

MENU

Öffnungszeiten:

Mon-Don	11:00–22:00
Freitag	11:00–23:00
Samstag	11:00–23:00
Sonntag	11:00–22:00



 **Friedrichsberger Str. 1, 10243 Berlin**

 **030 42800988**

 **+49 176 56848188**

 **erdtonzen@gmail.com**

 **erdton.zen**

--- 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 40 Personen

Bitte reservieren Sie unter +49 176 56848188

V1. EDAMAME^M

6,50

gekochte grüne Sojabohnen mit Flockensalz

cooked green soybeans with flake salt

V2. VEGAN FRÜHLINGSROLLEN^M (3 STK.)

6,90

Mungbohnen, Pilze & asiatischer Koriander mit süß-sauer Soße

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

V3. TOFUSTREIFEN^D (2 STK.)

6,50

Tofustreifen in Reisflocken mit Himbeer-Chili Dip

tofu strips coated in rice flakes with raspberry-chili dip



V4. LA LOT CHAY^M (4 STK.)

6,50



Mungbohnen, Pilze & asiatischer Koriander mit süß-sauer Soße

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

V5. WANTAN^{D,M} (5 STK.)

6,50

gefüllte Teigtaschen mit Schnittlauch and Champignons mit süß-sauer Soße

dumplings filled with chives and mushrooms, served with sweet and sour sauce

V6. GYOZA^{D,M} (5 STK.)

6,50

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

baked dumplings filled with vegetables, served with sweet and sour sauce

V7. VEGAN UDON^{D,M,B}

13,50

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

stir-fried fresh udon noodles with organic tofu, tomatoes, bok choi, carrots, bean sprouts, onions, cilantro, mixed salad



V8. BUN NEM CHAY^{D,M,B}**13,90**

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. BUN LA LOT CHAY^{D,M,B}**13,90**

Reisnudeln mit gegrillten Tofu im Betelblättermantel, serviert mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, vegane Fischsauce, Röstzwiebeln und Erdnüssen

rice noodles with grilled tofu wrapped in betel leaves, served with fresh lettuce, Vietnamese herbs, vegan fish sauce, soy and lime dressing, roasted onions and peanuts

V10. VEGAN PHO^{D,M,B}**13,90**

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 11.

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 11.



VORSPETISE

01. SOMMERROLLEN^B (2 STK.)

frische Reispapierrollen mit Reismudeln, Mix-Salat, Gurke, Koriander.
Hoisin-Erdnuss-Dip

A. Hühnerfleisch	6,50
B. Garnelen ^E	6,90
C. Tofu	5,90

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

<i>A. Chicken</i>	<i>6,50</i>
<i>B. Shrimp^E</i>	<i>6,90</i>
<i>C. Tofu</i>	<i>5,90</i>

02. TOM KHA GAI SUPPE

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

A. Hähnchen	6,50
B. Garnelen ^E	6,90
C. Tofu	5,90

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

<i>A. Chicken</i>	<i>6,50</i>
<i>B. Shrimp^E</i>	<i>6,90</i>
<i>C. Tofu</i>	<i>5,90</i>

03. MISO SUPPE

traditionelle japanische Suppe aus Dashi (Fisch- oder Seetang Brühe) und
Miso-Paste

A. Tofu	5,90
B. Lachs ^C	6,90



traditional Japanese soup made from dashi (fish or seaweed stock) and miso paste

A. Tofu 5,90

B. Salmon 6,90

04. WANTAN^{D,E} (5 STK.) 6,90

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^C (3 STK.) 6,90

frittierte hausgemachte Frühlingsrollen mit Schweinefleisch. Serviert mit vietnamesischer Soße

fried homemade spring rolls with pork. Served with Vietnamese dipping sauce

06. YAKITORI^L (3 STK.) 6,90

japanische gegrillte Hähnchen, Mix-Salat, Unagi-Sesam Soße

japanese grilled chicken, mixed salad, unagi-sesame sauce

07. GYOZA^{D,M} (5 STK.) 6,50

gebackene Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch, serviert mit süß-sauer Soße

