

KENG DELI
1986



Zahlungsmethode
Bargeld
EC (ab 20€)
Kreditkarte (ab 20€)
Trinkgeld nicht inklusiv

KENG DELI 1986

Mit über 20 Jahren Erfahrung in der Gastronomie verbinden wir asiatische und europäische Geschmackswelten mit vietnamesischem Stil.

Keng Deli bringt den Geschmack Vietnams nach Potsdam. Hier geht es nicht nur ums Essen, sondern um ein neues Erlebnis – traditioneller, einfacher und unvergesslicher vietnamesischer Küche.

Keng Starter

1. **Edamame**^f  6.5
2. **Veggie Chien** 6.5
Aubergine-Tempura, Mayo-Teriyaki
3. **Ga Xien**^{a,e,f} 7
Gegrillte Hühnerspieße,
Teriyaki Soße
4. **Gyoza**^{a,e,f} 7
Teigtaschen mit Garnelen, Sesam
(auf Wunsch vegetarisch)
5. **Wantan Chien**^{a,b} 7
Teigtaschen mit Schweinefleisch,
Süß-Sauer-Soße
6. **Nem**^{a,b} 7
Gebacken mit feingehackten Garnelen,
Krebsfleisch, Süß-Sauer-Soße
7. **Chả Cá**^{d,f} 8.5
Lachs-Bällchen gefüllt mit Gemüse, Dill
8. **Salmon Crispy**^{d,f,c} 10.5
Lachs knusprig gebacken,
Cocktail-Unagi-Soße
9. **Wasabi Garnelen**^c 12.5
Garnelen-Tempura,
Mayo-Teriyaki
10. **Lachs Tataki**^{d,f,c} 13.5
Kurz angebratener Lachs, Sesam,
Frühlingszwiebeln, Ponzu Soße
11. **Bonito Tataki**^{d,f,c} 13.5
Kurz angebratener Bonito, Sesam,
Frühlingszwiebeln, Ponzu Soße

Summer Rolls (2 Stk.)

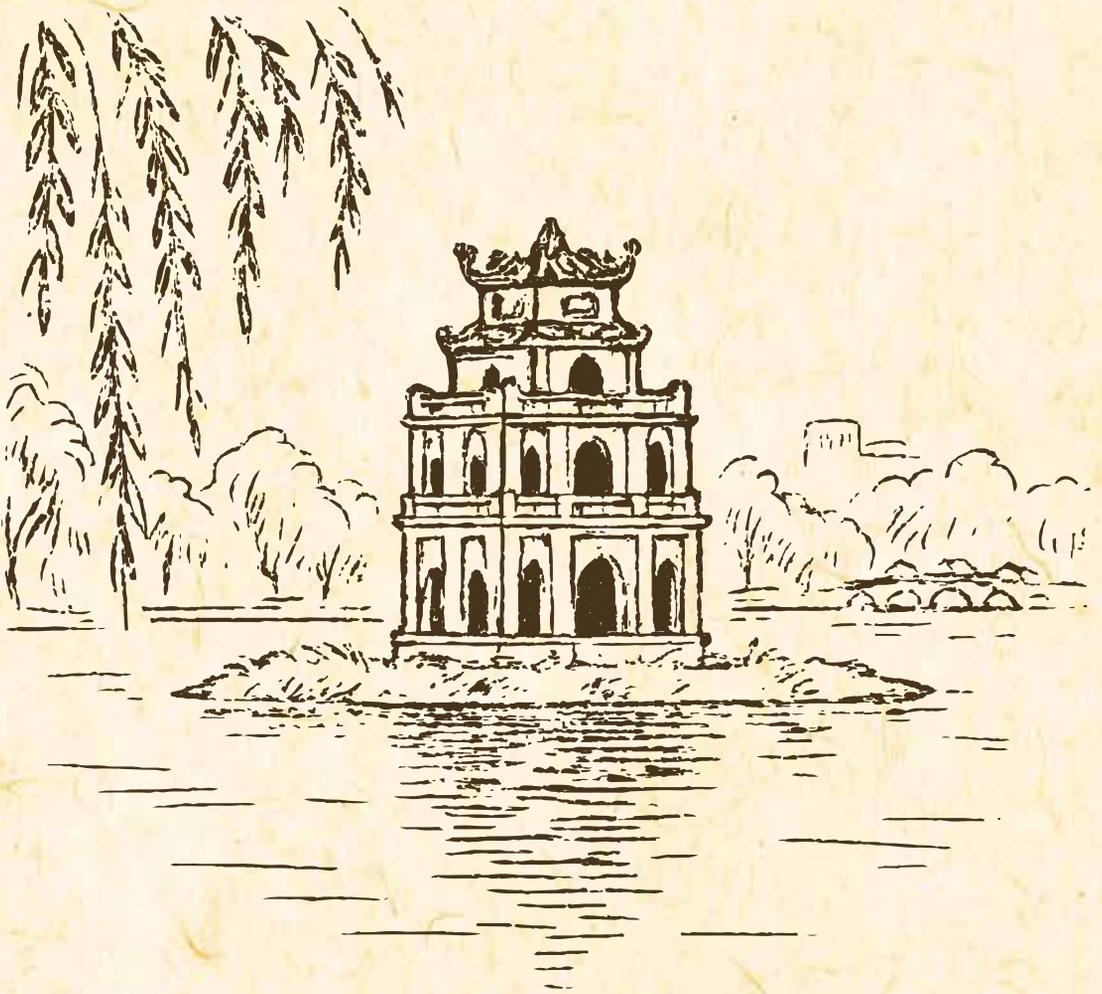
Reispapier-Mantel gefüllt
mit frischem Salat, Rucola, Gurke,
Sesam, Chili-Ingwer-Dressing

20.	Hühnerbrust	8
21.	Schweinebauch	8
22.	Ente	9
23.	Rindfleisch	9
24.	gegrillter Lachs	8
25.	gebratene Garnelen^a	9
26.	gebackener Tofu 	7
27.	Avocado 	8
28.	Gänsefleisch	9

Norden Vietnams – Schlichtheit mit Tiefe

Die Wiege der vietnamesischen Küche – hier wird der Geschmack über Generationen bewahrt. Die Gerichte sind leicht, saisonal und dezent gewürzt, um den natürlichen Geschmack zu respektieren.

Die Menschen im Norden essen ohne Eile und würzen zurückhaltend – sie genießen mit Wissen und Gefühl. Die Küche ist eng mit dem Familienleben verbunden, geprägt von Zurückhaltung, Sorgfalt und kultureller Tiefe.

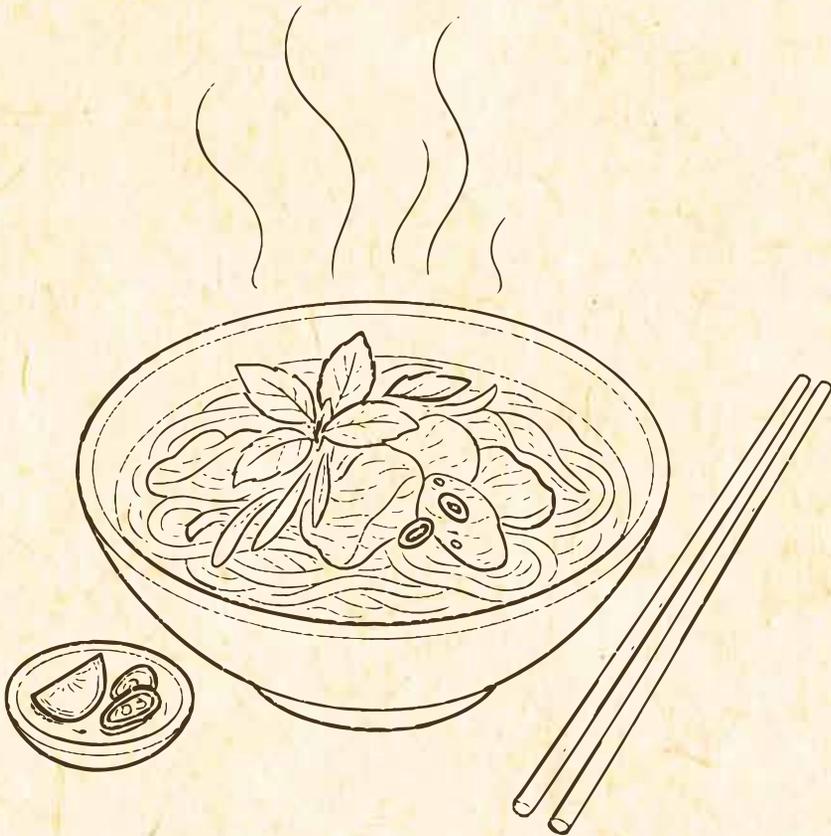


Essen im Norden findet zu jeder Tageszeit statt in Nordvietnam, besonders in Hanoi, wird den ganzen Tag gegessen. Die Menschen frühstücken gerne auch schon um 6 Uhr morgens und viele Restaurants haben auch spätabends, teilweise nach 22 Uhr, geöffnet.

