



필 서울 굿

FEEL SEOUL GOOD



Husemannstraße 2 | 10435 Berlin



+49 030 4749 6766

ÖFFNUNGSZEITEN: Täglich.: 12 - 23 Uhr

BANZAN | SIDEDISHES

01 - KIMCHI | 3,50

fermentierter Chinakohl mit Chili Marinade

Fermented chinese cabbage with chili marinade

02 - SEETANGSALAT ⁽¹¹⁾ | 4,50

exotischer Seetang Salat mit einer Limetten Ingwer Vinaigrette

Exotic seaweed salad with a lime-ginger vinaigrette

03 - SOJASPROSSEN ^(6,11) | 3,50

Blanchierte Sojasprossen mit Sesamöl

Blanched soy sprouts with sesame oil

04 - SPINAT ⁽¹¹⁾ | 4,50

Frischer, blanchierte Spinat mit geröstetem Sesam und Sesamöl

Blanched spinach with roasted sesame and sesame oil

05 - SPICY GURKE ⁽¹¹⁾ | 4,50

scharf eingelegte Gurken mit Chili

Spicy pickled cucumbers with chili



GANSIG | SNACKS - 5,50

08 - PANCAKE ^(1,5)

knuspriger Pfannkuchen mit einer
Karotten- Lauch- Süßkartoffel Julienne
Crispy pancake with carrot-leek-sweet potato julienne

09 - MANDU GEBRATEN ⁽¹⁾

gefüllte Teigtaschen mit Gemüse
Fried dumplings filled with vegetables

10 - MANDU KIMCHI ⁽⁶⁾

gefüllte Teigtaschen mit Kimchi
Kimchi-filled dumplings

11 - KETCHUP CRUNCH ⁽⁶⁾

knusprige Sojamedaillons mit einer würzigen Marinade
Crispy soy medallions in a spicy marinade

12 - RICE CAKE

im Wok geschwenkter Reiskuchen
mit einer Chili Bohnenpaste
Wok tossed rice cake with chili-bean paste

13 - WAN TAN GEBACKEN ^(1,6)

mit Süß-Sauer- Soße
with sweet and sour sauce

14 - GEOZA GEBACKEN ^(1,6)

mit Sojasoße
with soy sauce

37 - SOMMERROLEN ^(5,6)

mit Erdnuss-Soße, Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße
with peanut sauce, spring rolls with sweet and sour sauce

38 - FRÜHLINGSROLLEN ^(5,6)

mit Gemüse und Süß- Sauer- Soße
with vegetables and sweet and sour sauce

41 - FRISCHEN TOFU GEBACKEN ^(5,6)

mit Erdnuss- Soße
with peanut sauce



BAPSANG / BBQ

für 2 Menü - 32,00

Serviert mit Kimchi, Gurkensalat, Sojasprossen, Spinatsalat dazu Reis

A1 ^(5,6)

Verschiedenes Saisongemüse, auf einer heißen Pfanne, mit Glasnudeln, zarte Sojastreifen und Sojamedaillons

Various seasonal vegetables on a hot plate with glassnoodles, tender soy strips and and soy medallions

BIBIMBAB / RICE BOWLS

10,80

Knoblauch Zucchini, einlegter Rettich, Spinat, Gurke, Karotten Julienne, Sojasprossen, Kimchi

Garlic, zucchini, pickled radish, spinach, cucumber, carrot julienne, soy sprouts and kimchi

B1-Vegan egg ⁽⁶⁾

Verschiedenes Saisongemüse, auf einer heißen Pfanne,
mit Glasnudeln und zarte Sojastreifen

Vegan Egg (tofu) with chili

B2-Sojastreifen ⁽⁶⁾

mit Avocadopuffer

with avocado pancake

B3-Marinierte Sojamedaillons ⁽⁶⁾

grünen Bohnen - Chili marinade

green bean-chil marinade

B4-Tempeh Würfel im Wok geschwenkt ⁽⁶⁾

Wok tossed Tempeh cubes



RAMYUN | SOUP - 10,50

15 - RED BOWL ^(1,6)

Ramen Nudeln mit verschiedenem Saisongemüse, Kimchi, Lauchzwiebeln, Tempura Würfel, Lauchzwiebele
Ramen noodles with various seasonal vegetables, kimchi, spring onions, tempura cubes

16 - KIM BOWL ^(1,6)

Udon Nudeln mit würzigen, Sojabällchen, Schwarze Bohnen, Kartoffelwürfel, Lauchzwiebel
Udon noodles with spicy soy balls, black beans, potato cubes, spring onions

17 - JAPCHAE BOWL ⁽⁶⁾

pikante Glasnudelsuppe mit zarten Sojastreifen, Knoblauch, Shiitake Pilzen, Spinat, Karotten und Lauchzwiebeln
Spicy glass noddles with tender soy strips, garlic, shiitake, spinach, carrots and spring onions

