /-Erzeugnisse

u.a. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne

h



Schwefeldioxid/Sulfite

E220 – E228 u.a. in Trockenobst, Tomatenpüree, Wein

i



Sellerie/-Erzeugnisse

Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie

j



Senf/-Erzeugnisse

u.a. auch Senfsprossen, Senfpulver, Senfkörner

k



Sesam/-Erzeugnisse

u.a. Sesamöl, Sesammehl, Sesamsamen

l



Soja/-Erzeugnisse

Alle Sorten Sojabohnen

m



Weichtiere/-Erzeugnisse

u.a. Schnecken, Muscheln, Austern, Tintenfisch, Calamares

n

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoffen, 2 = koffeinhaltig, 3 = mit Antioxidationsmittel,
4 = mit Säuerungsmitteln, 5 = Konservierungsmittel,
6 = Süßstoff, 7 = enthält eine Phenylalaninquelle,
8 = mit chininhaltig, 9 = Stabilisatoren,
10 = Aufgeschäumt mit Stickstoffdioxid 11 = mit Taurin,
(kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
12 = Aspartam