baked dumplings filled with chicken, served with sweet and sour sauce

08. HAKAU^{D,E,M} (4 STK.) 6,50

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

09. MIEN SALAT^{B,L}

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 6,50



- B. Hühnerfleisch – *Chicken* 6,90
 C. Garnelen^E – *Shrimp* 8,50
010. SATE-CHICKEN^{B,L} (2 STK.) 6,50
 gegrillte Hühnerbrüste im Spiesen, serviert mit Erdnuss-soße
grilled chicken breast skewers, served with peanut sauce
- 011. TOM CHIEN COM^{D,E} (3 STK.) 7,90**
 frittierte Garnelen, umwickelt mit Klebreisflocken, serviert mit Süß-sauer Soße
fried shrimp coated in sticky rice flakes, served with sweet and sour sauce
- 011. TAPAS MIX 20,90**
 2 Frühlingsrollen, 1 Saté Chicken, 2 Sommerrollen (Chicken), 4 Hakao
2 spring rolls, 1 Satay Chicken skewer, 2 summer rolls (Chicken), 4 Hakao dumplings
- 012. TAPAS MIX PARTY 26,90**
 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* 2,5
 Reismudeln – *rice noodles* 2,5
 Pommes Frites – *french fries* 4,9



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	13,90
B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>	14,90
C. Rindfleisch - <i>Beef</i>	15,90

12. UDON SUPPE^D

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	13,90
B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>	14,90
C. Rindfleisch - <i>Beef</i>	15,90

13. RAMEN SUPPE^{A,D,M}

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	13,90
B. Hühnerfleisch - <i>Chicken</i>	14,90
C. Rindfleisch - <i>Beef</i>	14,90
D. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	17,90



HAUPTSPESISE – REISNUDELN

21. BUN BO NAM BO ^{B,C,D,M}

13,90

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 ^{C,D,L}

13,90

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 ^{C,D,L}

13,90

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 ^{C,D}

13,90



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

25. PAD THAI ^{A,B,M}

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. Hähnchen – *Chicken*

B. Rindfleisch – *Beef*

C. Garnelen^E – *Shrimp^E*

D. Tofu (vegan) 



14,90

15,90

16,50

13,90

26. UDON TRON^{B,D,L}

japanische Udon-Nudeln mit Salat und einer hausgemachten Sauce. Garniert mit Röstzwiebeln, Erdnüssen, Sesamsamen und frischen Kräutern.

japanese udon noodles, salad and homemade sauce. Topped with fried onions, peanuts, sesame seeds and fresh herbs.

A. Tofu

B. Hühnerfleisch – *Chicken*

C. Rindfleisch – *Beef*

D. Entekross – *Crispy duck*

E. Garnelen^E – *Shrimp^E*

13,90

14,90

15,90

17,90

16,90

27. UDON XAO^{A,B,D,L}

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

B. Hühnerfleisch – *Chicken*

C. Rindfleisch – *Beef*

D. Entekross – *Crispy duck*

E. Garnelen^E – *Shrimp^E*

13,90

14,90

15,90

17,90

16,90



HAUPTSPESISE - REISGERICHTE

31. COM CARI DO^P

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

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu  | 12,90 |
| B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i> | 13,90 |
| C. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 14,90 |
| D. Entekross – <i>Crispy duck</i> | 17,90 |
| E. Garnelen ^E – <i>Shrimp</i> ^E | 15,90 |
| F. Lachs ^C – <i>Salmon</i> ^C | 17,90 |
| G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>  | 14,90 |
| H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>  | 15,90 |
| I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>  | 15,90 |



