



# ERDTON ZEN

Restaurant Cafe Bar

Welcome to Erdton Zen  
Where Asian soul meets  
European elegance



*Menu*

Öffnungszeiten:

Jeden Tag von 11:00 bis 22:00 Uhr

📍 Friedrichsberger Str. 1, 10243 Berlin

☎ 030 42800988

☎ +49 176 56848188

✉ erdtonzen@gmail.com

📷 erdton.zen



# Buffet

Genießen Sie jeden Sonntag einen besonderen asiatischen Brunch im Erdton Zen. Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Buffet mit einer vielfältigen Auswahl an frisch zubereiteten asiatischen Spezialitäten. Aromatische Gerichte, saisonale Zutaten und authentische Geschmacksvielfalt machen Ihren Sonntag zu einem besonderen Genuss.

- Frisch zubereitet
- Vielfältige asiatische Köstlichkeiten
- Perfekt für einen entspannten Start in den Sonntag

Freuen Sie sich auf ein abwechslungsreiches Buffet mit einer großen Auswahl an asiatischen Spezialitäten und zahlreichen vegetarischen Gerichten. Entdecken Sie unter anderem:

- Gyozas & Dumplings
- Verschiedene Udon-Gerichte
- Reisgerichte
- Frische Gemüsepfannen
- Aromatische Suppen
- Knusprige Frühlingsrollen
- Weitere wechselnde asiatische Köstlichkeiten

Unser Sonntagsbrunch findet jeden Sonntag von 12:00 bis 15:00 Uhr statt.

Bitte reservieren unter 0176 56848188

# Vegan

## V1. EDAMAME <sup>M</sup> 7

Gekochte grüne Sojabohnen mit Flockensalz

*Cooked green soybeans with flake salt*

## V2. VEGAN FRÜHLINGSROLLEN <sup>M</sup> (3 STK.) 8

Mungbohnen, Pilze & asiatischer Koriander mit süß-sauer Soße

*Spring rolls with mung beans, mushrooms & Asian coriander, served with sweet and sour sauce*

## V3. TOFUSTREIFEN <sup>D</sup> (2 STK.) 7

Tofustreifen in Reisflocken mit Süß-Sauer Soße

*Tofu strips coated in rice flakes with sweet and sour sauce*

## V4. LA LOT CHAY <sup>M</sup> (5 STK.) 7

Mungbohnen, Pilze & asiatischer Koriander mit süß-sauer Soße

*Spring rolls with mung beans, mushrooms & Asian coriander, served with sweet and sour sauce*

## V5. WANTAN <sup>D,M</sup> (6 STK.) 7

Gefüllte Teigtaschen mit Schnittlauch and Champignons mit süß-sauer Soße

*Dumplings filled with chives and mushrooms, served with sweet and sour sauce*

## V6. GYOZA <sup>D,M</sup> (6 STK.) 7

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit süß-sauer Soße

*Baked dumplings filled with vegetables, served with sweet and sour sauce*

# Vegan

## V7. VEGAN UDON <sup>D.M.B</sup>

16

Gebratener frischer Udon mit Bio-tofu, Tomaten, Pakchoi, Karotten, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Mix-salat

*Stir-fried fresh udon noodles with organic tofu, tomatoes, bok choy, carrots, bean sprouts, onions, cilantro, mixed salad*

## V8. BUN NEM CHAY <sup>D.M.B</sup>

16

Reisnudeln mit gebackenen Frühlingsrollen mit Tofu, Pilzen, Morcheln, Glasnudeln. Dazu Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und vegane Fischsauce

*Rice noodles with fried spring rolls filled with tofu, mushrooms, morel mushrooms, glass noodles. Served with peanuts, fried shallots, cilantro, vegan fish sauce*

## V9. COM KHO TO CHAY <sup>D.M</sup>

16

Würzig gefüllter Tofu, sanft geschmort im Tontopf mit einer traditionellen Gewürzmischung, vegane Garnelen und Seitan. Beilage dazu Reis und gedämpftem Gemüse

*Spicy stuffed tofu, gently braised in a clay pot with a traditional spice blend, vegan shrimp and seitan. Served with rice and steamed vegetables as a side dish*

## V10. VEGAN PHO <sup>D.M.B</sup>

16

Vegane vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Koriander, Ingwer, Zwiebeln und Tofu

*Vegan Vietnamese rice noodle soup in a rich clear broth with cinnamon, Asian spices, cilantro, ginger, onions and tofu*

**VEGANE REISGERICHTE** mit Tofu, veganem Hühnerfleisch, Ente und Garnelen, serviert mit verschiedenen Soßen wie Thai-Kokos-Curry, Mango-Kokos, Erdnuss Kokosmilch und Chili-Knoblauch finden Sie unten ab Seite 10 - Hauptspeise Reisgerichte

