

KENG DELI
1986



Payment Methods
Cash
EC (over 20 euros)
Credit Card (over 20 euros)
Tip not Included

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
Tempura Aubergine, 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. **Lachs-Bällchen** ^{d,f} 8.5
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Lachs, Dill
8. **Salmon Crispy** ^{d,f,c} 10.5
Lachs knusprig gebacken,
Cocktail-Unagi-Soße
9. **Wasabi Garnelen** ^c 12.5
Tempura Garnelen,
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 Roll (2stk.)

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

20.	Hühnerbrust	8
21.	Schweinebraten	8
22.	Ente	9
23.	Rinderfleisch	9
24.	Lachs gegrillt	8
25.	Garnelen gebraten^a	9
26.	Tofu gebacken 	7
27.	Avocado 	8
28.	Gänsefleisch	9

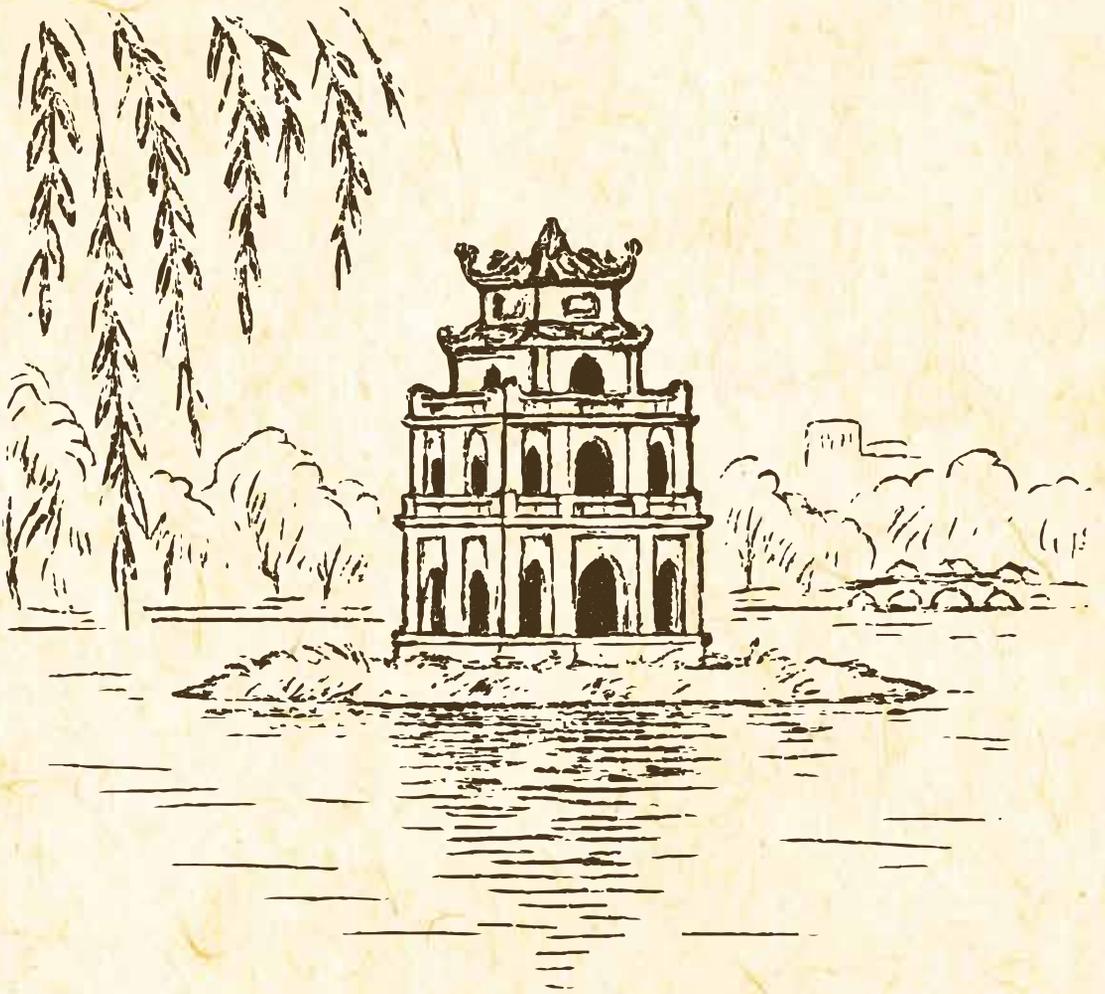
Norden Vietnams – Schlichtheit mit Tiefe

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.

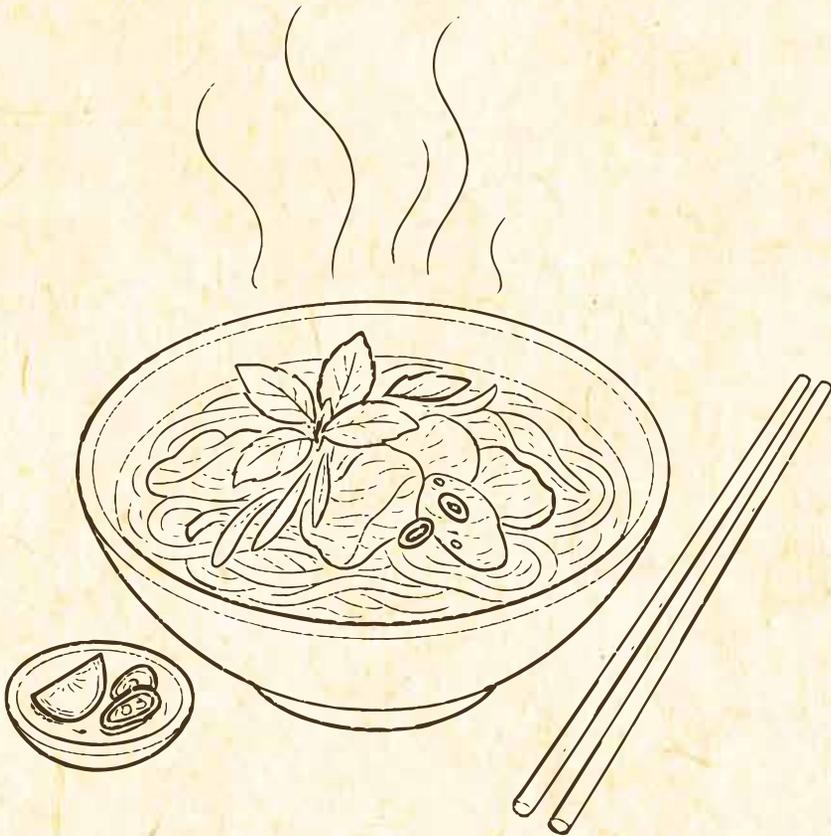


Essen im Norden findet zu jeder Tageszeit statt
In Nordvietnam, besonders in Hanoi, wird den ganzen Tag gegessen. Die Menschen frühstücken gerne auch schon um 6 Uhr morgens und viele Restaurants haben auch spätabends, teilweise nach 22 Uhr, geöffnet.