32. COM XOAI VANG^D

cremige Mango-Kokos-Soße mit Gemüse und Jasminreis

creamy mango coconut sauce with vegetables and jasmine rice

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu  | 12,90 |
| B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i> | 13,90 |
| C. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 14,90 |
| D. Entekross – <i>Crispy duck</i> | 17,90 |
| E. Garnelen ^E – <i>Shrimp</i> ^E | 15,90 |
| F. Lachs ^C – <i>Salmon</i> ^C | 17,90 |
| G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>  | 14,90 |
| H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>  | 15,90 |
| I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>  | 15,90 |





33. COM SOT LAC^{B,D}

Erdnuss-Kokosmilchsauce gekocht mit Gemüse und Jasminreis

peanut coconut milk sauce cooked with vegetables and jasmine rice

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu  | 12,90 |
| B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i> | 13,90 |
| C. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 14,90 |
| D. Entekross – <i>Crispy duck</i> | 17,90 |
| E. Garnelen ^E – <i>Shrimp</i> ^E | 15,90 |
| F. Lachs ^C – <i>Salmon</i> ^C | 17,90 |
| G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i>  | 14,90 |
| H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i>  | 15,90 |
| I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i>  | 15,90 |



34. COM SOT TERIYAKI^D

hausgemachte Teriyakisauce gekocht mit Gemüse und Jasminreis

homemade teriyaki sauce cooked with vegetables and jasmine rice

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu | 12,90 |
| B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i> | 13,90 |
| C. Rindfleisch – <i>Beef</i> | 14,90 |
| D. Entekross – <i>Crispy duck</i> | 17,90 |
| E. Garnelen ^E – <i>Shrimp</i> ^E | 15,90 |
| F. Lachs ^C – <i>Salmon</i> ^C | 17,90 |
| G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i> | 14,90 |
| H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i> | 15,90 |
| I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i> | 15,90 |



35. COM XAO SA OT^P

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

homemade chili garlic sauce infused with lemongrass cooked with vegetables and jasmine rice

- | | |
|---|-------|
| A. Tofu  | 12,90 |
|---|-------|



B. Hühnerfleisch – <i>Chicken</i>	13,90
C. Rindfleisch – <i>Beef</i>	14,90
D. Entekross – <i>Crispy duck</i>	17,90
E. Garnelen ^E – <i>Shrimp^E</i>	15,90
F. Lachs ^C – <i>Salmon^C</i>	17,90
G. Vegan Hühnerfleisch – <i>vegan chicken</i> 🌱	14,90
H. Vegan Entekross – <i>vegan crispy duck</i> 🌱	15,90
I. Vegan Garnelen – <i>vegan shrimp</i> 🌱	15,90
36. COM CA HOI NUONG ^D	18,90
frischer Lachs vom Grill mit Reis und gebratenem Gemüse	
<i>grilled fresh salmon with rice and sautéed vegetables</i>	



ERDTON ZEN SPEZIALITÄT

Z1. COM KHO TO CHAY^{D,M}

14,90

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*



Z2. COM THIT KHO TAU^D

14,90



asiatisches karamellisiertes Schweinefleisch und Eier gekocht mit Jasminreis und Gemüse

asian caramelized pork and eggs cooked with jasmine rice and vegetables

Z3. MI HOANH THANH XA XIU^{A,D}

14,90

Eiernudeln mit Schweinefleischklößchen und Char Siu in unserer hausgemachten Schweinebrühe

egg noodles with pork dumplings and char siu in our home made pork broth



Z4. BUN THANG^{A,D,E}

14,90



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

Z5. BUN BO HUE^{A,D,E}

14,90

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



Z6. TOM XIEN NUONG^{D,E,M}

21,90

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

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

Z7. HOT POT THAI FÜR 2 PERS.

45,90

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

Z8. HOT POT THAI FÜR 4 PERS.