*VEGAN RICE DISHES with tofu, vegan chicken, duck, and shrimp, served with various sauces such as Thai coconut curry, mango coconut, peanut coconut, and chili garlic are listed below, starting from page 10 - Main Course: Rice Dishes*



# Varspeise

## 01. SOMMERROLLEN <sup>B</sup> (2 STK.)

Frische Reispapierrollen mit Reisnudeln, Mix-Salat, Gurke, Koriander.  
Hoisin-Erdnuss-Dip

*Fresh rice paper rolls with rice noodles, mixed salad, cucumber, and coriander.  
Hoisin Peanut Dip*

|                                                       |   |
|-------------------------------------------------------|---|
| A. Tofu                                               | 6 |
| B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>                     | 7 |
| C. Garnelen <sup>E</sup> - <i>Shrimp</i> <sup>E</sup> | 7 |

## 02. TOM KHA GAI SUPPE

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignon,  
Cherry Tomaten, Koriander und Basilikum

*Coconut milk soup with lemongrass, lime leaves, mushrooms, cherry tomatoes,  
coriander, and basil*

|                                                       |   |
|-------------------------------------------------------|---|
| A. Tofu                                               | 7 |
| B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>                     | 7 |
| C. Garnelen <sup>E</sup> - <i>Shrimp</i> <sup>E</sup> | 8 |

## 03. MISO SUPPE

Traditionelle japanische Suppe aus Dashi [Fisch- oder Seetang Brühe] und  
Miso-Paste

*Traditional Japanese soup made from dashi [fish or seaweed stock] and  
miso paste*

|                                                    |   |
|----------------------------------------------------|---|
| A. Tofu                                            | 7 |
| B. Lachs <sup>C</sup> - <i>Salmon</i> <sup>C</sup> | 8 |

## 04. WANTAN <sup>D,E</sup> (6 STK.)

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenfleisch, gehackter Garnelen,  
Karotten, Morcheln, Zwiebeln. Serviert mit Süß-sauer-soße

*Fried dumplings filled with chicken, chopped shrimp, carrots, morel mushrooms,  
onions. Served with sweet and sour sauce*

## 05. FRÜHLINGSROLLEN <sup>C</sup> (3 STK.)

Grittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch. Serviert mit  
Vietnamesischer Soße

*Fried homemade spring rolls with pork. Served with Vietnamese dipping sauce*

7

9

# Varspeise

## 06. GYOZA <sup>D.M</sup> (6 STK.)

7

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, serviert mit süß-sauer Soße  
*Baked dumplings filled with chicken, served with sweet and sour sauce*

## 07. HAKAU <sup>D.E.M</sup> (4 STK.)

7

Gedämpfte Klebreismehl-Teigtaschen mit Garnelenfüllung, serviert mit hausgemachter Soja-Honig-Soße  
*Steamed glutinous rice flour dumplings filled with shrimp, served with homemade soy-honey sauce*

## 08. SATE-CHICKEN <sup>B.L</sup> (2 STK.)

7

Gegrillte Hühnerbrüste im Spiesen, serviert mit Erdnuss-soße  
*Grilled chicken breast skewers, served with peanut sauce*

## 09. TOM CHIEN COM <sup>D.E</sup> (3 STK.)

10

Frittierte Garnelen, umwickelt mit Klebreisflocken, serviert mit Süß-sauer Soße  
*Fried shrimp coated in sticky rice flakes, served with sweet and sour sauce*

## 10. TAPAS MIX PARTY

33

2 Frühlingsrollen, 2 Saté Chicken, 2 Sommerrollen [Chicken], 4 Hakao, 2 Tom chien com  
*2 spring rolls, 2 Satay Chicken skewers, 2 summer rolls [Chicken], 4 Hakao, 2 Tom chien com*



### Beilage

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Jasminreis – jasmine rice    | 3 |
| Reisnudeln – rice noodles    | 3 |
| Pommes Frites – french fries | 6 |



# Hauptspeise Suppengerichte

## 11. PHO SUPPE

Authentische vietnamesische Reisbandnudel-Suppe in einer kräftig klaren Brühe mit Zimt, asiatischen Gewürzen, Koriander, Ingwer, Zwiebeln

*Authentic Vietnamese rice noodle soup in a rich clear broth with cinnamon, Asian spices, cilantro, ginger, onions*

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| A. Tofu                           | 15 |
| B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i> | 16 |
| C. Rindfleisch - <i>Beef</i>      | 17 |

## 12. UDON SUPPE <sup>D</sup>

Udon Nudeln in veganer Gemüsebrühe mit 1/2 Ei, Pakchoi, Sojasprossen, frischem Koriander und Lauchzwiebeln

*Udon noodles in vegan vegetable broth with bok choy, soy sprouts, fresh cilantro and green onions*

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| A. Tofu                           | 15 |
| B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i> | 16 |
| C. Rindfleisch - <i>Beef</i>      | 17 |