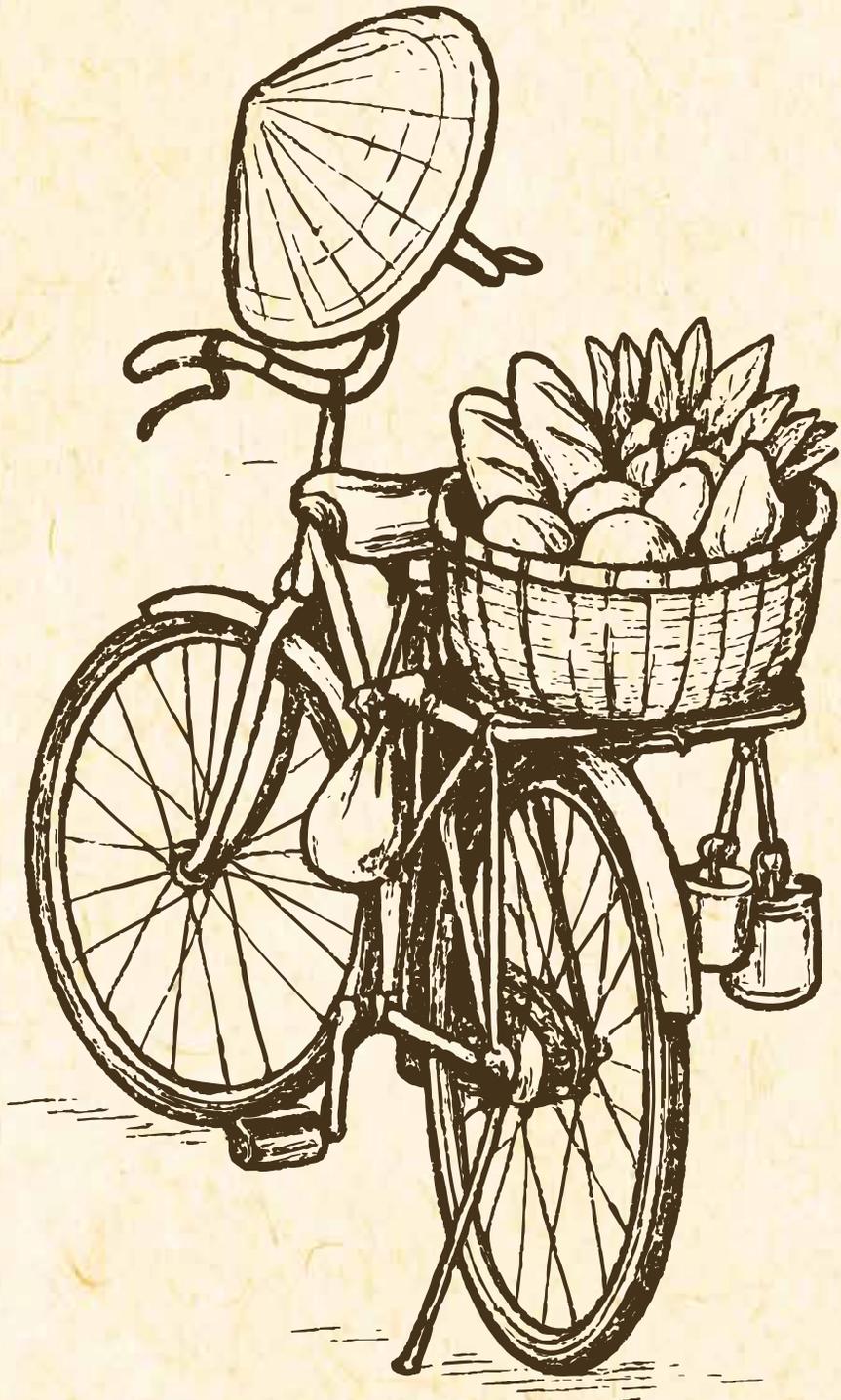
Phở Hà Nội^f

Phở entstand Anfang des 20. Jahrhunderts und ist eng mit den frühen Straßenverkäufern Hanois verbunden.

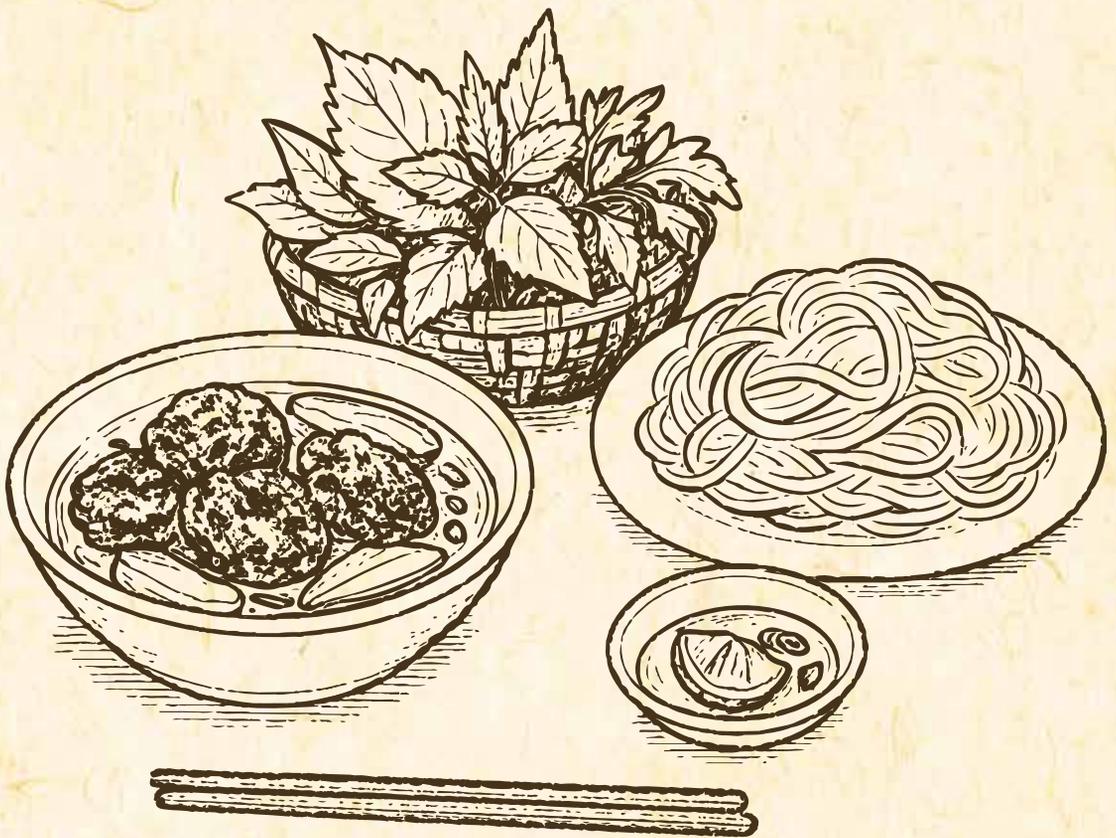
Jede Schüssel Phở basiert auf stundenlang gekochter Rinderbrühe mit geröstetem Ingwer, Sternanis, Zimt und Kardamom – klar, leicht und natürlich süß. Die Nudeln sind weich und werden mit Limette, Chili und Frühlingszwiebeln serviert.



30.	Phở Gà Hähnchen	13.9
31.	Phở Ngan Gänsefleisch	13.9
32.	Phở Bò Rindfleisch	13.9
33.	Phở Bò Sốt Vàng Geschmortes Rindfleisch in Rotweinsauce	14.9
34.	Phở Đặc Biệt Rindfleisch, Fleischbällchen	14.9
35.	Phở Tofu	13.9

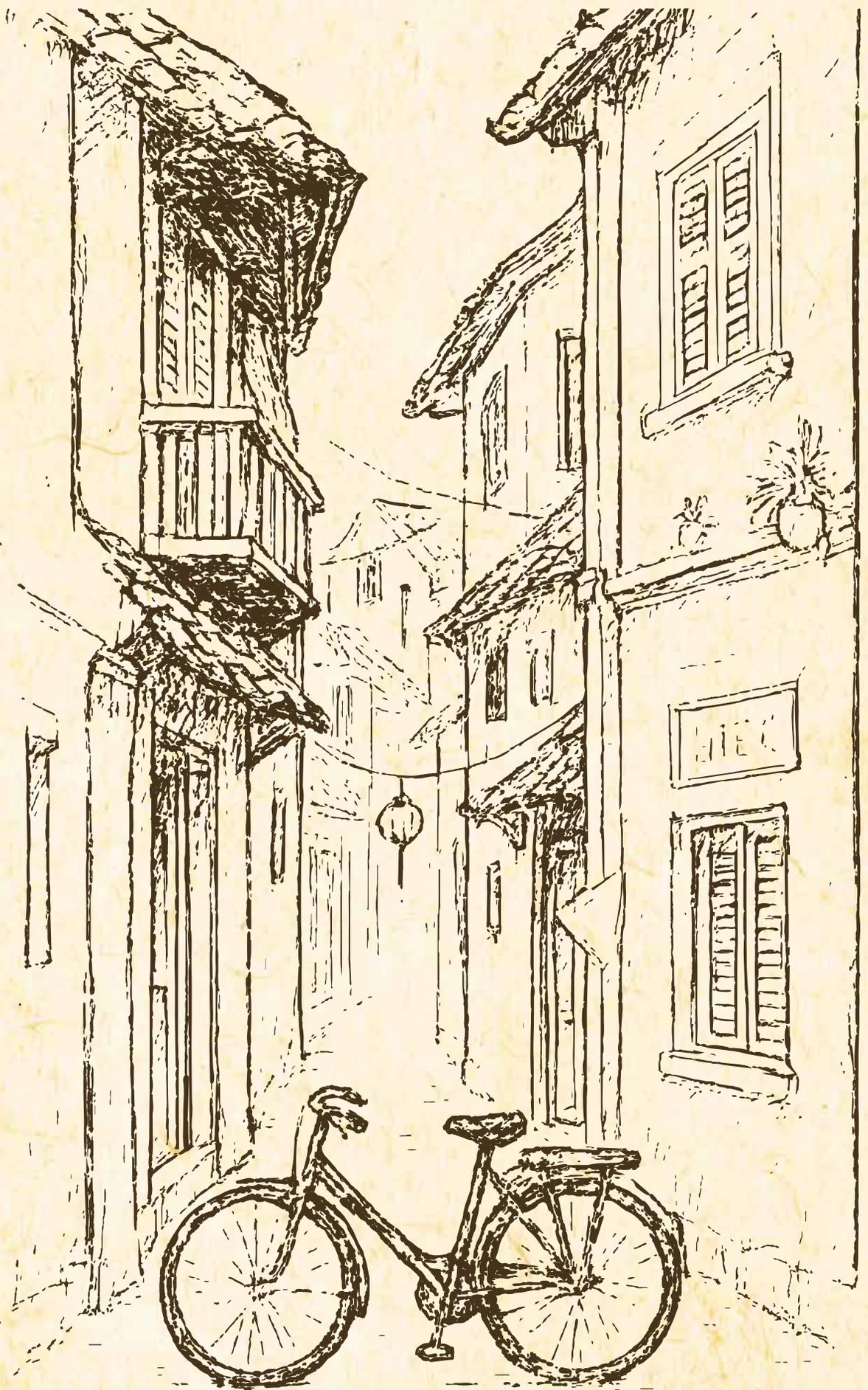


Bún Chả ist ein typisches Mittaggericht aus Hanoi, bestehend aus gegrillten Fleischbällchen und Schweinebauch, Fischsauce-Vinaigrette, Reismudeln und Kräutern.



Der Geschmack ist ausgewogen zwischen süß, sauer und leicht scharf.

Bún Chả kann man überall finden – von kleinen Straßenständen hin zu gehobenen Restaurants in Hanoi.



37.

