

**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 JULI**

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

# FRESH ROLLS



## 01 | MANGO ROLL

4.9

2 Mangosommerrollen gefüllt mit Tofu, klebrigem Reis, Mangostreifen, Rote Bete, frischem Salat, Kräutern und Erdnussauce.

## 02 | AVO ROLL



4.9

2 Avocado-Sommerrollen gefüllt mit Tofu, klebrigem Reis, Avocado-Streifen, Rote-Bete, frischem Salat, Kräutern und einer speziellen Hoisin-Sauce.

## 03 | CUON BA HOA



6.9

Unsere empfohlenen Sommerrollen gefüllt mit Tofu, Nori-Blättern, klebrigem Reis, Avocado, Mango, Rote Beete, frischem Salat und Kikkoman-Sauce.

## 04 | VEGAN PRAWN ROLL



5.9

2 Sommerrollen gefüllt mit vegetarischen Garnelen, klebrigem Reis, Rote Bete, Mangostreifen, frischem Salat und Kräutern, mit speziellem viet Dressing.

## 105 | VEGAN SALMON ROLL



5.9

2 Sommerrollen gefüllt mit vegetarischem Lachs, klebrigem Reis, Rote Beete, Ingwer, Avocado-Streifen, frischem Salat und Kräutern, mit Kikkoman-Sauce.

# SALAD



05 | MANGO SALAD

## 05 | MANGO SALAD



6.9

Mango-Salat mit Reispapierstreifen, Tofu, Erdnüssen, Sesam, Thai-Basilikum und Chili-Satay-Sauce.

## 06 | GLASSNOODLES SALAD



6.9

Frischer Salat mit Süßkartoffel-Glasnudeln, Tofu, Avocado, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Sesam, Minze und Miso-Sesamsauce.

## 07 | WAKAME SALAD



6.9

Frischer Salat mit eingelegtem Seetang, Avocado, Tofu, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Sesam, Minze und Miso-Sesam-Sauce.

## 08 | CHILLI CUCUMBER SALAD



4.9

Frischer Gurkensalat mit hausgemachtem Chilöl, Sesam und Minze.

## 109 | TRUFFLE MISO SALMON SALAD



6.9

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

## 110 | SWEETSOUR CHICKEN SALAD



6.9

Frischer Salat mit veganen Hühnernuggets, Gurke, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Sesam, Minze und süß-saurer Soße.

# SMALL SOUP



## 09 | SUP WANTAN



Wonton-Suppe mit gefüllten Gyoza, Tofu, Ingwer, Gemüse, Pilzen und Minze.

5.5

## 10 | SUP TOM KHA

Kokosmilchbasierte Suppe mit Zitronengras, Tofu, Gemüse, Pilzen und Thai-Basilikum.

4.9

## 11 | SUP MISO



Miso-Suppe mit Gemüse, Pilzen, Tofu, Ingwer, Algen und Sesam.

4.9

## 12 | SUP KIMCHI



Kimchi-Suppe mit Tofu, Gemüse, Pilzen, Minze, Sojasprossen, Sesam und koreanischem Kimchi.

5.5



# STEAMED



## 13 | BIG BAO BAO

Vietnamesische gedämpfte Gemüsebrötchen gefüllt mit Gemüse, Pilzen, Käse, veganer Chili-Mayo-Sauce und HOA-Sauce.

6.9

## 14 | EDAMAME

Gedämpfte frische Edamame-Bohnen mit Kimchi und hausgemachter schwarzer Pfeffer-Chili-Sauce.

5.9

## 15 | RED KIMCHI MANDU 4.9

3 gedämpfte spezielle Teigtaschen gefüllt mit Kimchi, Rettich, Pilzen und Sesam - Kikkoman Soße.

## 16 | YELLOW TOFU MANDU 4.9

3 gedämpfte spezielle Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Rettich, Pilzen und Sesam - Kikkoman Soße.

## 17 | GREEN VEGIE MANDU 4.9

3 gedämpfte Spezial Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Rettich, Pilzen und Sesam - Kikkoman-Sauce.

## 18 | STEAMED GYOZA 5.9

5 gedämpfte japanische Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Pilzen und Sesam - Kikkoman-Sauce.

## 19 | BIG DUMPLING 4.9

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

## 20 | HA CAO 5.5

4 gedämpfte Taiwan-Dumplings gefüllt mit Gemüse, Pilzen und gebratenen Zwiebeln, mit Sesam-Kikkoman-Sauce.