## 13. RAMEN SUPPE <sup>A,D,M</sup>

Japanische Nudelsuppe mit 1/2 Ei, Champignons, Pakchoi, Paprikapulver, Miso, Soja-Sauce

*Japanese-style ramen noodles with 1/2 egg, mushrooms, bok choy, paprika powder, miso, and soy sauce*

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| A. Tofu                                           | 15 |
| B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>                 | 16 |
| C. Rindfleisch - <i>Beef</i>                      | 17 |
| D. Lachs <sup>C</sup> - <i>Salmon<sup>C</sup></i> | 19 |



# Hauptspeise

## Reisnudeln

### 21. BUN BO NAM BO <sup>B,C,D,M</sup>

16

Reisnudeln mit gegrilltem Rindfleisch, Zitronengras, Sojasprossen, Salat und würzigem Dip aus hausgemachter Fischsoße und Limette. Verfeinert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und Kräutern

*Rice noodles with grilled beef, lemongrass, mung beans, salad, served with a spicy homemade fish sauce and lime. Refined with roasted onions, peanuts and herbs*

### 22. BUN CHA HANOI <sup>C,D,L</sup>

16

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch, gegrilltes Hackfleisch, Möhren, Salat, Sesam & frischen asiatischen Kräutern, dazu hausgemachte Limetten-Fisch-Soße

*Rice noodles with grilled pork, grilled minced meat, carrots, salad, sesame & fresh Asian herbs, with homemade lime fish sauce*

### 23. BUN NEM <sup>C,D,L</sup>

16

Reisnudeln mit hausgemachten Frühlingsrollen, Salat, Sesam, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräuter. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fisch-Soße

*Rice noodles with homemade spring rolls, salad, sesame, peanut, fried onions, Vietnam. herbs. Served with homemade lime fish sauce*

### 24. BUN BO LA LOT <sup>C,D</sup>

16

Reisnudelsalat mit zartem Rindfleisch in Betelblätter, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern & Chili-Limetten-Dressing

*Rice noodle salad with tender beef wrapped in betel leaves, peanuts, fried shallots, herbs & chili-lime dressing*



# Hauptspeise

## Reisnudeln

### 25. PAD THAI <sup>A,B,M</sup>

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Tofu, Lauchzwiebeln, Tamarindensaft, Soja-Sprossen und Koriander

*Stir-fried rice vermicelli noodles with chicken, egg, bell peppers, roasted peanuts, tofu, scallions, tamarind juice, soy sprouts, and cilantro*

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| A. Tofu (vegan)                                       | 15 |
| B. Hähnchen – <i>Chicken</i>                          | 16 |
| C. Rindfleisch – <i>Beef</i>                          | 17 |
| D. Garnelen <sup>E</sup> – <i>Shrimp</i> <sup>E</sup> | 18 |

### 26. UDON XAO <sup>A,B,D,L</sup>

Gebratene Udon-Nudeln im Wok mit knackigen Sojasprossen und Ei, Koriander, Pak Choi, Sesam, Erdnüssen, asiatischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

*Fried flat rice noodles in a wok, tossed with crunchy soybean sprouts and egg, coriander, sesame, peanut, asian herbs & spring onions*

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| A. Tofu                                               | 15 |
| B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>                     | 16 |
| C. Rindfleisch – <i>Beef</i>                          | 17 |
| D. Garnelen <sup>E</sup> – <i>Shrimp</i> <sup>E</sup> | 18 |
| E. Entekross – <i>Crispy duck</i>                     | 20 |

### 27. MIEN SALAT <sup>B,L</sup>

Glasnudelsalat mit frischen vietnamesische Kräuter, Cherry Tomaten, Erdnüssen, Sesam und Koriander, serviert mit hausgemachten Soße

*Glass noodle salad with fresh Vietnamese herbs, cherry tomatoes, peanuts, sesame seeds, and cilantro, served with homemade sauce*

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| A. Tofu                                               | 14 |
| B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>                     | 15 |
| C. Garnelen <sup>E</sup> – <i>Shrimp</i> <sup>E</sup> | 16 |

# Hauptspeise

## Reisgerichte

### 31. COM CARI DO <sup>D</sup>

Thai-Kokos-Curry in Rot mit frischem Basilikum, einer Vielzahl von Gemüsesorten und duftendem Jasminreis

*Red Thai coconut curry with basil, mixed vegetables, and jasmine rice*

### 32. COM XOAI VANG <sup>D</sup>

Cremige Mango-Kokos-Soße mit Gemüse und Jasminreis

*Creamy mango coconut sauce with vegetables and jasmine rice*

### 33. COM SOT LAC <sup>B,D</sup>

Erdnuss-Kokosmilchsauce gekocht mit Gemüse und Jasminreis

*Peanut coconut milk sauce cooked with vegetables and jasmine rice*

### 34. COM SOT TERIYAKI <sup>D</sup>

Hausgemachte Teriyakisauce gekocht mit Gemüse und Jasminreis

*Homemade teriyaki sauce cooked with vegetables and jasmine rice*

### 35. COM XAO SA OT <sup>D</sup>

Hausgemachte Chili-Knoblauch-Sauce, Zitronengras gekocht mit Gemüse und Jasminreis