85,90

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





DESSERT

D1. TARTUFO^{D,G} 6,50

Vanilleeis mit Sahne und Schokosauce

vanilla ice cream with whipped cream and chocolate sauce

D2. MOCHI^{A,B,D,M,G}

2 Klebreisküchlein mit süßer Füllung, dazu Sahne und Schoko Soße

2 sticky rice cakes with sweet filling, served with cream and chocolate sauce

A. Mango/ Maracuja 6,50

B. Matcha 6,50

D3. XOI XOAI NEP CAM^{D,G,L} 6,50



Klebreis mit frischen Mangos in Kokoscreme Sauce und geröstetem Sesam

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

D4. COLONEL SORBET^G 6,50

Zitroneneis mit Wodka

Lemon ice cream with vodka

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 ^C (6 STK) –salmon sashimi	12,90
S2. ABURI LACHS SASHIMI ^C (6 STK)–seared salmon sashimi	13,90
S3. THUNFISCH SASHIMI ^C (6 STK)– tuna sashimi	14,50
S4. ABURI THUNFISCH SASHIMI ^C (6 STK) – seared tuna sashimi	15,50
S5. ERDTON ZEN SASHIMI SET ^C (3 STK. LACHS, 3 STK. THUNFISCH)	13,90

NIGIRI (2 STÜCK)(Fisch auf Reishäppchen)

N1. SAKE (LACHS) ^C - salmon ^C	5,50
N2. MAGURO (THUNFISCH) ^C - tuna ^C	6,50
N3. TAMAGO (EI) ^B - egg ^B	4,90
N4. AVOCADO ^L 🥑	4,90
N5. UNAGI (GEGRILLTER SÜSSWASSER AAL) ^N - eel ^N	5,90
N6. EBI (GARNELEN) - shrimp ^E	5,90
N7. INARI (TOFUTASCHEN) ^{L,M} 🥒	4,90
N8. ABURO SAKE (LACHS FLAMBIERT) ^C –salmon flambeed ^C	6,90
N9. ABURO MAGURO (THUNFISCH FLAMBIERT) ^C –tuna flambeed ^C	6,90
N10. CALIFORNIA (SURIMI)	5,90

INSIDE-OUT (8 STÜCK)

11a. VEGI ROLL ^L 🥑	8,50
Avocado, Gurke, gelber Rettich, Sesam	
avocado, cucumber, yellow radish, sesame	
12a. TAMAGO AVO ^{A,L}	8,50
japanisches Omelette, Avocado, Sesam	
japanese Omelette, avocado, sesame	
13a. CALIFORNIA ROLL ^E	9,50
Krebsfleischimitat, Avocado, Frischkäse, Tobiko	



surimi, avocado, cream cheese, tobiko

14a. ALASKA^C

9,50

Lachs, Avocado, Frischkäse, Tobiko

salmon, avocado, cream cheese, tobiko



15a. MAGURO^C

10,50

Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Tobiko

tuna, cucumber, cream cheese, tobiko

16a. CHICKEN AVOCADO

8,50

Hähnchen, Avocado, Frischkäse, Sesam

chicken, avocado, cream cheese, sesame

17a. EBI TEMPURA^{E,L}

9,50

Tempura Garnelen, Avocado, Frischkäse, Sesam

prawn, avocado, onion, cream cheese, sesame

18a. TOFU ROLL^L

8,50

Tofu, Avocado, Sesam

tofu, avocado, sesame

20a. SPICY MAGURO^C

10,50

Thunfisch, Avocado, Lauch

tuna, avocado, onion

ERDTON ZEN INSIDE-OUT (4 STÜCK)

21a. CRISPY TIGER^{C,E}

11,50

Tempura Garnelen, Mango, Avocado, Philadelphia und Feuerlachs

Tempura prawn, mango, avocado, Philadelphia, flame-grilled salmon

22a. DRAGON ROLL^{C,M}

12,50

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Rucola, Philadelphia und Aal

shrimps in tempura coating, mango, rocket, Philadelphia and eel



23a. SALMON LOVE^C

10,50



Lauch Tempuramantel, Avocado, frischkäse und Feuerlachs
leek, tempura coating, avocado, cream cheese and fire salmon