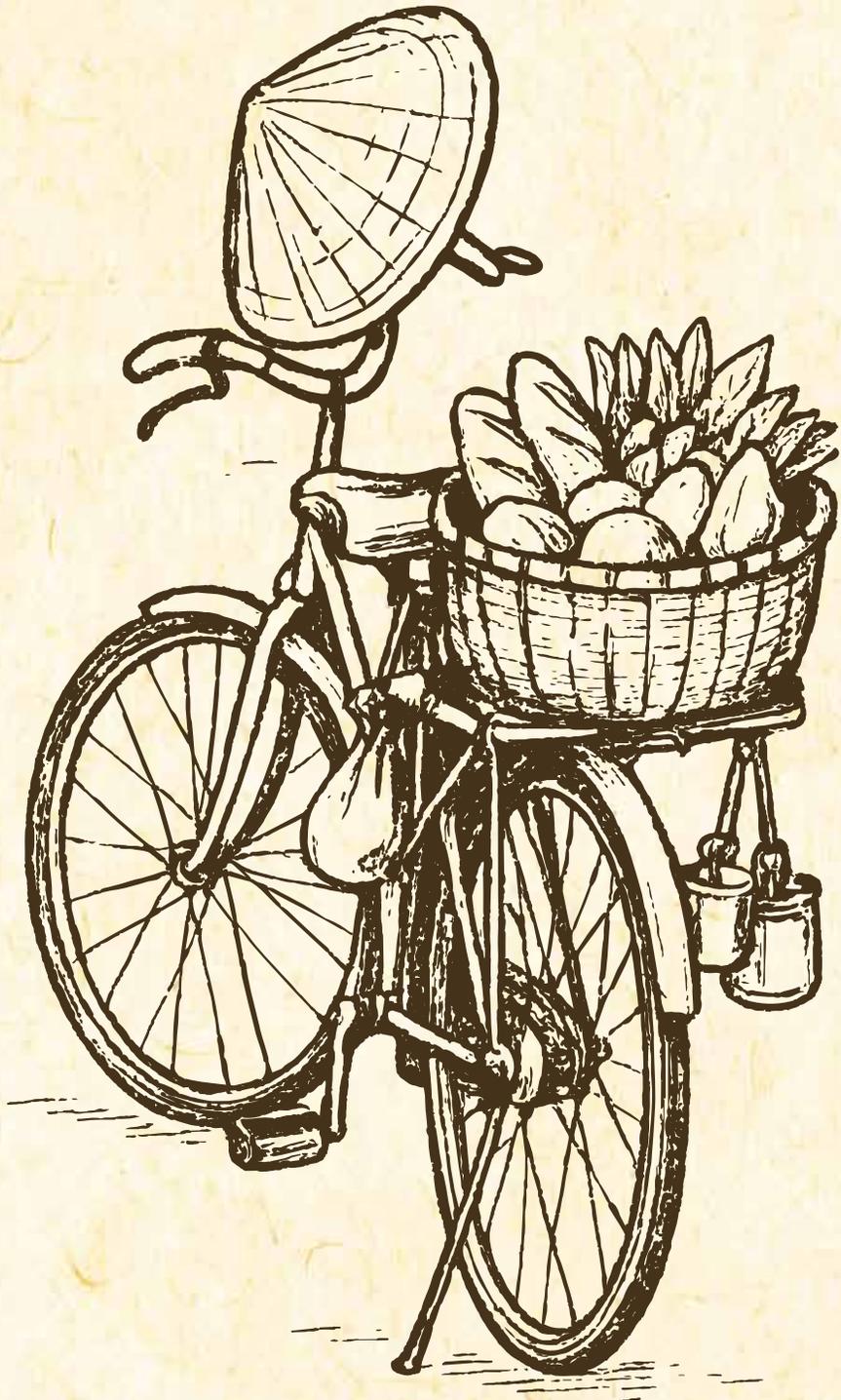
Phở Hà Nội^f

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

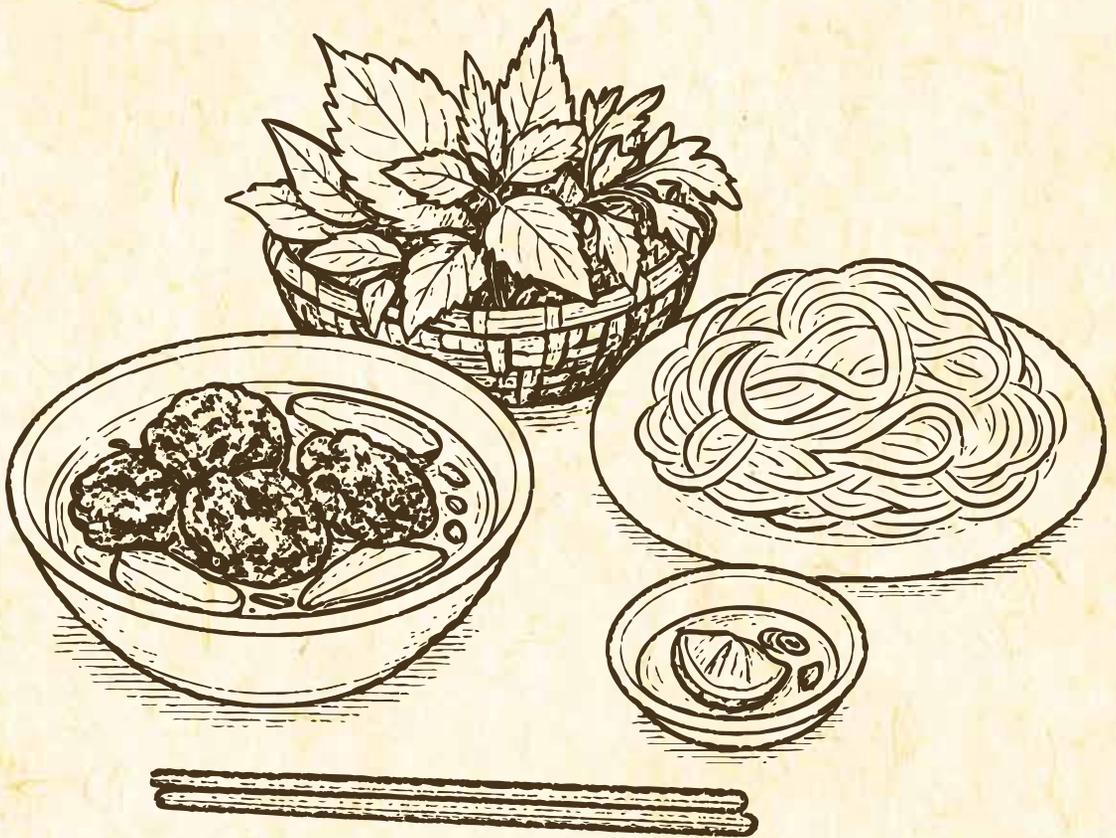
Jede Schüssel Phở basiert auf stundenlang gekochter Rinderbrühe mit geröstetem Ingwer, Sternanis, Zimt und Kardamom – klar, leicht und natürlich süß. Die Nudeln sind weich und werden mit Limette, Chili und Frühlingszwiebeln serviert.