*Homemade chili garlic sauce infused with lemongrass cooked with vegetables and jasmine rice*

### 36. COM CHIEN <sup>B</sup>

Gebratener Eierreis mit Gemüse, Röstzwiebeln, Erdnüssen

*Fried rice with vegetables, roasted onions, peanuts*

|                                                |    |                        |    |
|------------------------------------------------|----|------------------------|----|
| A. Tofu                                        | 15 | G. Vegan Hühnerfleisch | 17 |
| B. Hühnerfleisch – Chicken                     | 16 | Vegan chicken          |    |
| C. Rindfleisch – Beef                          | 17 | H. Vegan Entekross     | 17 |
| D. Entekross – Crispy duck                     | 20 | Vegan crispy duck      |    |
| E. Garnelen <sup>E</sup> – Shrimp <sup>E</sup> | 17 | I. Vegan Garnelen      | 17 |
| F. Lachs <sup>C</sup> – Salmon <sup>C</sup>    | 20 | Vegan shrimp           |    |

# Erdton Zen Spezialität

## Z1. COM THIT KHO TAU <sup>D</sup>

17

Asiatisches karamellisiertes Schweinefleisch und Eier gekocht mit Jasminreis und Gemüse

*Asian caramelized pork and eggs cooked with jasmine rice and vegetables*

## Z2. BUN THANG <sup>A,D,E</sup>

17

Reisnudeln in Brühe mit Ei, Hühnerbruststreifen, vietnamesische Wurststreifen, getrocknete Garnelen, Shiitake Pilzen, Koriander und Frühlingszwiebeln

*Rice noodles in broth with egg, chicken breast strips, vietnamese sausage strips, dried shrimps, shiitake mushrooms, coriander and spring onions*

## Z3. BUN BO HUE <sup>A,D,E</sup>

17

Dicke Reisnudeln in einer würzigen Hue Suppe mit Rindfleisch, hausgemachter vietnamesischer Wurst und frischen Kräutern

*Thick rice noodles in a spicy Hue-style soup with beef, homemade Vietnamese sausage, and fresh herbs*

## Z4. TOM XIEN NUONG <sup>D,E,M</sup>

25

Gegrillte Großgarnelen-Spieße mit Gemüse, Sesam und Pfeffer, dazu Jasminreis

*Grilled shrimp skewers with vegetables, sesame and pepper, accompanied by jasmine rice*

## Z5. HOT POT THAI FÜR 2 PERS. / 4 PERS.

60 / 110

Feuertopf mit Thai-style Brühe mit Hähnchenfleisch, Rind, Fisch und Meeresfrüchte nach Marktlage, dazu verschiedene Fleisch & Fischbällchen

*Hot pot with Thai-style broth featuring chicken, beef, fish, and assorted seafood depending on market availability, accompanied by various meat and fish balls*



# Sushi Menu

Wir verwenden nur das beste Filet von unserem täglich frisch gelieferten Fisch für unser Sashimi. Dies wird mit Guacamole, Salsa Roja, Rettich, Daikon-Kresse und Salat serviert.

## SASHIMI (Serviert mit Reis und Salat)

|                                                                               |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|
| S1. LACHS SASHIMI <sup>C</sup> [6 STK] – <i>Salmon sashimi</i> <sup>C</sup>   | 14 |
| S2. THUNFISCH SASHIMI <sup>C</sup> [6 STK] – <i>Tuna sashimi</i> <sup>C</sup> | 16 |

## NIGIRI (2 STÜCK) (Fisch auf Reishäppchen)

|                                                                              |   |
|------------------------------------------------------------------------------|---|
| N1. SAKE [LACHS] <sup>C</sup> – <i>Salmon</i> <sup>C</sup>                   | 6 |
| N2. MAGURO [THUNFISCH] <sup>C</sup> – <i>Tuna</i> <sup>C</sup>               | 7 |
| N3. TAMAGO [EI] <sup>B</sup> – <i>Egg</i> <sup>B</sup>                       | 6 |
| N4. AVOCADO <sup>L</sup>                                                     | 6 |
| N5. UNAGI [GEGRILLTER SÜSSWASSER AAL] <sup>N</sup> – <i>Eel</i> <sup>N</sup> | 6 |
| N6. EBI [GARNELEN] <sup>E</sup> – <i>Shrimp</i> <sup>E</sup>                 | 6 |
| N7. INARI [TOFUTASCHEN] <sup>L,M</sup>                                       | 6 |

