

MENU

CAPHE
HOA



KAFFEE, VEGGIE ESSEN UND MEHR

Mittagsangebot von 12 bis 15 Uhr

- Das Mittagessen wechselt alle 2 Wochen neu
- 1€ Rabatt auf alle BOWL von 12 bis 15 Uhr

DEUTSCH

Abendessen-Spezialität von 18:00 bis 21:00 Uhr

- Dinnermenü wechseln Monatlich ein neu

SEIT 2019
JEDENTAG 12PM - 9PM

DIESES NEUE MENÜ HAT VIELE ÄNDERUNGEN
UND STARTET IM NOVEMBER 2024.

+4917680704877
support@caphe-hoa.com
Stallschreiberstraße 15 - 10179 Berlin



Network: Caphe-Hoa



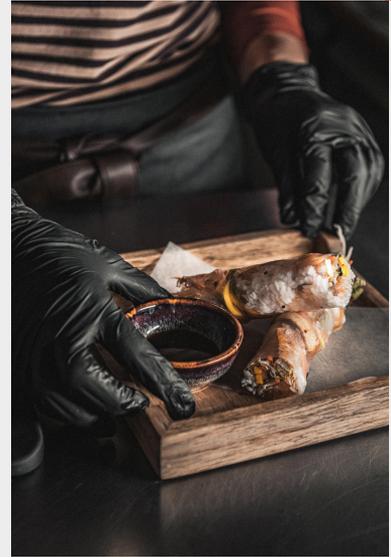
Password: Hoa12345



SCAN HIER FÜR LUNCH

ODER BESUCHEN [CAPHE-HOA.COM](https://caphe-hoa.com)

FRESH ROLLS



01 | MANGO ROLL

4.9

2 Mango-Sommerrollen gefüllt mit Tofu, Klebreis, Mangostreifen, Rote Bete, frischem Salat, Kräutern und Erdnussauce.

02 | AVO ROLL



4.9

2 Avocado-Sommerrollen, gefüllt mit Tofu, Klebreis, Avocadostreifen, Roter Bete, frischem Salat und Kräutern, serviert mit Karamell-Zimt-Sauce.

03 | CUON BA HOA



6.9

Unsere empfohlenen Sommerrollen sind gefüllt mit Tofu, Noriblättern, Klebreis, Avocado, Mango, Rote Bete, frischem Salat und Kräutern, serviert mit Kikkomansauce.

04 | VEGAN PRAWN ROLL



5.9

2 Sommerrollen gefüllt mit vegetarischen Garnelen, Klebreis, Roter Bete, Mangostreifen, frischem Salat und Kräutern, serviert mit einem speziellen Viet-Dressing.

105 | VEGAN SALMON ROLL



5.9

2 Sommerrollen gefüllt mit vegetarischem Lachs, Klebreis, Rote Bete, Ingwer, Avocadostreifen, frischem Salat und Kräutern, serviert mit Kikkomansauce.

SALAD



05 | BANH TRANG TRON

05 | MANGO SALAD



6.9

Mango - Salat mit Reispapierstreifen, Tofu, frischen Zwiebeln, Erdnüssen, Sesam, Kräutern und Chili-Satay-Sauce.

06 | GLASSNOODLES SALAD



6.9

Frischer Salat mit Süßkartoffel-Glasnudeln, Tofu, Avocado, Erdnüssen, knackigen Zwiebeln, Sesam, Kräutern und einer Miso-Sesam-Sauce.

07 | WAKAME SALAD



6.9

Frischer Salat mit mariniertem Seetang, Avocado, Tofu, Erdnüssen, knackigen Zwiebeln, Sesam, Kräutern und Miso-Sesamsauce.

08 | CHILLI CUCUMBER SALAD



4.9

Frischer Gurkensalat mit hausgemachtem Chiliöl, Sesam und Kräutern.

109 | TRUFFLE MISO SEAFOOD SALAD



7.9

Frischer Salat mit veganem Lachs, veganem Tintenfisch, Edamame, Sesam, Nori und Trüffel-Miso-Sesamsauce.

SMALL SOUP



12 | SUP KIMCHI



09 | SUP WANTAN



11 | SUP MISO

09 | SOUP WANTAN



5.5

Wan-Tan-Suppe mit 2 gefüllten Gyoza, Tofu, Ingwer, Gemüse, knusprigen Zwiebeln, Sesam, Pilzen und Kräutern.