24a. RAINBOW^C

10,50

Surimi, Avocado, Mango und verschiedenen Fischensorten

surimi, avocado, mango and various kinds of fish

25a. BLUEFIN TUNA^C

10,50

gegrillter Lachshaut, Mango, Rucola, Philadelphia und Feuerthunfisch

grilled salmon skin, mango, rocket, Philadelphia and fire tuna

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

M1. SAKE (SALMON)^C - *salmon^C*

5,0

M2. AVOCADO 

4,0

M3. INARI (TOFU + AVOCADO) 

4,0

M4. TAMAGO (EI)^A + AVOCADO – *egg^A+avocado*

4,0

M5. TEKKA (THUNFISCH)^C - *tuna^C*

5,5

M6. EBI AVOCADO(GARNELEN)^E - *shrimp^E*

5,0

M7. GURKE – *cucumber* 

4,0

M8. SAKE^C UND AVOCADO - *salmon^C and avocado*

5,0

M8. TEKKA^C UND AVOCADO - *salmon^C and avocado*

5,5

M9. KÜRBIS UND SESAM^L – *pumpkin and sesame^L* 

4,0

M10. OSHINKO (GELBE RETTICH, SESAM^L) – *yellow radish, sesame*

4,0

M11. UNAGI AVOCADO (GEGRILLTER SÜSSWASSER AAL)^N- *eel^N*

5,0

M12. CRAB - *crab meat with mayonnaise and leeks*

5,0

M13. CALIFORNIA AVOCADO

5,0

M14. SALMON SKIN

5,0



PANIERTE ROLLE (6 STK)