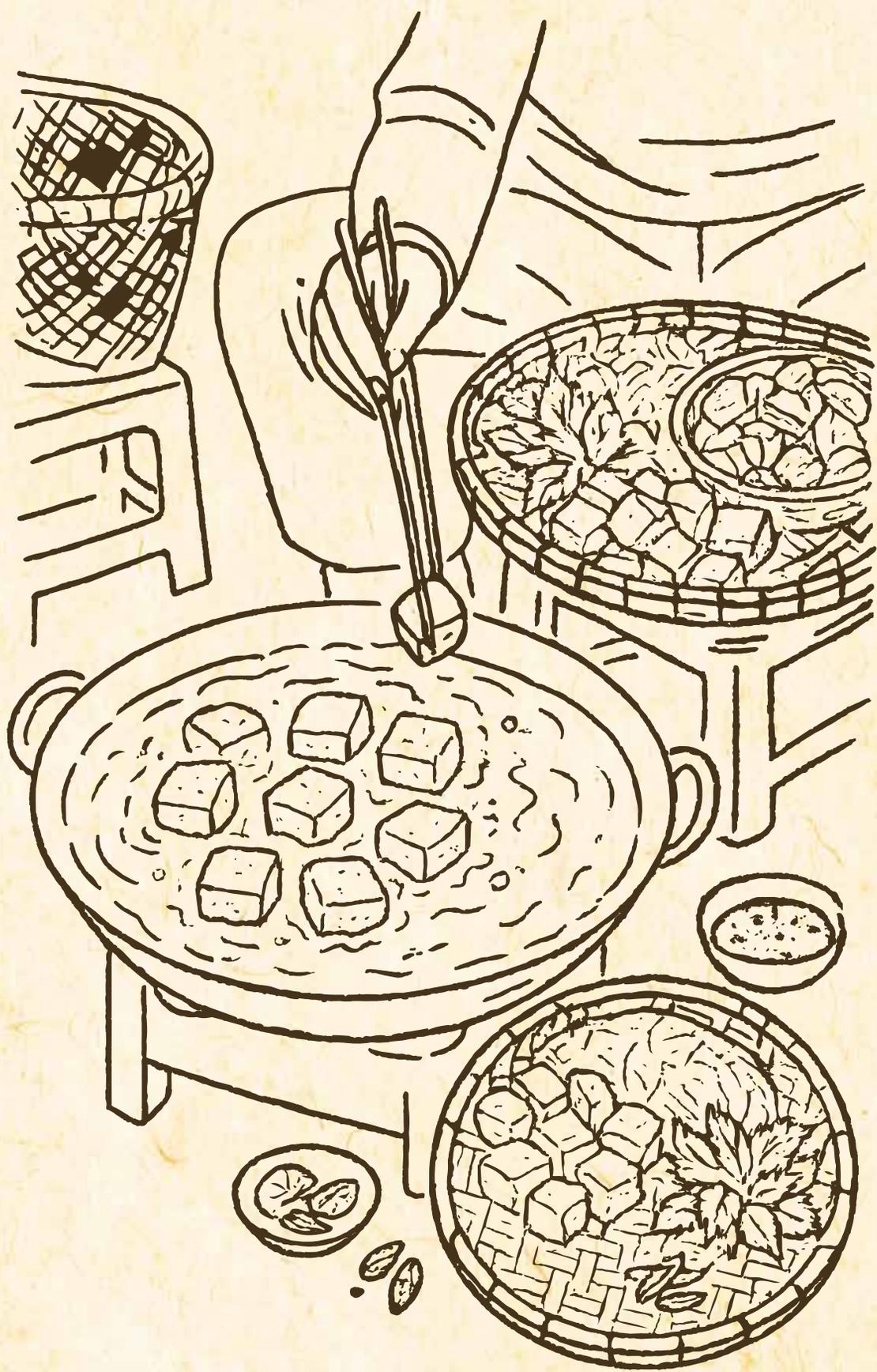
Chả Cá Lã Vọng^{h,e,d}

15.9

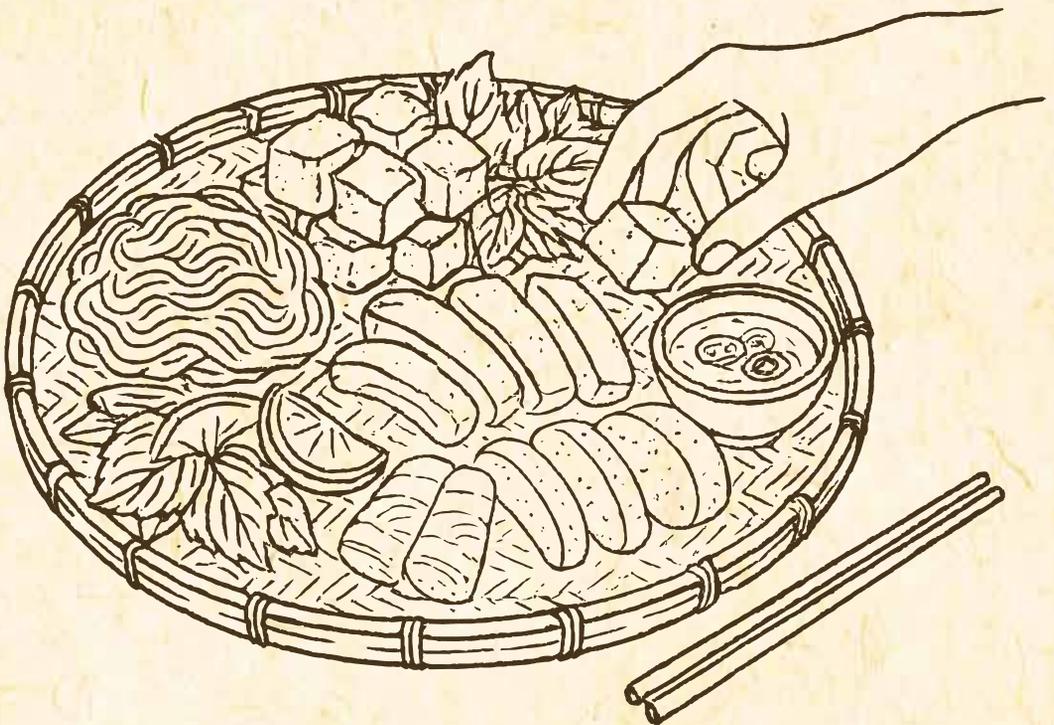
Störfilet, Reismudeln, Kräuter, Dill, Frühlingszwiebeln,
Erdnüsse, Mam-Tom-Soße



Eines der bekanntesten Gerichte Hanois, entstanden im 19.
Jahrhundert in der Chả Cá Straße.



Hühnchenschenkel, gebratener Tofu, gekochtes Schweinefleisch, Frühlingsrollen, Reissnudeln und Kräuter, verfeinert mit Mam-Tom-Soße und Limette-Chili.



Ein traditionelles Gericht aus dem Norden, entstanden aus einfachen Straßenständen. Bún đậu mắm tôm gibt es seit etwa dem 18. Jahrhundert, ursprünglich nur mit Nudeln, Tofu und "Mắm Tôm".

39.

Bún Ngan Luộc^f

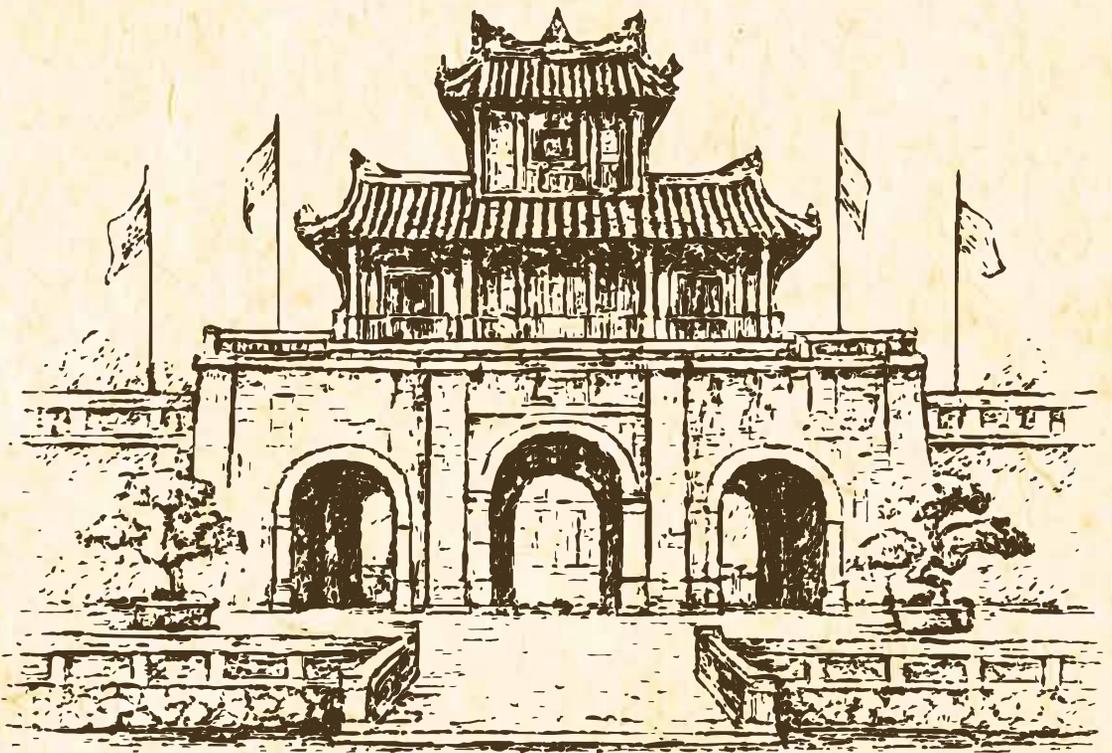
15.9

Gekochtes Gänsefleisch, Kräuter, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili
wahlweise mit Reissnudeln oder Glasnudeln



Zentralvietnam – Bodenständig und intensiv

Ein Ort, an dem kaiserliche Tradition und das einfache Leben miteinander verschmelzen. Die Küche Zentralvietnams ist bekannt für kräftige, scharfe Gewürze und eine feine Präsentation.



Aufgrund des rauen Klimas und der reichen Tradition sind die Gerichte sorgfältig zubereitet und ausgewogen im Geschmack. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von kleinen Gassen in Hue bis zu den Fischerdörfern an der Küste.

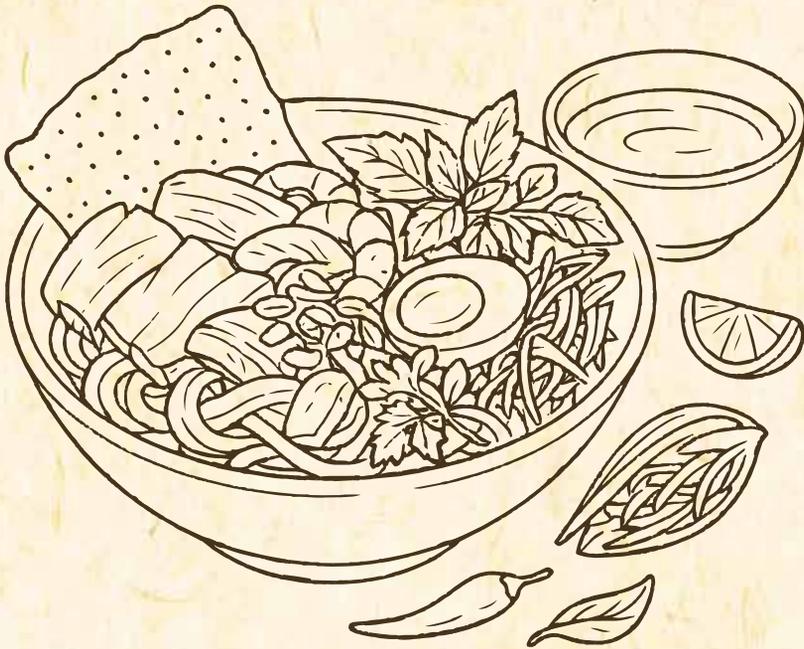


40.