10 | SOUP TOM KHA

4.9

Thailändische Suppe auf Basis von Kokosmilch, verfeinert mit Zitronengras, Tofu, Gemüse, Pilzen, knusprigen Zwiebeln und Kräutern.

11 | SOUP MISO



4.9

Japan - Misosuppe mit Gemüse, Pilzen, Tofu, Ingwer, Seetang, Sesam und Kräutern.

12 | SOUP KIMCHI



5.5

Koreanisch - Kimchi-Suppe mit Tofu, Gemüse, Pilzen, Minze, Sojasprossen, knusprigen Zwiebeln, Sesam und traditionellem koreanischem Kimchi.

130 | COLORFUL WANTAN SOUP



6.9

Viet - Wan-Tan-Suppe mit Gyoza in vier Farben, Ingwer, Tomaten, Gemüse, Pilzen, knusprigen Zwiebeln, Sesam und Kräutern.

STEAMED



13 | BIG BAO BAO

Vietnamesische gedämpfte Gemüsebrötchen, gefüllt mit einer Mischung aus Gemüse, Pilzen, Käse, veganer Chili-Mayo-Sauce und Karamell-Zimt-Sauce.

6.9

14 | EDAMAME

Gedämpfte frische Edamame-Bohnen, serviert mit Kimchi und einer hausgemachten Chilisauce aus schwarzem Pfeffer.

5.9

15 | RED KIMCHI MANDU 4.9

Drei gedämpfte Spezialteigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Rettich, Champignons und Sesam - Kikkoman-Sauce.

16 | YELLOW TOFU MANDU 4.9

Drei gedämpfte Spezialteigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Rettich, Champignons und Sesam - Kikkoman-Sauce.

17 | GREEN VEGIE MANDU 4.9

Drei gedämpfte Spezialteigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Rettich, Champignons und Sesam-Kikkoman-Sauce.

18 | STEAMED GYOZA 5.9

Fünf gedämpfte japanische Teigtaschen, gefüllt mit Tofu, Champignons, knusprigen Zwiebeln und Sesam-Kikkoman-Sauce.

19 | BIG DUMPLING 4.9

3 gedämpfte große Teigtaschen, gefüllt mit Glasnudeln, Gemüse und Pilzen, serviert mit Sesam-Kikkoman-Sauce.

20 | HA CAO 5.5

4 gedämpfte taiwanesische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Röstzwiebeln, serviert mit Sesamsauce von Kikkoman.

SATE PEANUT SAUCE

1.9

CARAMEL - CINNAMON SAUCE

2.5

CHILLI - KIKKOMAN SAUCE

1.9

MISO - SESAM DRESSING

2.5

SWEETSOUR SAUCE

1.5

VIET - DRESSING

1.9

CURRY SAUCE

1.9

CHILLI - MAYO SAUCE

2.5

TRUFFLE MAYONNAISE SAUCE

2.9

SPECIAL CHILLI OIL

1.9

TRUFFLE MISO PEANUT SESAM SAUCE

2.9

SPECIAL SRIRACHA SAUCE

1.9

200 | DUMPLING PLATE

~~16.9~~ 14.9

3 gedämpfte Gyoza, 2 Mandu, 3 Ha Cao, 2 große Teigtaschen mit knusprigen Zwiebeln, Sesam, Minze, frischem Salat und 3 exquisiten Dips.

201 | COLORFUL FLOWER DUMPLING PLATE

~~13.9~~ 11.9

2 gedämpfte Gyoza, 2 rote Mandu, 2 gelbe Mandu, 2 grüne Mandu mit Sesam und hausgemachtem Chili-Kikkoman-Dip.

CRISPIES



21 | CRISPY GYOZA 5.9

5 knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse und einem hausgemachten, cremigen Chili-Dip.

23 | MINI ROLL 4.9

5 knusprige Rollen, gefüllt mit Tofu und Gemüse, serviert mit einer süß-sauren Sauce.

24 | VEGIE PANCAKE 6.2

Koreanische Pfannkuchen mit einer Auswahl an Gemüse, Weizenmehl, Sojaöl, Zwiebeln, Knoblauch und einer cremigen Chilisauce.