P1. SAKE AVO ROLL^C

9,50

Lachs, Avocado, Frischkäse, Fischrogen

salmon, avocado, cream cheese, fish roe

P2. TUNA ROLL^C

9,90



Thunfisch, Gurke, Frischkäse, Fischrogen

tuna, cucumber, cream cheese, fish roe

P3. VEGGIE ROLL^L

Avocado, Gurke, Sesam

avocado, cucumber, sesame



8,50

P4. CALIFORNIA ROLL^{E,L}

Krebsfleisch-Imitat, Avocado, Sesam

surimi, avocado, sesame

9,90

P5. EBI ROLL^E

Garnelen, Gurke, Mango, Avocado, Lauch, Frischkäse

shrimp, cucumber, mango, avocado, onion, cream cheese

9,90

P6. CHICKEN ROLL

Hähnchenfleisch, Gurke, Mango, Avocado, Lauch, Frischkäse

surimi, cucumber, mango, avocado, onion, cream cheese

9,90

P7. SALMON SKIN ROLL

Lachshaut, Mango, Gurke und Philadelphia

Salmon skin, mango, cucumber and Philadelphia

9,90

P8. SPICY TUNA ROLL^C

Thunfisch, Mango, Gurke, Chili, Lauch und Mayonnaise

tuna, mango, cucumber, chili, onion, mayo

9,90

SUSHI SETS

H1. VEGGIE SPECIALS

4 Nigiri (Inari, Tamago), 8 Veggie Roll, 8 Maki (Avocado)



15,50

H2. TUNA MENÜ^C

3 Maguro Nigiri, 6 Tekka Maki, 6 Tuna rolls

16,50

H3. YOKIKOTO^C

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

17,50

H4. ZEN GARDEN PLATTER

8 Oshinko Maki, 8 Avokado Maki, 4 Veggie Special

14,50



H5. VEGAN HARMONY PLATTER 🌱	16,90
8 Cucumber Maki, 2 Avocado Nigiri, 8 Veggie Crunchy, 8 Kampyo Maki	
H6. TOKYO TASTING TRIO^c	16,50
8 Salmon Maki, 8 California Maki, 8 Salmon Avocado Maki	
H7. KYOTO HARMONY SET^c	19,90
8 Salmon Avocado Maki, 8 California Maki, 4 Crispy Tiger	
H8. SAMURAI SUSHI SELECTION^c	20,90
8 Salmon Maki, 8 Salmon Avocado Inside-Out, 5 Large Breaded Salmon Rolls	
H9. SPECIAL MENÜ FÜR 2 PERS. ^{A,C,D,L}	40,50
4 Nigiri (Tamago, Sake), 12 Maki (Kappa, Tekka), 6 California Roll, 6 Chicken Roll, 8 panierte Sake Avo I.O.	
H10. SPECIAL MENÜ FÜR 3 PERS. ^{A,C,D,L}	55,50
6 Crab Meat Maki, 6 Sake Avocado Maki, 4 Nigiri, 4 Sashimi, 8 California Inside Out, 5 Salmon Rolls, 2 Spicy Salmon Nigiri	
H11. ERDTON ZEN CHEF'S ART ^{A,C,D,L}	72,50
24 Maki, 8 Nigiri, 8 Sashimi, 8 Inside Out, 8 Special Inside Out, 8 Tempura Rolls, 2 Miso Suppe	





GETRÄNKE

40. SOFTDRINK

401.	Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (0,2l/ 0,4l)	2,90/ 4,20
402.	Ginger Ale, Tonic Water (0,2l/ 0,4l)	2,90/ 4,20
403.	Stilles Wasser (0,2l/0,4l)	2,90/ 4,20
404.	Mineralwasser (0,2l/ 0,4l)	2,90/ 4,20
405.	Obstsäfte bzw. Nektar (0,2l/ 0,4l) (Apfel, Orangen, Kirsch, Banane, Mango, Ananas, Maracuja, Kiba, Cranberry)	2,90/ 4,20

41. BIER

411.	Warsteiner (Fass) (0,3l/ 0,5l)	4,20/4,90
412.	Radler (0,3l/ 0,5l)	4,20/4,90
413.	König Ludwig Weißbier (Natur, Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei)	4,90
414.	Warsteiner Alkoholfrei	4,90
415.	Schwarzbier Köstritzer	4,90
416.	Erdinger Alkoholfrei	4,90
417.	Saigon Bier/ Tiger Bier	4,90
418.	Japan Bier (Asahi/Kirin)	4,90

42. COFFEE

421.	Blue latte ^g	4,50
422.	Butterfly pea coffee latte ^g - Erdton Zen Special	4,90
423.	Ca phe phin	4,50
424.	Vietnamesischer Eiscafé ^g	4,90
425.	Capuccino ^g	4,50
426.	Milchkaffee ^g	4,50
427.	Heiße Schokolade ^g	4,50
428.	Espresso	2,90
429.	Doppelter Espresso	3,50
4210.	Americano	3,90
4211.	Geschmacksrichtungen – additional flavors (Amaretto ² , Vanille, Caramel oder Sahne)	0,80



43. ICED TEA / LEMONADE

431.	Butterfly pea lemonade	5,90
------	------------------------	------



Orangenmarmelade, Limettensaft, Schmetterling Blauer Tee, Mineralwasser
orange jam, lime juice, butterfly pea tea, sparkling water

432. Nuoc chanh da

5,90



Frische gepresster Limettensaft mit Rohrzucker, Minze und Soda
fresh squeezed lime juice with raw sugar, mint and soda

433. Tra xanh da

5,90

Frische gepresster Limettensaft mit Rohrzucker, Minze und Grüntee
fresh squeezed lime juice with raw sugar, mint and green tea

434. Oranger Zen

5,90

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

5,90



Mangosaft und Kokosmilch
mango juice and coconut milk

442. Young power

5,90

Spinat, Banane, Ananassaft, Matcha & Limettensaft
spinat, banana, pineapple juice, matcha and lime juice

443. Green detox

5,90

Grüner Apfel, Ingwer, Avocado, Minze & Weizengras
green apple, ginger, avocado, mint and wheat grass