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  Vegane/vegetarische Bällchen	13.9

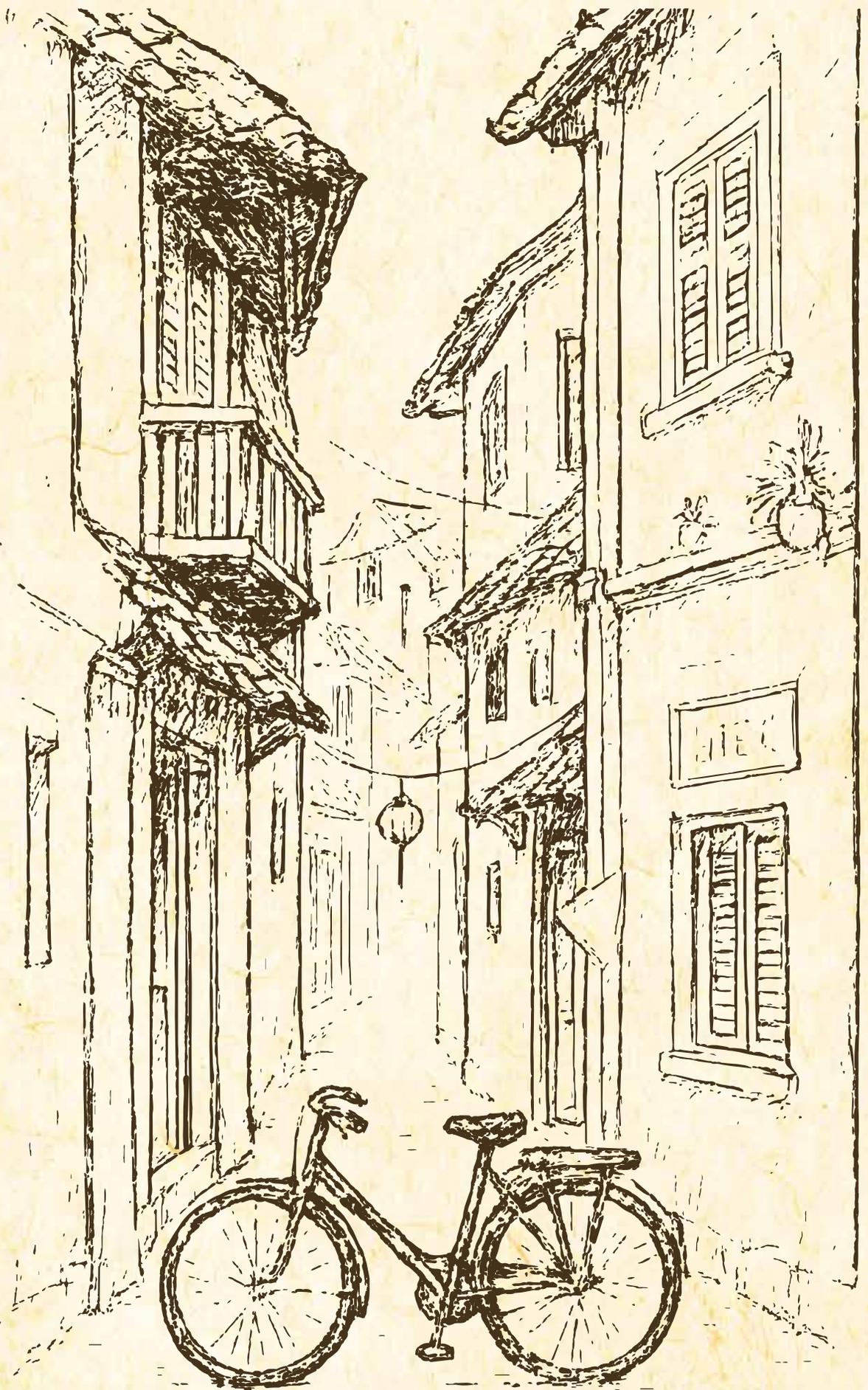


Bún Chả ist ein typisches Mittaggericht aus Hanoi, bestehend aus gegrillten Fleischbällchen und Schweinebauch, Fischsauce-Vinaigrette, Reismudeln und Kräutern.



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.