18 - ALLTIME CLASSIC ^(1,6)

Ramen Nudeln auf rotem Curry mit Kokosmilch, Tofu und verschiedenem Saisongemüse
Ramen noodles on red curry with coconut milk, tofu and various seasonal vegetables

19 - KIMCHI SUPPE ⁽⁶⁾

Eine klare Gemüsebouillon mit Kimchi, Tofu, Knoblauch und Reiskuchen
A clear vegetables bouillon with kimchi, tofu, garlic and rice cake



**GIMBAB
SEAWEED 9,50**

**WOK
TOSSED 10,80**

- 20 - ⁽⁶⁾

**Gurke, Sojaschnetzel Chili Marinade, eingelegter
Rettich, Karotten Julienne**

Cucumber, soy strips, chili marinade, pickled radish, carrot julienne

- 21 - ⁽⁶⁾

Soja-Tuna mit frischer Avocado und Kimchi

Soy-Tuna with fresh avocado and kimchi

- 22 - ⁽⁶⁾

Gebrat. Tofu mit Rettich, Gurke, Lauch, Karotten Julienne

Fried tofu with radish, cucumber, leek, carrot julienne

- 23 - ⁽⁶⁾

Sojamedaillons, Spinat, eingelegter Kürbis, Mangostreifene

Marinated soy medaillons, spinach, pickled pumpkin, mango strips

**Versch. Saisongemüse im Wok geschwenkt.
dazu Kimchi, Sojasprossen und Spinat.**

Various seasonal wok tossed vegetables, served with kimchi,
soy sprouts and spinach

C1 ^(1,6)

Ramen Nudeln mit gebackenem Tofu

Ramen noodles with baked tofu

C2 ^(1,6)

Ramen Nudeln mit feinen Sojastreifen

Ramen noodles with fine soy strips

C3 ^(1,6)

**Glasnudeln aus Süßkartoffeln mit marinierten
Sojamedaillons**

Glass noodles made of sweet potato starch
with marinated soy medaillons

C4 ^(1,6)

**Gebraten Udon Nudeln mit Sojamedaillons,
Knoblauch & Scharf**

Fried udon noodles with soy medaillons, a variety of seasonal vegeta-
bles, garlic, kimchi, bean sprouts and spinach salad, spicy



VIETNAM. GERICHTE - 10,80

Serviert mit Reis

V1 - DAU XAO NGU SAC ⁽⁶⁾

Tofu mit 5 Sortengemüse.

Vegan Tofu gebraten mit 5 verschiedenen Gemüse

Vegan fried tofu with a variety of vegetables

V2 - THAP CAM CHAY XAO SATE ^(1,5,6)

Gemische Vegan Fleisch mit Sate´ (scharf). Verschiedenen Vegan Fleischsorten gebraten mit frischem Gemüse in Sate´soße.

Mixed fried soy medallions and stripes with fresh vegetables and saté sauce, spicy

V3 - BO CHAY XAO CAN ^(1,6,9)

Vegan Rindfleisch mit Sellerie

Gebratene Sojamedaillons mit Sellerie, Gemüse (Knoblauch, scharf)

Fried soy medallions with celery (garlic, spicy)

V4 - BO CHAY XAO CAI, NAM ^(1,6)

Vegan Rindfleisch mit Pakchoy und Pilze.

Gebratene Sojamedaillons mit Pakchoy Gemüse, Champignons und Pilze

Fried soy medallions with pak choi and mushrooms

V5 - DAU XOT LAC SEITAN ^(1,5,6)

Seitan mit Erdnuss.

Gebraten frischen Gemüse mit Tofu, Seitan im Erdnusssoße

Fried fresh vegetables with tofu, seitan and peanut sauce

V6 - GA CHAY GION CARY ⁽⁶⁾

Vegan Huhn gebacken mit Curry.

Gebackene Sojastreifen mit frischem Gemüse in Curry- Kokosmilchsoße

Baked soy stripes with vegetables in curry-coconut sauce

V7 - GA CHAY GION XOT LAC ^(5,6)

Vegan Huhn gebacken mit Erdnusssoße.

Sojastreifen paniert mit Saison Gemüse und Erdnusssoße

Breaded soy stripes with seasonal vegetables and peanut sauce

V8 - GA CHAY CHIEN XOT CHUA NGOT ⁽⁶⁾

Vegan Huhn gebacken- Süß-Sauer.