45. TEE

451. Tra Xanh

4,20

hochwertiger vietnamesischer grüner Tee
high-quality Vietnamese green tea

452. Tra Nhai

4,20



Gedämpft mit Jasminblüten
damped with jasmine flowers

453. Erdton Zen Luxustee

5,90

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

4,50

Ingwer, Limettensaft, Zitronengras & Agavendicksaft

ginger, lime juice, lemon grass, agaven

455. Rose Garden

4,90

Hibiskus Tee, Bio-Rosenknospen, Limetten, Gojibeeren & Agavendicksaft

hibiscus tea, rose, lime, goji berries, agaven

Cocktails

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

46. APERITIF

461. ERDTON SPRITZ

6,90

Aperol, Zitronensaft, Orangenbaumbitter, Dry Tonic

Aperol, lemon juice, orange bitter, dry tonic

462. LILLET WILDBERRY

6,90

Lillet Blanc, Wildberry

463. HUGO

6,90

Prosecco, Holundersirup, Soda, Minze, Limetten

Prosecco, elder sirup, soda, mint, lime

47. LONGDRINKS

471. GIN TONIC

6,90

472. WHISKY COLA

6,90

473. CAMPARI ORANGENSAFT

6,90



48+49. CLASSIC

481. ESPRESSO MARTINI¹¹

Espresso, Vodka, Coffee Liqueur

9,90

482. GIN BASIL SMASH

Gin, Basilikum, Zitronensaft

Gin, basil, lemon juice

9,90

483. CAIPRINHA^{2,9}

Cachaca, Limetten, brauner Zucker

Cachaca, lime, brown raw sugar

8,50

484. MOJITO^{2,9}

Havana Rum 3J., Limetten, Limettensaft, frische Minze, brauner Zucker, Mineralwasser

Havana Rum 3J., lime, lime juice, fresh mint, brown sugar, soda

8,50

485. MAI TAI CLASSIC²

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

11,90

486. ZOMBIE²

Captain Morgan 73%, weißer Rum, Apricot Brandy, Limettensaft, Grenadine, Ananassaft, Orangensaft, Zimt Sirup, Grapefruitsaft

Captain Morgan 73%, light rum, apricot brandy, lime juice, grenadine, ananas juice, orange juice, cinnamon syrup, grapefruit juice

11,90

487. PINA COLADA^{2,9,10}

Weißer Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft

light rum, coconut syrup, coconut cream, pineapple juice

8,90

488. MALIBU BEACH²

Havana Rum 3 J., Malibu, Maracujasirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft

Havana Rum 3 J., Malibu, passion fruit syrup, lemon juice, orange juice, pineapple juice

8,90

489. DARK & STORMY

8,50





Limettensaft, Ingwerlimonade, brauner Rum

Lime juice, ginger beer, dark rum

490. SINGAPORE SLING² 11,90

Grenadine, Benedictine D.O.M, Triple Sec, Cherry Brandy, Gin, Ananassaft, Limettensaft

Grenadine, Benedictine D.O.M, Triple Sec, Cherry Brandy, Gin, pineapple juice, lime juice