## MAKI (8 STÜCK) (Reisrollen im Seetangsblatt mit Füllung)

|                                                                                    |   |                                                                                                   |   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| M1. SAKE [SALMON] <sup>C</sup><br><i>Salmon</i> <sup>C</sup>                       | 6 | M5. AVOCADO <sup>L</sup>                                                                          | 6 |
| M2. TEKKA [THUNFISCH] <sup>C</sup><br><i>Tuna</i> <sup>C</sup>                     | 7 | M6. GURKE<br><i>Cucumber</i>                                                                      | 6 |
| M3. EBI AVOCADO [GARNELEN] <sup>E</sup><br><i>Shrimp</i> <sup>E</sup>              | 6 | M7. CALIFORNIA AVOCADO                                                                            | 6 |
| M4. SAKE <sup>C</sup> UND AVOCADO<br><i>Salmon</i> <sup>C</sup> and <i>avocado</i> | 6 | M8. SALMON SKIN                                                                                   | 6 |
|                                                                                    |   | M9. KÜRBIS UND SESAM <sup>L</sup><br><i>Pumpkin and sesame</i> <sup>L</sup>                       | 6 |
|                                                                                    |   | M10. OSHINKO<br>[GELBE RETTICH, SESAM <sup>L</sup> ]<br><i>Yellow radish, sesame</i> <sup>L</sup> | 6 |
|                                                                                    |   | M11 UNAGI AVOCADO<br>[GEGRILLTER SÜSSWASSER AAL] <sup>N</sup><br><i>Eel</i> <sup>N</sup>          | 7 |



# Sushi Menu

## INSIDE-OUT (8 STÜCK)

- 11a. VEGI ROLL <sup>L</sup>** 11  
Avocado, Gurke, gelber Rettich, Sesam  
*Avocado, cucumber, yellow radish, sesame*
- 12a. CALIFORNIA ROLL <sup>E</sup>** 11  
Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko  
*Surimi, avocado, cream cheese, tobiko*
- 13a. ALASKA <sup>C</sup>** 12  
Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko  
*Salmon, avocado, cream cheese, tobiko*
- 14a. MAGURO <sup>C</sup>** 13  
Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko  
*Tuna, cucumber, cream cheese, tobiko*
- 15a. EBI TEMPURA <sup>E,L</sup>** 12  
Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam  
*Prawn, avocado, onion, cream cheese, sesame*
- 16a. TOFU ROLL <sup>L</sup>** 11  
Tofu, Avocado, Sesam  
*Tofu, avocado, sesame*

## ERDTON ZEN INSIDE-OUT (4 STÜCK)

- 20a. CRISPY TIGER <sup>C,E</sup>** 14  
Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia und Feuerlachs  
*Tempura prawn, mango, avocado, Philadelphia, flame-grilled salmon*
- 21a. SALMON LOVE <sup>C</sup>** 13  
Lauch Tempuramantel, Avocado, frischkäse und Feuerlachs  
*Leek, tempura coating, avocado, cream cheese and fire salmon*
- 22a. BLUEFIN TUNA <sup>C</sup>** 13  
Gegrillter Lachshaut, Mango, Rucola, Philadelphia und Feuerthunfisch  
*Grilled salmon skin, mango, rocket, Philadelphia and fire tuna*