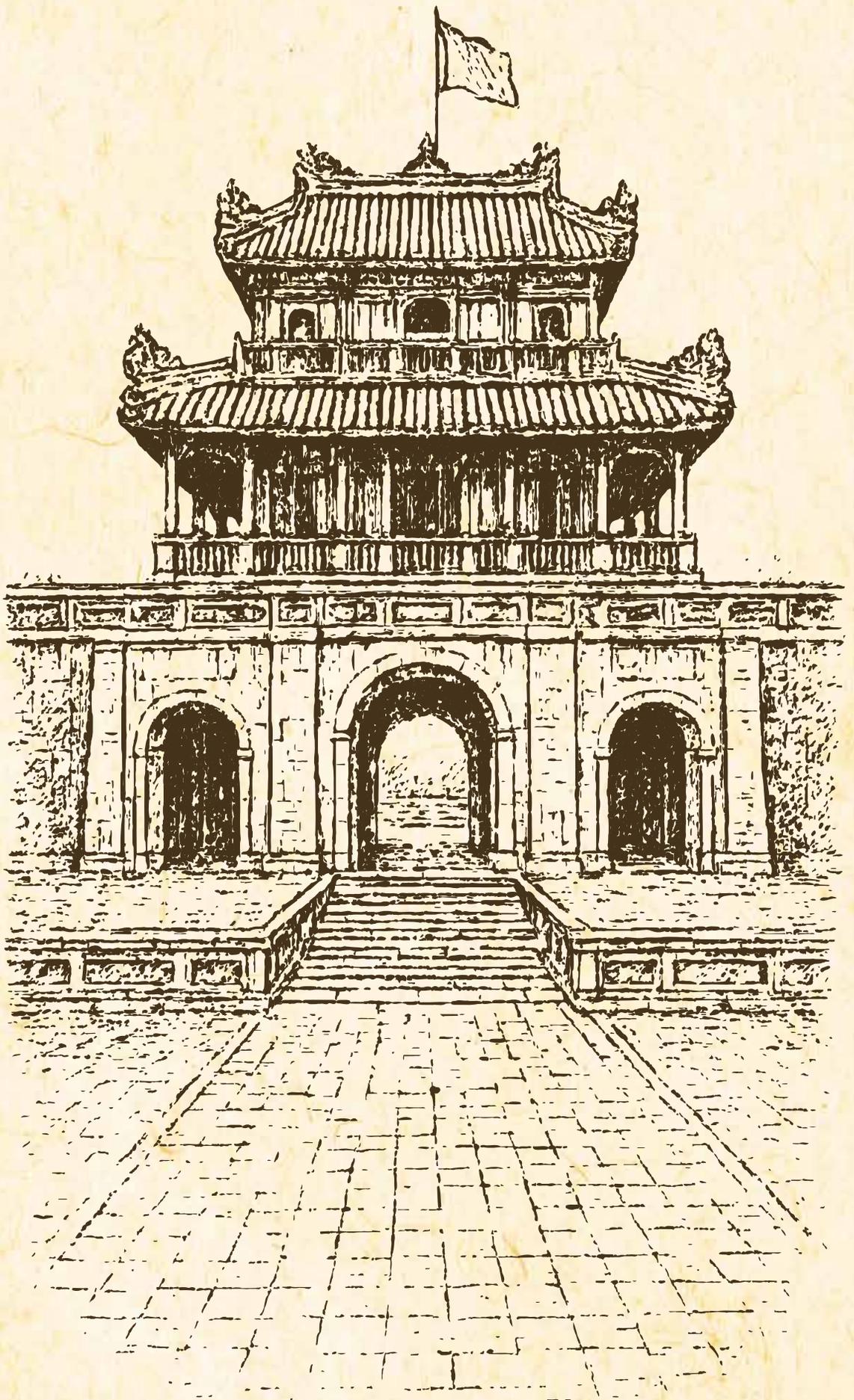
Mỳ Quảng^{c,h,e}

17.9

Nudeln, Garnelen, gebratenes Schweinefleisch, geschmorte Hähnchenschenkel, gekochtes Ei, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln

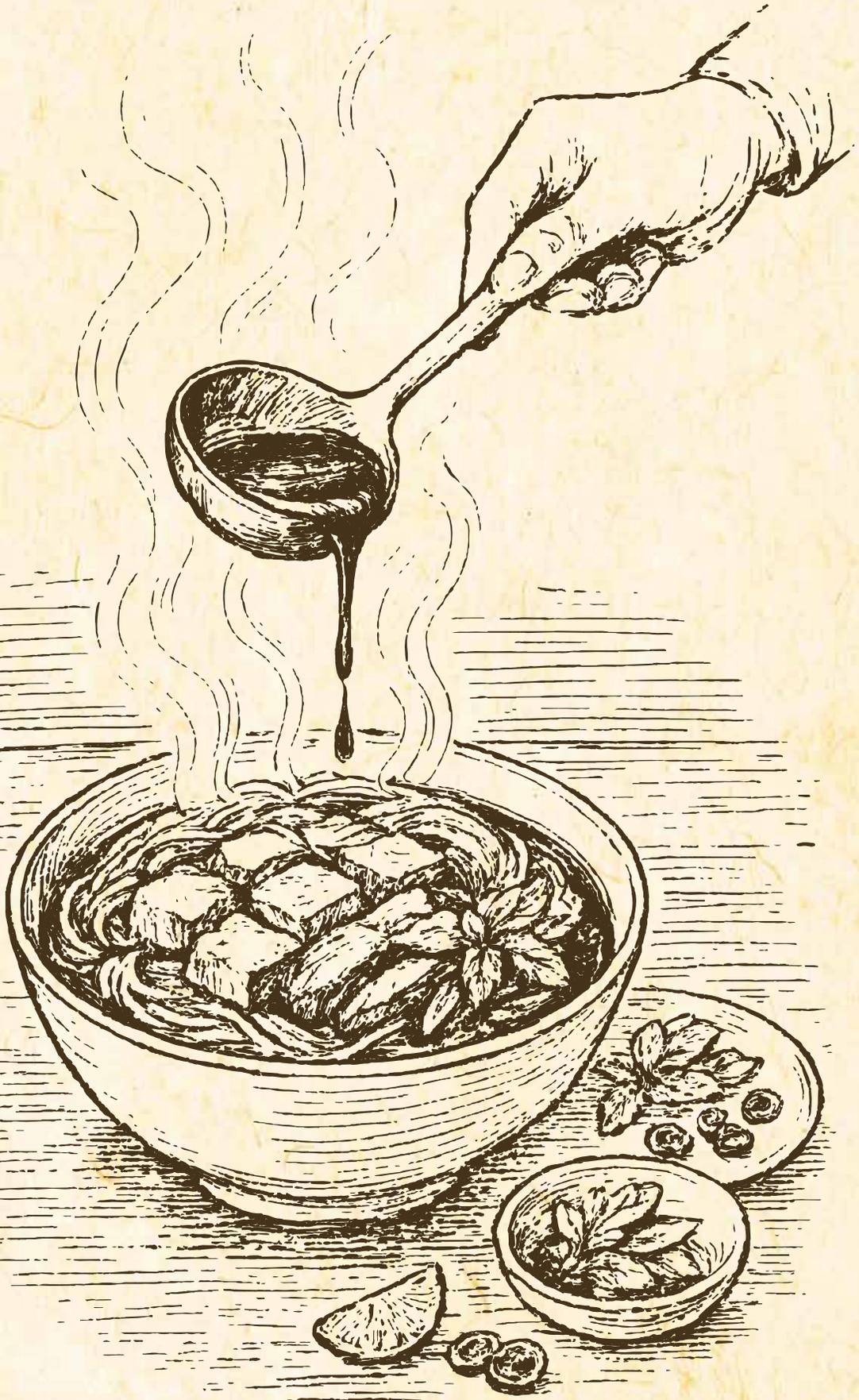


Typisch für die Region Quang Nam bestehen die großen gelben Nudeln aus wenig, aber konzentrierter Brühe, mit Garnelen, gebratenem Hühnchen und Ei.



Udon-Nudeln, Störfilet, Lachs-Bällchen, Sauergemüse, Dill, Koriander, Tomaten.



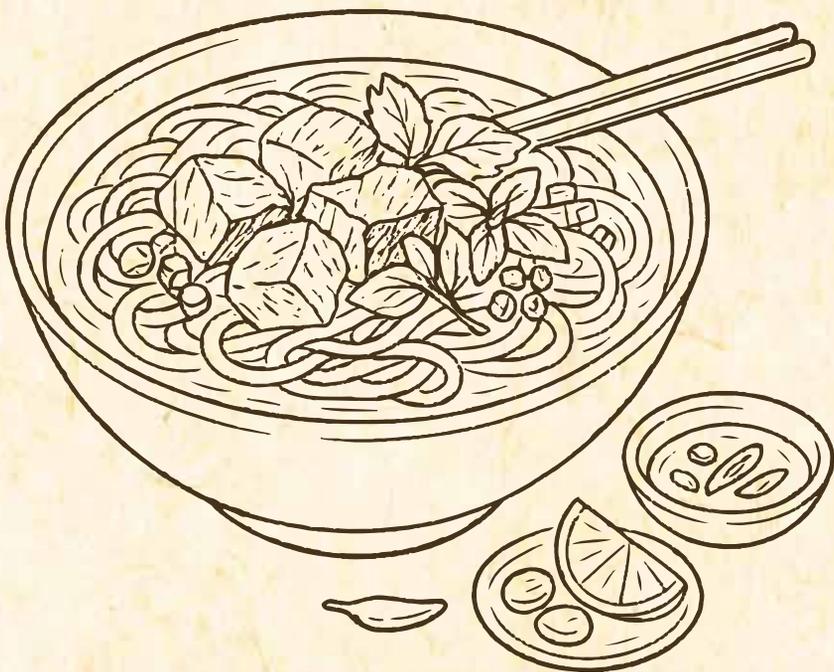


42.