27 | RADISH CREPES 7.5

Vietnamesische Reis-Crêpes mit Rettich, Mehl, Shiitake-Pilzen, Sojabohnen, weißem Pfeffer, knusprigen Zwiebeln, Sesam, asiatischen Kräutern und einer speziellen Sriracha-Sauce.

22 | CRISPY WANTAN 5.5

5 knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Tofu und Gemüse, serviert mit einer süß-sauren Sauce.

25 | CHICKEN NUGGETS 5.9

5 knusprige vegane Chicken-Nuggets mit süß-saurer Sauce.

26 | CRISPY BIG ROLL 5.5

Drei hausgemachte, knusprige Rollen gefüllt mit Tofu und Gemüse, Champignons, serviert mit einem speziellen Viet-Dressing.

28 | SQUID RINGS 6.5

5 knusprige vegane Tintenfischrollen mit einer speziellen Trüffel-Mayo-Sauce.

29 | LA LOT SKEWERS 6.5

4 hausgemachte vegane Boulettes im Thai-Pfefferblatt mit vietnamesischem Dressing.

SATE PEANUT SAUCE 1.9

CHILLI - KIKKOMAN SAUCE 1.9

SWEETSOUR SAUCE 1.5

CURRY SAUCE 1.9

TRUFFLE MAYONNAISE SAUCE 2.9

TRUFFLE MISO PEANUT SESAM SAUCE 2.9

CARAMEL - CINNAMON SAUCE 1.9

MISO - SESAM DRESSING 2.5

VIET - DRESSING 1.9

CHILLI - MAYO SAUCE 2.5

SPECIAL CHILLI OIL 1.9

SPECIAL SRIRACHA SAUCE 1.9

251 | MEGA CRISPY PLATE ~~16.9~~ 14.9

2 knusprige Gyoza, 2 knusprige Wan Tans, 2 knusprige Brötchen, 2 vegane Chicken Nuggets, 2 äußerst knusprige Big Rolls mit frischem Salat und 3 verschiedenen Saucen.

250 | CRISPY PLATE ~~11.9~~ 10.5

3 knusprige Gyoza, 3 knusprige Wan Tans, 3 Mini-Frühlingsrollen, frischer Salat mit 2 verschiedenen Saucen.

252 | CRUNCHY SEAFOOD PLATE ~~17.9~~ 15.9

3 vegane Meeresfrüchte-Spieße, serviert mit frischem Salat und 2 unterschiedlichen Saucen.

BIG SOUP



33 | HOA DUMPLING SOUP

30 | PHO HOA

32 | BUN RIEU CHAY

+2,5 € FÜR UPGRADE (KNUSPRIGER TOFU, VEGANE ENTE ODER TINTENFISCHRINGE)
+0,5 € FÜR VEGANES UPGRADE (MIT HAFERMILCH)

30 | PHO HOA

Vietnamesische Pho-Klarbrühe mit flachen Reisnudeln, Tofu, Champignons, Gemüse, Ingwer, Sojasprossen und Kräutern.

10.5 31 | BANH CANH 10.5

Cremige thailändische Kokosmilchsuppe mit traditionellen Udon-Nudeln, Tofu, Kokosmilch, Zitronengras, Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern.

32 | BUN RIEU CHAY 13.5

Spezielle Wintersuppe mit einer Vielzahl an Gemüsesorten, Reisnudeln, Tofu, Tomaten, Pilzen, Gemüsegarnele, gehacktem Bio-Soja, Dill, Kräutern und knusprigen Zwiebeln.

33 | HOA DUMPLING SOUP 13.5

Vier Sorten Teigtaschen (8 Stück) in klarer Japanbrühe, verfeinert mit Gemüse, Ingwer, Seetang, Pilzen, Sesam, knusprigen Zwiebeln, Kräutern und Nori.

CREAMY SAUCE MAIN



+2,5 € FÜR UPGRADE (KNUSPRIGER TOFU, VEGANE ENTE ODER VEGANER TINTENFISCH)
+0,5 € FÜR VEGANES UPGRADE (MIT HAFERMILCH)

40 | CURRY KLASSIK 10.9

Rotes Curry mit Kokosmilch, Reis, Tofu, Sojabällchen, Süßkartoffeln, Gemüse, Pilzen und frischen Kräutern.