# Sushi Menu

## PANIERTE ROLLE (6 STK)

### P1. SAKE AVO ROLL <sup>C</sup> 12

Lachs, Avocado, Frischkäse, Fischrogen

*Salmon, avocado, cream cheese, fish roe*

### P2. TUNA ROLL <sup>C</sup> 13

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Fischrogen

*Tuna, cucumber, cream cheese, fish roe*

### P3. VEGGIE ROLL <sup>L</sup> 11

Avocado, Gurke, Sesam

*Avocado, cucumber, sesame*

### P4. CALIFORNIA ROLL <sup>E,L</sup> 11

Krebsfleisch-Imitat, Avocado, Sesam

*Surimi, avocado, sesame*

### P5. EBI ROLL <sup>E</sup> 12

Garnelen, Gurke, Mango, Avocado, Lauch, Frischkäse

*Shrimp, cucumber, mango, avocado, onion, cream cheese*

### P6. CHICKEN ROLL 11

Hähnchenfleisch, Gurke, Mango, Avocado, Lauch, Frischkäse

*Surimi, cucumber, mango, avocado, onion, cream cheese*

### P7. SALMON SKIN ROLL 12

Lachshaut, Mango, Gurke und Philadelphia

*Salmon skin, mango, cucumber and Philadelphia*

### P8. SPICY TUNA ROLL <sup>C</sup> 13

Thunfisch, Mango, Gurke, Chili, Lauch und Mayonnaise

*Tuna, mango, cucumber, chili, onion, mayo*



# Sushi Set

## H1. VEGGIE SPECIALS

17

4 Nigiri [Inari, Tamago], 8 Veggie Roll, 8 Maki [Avocado]

## H2. VEGAN HARMONY PLATTER

18

8 Cucumber Maki, 2 Avocado Nigiri, 8 Veggie Crunchy, 8 Kampyo Maki

## H3. YOKIKOTO <sup>c</sup>

19

4 Nigiri Sake, 6 Sake Maki, 8 Sake Avocado Roll

## H4. TUNA MENÜ <sup>c</sup>

20

3 Maguro Nigiri, 6 Tekka Maki, 6 Tuna rolls

## H5. KYOTO HARMONY SET <sup>c</sup>

22

8 Salmon Avocado Maki, 8 California Maki, 4 Crispy Tiger

## H6. SAMURAI SUSHI SELECTION <sup>c</sup>

24

8 Salmon Maki, 8 Salmon Avocado Inside-Out, 5 Large Breaded Salmon Rolls

## H7. SPECIAL MENÜ FÜR 2 PERS. <sup>A.C.D.L</sup>

50

4 Nigiri [Tamago, Sake], 12 Maki [Kappa, Tekka], 6 California Roll, 6 Chicken Roll, 8 panierte Sake Avo I.O.

## H8. ERDTON ZEN CHEF'S ART <sup>A.C.D.L</sup>

85

24 Maki, 8 Nigiri, 8 Sashimi, 8 Inside Out, 8 Special Inside Out, 8 Tempura Rolls, 2 Miso Suppe

# Dessert

## D1. TARTUFO <sup>D.G</sup>

7

Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce

*Vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce*

## D2. MOCHI <sup>A.B.D.M.G</sup>

7

2 Klebreisküchlein mit süßer Füllung

*2 sticky rice cakes with sweet filling*

A. Mango / Maracuja

B. Matcha

## D3. XOI XOAI NEP CAM <sup>D.G.L</sup>

7

Klebreis mit frischen Mangos in Kokoscreme Sauce und geröstetem Sesam

*Sticky rice with fresh mangoes in coconut cream sauce and toasted sesame seeds*

## D4. CHUOI CHIEN

7

Gebackene Banane mit Honig

*Banana fritters with honey*

# Getränke

## 40. SOFTDRINK

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| 401. Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (0,2L / 0,4L) | 3 / 5 |
| 402. Ginger Ale, Tonic Water (0,2L / 0,4L)             | 3 / 5 |
| 403. Stilles Wasser (0,2L / 0,4L)                      | 3 / 5 |
| 404. Mineralwasser (0,2L / 0,4L)                       | 3 / 5 |
| 405. Obstsäfte bzw. Nektar (0,2L / 0,4L)               | 3 / 5 |
| [Apfel, Orangen, Mango, Ananas, Maracuja]              |       |

## 41. BIER

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| 411. Warsteiner (Fass) (0,3L / 0,5L) | 4 / 5 |
| 412. Radler (0,3L / 0,5L)            | 4 / 5 |
| 413. König Ludwig Weißbier           | 5     |
| [Natur, Kristall]                    |       |
| 414. Schwarzbier Köstritzer          | 5     |
| 415. Erdinger Alkoholfrei            | 5     |
| 416. Saigon Bier/ Tiger Bier         | 5     |
| 417. Japan Bier (Asahi)              | 5     |

## 42. COFFEE

|                                                                   |   |
|-------------------------------------------------------------------|---|
| 421. Butterfly Pea Coffee Latte <sup>G</sup> - Erdton Zen Special | 6 |
| 422. Ca Phe Phin                                                  | 6 |
| 423. Vietnamesischer Eiscafé <sup>G</sup>                         | 6 |
| 424. Capuccino <sup>G</sup>                                       | 5 |
| 425. Milchkaffee <sup>G</sup>                                     | 5 |
| 426. Heiße Schokolade <sup>G</sup>                                | 5 |
| 427. Doppelter Espresso                                           | 4 |
| 428. Americano                                                    | 4 |
| 429. Geschmacksrichtungen – Additional Flavors                    | 1 |
| [Amaretto <sup>2</sup> , Vanille, Caramel oder Sahne]             |   |

# Getränke

## 43. ICED TEA / LEMONADE

### 431. Butterfly Pea Lemonade

7

Orangenmarmelade, Limettensaft, Schmetterling Blauer Tee, Mineralwasser

*Orange jam, lime juice, butterfly pea tea, sparkling water*

### 432. Nuoc Chanh Da

7

Frische gepresster Limettensaft mit Rohrzucker, Minze und Soda

*Fresh squeezed lime juice with raw sugar, mint and soda*

### 433. Tra Xanh Da

7

Frische gepresster Limettensaft mit Rohrzucker, Minze und Grüntee

*Fresh squeezed lime juice with raw sugar, mint and green tea*

### 434. Oranger Zen

7

Hausgemachte Erfrischung mit Limettensaft, Maracujasaft, Orangen und Minze

*Homemade drink with fresh squeezed lime juice, passion fruit juice, orange and mint*