## 200 | DUMPLING PLATE

~~16.9~~ 14.9

3 gedämpfte Gyoza, 2 Mandu, 3 Ha Cao, 2 große Teigtaschen mit knuspriger Zwiebel, Sesam, Minze, frischem Salat, sowie 3 extra besondere Dips.

## 201 | COLORFUL FLOWER DUMPLING PLATE

~~16.9~~ 11.9

2 gedämpfte Gyoza, 2 rote Mandu, 2 gelbe Mandu, 2 grüne Mandu mit Sesam und hausgemachten speziellen Siracha-Dips.

# CRISPIES



## 21 | CRISPY GYOZA 5.9

5 knusprige Knödel gefüllt mit Gemüse und cremigem Chili-Dip.

## 23 | MINI ROLL 4.9

5 knusprige Rollen gefüllt mit Tofu und Gemüse, mit süß-saurer Sauce.

## 24 | VEGIE PANCAKE 6.2

Korean-Pfannkuchen mit verschiedenen Gemüsesorten, Weizenmehl, Sojabohnenöl, Zwiebeln, Knoblauch und cremiger Chilisauce.

## 27 | RADISH CREPES 7.9

Vietnamesische Reis-Rettich-Crepes mit Mehl, Shiitake-Pilzen, Sojabohnen, weißem Pfeffer, Sesam, asiatischen Kräutern und spezieller Sriracha-Sauce.

## 251 | MEGA CRISPY PLATE ~~16.9~~ 14.9

2 knusprige Gyoza, 2 knusprige Wontons, 2 mini Rolls, 2 vegane Hähnchennuggets, 2 super knusprige große Rolls mit frischem Salat und 3 verschiedenen Saucen.

## 250 | CRISPY PLATE ~~11.9~~ 10.5

3 knusprige Gyoza, 3 knusprige Wantans, 3 Mini-Rollen, frischer Salat mit 2 verschiedenen Saucen.

## 252 | CRUNCHY SEAFOOD PLATE ~~17.9~~ 15.9

3 vegane Meeresfrüchtespieße mit frischem Salat und 2 verschiedenen Saucen.



21 | CRISPY GYOZA



250 | CRISPY PLATE

# BIG SOUP



33 | HOA DUMPLING SOUP

30 | PHO HOA

32 | CANH CHUA DOC MUNG

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

## 30 | PHO HOA

Vietnamesische Pho klare Brühe mit flachen Reismudeln, Tofu, Pilzen, Gemüse, Ingwer, Sojasprossen, Basilikum.

## 10.5 31 | BANH CANH 10.5

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

## 32 | BUN RIEU CHAY 13.5

Spezialität Wintersuppe mit verschiedenen Gemüsesorten, Reismudeln, Tofu, Tomaten, Pilzen, vegetarischen Garnelen, gehackter Bio-Soja, Dill und knuspriger Zwiebel.

## 33 | HOA DUMPLING SOUP 13.5

4 Arten von Teigtaschen (7 Stück) mit klarer japanischer Brühe, Gemüse, Ingwer, Seetang, Pilzen, Sesam, knusprigen Zwiebeln, Nori

# CREAMY SAUCE MAIN



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

## 40 | CURRY KLASSIK 10.9

Rotes Curry mit Kokosmilch, Reis, Tofu, Sojaball, Süßkartoffeln, Gemüse, Pilzen, Kräutern.

## 41 | ERDNUSS KLASSIK 10.9

Erdnussauce mit Bio-Kürbis, Reis, Tofu, Sojabällchen, Gemüse, Pilzen, Erdnüssen und Kräutern.

## 42 | MANGO CURRY 11.9

Rotes Curry mit Kokosmilch, Reis, Süßkartoffeln, Gemüse, Tofu, Sojaball, Pilzen, Basilikum und frischer Mango.

## 43 | SATE ERDNUSS 11.9

Peanut sauce mit Saté, Reis, Bio-Kürbis, Gemüse, Tofu, Sojaballpilzen, Erdnüssen und Kräutern.

## 44 | TRÜFFEL CURRY 13.9

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

## 45 | TRÜFFELERDNUSS 13.9

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



# WOK MAIN



+2,5€ FOR UPGRADE (CRISPY TOFU OR VEGAN DUCK )

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

**47 | CHILLI HOISIN**   **12.5**  
Chilli-Hoisin-Sauce mit Gemüse, Udon-Nudeln, Tofu, Bio-Sojahack, Pilzen, Kräutern, Mandeln.