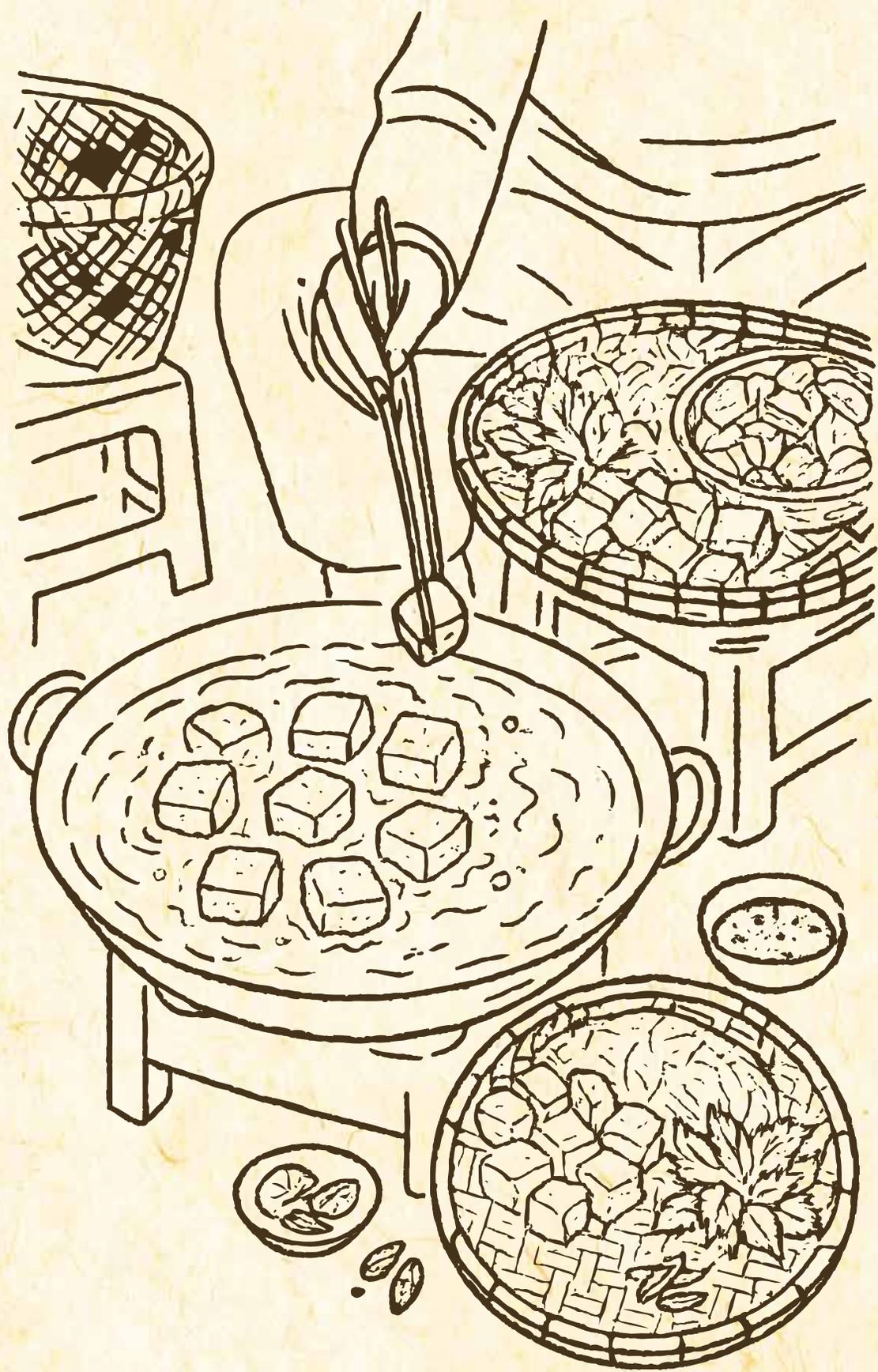
Chả Cá Lã Vọng^{h,e,d}

15.9

Störfilet, Dill, Frühlingszwiebeln, Reismudeln, Kräuter, Erdnüsse,
mam-tom-Soße



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

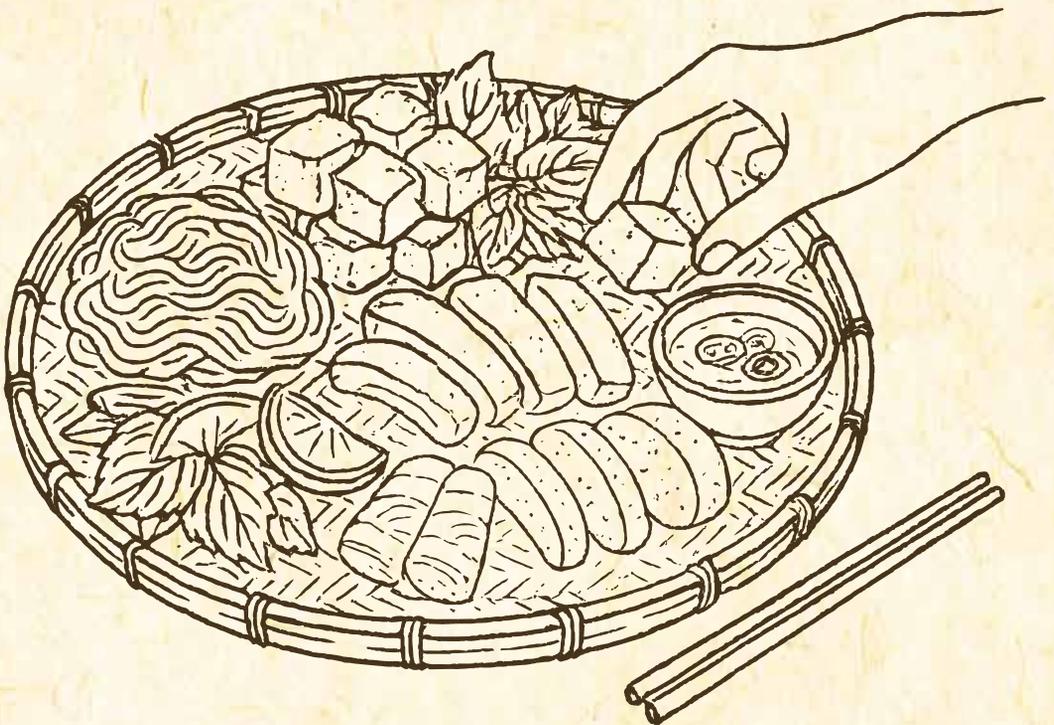


38.

Bún Đậu Mắm Tôm^{f,h}

15.9

Hühnchenschenkel, gebratener Tofu, Reisnudeln, gekochtes Schweinefleisch und Frühlingsrollen, mam tom-Soße und Limette-Chili.



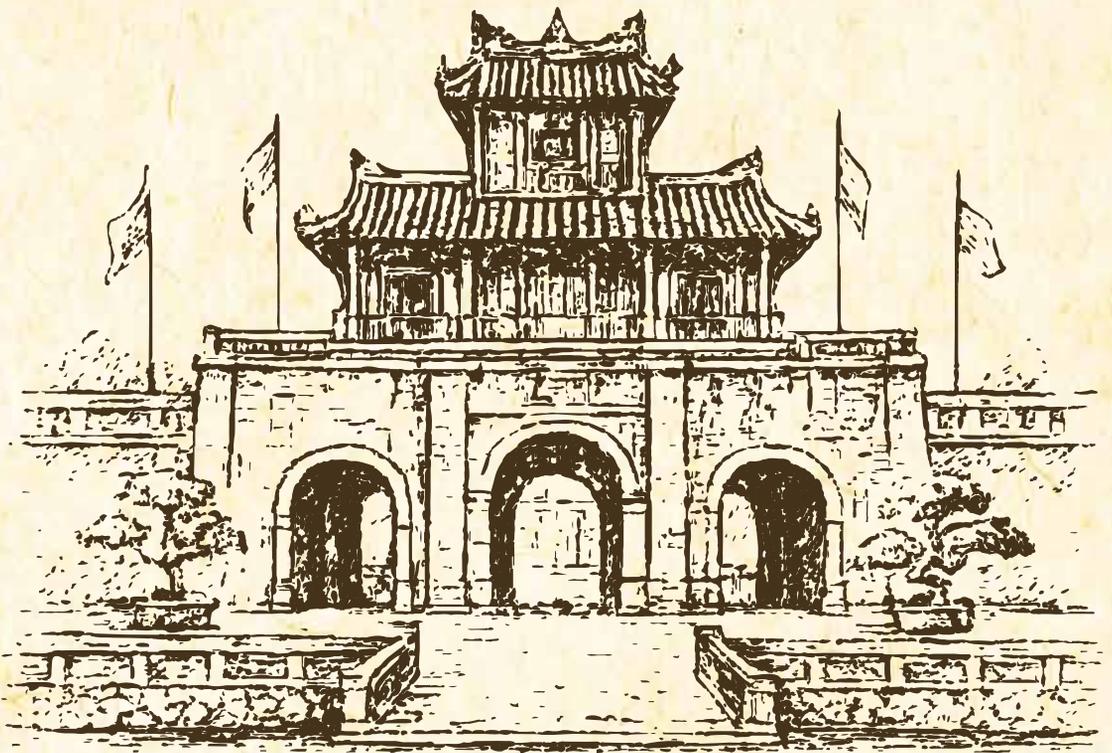
Ein traditionelles Gericht aus dem Norden, entstanden aus einfachen Straßenständen.

Bún đậu mắm tôm gibt es seit etwa dem 18. Jahrhundert, ursprünglich nur mit Nudeln, Tofu und mắm tôm.

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.

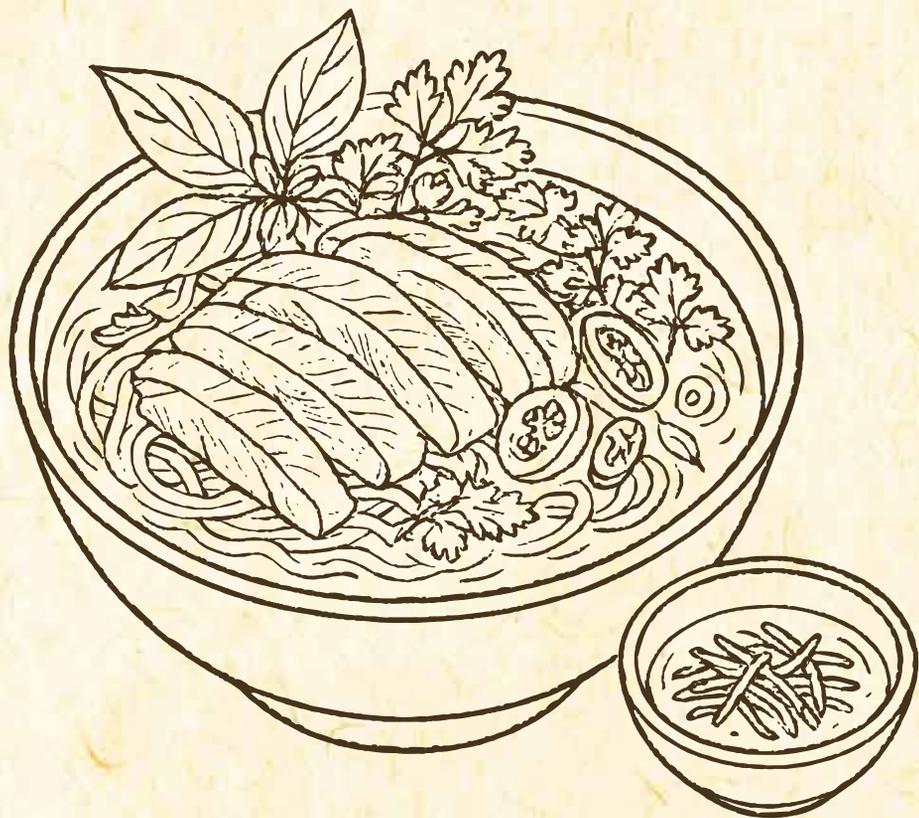
Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von kleinen Gassen in Hue bis zu den Fischerdörfern an der Küste.