491. WHISKEY SOUR⁹ 9,90

Whiskey, Limettensaft, Angostura Bitter, Zuckersirup

Whiskey, lime juice, Angostura Bitter, sugar syrup

492. BRAMBLE² 8,50

Gin, Zitronensaft, Zucker, Creme de Mure

Gin, lime juice, sugar, Creme de Mure

493. SEX ON THE BEACH 8,50

Vodka, Pfirschlikör, Cranberrysaft, Orangensaft

Vodka, peach liqueur, cranberry juice, orange juice

50. ERDTON ZEN SPECIALS

501. LIMERENCE 7,90

Sake, Lavendel, Minze, Limettensaft, veganer Eierschaum

sake, lavender, mint, lime juice, vegan egg foam



502. VIETNAM MULE 8,90

Vietnamesischer Wodka, Ingwer, Limette, Gurke und Soda

vietnamese vodka, ginger, lime, cucumber and soda

503. ERDTON ZEN SUNRISE 8,50

Tequila, Cranberrysaft, Orangensaft

Tequila, cranberry juice, orange juice

504. ERDON ZEN SUNSET 9,90

Hennesy V.S., Limettensaft, Zimtsirup, Soda

Hennesy V.S., lime juice, cinnamon syrup, soda

505. IRISH MOCHA DELIGHT^{6,11} 9,90



Vodka, Kaffeeликör, Amaretto, Baileys, Milch

vodka, coffee liqueur, amaretto, Baileys, milk

51. ALKOHOLFREIE COCKTAILS/ MOCKTAILS

511. MOSKITO²

7,50

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 KUSS²

7,50

Erdbeersirup, Sahne, Ananassaft

strawberry syrup, cream, pineapple juice

513. BLOODY PALOMA

7,50

Wassermelone, Grapefruitsaft, Sprite

watermelon, grapefruit juice, sprite

514. SAN FRANCISCO²

7,50

Ananassaft, Grenadine, Maracujasaft, Orange, Orangensaft, Zitronensaft

pineapple juice, grenadine, passion fruit juice, orange, orange juice, lemon juice

515. SHIRLEY TEMPLE²

7,50

Grenadine, Ginger ale, Zitronensaft

grenadine, ginger ale, lemon juice



60. WEIN

61. ROTWEINE

611. Chianti (trocken)

5,90

612. Merlot (trocken)

5,90

613. Lambrusco (lieblich)

5,90

62. WEISSWEINE

621. Chardonnay (trocken)

5,90

622. Pinot Grigio (trocken)

5,90

623. Weissweinschorle

5,90



63. FLASCHENWEINE

Merlot, Chianti, Chardonay, Pinot Grigio (0,75l)	19,90
Merlot, Chianti, Chardonay, Pinot Grigio (0,5l)	13,90

64. SEKT (0,1l)

641. Prosecco	4,90
642. Sekt (trocken)	4,10
643. Sekt (halbtrocken)	4,10

65. BITTERE/ HALBBITTERE (4 CL)

651. Ramazotti	4,50
652. Fernet Branca	4,50
653. Jägermeister	4,50

66. LIKÖRE (4 CL)

661. Amaretto	4,90
662. Sambuca	4,90
663. Cointreau	4,90
664. Southern Comfort	4,90
665. Baileys	4,90
666. Ruou Nep Moi	4,90
667. Sake	4,90

67. WHISKY (4 CL)

671. Johnnie Walker (Scotch) ²	5,90
672. Chivas Regal (Scotch) ²	5,90
673. Ballantine's (Scotch) ²	5,90
674. Jack Daniel's (Bourbon) ²	5,90
675. Jim Beam (Bourbon) ²	5,90
676. Tullamore Dew (Irish) ²	5,90
677. Glenfiddich (single malt – Scotch) ²	6,50
678. Jim Beam Black Label ²	5,90

68. COGNAC/ GIN/ WEINBRAND (4 CL)

681. Hennessy	5,50
682. Remy Martin	5,50
683. Metaxa 7 Sterne	4,90
684. Jacobi	3,90



69. WODKA/ RUM/ TEQUILA (4 CL)

691.	Absolut	4,90
692.	Bacardi	4,90
693.	Havana Club 7 Jahre	5,90
694.	Sierra Gold Tequila	5,90



ALLERGENE:

A – Ei, B – Nüsse, C – Fisch, D- Glutenhaltiges 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 phennylalanine 11- contains coffeine,12- contains quinine 13-contains alcohol,14- contains taurine ,15-contains milks protein)



FROM HEART TO HEART



ERDTON ZEN

Restaurant Cafe Bar



Friedrichsberger Str. 1, 10243 Berlin



030 42800988



+49 176 56848188



erdtonzen@gmail.com



erdton.zen



Friedrichsberger Str. 1, 10243 Berlin



030 42800988



+49 176 56848188



erdtonzen@gmail.com



erdton.zen