41 | ERDNUSS KLASSIK 10.9

Erdnusssauce mit Bio-Kürbis, Reis, Tofu, Sojabällchen, Gemüse, Champignons, Erdnüssen und frischen Kräutern

42 | MANGO CURRY 11.9

Rotes Curry mit Kokosmilch, Reis, Süßkartoffeln, Gemüse, Tofu, Sojabällchen, Pilzen, Kräutern und frischer Mango.

43 | SATE ERDNUSS 11.9

Erdnusssauce mit Saté, Reis, Bio-Kürbis, Gemüse, Tofu, Sojabohnen-Pilzen, Erdnüssen und Kräutern.

44 | TRÜFFEL CURRY 13.9

Rotes Mango-Curry mit Kokosmilch, Trüffelmayonnaise, Jasminreis, Süßkartoffeln, Gemüse, Tofu, knusprigen Wan Tan, Pilzen, Kräutern und Trüffelmayonnaise.

45 | TRÜFFELERDNUSS 13.9

Erdnusssauce mit Kokosmilch, Trüffelmayonnaise, Jasminreis, Hokkaidokürbis, Gemüse, Tofu, knusprige Gyoza, Pilze, Erdnüsse, Kräuter, Trüffelmayonnaise.



WOK MAIN



+2,5 € FÜR UPGRADE (KNUSPRIGER TOFU, VEGANE ENTE ODER VEGANER TINTENFISCH)

46 | INGWER PFEFFER   **12.5**
Viet Schwarzer Pfeffer – Ingwersauce mit Udon-Nudeln, Tofu, Bio-Sojahack, Ingwer, Gemüse, Pilzen, Walnüssen und Kräutern.

47 | CHILLI HOISIN   **12.5**
Taiwanische Chili-Hoisin-Sauce mit Gemüse, Udon-Nudeln, Tofu, Bio-Sojahack, Champignons, Kräutern und Mandeln.

48 | TERIYAKI  **13.9**
Japanische Teriyakisauce mit Jasminreis, vegetarischem Lachs, Gemüse, Tofu, Ingwer, Pilzen, Noriblättern, Sesam und Kräutern.

49 | TRÜFFEL MISO SALMON  **13.9**
Japanische Trüffel-Miso-Sesam-Sauce mit Jasminreis, Tofu, vegetarischem Lachs, Erdnüssen, Gemüse, Ingwer, Pilzen, Sesam und Kräutern.

50 | THAI TANIC    **12.9**
Thailändische Spezialsoße mit Gemüse, Süßkartoffel-Glasnudeln, Champignons, Tofu, veganen Garnelen, Dill, Sesam und Kimchi.

51 | BULGOGI  **12.9**
Koreanische Spezialsoße mit Gemüse, Süßkartoffel-Glasnudeln, Pilzen, Tofu, veganen Garnelen, Sesam und Nori.



FRESH MIX MAIN



+2,5 € FÜR UPGRADE (KNUSPRIGER TOFU, VEGANE ENTE ODER VEGANER TINTENFISCH)

60 | AVOCADO RICE 10.9

Jasminreis mit Avocadosalat, gehacktem Bio-Soja, Gurken, Erdnüssen, Sesam, knackigen Zwiebeln und einer Kräuter-Soja-Chili-Sauce.

61 | STICKY REIS MIX 12.5

Besonderer Klebreis mit frischem Salat, Gemüsepastete, Hummus, Mango, Karotte, Gurke, Sesam, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Kräutern, Sriracha und Currysauce.

62 | XA XIU NOODLES 10.9

Flache Reismudeln mit Mangosalat, hausgemachtem Char Siu, Sesam, frischen Zwiebeln, Erdnüssen, Kräutern und Soja-Chilisauce.

63 | BUN MAM 10.9

Dünne Reismudeln mit Mangosalat, hausgemachtem Charsiu, Sesam, frischen Zwiebeln, Erdnüssen, Kräutern und einem speziellen Vietdressing.

64 | BUN CHA LA LOT 15.9

Authentisches vietnamesisches Gericht mit zarten Reismudeln, frischem Salat, Gurken, Tofu, drei speziellen Boulettes, einem großen Sojaball, einer Chili, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Sesam, einer Vielzahl asiatischer Kräuter und einem speziellen scharfen Viet-Dressing.