Sojastreifen paniert im Süß-Sauer-Soße und Salat

Breaded soy stripes with salad and sweet-and-sour sauce



VIETNAM. GERICHTE - 10,80

Serviert mit Reis

V9 - DAU XOT CARI, SEITA -TOFU ⁽⁶⁾

Seitan mit Curry (leicht scharf). Gebratene frischen Gemüse mit Tofu, Seitan im Curry und Kokosmilchsoße

Fried fresh vegetables with tofu, seitan and curry-coconut sauce

V10 - THAP CAM CHAY XAO UDON ^(1,6)

Gemische Vegan Fleisch mit Udon Nudeln. (Knoblauch, scharf) Udon Nudeln gebraten mit Tofu, Seitan, Sojamedaillons und frischen Gemüse

Fried udon noodles with tofu, seitan, soy medaillons and fresh vegetables

V11 - DAU XOT CHUA NGOT ⁽⁶⁾

Tofu gebacken mit frischem Gemüse und Süß- Sauer-Soße (Knoblauch, leicht scharf)

Tofu baked with fresh vegetables and sweet and sour sauce (garlic, slightly spicy)

V12 - PHO TRON THAP CAM ⁽⁶⁾

Reisbandnudeln mit gemischten Vegan Fleischsorte und frischem Gemüse

Flat rice noodles with fresh vegetables, soy medaillons and stripes

V13 - BUN BO NAM BO ^(5,6)

Reisnudeln Salat mit Sojamedaillons, Kräuter, hausgemachte Soße, dazu Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Flat rice noodle salad with soy medaillons, herbs, homemade sauce, peanuts and roasted onions

V14 - BUN NEM CHAY ^(5,6)

Reisnudeln Salat mit Frühlingsrollen, frischen Kräuter, hausgemachten Soße, dazu Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Flat rice noodle salad with spring rolls, fresh herbs, homemade sauce, peanuts and roasted onions

V15 - BUN TOFU ^(5,6)

Reisnudeln Salat mit Tofu und Seitan, frischen Kräuter, hausgemachten Soße, dazu Erdnüssen und Röstzwiebeln.

Flat rice noodle salad with tofu, seitan, fresh herbs, homemade sauce, peanuts and roasted onions

V20 - PHO CHAY ⁽⁶⁾

Vegan Reisbandnudelsuppe mit:

a- Tofu-Seitan - *Tofu-seitan* | b- Sojastreifen - *Soy stripes*

c- Sojamedaillons - *Soy medaillons*

und verschiedene frischen Gemüse, Lauch Zwiebel, Kräuter.
with a variety of fresh vegetables, spring onions and herbs

V21 - WANTAN SUPPE ^(1,6)

(große Schale) mit Gemüse und Nudeln
with vegetables and noodles

V22 - BO TRON XOAI ^(1,6)

Sojamedaillons mit frische Mango, Sojasprossen, Koriander und hausgemachtem Dressing Sauce, dazu Reis (lauwarm Speise)

A mix of soy medaillons, fresh mango, bean sprouts, coriander, homemade dressing sauce and rice



GETRÄNKE



SINH TO SHAKES 4,60

FUNKY HULK

Frische Kiwi, Birne, Ananas Saft, Matcha und Limettensaft

Fresh kiwi, pear, pineapple juice, matcha and lime juice

DETOX GREEN

Frischer, grüner Apfel, Ingwer, Avocado mit Minze und Weizengras

Fresh green apple, ginger, avocado with mint and wheatgrass

LILA MONKEY

Frische Banane mit Sojamilch und Heidelbeeren

Fresh banana with soy milk and blueberries

GOLD BUDDHA

Mango und Kokos

Mango and coconut

BLACK PINK

Heidelbeeren, Limettensaft und Aktivkohle. Rhababer., Maracuja und Ananassaft

Blueberries, lime juice and activated charcoal. Rhababer., passion fruit and pineapple juice

LEMONADES 3,80

YELLOW

Hausgemachte Limonade. Mit frisch gepresstem Limettensaft, Soda und

Rohrohrzucker

Homemade lemonade. With fresh squeezed lime juice, soda and raw cane sugar

GREEN

Frisch aufgebrühter Mate Grüntee auf Eis mit Ingwer und Limettensaft

Freshly brewed mate green tea on ice with ginger and lime juice

RED

Frische Himbeeren, Basilikumsamen, Limetten und Hibiskus ICE Tea

Freshly brewed mate green tea on ice with ginger and lime juice



SOFT DRINKS

0,2 L - 2,40 | 0,4L - 3,80

SÄFTE PUR ODER ALS SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft und
Früchtegetränke: Maracuja, Ananas, Rhabarber, Mango

0,2 L - 1,50 | 0,4L - 2,20 | 1L - 4,30

LEOGANT "QUELLWASSER" ODER SPRUDEL

Gefiltertes und vitalisiertes Wasser

COCKTAILS - 6,90

HARU HARU

Frische Himbeeren, Maracuja, Limetten,
Chili und Zitronengras Vodka
Fresh raspberries, passion fruit, limes,
chili and lemongrass vodka