39.

Bún Ngan Luộc^f

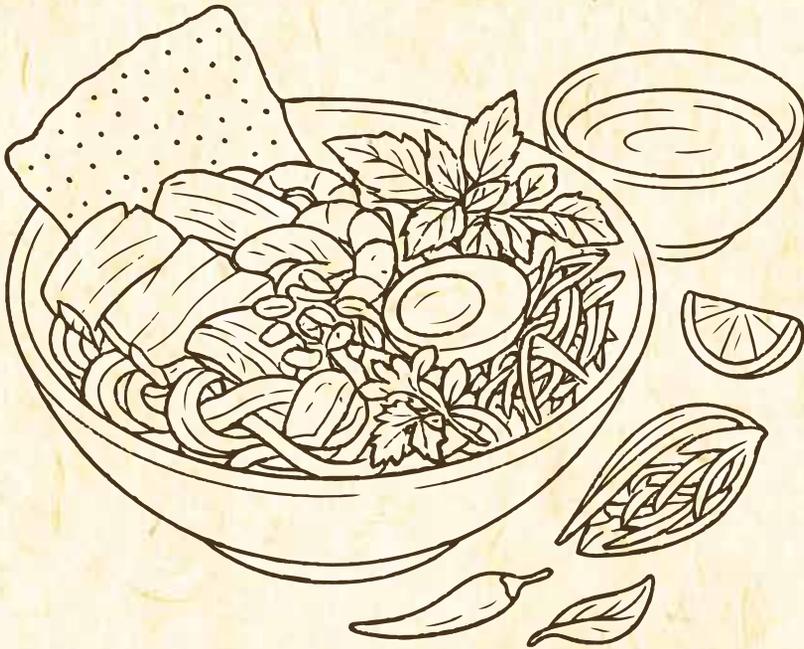
15.9

gekochtes Gänsefleisch, Brühe, Kräuter, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Chili, Reisnudeln oder Glasnudeln.

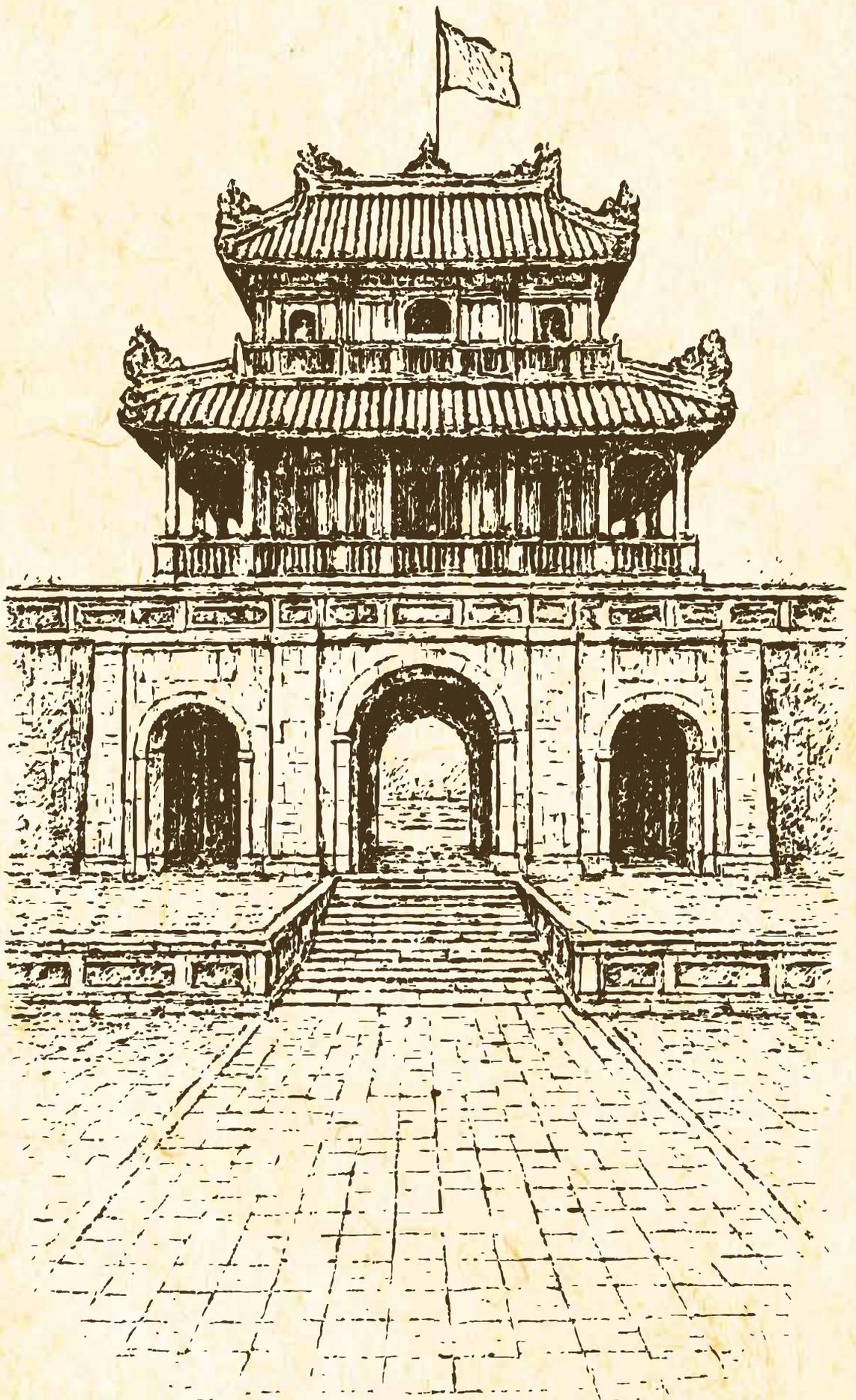




Nudeln, Garnelen, gebratenes Schweinefleisch, Erdnüsse, Frühlingszwiebeln, geschmorte Hähnchenschenkel, Gekochtes Ei