**48 | TERIYAKI**  **13.9**  
Japanese Teriyaki-Soße mit Jasminreis, Gemüse-Lachs, Gemüse, Tofu, Ingwer, Pilzen, Nori-Blättern, Sesam, Kräutern.

**49 | TRÜFFEL MISO SALMON**  **13.9**  
Japanese Trüffel Miso Sesamsoße mit Jasminreis, Tofu, Veggie-Lachs, Gemüse, Ingwer, Pilzen, Sesam und Kräutern.

**50 | THAI TANIĆ**   **12.9**  
Thai-Spezialsauce mit Gemüse, süßen Kartoffelglasnudeln, Pilzen, Tofu, veganen Garnelen, Dill, Sesam und Kimchi.

**51 | BULGOGI**  **12.9**  
Koreanische Spezialsauce mit Gemüse, süßen Kartoffelglasnudeln, Pilzen, Tofu, veganen Garnelen, Sesam und Nori.



# FRESH MIX MAIN



+2,5€ FOR UPGRADE (CRISPY TOFU OR VEGAN DUCK )

**60 | AVOCADO RICE**   **10.9**

*Jasminreis mit Avocadosalat, gehacktem Bio-Soja, Gurke, Erdnüssen, Sesam, knusprigen Zwiebeln, Kräuter- und Chilisauce von Kikkoman.*

**61 | STICKY REIS MIX**   **11.9**

*Besonderer klebriger Reis mit frischem Salat, Gemüsepaste, Rote Bete, Mango, Karotte, Gurke, Sesam, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Kräutern, Sriracha- und Currysoße.*

**62 | XA XIU NOODLES**   **10.9**

*Flat-Reisnudeln mit Mangosalat, Char Siu, Sesam, knusprigen Zwiebeln, Erdnüssen, Minze und Soja-Chili-Sauce.*

**63 | BUN MAM**  **10.9**

*Dünn - Reisnudeln mit Mangosalat, Char Siu, Sesam, knusprigen Zwiebeln, Erdnüssen, Minze und speziellem Vietdressing.*

**64 | SALMON REIS**  **12.9**

*Jasminreis mit Salat, Avocado, Tomate, Edamame, Wakame, Rote Beete, Karotte, vegetarischer Lachs, Sesam, Noriblättern und Wasabi-Mayonnaise-Sauce.*

**65 | BUN NEM**  **15.5**

*Authentisches vietnamesisches Gericht mit dünnen Reisnudeln, frischem Salat, Mango, Gurke, 1 Gyoza, 1 Wonton, 1 Mini-Rolle, 3 große Rollen, 1 Chili, Erdnüssen, knusprigen Zwiebeln, Sesam, vielen asiatischen Kräutern und speziellem vietnamesischem 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	-	4.2
flat white	-	4.9
cappuccino	3.2	4.9



## special coffee

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



## non-coffee

chocolate	4.2
chai - latte	4.5
babycino	3.5
decaffeinated	3.9
matcha latte	4.9





# hot / cold drinks

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



## tea

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

classic tea **1!** 3.9  
green / black / jasmin

bag of fruit - tea **1!** 3.5  
peach / turkish apple  
/ blueberry

asian tea **1!** 4.2  
hawaii / 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 aloe-vera

## more drinks



kumquat lemo 4.9

mango lemo 4.5

alovera lemo 4.9

ginger lemo 4.5

lime lemo 4.2

mango shake 4.5

avocado shake 4.9

pineapple mint shake 4.9



homemade black icetea with cranberry





# soft drinks

# alcohol free cocktail



water prickeln	0,3l	3.9
water still	0,3l	3.9
tab water	0,2l	0.0
ginger beer	0,3l	3.9
cranbery 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
alcohol free sekt	0,2l	4.9
sweet wine	0,2l	4.9



hugo	0,4l	6.5
spritz	0,4l	6.5
rosa gin tonic	0,4l	6.5
ginger mango gin	0,4l	6.5
cranbery sekt	0,3l	4.9
mango sekt	0,3l	4.9





# 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 and  
durian icecream 7.5



# classic



tiramisu 4.5

creme brulee 4.2

lava cake with cream  
and ice 4.9

matcha ice 3.9

sesam ice 3.9

vanille ice 3.5

apple gyoza with sweet  
milk, mango passion  
fruit sauce and sesame 4.9

# bingsu



with mango, fresh  
mango sauce, mochi and  
crunchy coconut. 7.5

with berry, berry sauce,  
mochi and crunchy  
coconut. 7.5

with matcha, sweet milk,  
redbean, mochi and  
matcha on the top 7.5