GANGNAM STYLE

Junger Ingwer, Mango, Orangensaft
und Vodka mit Zitronengras infundiert
Young ginger, mango, orange juice and vodka infused
with lemongrass

SEOUL GARDEN

Gin mit Tonic Water, frische Gurke
und Thai Basilikum
Gin with Tonic Water, fresh cucumber
and Thai basil

BIG BANG DELUXE

Naturreis Vodka, Soju, Ingwer, Limetten, Gurke,
Rohrohrzucker gestreckt mit Soda
Brown rice vodka, soju, ginger, lime, cucumber,
Raw cane sugar stretched with soda



TEE

SANFTE KLÄNGE

Heißer Limettensaft
mit frischem Ingwer, Zitronengras und Rohrzucker.
Fruchtig, wohltuend, entspannend
Hot lime juice
with fresh ginger, lemongrass and cane sugar.
Fruity, beneficial, relaxing

3,50

BOYS OVER FLOWERS

Bio-Rosenknospen mit Limetten, Gojibeeren und
Rohrzucker schmeichelnder Duft- ein Hauch
von Märchengarten
Organic rose buds with limes, goji berries and
cane sugar with a flattering fragrance - a touch from fairytale garden

3,50

HERBSTKIND

Orangentea mit getrockneter Mango, Gojibeeren,
Limetten und Agave
Orange tea with dried mango, goji berries,
Limes and agave

3,50

JASMINTEE

Mit dem feinen Aroma frischer Shiso Blätter
tiefgrün und belebend.
With the fine aroma of fresh Shiso leaves
deep green and invigorating.

2,90

GRÜNTEE

koreanischer Sencha Tee, sorgt für ursprünglichen Teegenuss
Korean Sencha tea, ensures original tea enjoyment

2,90

OOLONG TEE

Ein Geschmackserlebnis zwischen grünem und schwarzem
Teemit gefiltertem Wasser entfaltet sich ideal die zart,
süße und blumige Note
A taste experience between green and black tea
With filtered water, the delicate, sweet and flowery note unfolds ideally

2,90

CAFE

VIETNAMESISCHER CAFÉ

mit gesüßter Creme, Aromatischer und cremig zugleich. Typisch vietnamesisch
with sweetened cream, aromatic and creamy at the same time. Typically Vietnamese

3,20



BIER

TIGER BIER ⁽¹⁾ - FL. 0,33L 3,0

Asiens beliebtestes Bier

Asia's most popular beer

WARSTEINER ⁽¹⁾ - FL. 0,33L 3,0

Alkohol oder Alkoholfrei

alcoholic or non alcoholic

WEIN

Vegan & Bio

WEIß

WEINMANN ⁽²⁾

SAUVIGNON BLANC

Rheinhessen

Herbe, deutlich pflanzliche Nase
mit Zitrusnoten, etwas grünen Beeren und Apfel
Sowie einer Spur Holunder und erdigen Anklängen.

Rheinhessen

Tart nose with notes of citrus, some green berries and apple
and touch of elderberry and earthy notes.

0,2L4,80

FL.0,75L 17,00

ROT

GÄNZ

DORNFELDER TROCKEN ⁽²⁾

Rheinhessen

Ein fülliger, harmonischer Dornfelder, der an Wald und
Brombeeren erinnert. Samtig am Gaumen und
verführerisch im Genuss.

Rheinhessen

A full-bodied, harmonious Dornfelder that reminds of forest
and blackberries. Velvety on the palate and seductive in the enjoyment

0,2L4,80

FL.0,75L 17,00



Wir verwenden:

Bio Tofu

Vitalisiertes gefiltertes Wasser

Rohrzucker

Überwiegend BIO

Kein Glutamat

Keine zusätzlichen Farbstoffe

Saisonale Kräuter

aus dem eigenen Garten

Allergen und Zusatzstoff

1. Gluten haltige Getreide -
2. Krebstiere - 3. Eier - 4. Fische -
5. Erdnüsse -6. Sojabohnen -
7. Milch - 8. Schalenfrüchte - 9. Sellerie
- 10. Senf - 11. Sesamsamen -
12. Schwefeldioxid und Suphite -
13. Lupinen - 14. Weichtiere
- a. mit Farbstoff -
- b. mit Konservierungsstoff
- c. mit Geschmacksverstärker -
- d. mit Süßungsmittel - e. Vegetarische
- Würze (Knorr) - f. Curcuma



필 서울 굿

Zusatzstoff

- 1 - Enthält Gluten 2- Enthält Sulfite 3- Mit Farbstoff
4 - Chinin haltig 5 - Mit Konservierungsstoff