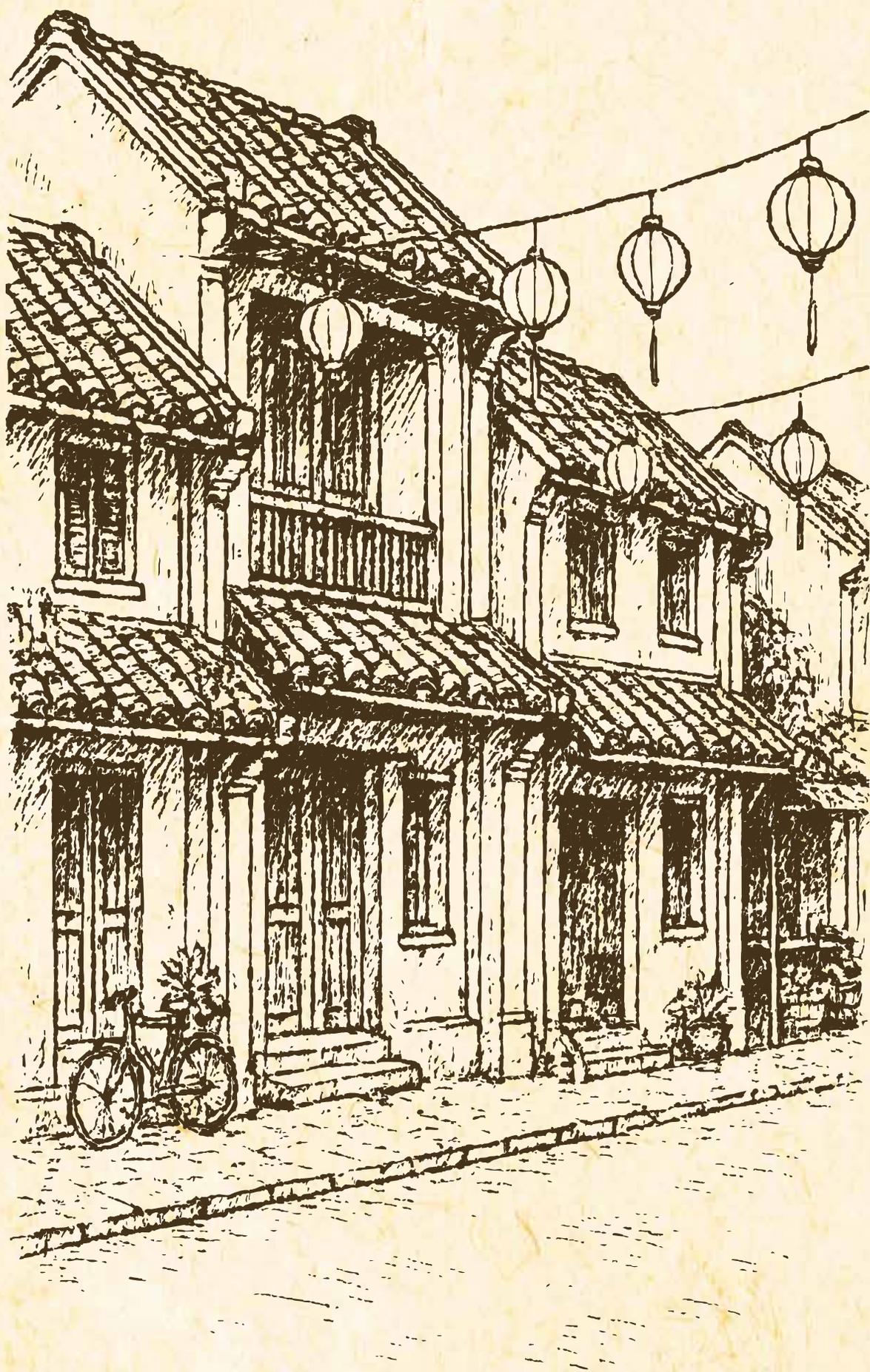
Phở Bò Sốt Vang Khô^f

16.9

Reisnudeln, geschmortes Rindfleisch, cremige Brühe, Zwiebeln, Karotten.



Ideal für alle, die Phở mögen und eine neue, schnelle Variante suchen.
Dieses Gericht ist keine traditionelle Speise, aber im Ausland sehr beliebt.



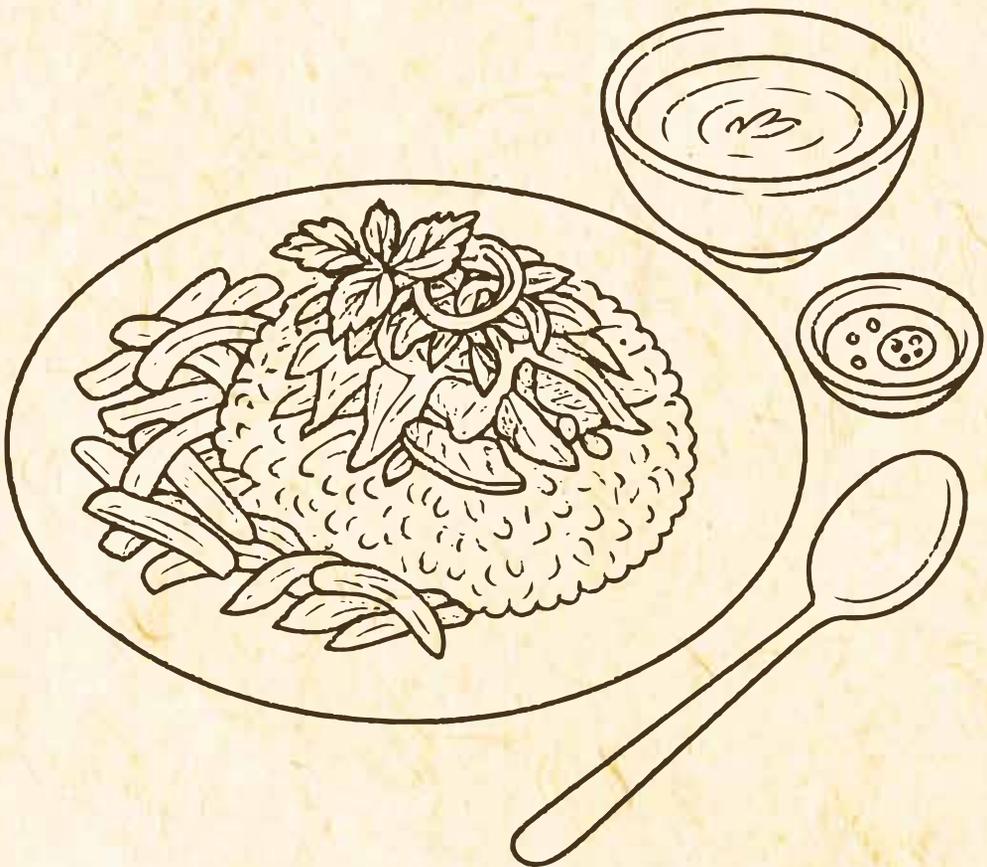
43.

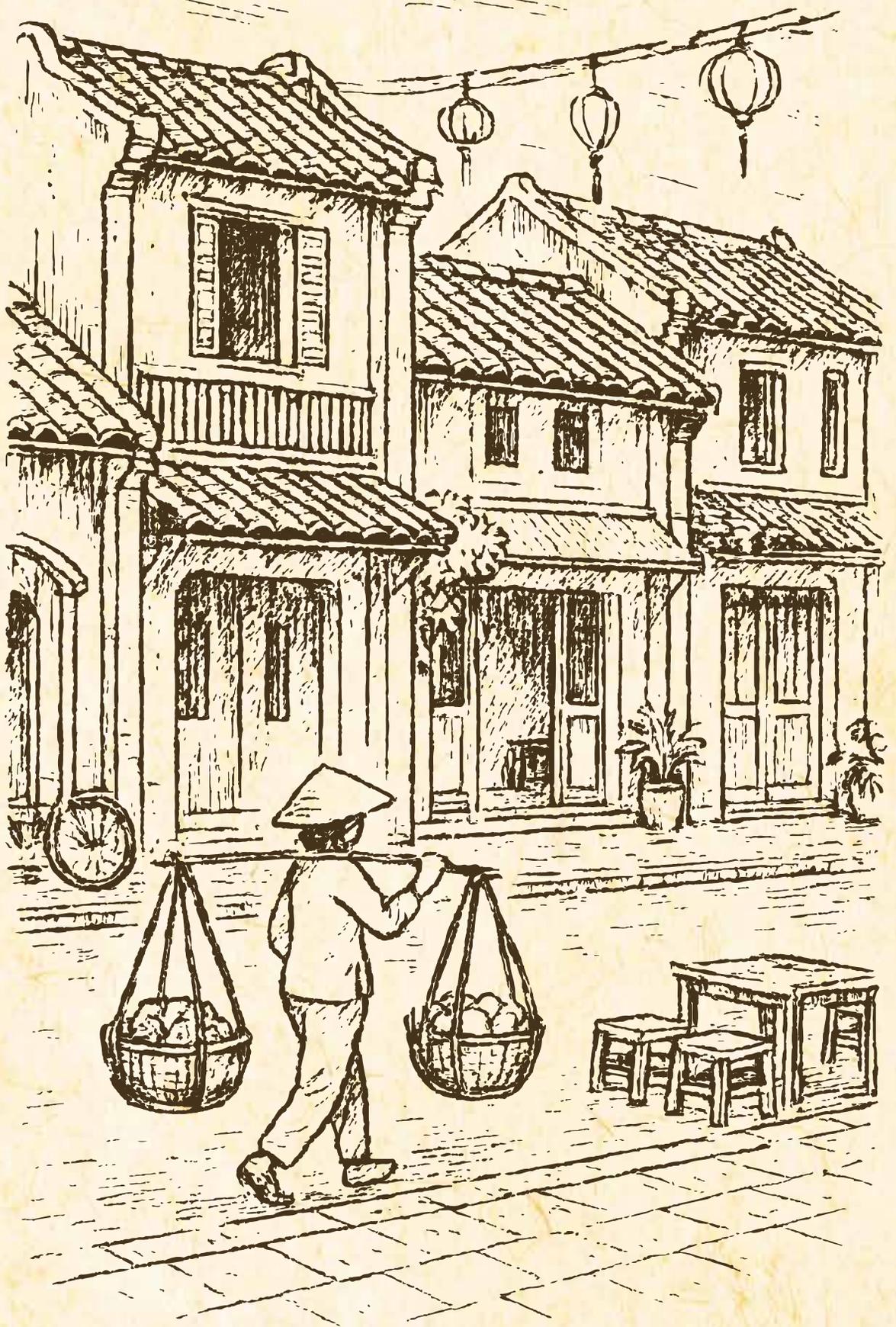
Cơm Gà Hội An^{a,h}

15.9

Reis wird in Hühnerbrühe gekocht und leicht mit Knoblauch geröstet.
Das Huhn wird zart gekocht, mit gelber Haut und süßem Fleisch.

Reis, Gurken, Sojasauce mit Ingwer und Chili.





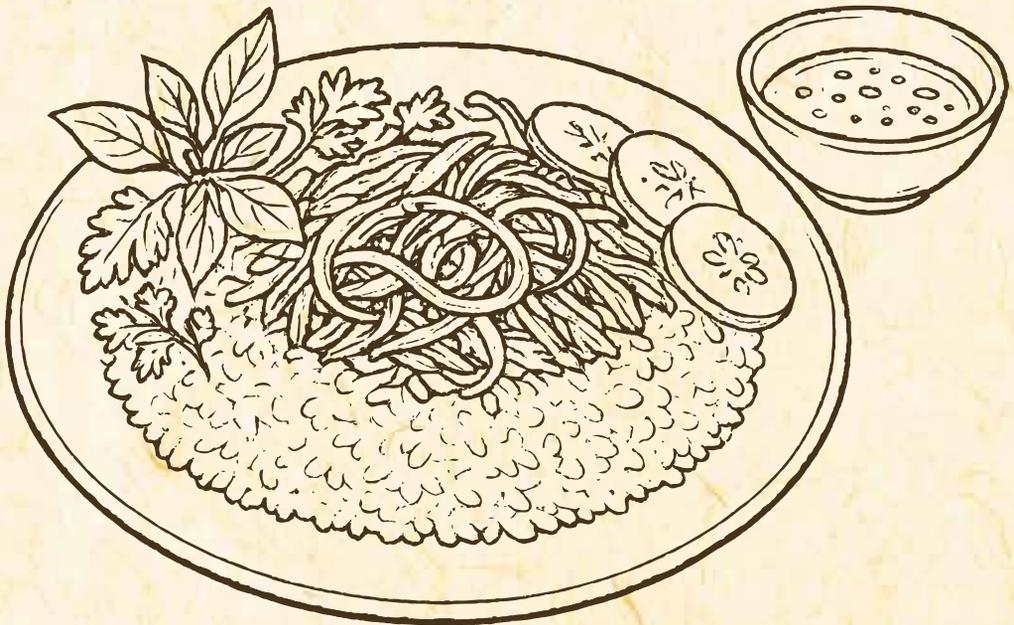
44.