## 44. SMOOTHIES

### 441. Mango Lassi

7

Mangosaft und Kokosmilch

*Mango juice and coconut milk*

### 442. Green Detox

7

Grüner Apfel, Ingwer, Avocado, Minze & Weizengras

*Green apple, ginger, avocado, mint and wheat grass*

## 45. TEE

### 451. Tra Xanh

5

Hochwertiger Vietnamesischer grüner Tee

*High-quality Vietnamese green tea*

### 452. Tra Nhai

5

Gedämpft mit Jasminblüten

*Damped with jasmine flowers*

### 453. Erdton Zen Luxustee

6

Chrysanthemen-Tee mit fünf Aromen [rote Datteln, Jasminknospe, Rose, Longan, Goji-Beeren]

*Chrysanthemum tea with five flavors [red dates, jasmine bud, rose, longan, goji berries]*

### 454. Tropical Tea

5

Ingwer, Limettensaft, Zitronengras & Agavendicksaft

*Ginger, lime juice, lemon grass, agaven*



# Cocktails

Für Veganer nutzen wir Fee Foam,  
die Alternative zu Eiweiß in Cocktails und zu 100% vegan

## 46. APERITIF

### 461. ERDTON SPRITZ

8

Aperol, Zitronensaft, Orangenbaumbitter, Dry Tonic  
*Aperol, lemon juice, orange bitter, dry tonic*

### 462. LILLET WILDBERRY

8

Lillet Blanc, Wildberry

## 47. LONGDRINKS

### 471. GIN TONIC

8

### 472. WHISKY COLA

8

## 48+49. CLASSIC

### 481. ESPRESSO MARTINI <sup>11</sup>

10

Espresso, Vodka, Coffee Liqueur

### 482. GIN BASIL SMASH

10

Gin, Basilikum, Zitronensaft  
*Gin, basil, lemon juice*

### 483. MOJITO <sup>2,9</sup>

11

Havana Rum 3J., Limetten, Limettensaft, frische Minze, brauner Zucker,  
Mineralwasser  
*Havana Rum 3J., lime, lime juice, fresh mint, brown sugar, soda*

### 484. MAI TAI CLASSIC <sup>2</sup>

14

Captain Morgan 73%, Brauner Rum, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zuckersirup,  
Limettensaft, Limetten, Orangensaft  
*Captain Morgan 73%, dark rum, apricot brandy, orgeat syrup, sugar syrup, lime juice,  
lime, orange juice*

### 485. PINA COLADA <sup>2,9,10</sup>

10

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft  
*Light rum, coconut syrup, coconut cream, pineapple juice*

# Cocktails

## 50. ERDTON ZEN SPECIALS

### 501. LIMERENCE

10

Sake, Lavendel, Minze, Limettensaft, veganer Eierschaum  
*Sake, lavender, mint, lime juice, vegan egg foam*

### 502. VIETNAM MULE

11

Vietnamesischer Wodka, Ingwer, Limette, Gurke und Soda  
*Vietnamese vodka, ginger, lime, cucumber and soda*

## 51. ALKOHOLFREIE COCKTAILS / MOCKTAILS

### 511. MOSKITO <sup>2</sup>

9

Limetten, Limettensaft, frische Minze, brauner Zucker, Mineralwasser  
Optional: mit Schmetterling Blauer Tee  
*Limes, lime juice, fresh mint, brown sugar, mineral water*  
*Optional: with butterfly blue tea*

### 512. ERDBEER KUSS <sup>2</sup>

9

Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft  
*Strawberry syrup, cream, pineapple juice*

### 513. BLOODY PALOMA

9

Wassermelone, Grapefruitsaft, Sprite  
*Watermelon, grapefruit juice, sprite*

### 514. SAN FRANCISCO <sup>2</sup>

9

Ananassaft, Grenadine, Maracujasaft, Orange, Orangensaft, Zitronensaft  
*Pineapple juice, grenadine, passion fruit juice, orange, orange juice, lemon juice*