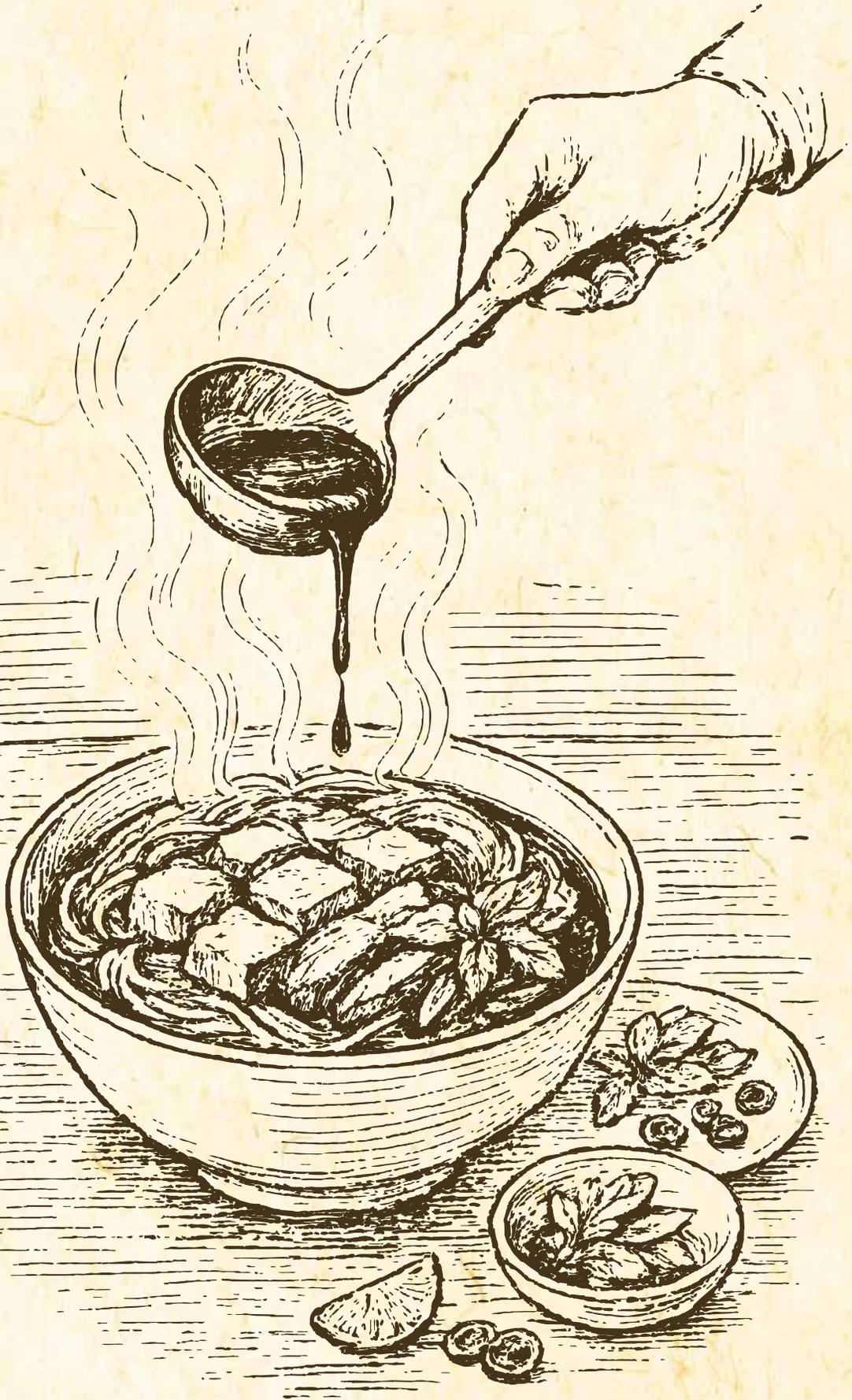


Typisch für die Region Quang Nam bestehen die großen gelben Nudeln aus wenig, aber konzentrierter Brühe, mit Garnelen, gebratenem Hühnchen und Ei.

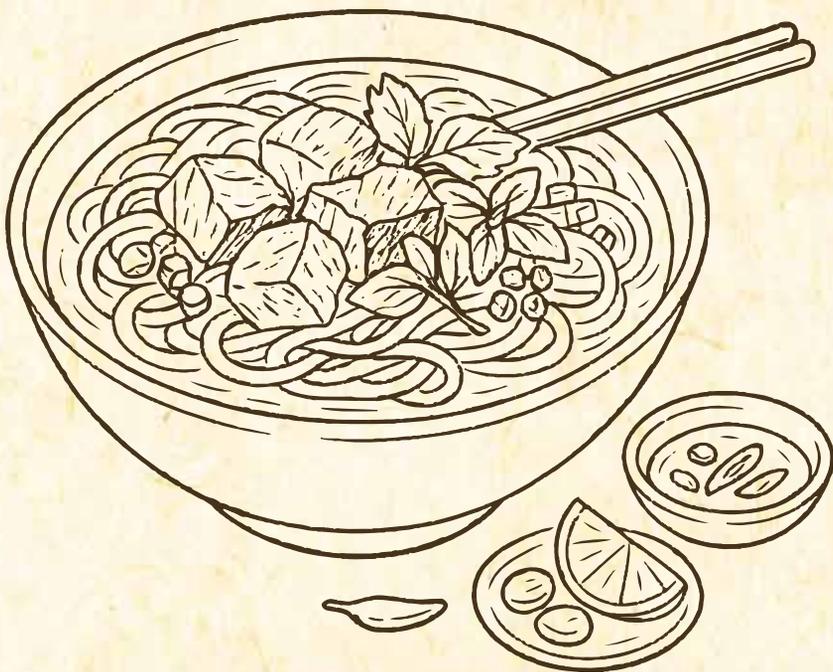


Udon-Nudeln, Störfilet, Lachs-Bällchen, Sauergemüse, Dill, Koriander, Tomaten.