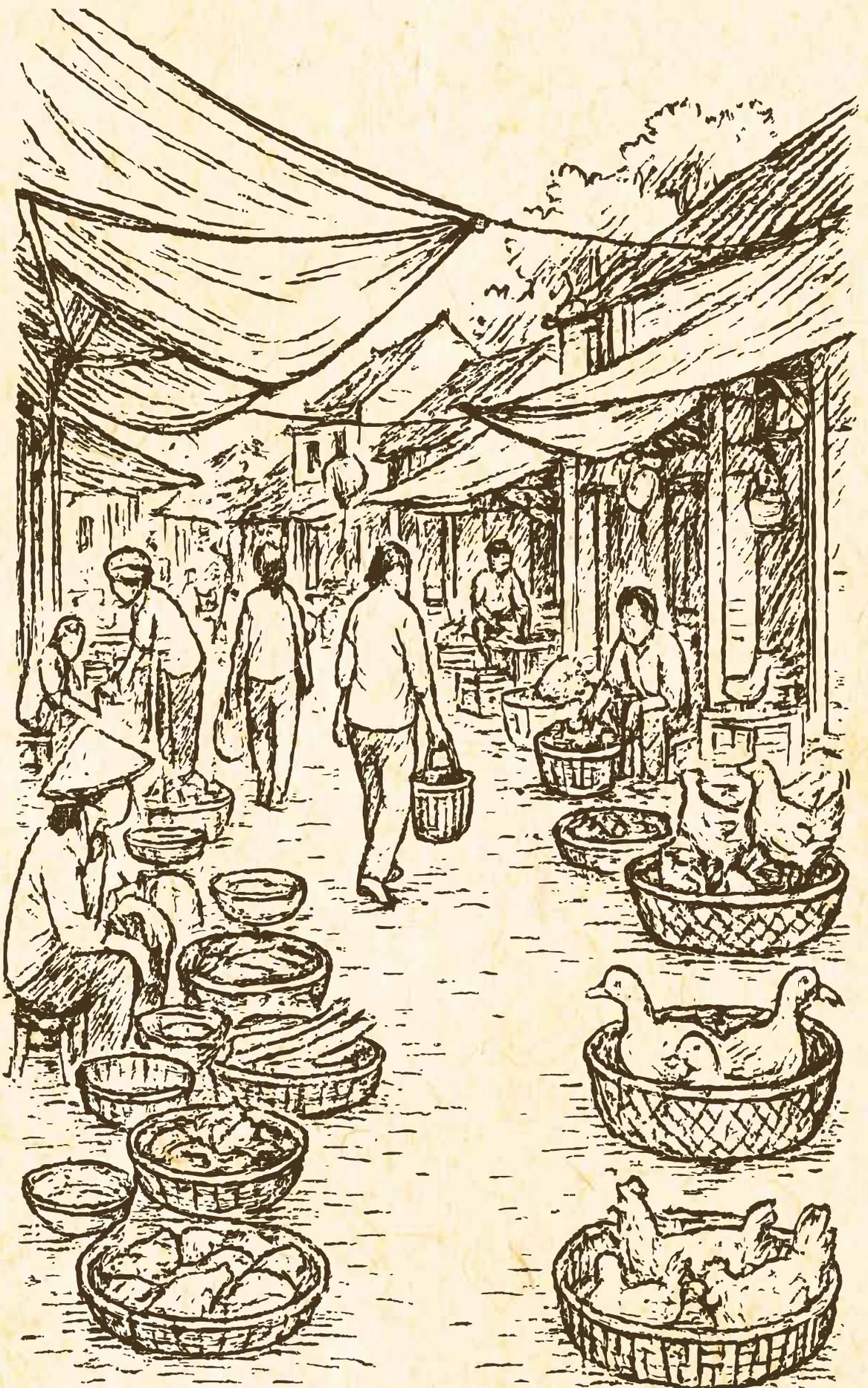
Cơm Vịt Hội An ^{a,h}

17.9

Reis wird in Hühnerbrühe gekocht und leicht mit Knoblauch geröstet.
Die Ente wird zart gekocht, mit gelber Haut und süßem Fleisch.

Reis, Gurken, Sojasauce mit Ingwer und Chili.



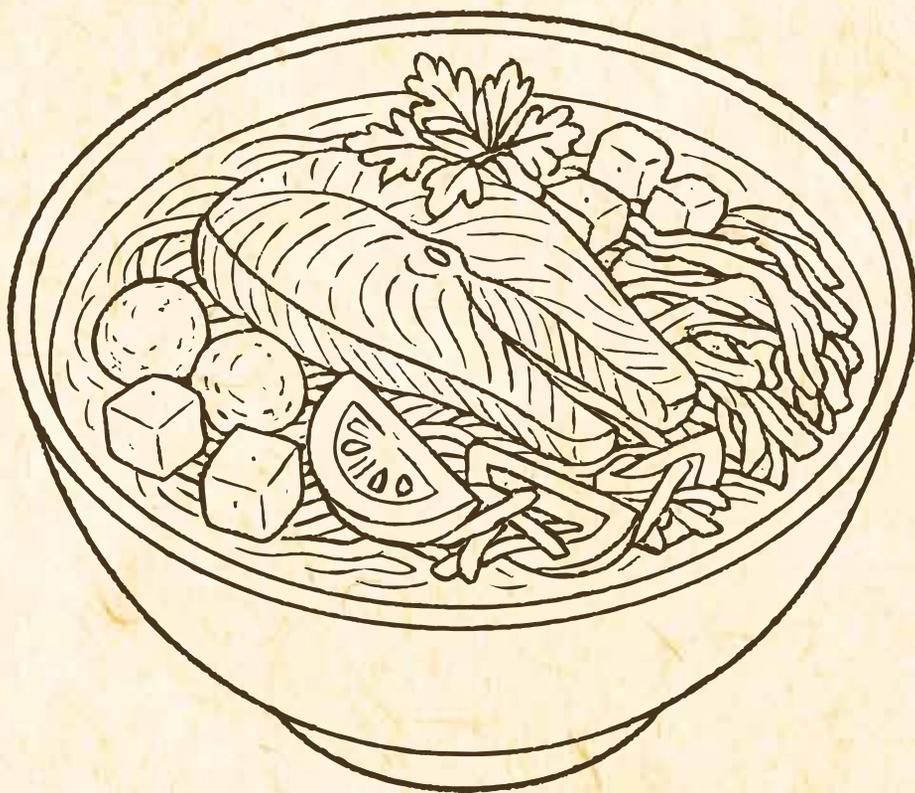


45.

Miến Cá Măng Chua^d

17.9

Glasnudeln, Störfilet, Lachsfilet, Lachs-Bällchen, Tomaten, sauer eingelegetes Senfgemüse.





46.

Ramen Ngan Luộc^d

15.9

Ramennudeln, gekochtes Gänsefleisch, Brühe, Kräuter,
Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili.



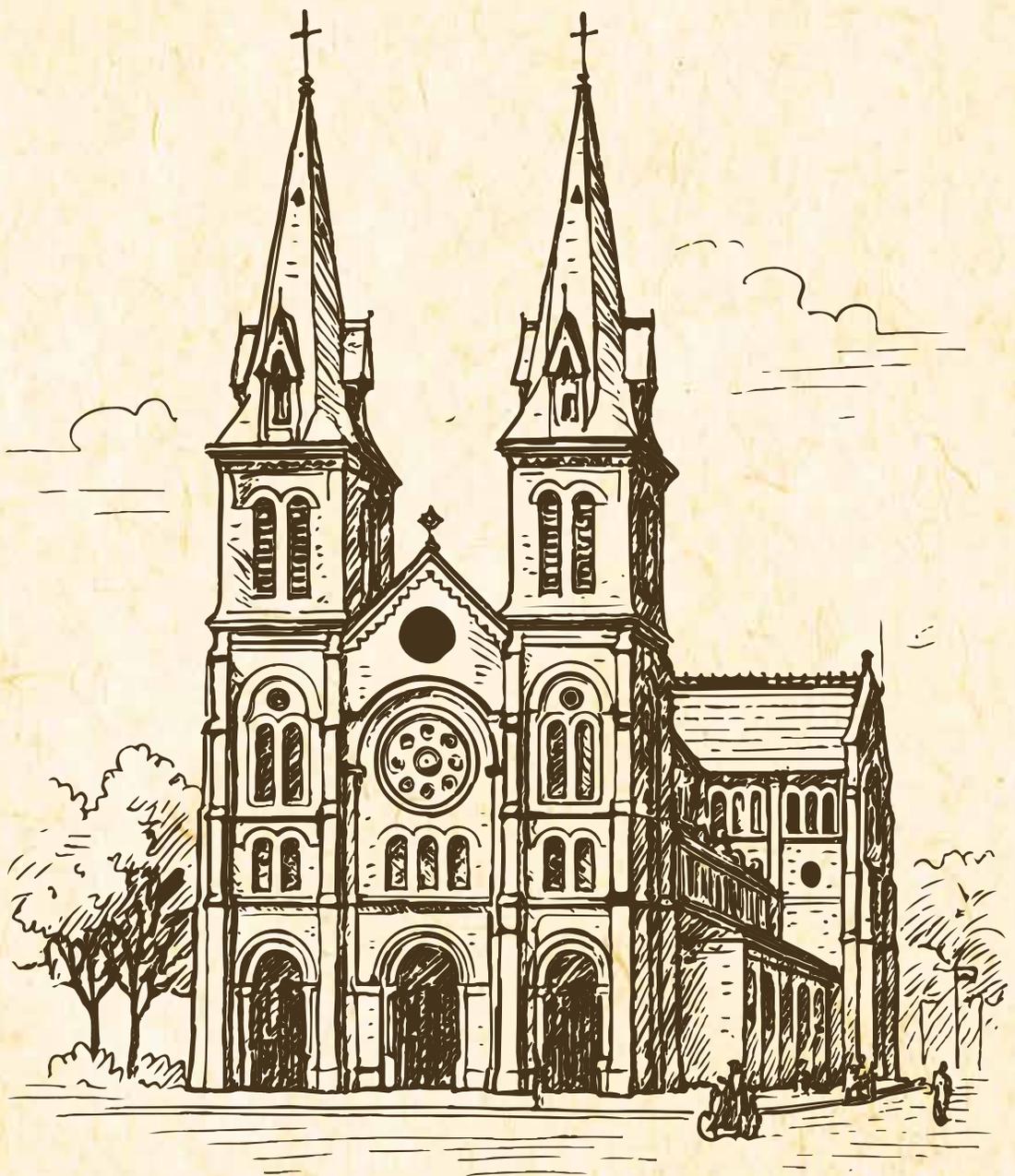
Südvietnam – Frei und großzügig

Die Küche im Süden spiegelt die offene, entspannte und fröhliche Art der Menschen wider.