65 | BUN NEM 15.5

Authentisches vietnamesisches Gericht mit zarten Reismudeln, frischem Salat, Mango, Gurke, 1 Gyoza, 1 Wan Tan, 1 Minirolle, 3 großen Rollen, 1 Chili, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Sesam, einer Vielzahl asiatischer Kräuter und einem speziellen Viet-Dressing.



coffee menu

10% discount if you bring your own cup to take away !!!



classic coffee

	small	big
espresso	2.2	3.8
americano	2.9	4.2
mocha	-	4.9
latte macchiato	-	4.5
flat white	-	4.9
cappuccino	3.2	4.9



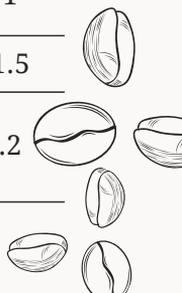
special coffee

	hot	ice
egg coffee 	4.9	-
egg matcha	5.5	-
coco coffee	4.5	4.9
coco matcha	4.9	5.5
avocado coffee	-	4.9
salty caramel coffee	-	4.9
marshmallow mocha	5.5	-
matcha coffee	-	5.5
affogato coffee with <i>matcha</i> or <i>sesam</i> ice	-	4.5 +1
matcha shot		+1.5
viet - filter	3.5	4.2



non-coffee

chocolate	4.5
chai - latte	4.9
babycino	3.5
decaffeinated	3.9
matcha latte	4.9
matcha mango	5.5





hot / cold drinks

10% discount if you bring your own cup to take away !!!



tea

fresh tea **choose 3!** 3.9
 ginger / mint / lime
 orange / thyme / apple /
 cinnamon / lemongrass

classic tea **!!** 3.9
 green / black / jasmine

bag of fruit - tea **!!** 3.5
 peach / turkish apple
 / blueberry

asian tea **!!** 4.2
 soursop / lotus heart

recommendation of the house

	Hot	/	Ice
salty lime	4.2	-	
roasted rice	4.2	-	
kumquat + ginger + lime + thyme	4.5	-	
green tea + lime + alovera	-		4.9
jasmin tea + lime + elderflower	-		4.9
black tea + lime + cranberry	-		4.9



homemade green icetea with alovera

more drinks



kumquat lemo 4.9

mango lemo 4.5

alovera lemo 4.9

ginger lemo 4.5

lime lemo 4.2

ginger coriander lemo 4.5

mango shake 4.5

avocado shake 4.9

pineapple mint shake 4.9

basil berry shake 5.5



homemade black icetea with cranberry





soft drinks



water prickeln	0,3l	3.9
water still	0,3l	3.9
tab water	0,2l	0.0
ginger beer	0,3l	3.9
cranberry juice	0,3l	3.9
pineapple juice	0,3l	3.9
aloe very juice	0,3l	3.9
alcohol free beer	0,3l	4.2
sweet wine	0,2l	4.9



GLÜHWEIN
homemade!
coldhot
5.5





sticky rice special



sticky rice sweet
with different topping

with banana 	4.5
with mango 	4.9
with jackfruit 	4.9
w. vanille ice and mango	4.9
w. matcha ice and mango	5.5
w. sesam ice and mango	5.5
w. homemade yogurt, mango, jackfruit	5.9

STRESSED ??? classic



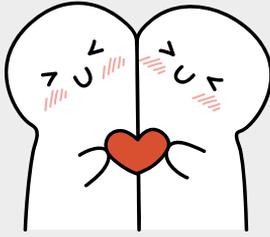
tiramisu	4.5
lava cake with cream and ice	5.9
asia cheese cake with cream and ice	5.9
matcha ice	3.9
sesam ice	3.9
vanille ice	3.5
apple gyoza with sweet milk, mango passion fruit sauce and sesame	4.5

sweet tea



3 different sweet rice balls in hot brown sugar - jasmine - ginger tea.	5.2
---	-----





SCAN TO REVIEW US ON GOOGLE



REVIEWS CAN CHANGE LIVES (AND BUSINESSES!)

FAMILIE HOA



MAMA HOA



TANTE TÂM



TÙNG



TANTE CHINH