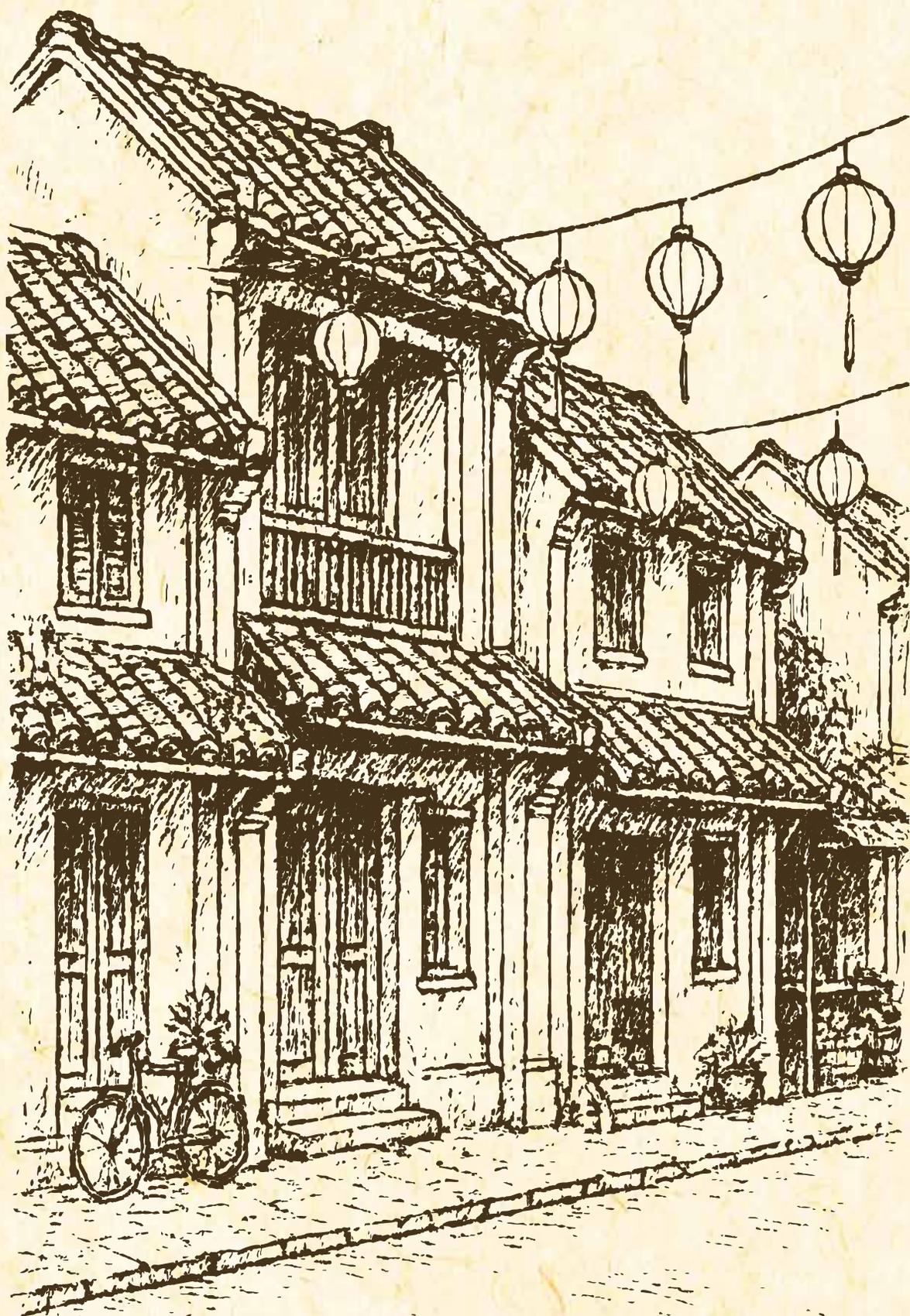




Reisnudeln, geschmortes Rindfleisch, cremige Brühe, Zwiebeln, Karotten.



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



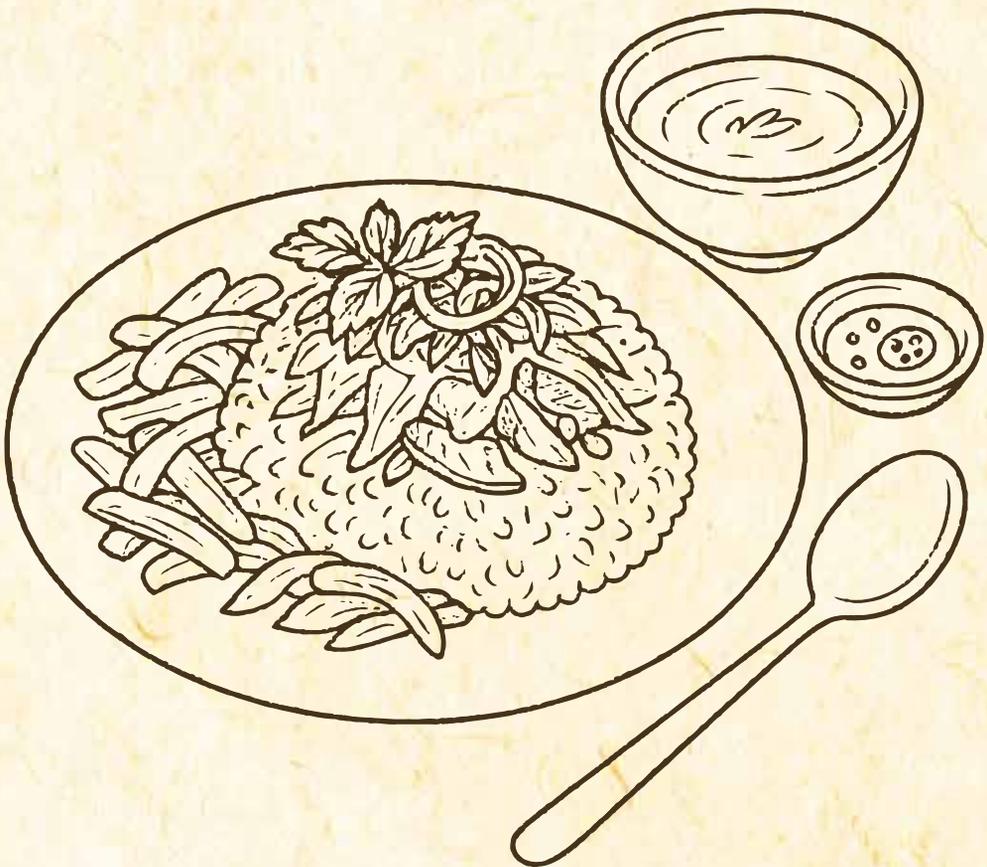
43.