Vielfalt an Gerichten, viel frisches Gemüse und intensive Dips prägen die Speisen.

Die Menschen im Süden kochen schnell und essen ungezwungen – ohne viel Aufwand, aber mit viel Herzlichkeit.

Ein südliches Essen ist ein Fest der Freude und Zusammengehörigkeit.

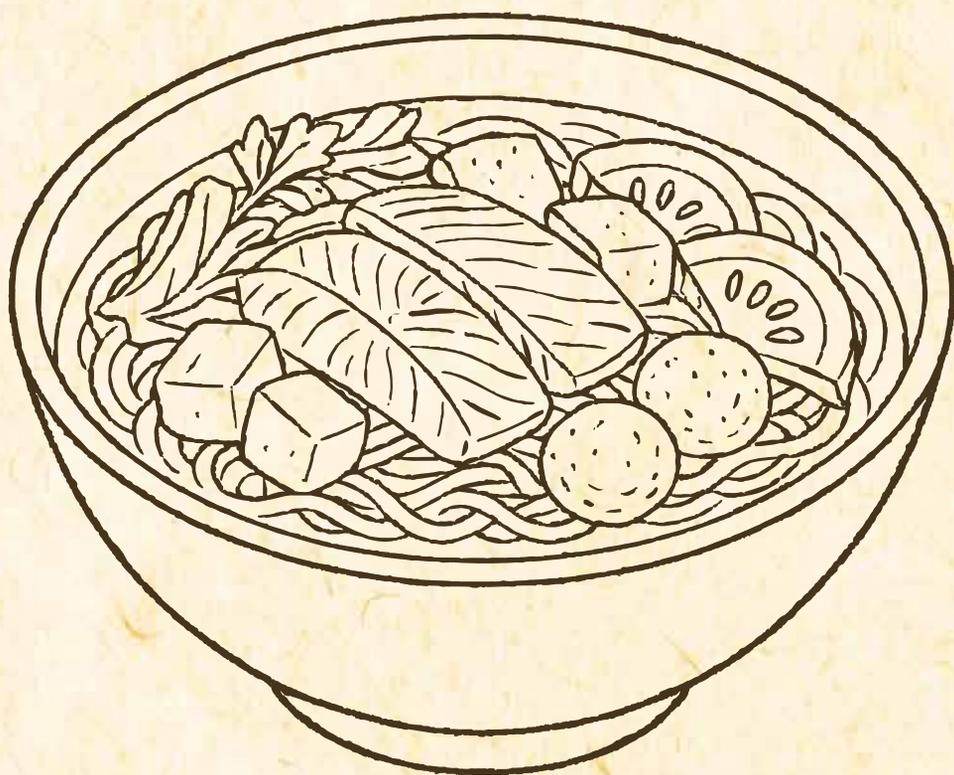


50.

Bún Cá Dưa Chua^d

17.9

Reisnudeln, Störfilet, Lachsfilet, Lachs-Bällchen, Tomaten, sauer eingelegetes Senfgemüse.

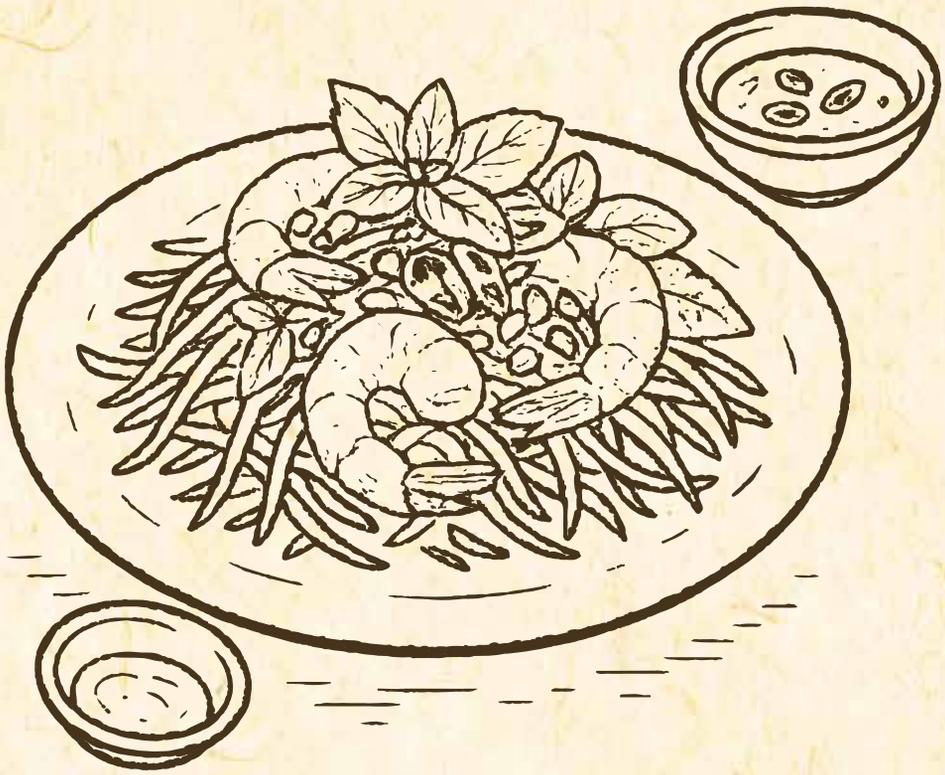




Nộm a,e,c,h

Nộm ist ein leichter Salat, der süß-saure Noten, knackiges Gemüse und Frische vereint – z.B. mit grüner Mango, Papaya oder Lotuswurzel. Vermischt mit süß-saurer Fischsauce, frischer Chili und gerösteten Erdnüssen.

Nộm hilft, den Geschmack von fettigen oder frittierten Speisen auszugleichen und ist oft Teil traditioneller Festessen.



- | | | |
|-----|---|------|
| 51. | Nộm đu đủ tofu 
Grüner Papaya - Salat mit Tofu | 14.9 |
| 52. | Nộm xoài gà
Mango-Hähnchen-Salat | 16.9 |
| 53. | Nộm su hào bò
Kohlrabisalat mit Rindfleisch | 16.9 |
| 54. | Nộm vịt
Knusprige Entenbrust | 17.9 |

TRADITIONAL VIETNAM

- gemeinsam serviert wie ein traditionelles
vietnamesisches Familienessen -

Serviert mit Reis oder Nudeln, sauer eingelegtes Senfgemüse.

60. **Gà kho gừng**^h 15.5

Huhn wird mit Gewürzen und Kräutern
karamellisiert und geschmort, kräftiger Geschmack, zartes Fleisch.

61. **Thịt quay**^{a,h} 16.5

Fleisch wird mit vietnamesischen Gewürzen mariniert,
außen knusprig gebraten, innen zart.

62. **Sườn xào chua ngọt**^{d,h} 17.5

Schweinerippchen, geschwenkt in süß-saurer Tomatensauce
verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Sesam

63. **Cá niêu kho tộ**^{d,h} 17.5

Fisch wird im Tontopf mit Zucker, Pfeffer und traditionellen
Gewürzen geschmort, behält Frische und intensive Sauce.

64. **Cá sốt cà chua**^{d,h} 17.5

Leicht gebratener Fisch in würziger Tomatensauce geschmort

65. **Đậu sốt cà chua**^h 14

Tofu wird leicht gebraten und
in süßer Tomatensauce gekocht.

90. **Cơm** 4
Reis.

91. **Cơm chiên** 5
Gebratener Reis.

92. **Khoai lang** 5
Süßkartoffeln.

93. **Rau xào** 5
Gebratenes Gemüse.

94. **Lạc rang** 4
Geröstete Erdnüsse.

95. **Bún / Phở / Udon** 3
Reisvermicelli / Reismudeln /
Japanische Weizennudeln.

Einzelgerichte

Small Mix Salad ^{a,d,f,h,c,e}

Knackiger gemischter Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Rucola, Sojasprossen, Avocado, Edamame, Kräuter, dazu Olivenöl und Erdnüssen. Verfeinert mit Spezialsoße nach Kengdeli Style.

70.	gegrillter Hühnerbrust	10.9
72.	knusprige Entenbrust	17.9
73.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	12.9
74.	Lachs gegrillt mit Dill, Schalotten und Meerrettich	17.9
75.	gebackene Garnelen	13.9
76.	gebackener Tofu 	10.9

Rotes Curry ^{a,c,f,h,e}

Cremige Kokos-Curry-Soße mit Champignons, Ananas, Paprika, Kürbis, frischem Salat und Erdnüssen

80.	Hühnerbrust	15.9
82.	knusprige Entenbrust	17.9
83.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	16.9
84.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	17.9
86.	gebackener Tofu 	15.9

Com Xao ^{a,c,f,h}

Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling gegrillt mit Soja-Balsamico-Dressing auf Reis

87.	knusprige Entenbrust	17.9
88.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
89.	gebackener Tofu 	15.9

KIDS MENU

110. **MENU 1**^{a,c,f} 10
Süß-Sauer-Soße
gebackener Hühnerbrust auf Reis

111. **MENU 2**^{a,c,f} 14
gegrillter Lachs
Teriyaki-Mayo Soße
Süßkartoffel oder Reis

SWEET ENDING

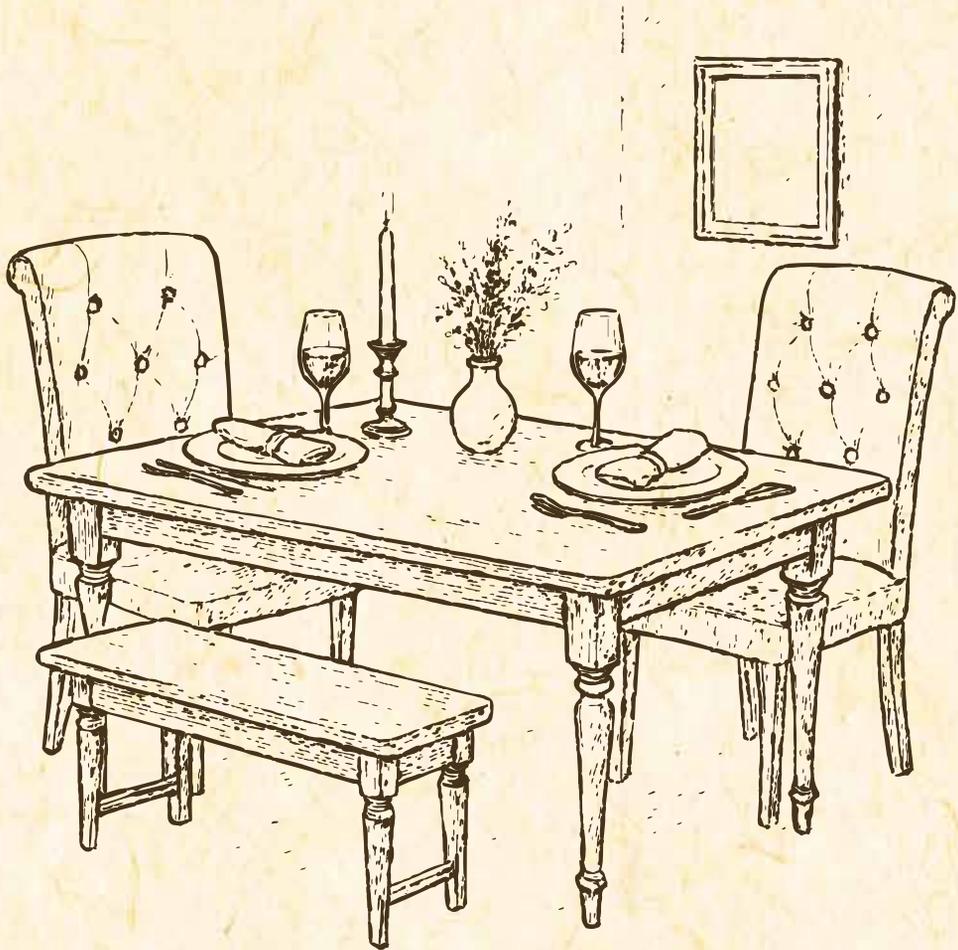
120. **Panna Cota**^{c,g} 7
Mango-Pudding Vietnamese Style

121. **Kem chuối**^{g,e} 8
Gebackene vietnamesische Bananen
mit gerösteten Erdnüssen und Vanilleeis

122. **Gemischte Obstplatte** 8

123. **Kem Dừa Xương Sáo**^{c,g} 6
Kokoseis, Gräser-Gelee

Gather & Savour



Vietnamesische Küche ist mehr als Essen – sie verbindet Herzen und bewahrt familiäre Bindungen.