# Wein

|                                                      |           |                                     |          |
|------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|----------|
| <b>61. ROTWEINE</b>                                  | <b>7</b>  | <b>64. SEKT (0,2L)</b>              | <b>7</b> |
| 611. Chianti (trocken)                               |           | 641. Prosecco                       |          |
| 612. Merlot (trocken)                                |           | 642. Sekt<br>(trocken, halbtrocken) |          |
| <b>62. WEISSWEINE</b>                                | <b>7</b>  | <b>65. BITTERE / LIKÖRE</b>         | <b>5</b> |
| 621. Chardonnay (trocken)                            |           | (4 CL)                              |          |
| 622. Pinot Grigio (trocken)                          |           | 651. Ramazotti                      |          |
| 623. Weissweinschorle                                |           | 652. Jägermeister                   |          |
| <b>63. FLASCHENWEINE</b>                             | <b>24</b> | 653. Amaretto                       |          |
| Merlot, Chianti, Chardonnay,<br>Pinot Grigio [0,75L] |           | 654. Sambuca                        |          |
|                                                      |           | 655. Baileys                        |          |
|                                                      |           | 656. Sake                           |          |
| <b>66. WHISKY / COGNAC (4 CL)</b>                    |           |                                     |          |
| 661. Johnnie Walker (Scotch) <sup>2</sup>            |           |                                     | 7        |
| 662. Chivas Regal (Scotch) <sup>2</sup>              |           |                                     | 7        |
| 663. Ballantine's (Scotch) <sup>2</sup>              |           |                                     | 7        |
| 664. Jim Beam (Bourbon) <sup>2</sup>                 |           |                                     | 7        |
| 665. Tullamore Dew (Irish) <sup>2</sup>              |           |                                     | 7        |
| 666. Glenfiddich (Single malt – Scotch) <sup>2</sup> |           |                                     | 7        |
| 677. Hennessy                                        |           |                                     | 8        |
| 668. Remy Martin                                     |           |                                     | 8        |
| <b>67. WODKA / RUM / TEQUILA (4 CL)</b>              |           |                                     |          |
| 671. Ruou Nep Moi (Vietnamese Wodka)                 |           |                                     | 6        |
| 672. Absolut                                         |           |                                     | 6        |
| 673. Sierra Gold Tequila                             |           |                                     | 6        |





# Allergene

A - Ei, B - Nüsse, C - Fisch, D - Glutenthaltiges Getreide, E - Krebstiere,  
F - Lupine, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, I - Schwefeloxide & Sulfit,  
J - Sellerie, K - Senf, L - Sesam, M - Sojabohnen, N - Weichtiere

*A - Egg, B - Nuts, C - Fish, D - Gluten-containing cereal, E - Crustaceans,  
F - Lupine, G - Milk or Lactose, H - Peel fruits, I - Sulfur Oxides & Sulphites,  
J - Celery, K - Mustard, L - Sesame, M - Soy, N - Molluscs*

# Zusatzstoffe

1 - Mit Konservierungsstoffen, 2 - Mit Farbstoff, 3 - Mit Antioxidationsmitteln,  
4 - Mit Geschmacksverstärker, 5 - Geschwefelt, 6 - Geschwärzt, 7 - Gewachst,  
8 - Mit Phosphat, 9 - Mit Süßungsmitteln, 10 - Enthält Phenylalaninquelle,  
11 - Enthält Koffein, 12 - Enthält Chinin, 13 - Enthält Alkohol,  
14 - Enthält Taurin, 15 - Enthält Milcheiweiß

*1 - With added preservatives, 2 - With artificial colors, 3 - With antioxidants,  
4 - With added flavors, 5 - Sulfurized, 6 - Blackened, 7 - Waxed,  
8 - With Phosphate, 9 - With sweetener, 10 - Contains Phenylalanine,  
11 - Contains Coffeine, 12 - Contains Quinine, 13 - Contains Alcohol,  
14 - Contains Taurine, 15 - Contains Milks Protein*





**ERDTON ZEN**

**Restaurant Cafe Bar**

## *From heart to heart*

Unser Motto lautet: "Von Herz zu Herz". Mit diesem Leitspruch möchten wir unseren Gästen Glück und Frieden schenken, indem wir die köstlichsten und natürlichsten Lebensmittel anbieten, die mit Liebe und Leidenschaft von uns zubereitet werden. Unsere Gerichte verkörpern eine Bewegung hin zu mehr Nachhaltigkeit und Gesundheit, kombiniert mit kreativen und aufregenden Geschmackserlebnissen. Unsere authentischen vietnamesischen Spezialitäten ergänzen sich perfekt mit der Kunst des japanischen Sushis. Die Qualität unserer Speisen hat für uns oberste Priorität. Das bedeutet für uns: pflanzlich, unverfälscht, köstlich und mit Leidenschaft zubereitet.

### **Serviceoptionen:**

**Vegane Speisen im Angebot · Sportübertragungen · WLAN**

Gerne organisieren wir für Sie Ihre Feierlichkeiten, sei es ein Geburtstag, eine Familienfeier, eine Einschulung, eine Konfirmation, eine Jubiläumsfeier, ein Geschäftsessen, ein Sommerfest, eine Weihnachtsfeier oder eine Trauerfeier.

Ab einer Gästezahl von 55 Personen stellen wir Ihnen unser Restaurant exklusiv als geschlossene Gesellschaft zur Verfügung.

**Sonntag Brunch wäre auch möglich ab 30 Personen**

**Bitte reservieren Sie unter:**

**+49 176 56848188**

**03042800988**