Jede Mahlzeit ist eine Gelegenheit Liebe zu teilen, Herzen zu verbinden und unvergessliche Erinnerungen zu schaffen. Im King Deli Potsdam feiern wir das Beisammensein als zentralen Teil der vietnamesischen Kultur.

DRINKS

Aperitif

Hugo	8	Aperol Spritz	8
Wildberry Lillet <i>Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry</i>	8	Updown Beer <i>Tiger Beer, Orange, Erdbeere, Limette</i>	8

Classic Soft Homemade

Chanh đá <i>Limette, Kumquat, Minze, brauner Zucker</i>	6.5
Vietnam Line <i>Limette, Erdbeere, Orangensaft</i>	6.5
Mango Lassi <i>Mit Kokosmilch (vegan)</i>	6.5

Vietnamese Signature

Hoi An Mango <i>Mango, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>	6.5
Saigon Passion <i>Maracuja, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>	6.5
Danang Lemon <i>Limette, Minze, Sencha</i>	6.5
Peach Lemongrass Tea <i>Pfirsich, Zitronengras, schwarzer Tee</i>	6.8
Kumquat Hanoi <i>Kumquat, schwarzer Tee</i>	6.8
Matcha Latte ^g <i>Matcha, Milch nach Wahl</i>	6.8
Matcha Strawberry ^g <i>Matcha, Zucker, Erdbeere, Milch nach Wahl</i>	6.8
Matcha Coco Cream ^g <i>Matcha, Kokoseis, Kokosmilch</i>	6.8
Oolong Cream Foam ^g <i>Oolong-Tee, Creme-Schaum</i>	6.8



*Topping

Grüntee-Gelee	0.9	Ei-Schaum	0.9
Kristall-Gelee	0.9	Gräser-Gelee	0.9
Veganer Käse-Schaum	0.9	Mix-Gelee	0.9

Tea

Sencha 4.5
Sencha -Tee mit Gojibeeren

Jasmine Tea 4.5
Grüntee mit Jasminblüten

Keng's Ginger Tea 5.5
Ingwer, Minze, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

Mint Tea 5.5
Minze, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig

Water

0.33L

0.75L

Still / Medium

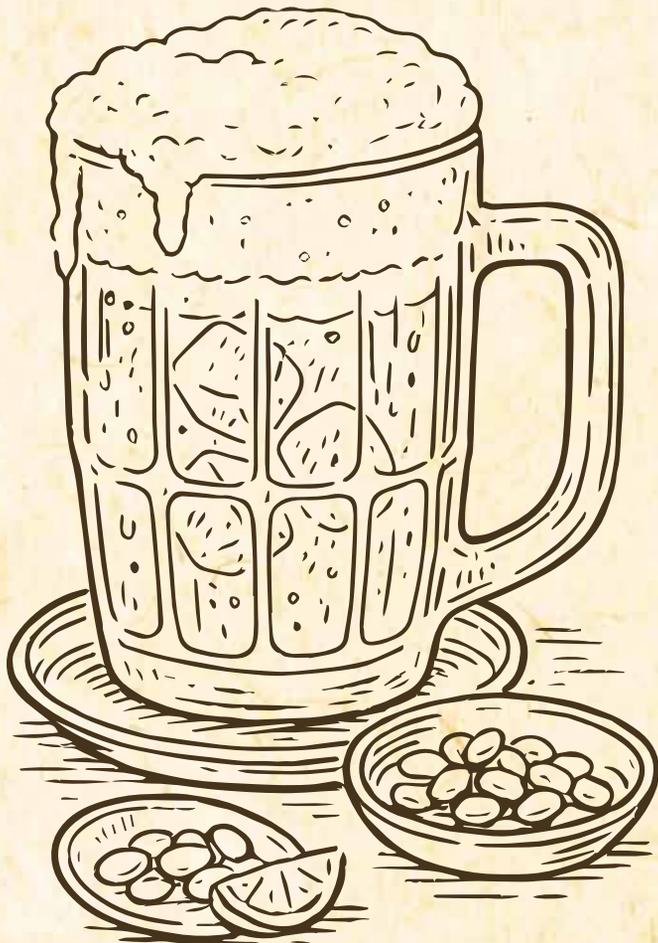
3.6

6.5



Bier

Warsteiner Pils (vom Fass)	0.4L	5
Tiger Beer	0.33L	4
König Ludwig Hefeweizen	0.5L	4.9
König Ludwig Kristallweizen	0.5L	4.9
König Ludwig Hefe-Alkoholfrei	0.5L	4.9



Vietnamesischer Kaffee – Tiefer Geschmack von Land und Leuten

Kaffee in Vietnam ist mehr als ein Getränk – er ist Teil des Lebens und der Kultur.

Vom Straßenkaffee bis zum ruhigen Balkon ist er ein Begleiter durch die Zeit.

Cà Phê Nóng ^{1,g} 5.8
mit Kondensmilch

Cà Phê Sữa Đá (Ice) ^{1,g} 6.5
mit Kondensmilch

Cà Phê Coconut ^{1,g} 6.5

Grass Jelly Coffee ^{1,g} 7
Kaffee, Milch,, Kokoscreme, Gräser-Gelee

Cà Phê Muối ^{1,e,g} 7
pflanzlicher salziger Schaum

Cà Phê Trứng ^{1,g,c} 7
hausgemachtem Eier-Creme



Phin – Vietnamesische Kunst des langsamen Kaffees



Nicht so schnell wie Espresso, nicht so aufwändig wie Pour-over – der Phin-Kaffee tropft langsam und intensiv.

Mit gesüßter Kondensmilch oder Eis wird daraus der unvergessliche "Cà Phê Sữa Đá"

COCKTAILS

Rum

- Mojito 8.5
Rum, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda
- Kumquat Mojito 8.5
Rum, Kumquats, Limette, Ginger Ale
- Silk Lychee 8.5
Rum, Kumquat, Limette, Lychee

Vodka

- Mango Rush 8.9
Vodka, Limette, Kumquat, Mango
- Hanoi Mule 8.9
Vodka, Limette, Kumquat, Thomas Henry Ginger Beer
- Passion Rush 8.9
Vodka, Limette, Kumquat, Maracuja
- Espresso Martini ¹ 10.9
Vodka, vietnamesischer Kaffee, Kahlúa, Kondensmilch

Gin

- Bee's Knee 9.9
Gin, Limette, Honig
- Gin & Tonic 9.9
Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic, Limette, Minze
- Hendrick Cuke 10.9
Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic, Gurke
- Lychee Glow 10.9
Gin, Soda, Lychee, Gurke, Minze

Dark Spirits

- Whiskey's Cola 8.9
Jack Daniel's Whiskey
- Dark Tropic 8.9
Jägermeister, Limette, Maracuja
- Old Fashioned 8.9
Bourbon, Zucker, Bitters
- Godfather 8.9
Whiskey & Amaretto
- Whiskey Sour 11.9
Talisker 10yrs Whiskey, Eiweiß, brauner Zucker

Shots

Jägermeister / Absolut Vodka	4cl	5
Nep Moi <i>vietnamesischer Reiswein</i>	4cl	6
Jack Daniel's Whiskey	4cl	6
Grey Goose Vodka	4cl	8

Weißwein ⁸

	0.2L	0,75FL
Riesling, Bergdolt <i>Deutschland, Pfalz, / frisch, Apfel, Zitrus</i>	7.5	
Chardonnay Weißburgunder, Bergdolt <i>Deutschland, Pfalz / trocken, Pfirsich</i>	7.5	
Keng Deli Cuvée Blanc, Anette Closheim <i>Deutschland, Nahe / trocken, saftig</i>	7.5	24
Grauburgunder, Dr. Koehler <i>Deutschland, Pfalz / nussig, Birne</i>	7.5	26
Grauburgunder vom Kalkstein, Neiss <i>Deutschland, Pfalz / mild, Birne, Orange</i>		25
Weißburgunder, Dreissigacker <i>Deutschland, Rheinhessen / mineralisch, Walnuss</i>		36
Roter Riesling, Jakob Jung <i>Deutschland, Rheingau / vital, Kräuter</i>		32
Grauburgunder, Salwey <i>Deutschland, Baden / würzig, Birne, saftig</i>		35
Grüner Veltliner, Schloss Gobelsburg <i>Österreich, Kamptal / leicht, fruchtbetont, knackig</i>		32

Rosé ⁸

Spätburgunder Rosé, Jakob Jung <i>Deutschland, Rheingau / säftig, Brombeere</i>	7.5	25
Bärentatze Cuvée Rosé, Oliver Zeter <i>Deutschland, Pfalz / trocken erdbeerig</i>		25
Fleur de Rosé, Rings <i>Deutschland, Pfalz / elegant, fruchtig</i>		28.5

Rotwein ⁸

Shiraz Carbenet, Penfolds <i>Südaustralien / pfeffrig, würzig</i>	9	
--	---	--

Allergene

- a enthält Gluten
- b Krebstiere (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- c Eier (und Eierzeugnisse)
- d Fisch (und Fischerzeugnisse)
- e Erdnüsse
- f Sojabohnen
- g Milch und Milcherzeugnisse
- h Sesam (und daraus hergestellte Erzeugnisse)
- k Schalenfrüchte
- i Weichtiere
- j Schwefeldioxid und Sulfite
- l Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 enthält Koffein
- 2 enthält Konservierungsstoffe
- 3 enthält Farbstoff
- 4 enthält Säuerungsmittel
- 5 enthält Süßungsmittel
- 6 enthält Geschmacksverstärker
- 7 enthält Phenylalaninquelle
- 8 enthält Sulfite
- 9 enthält Chinin