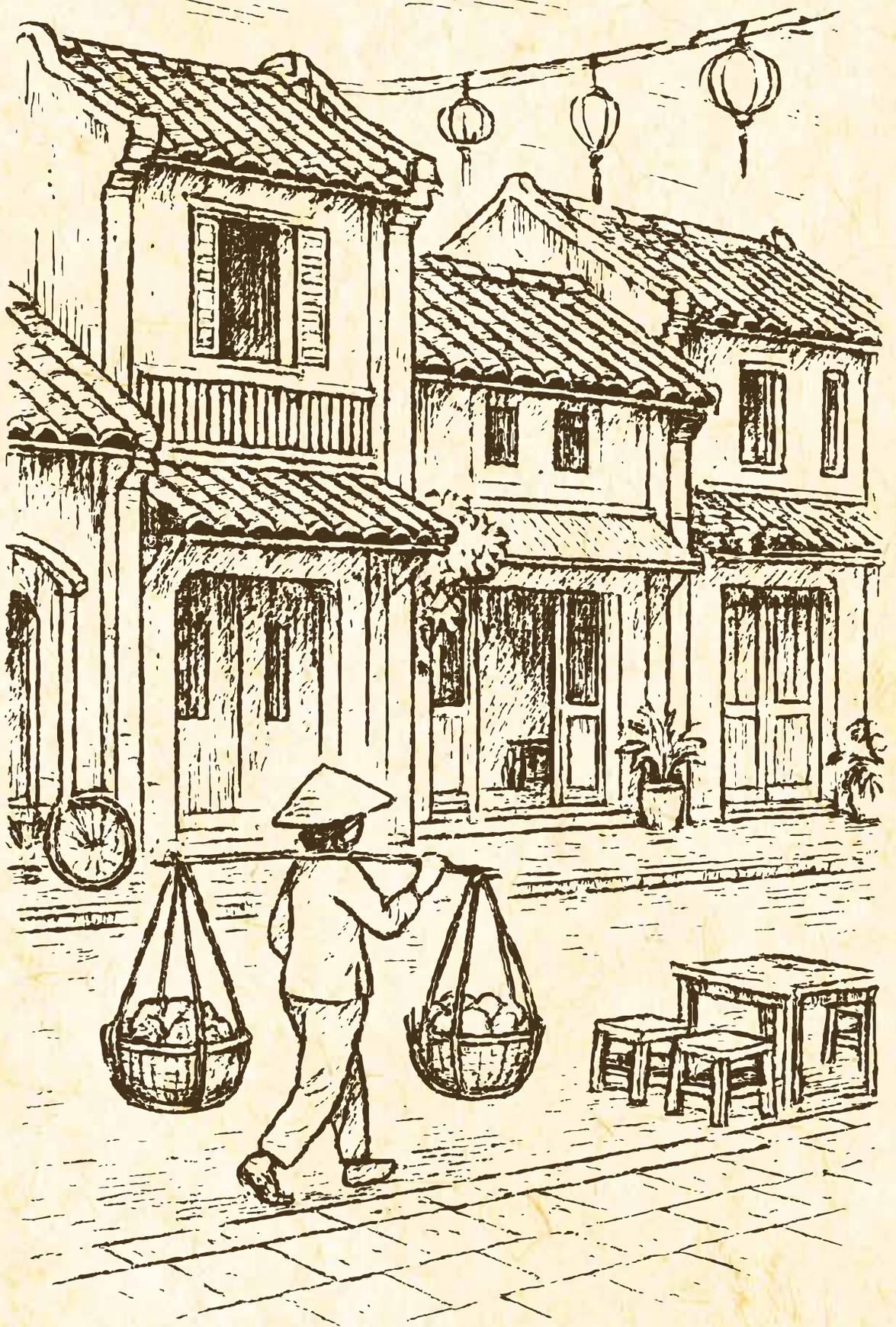
Cơm Gà Hội An^{a,h}

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.





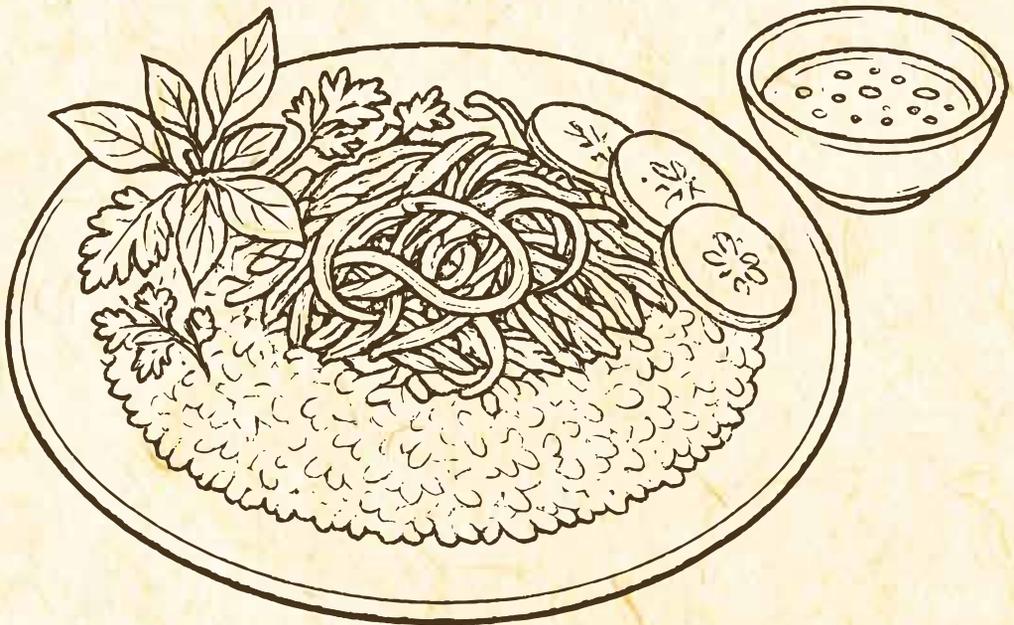
44.

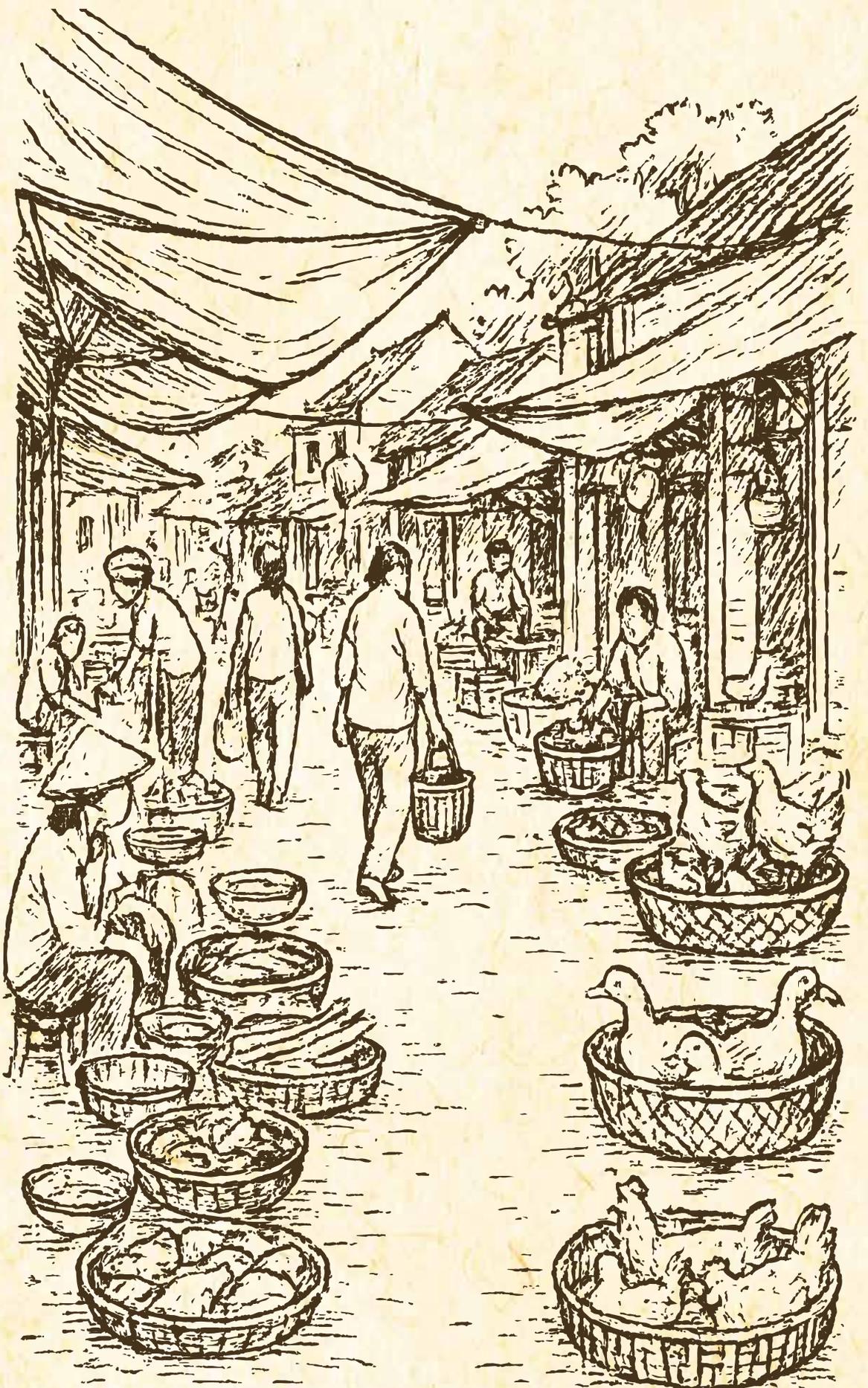
Cơm Vịt Hội An^{a,h}

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.



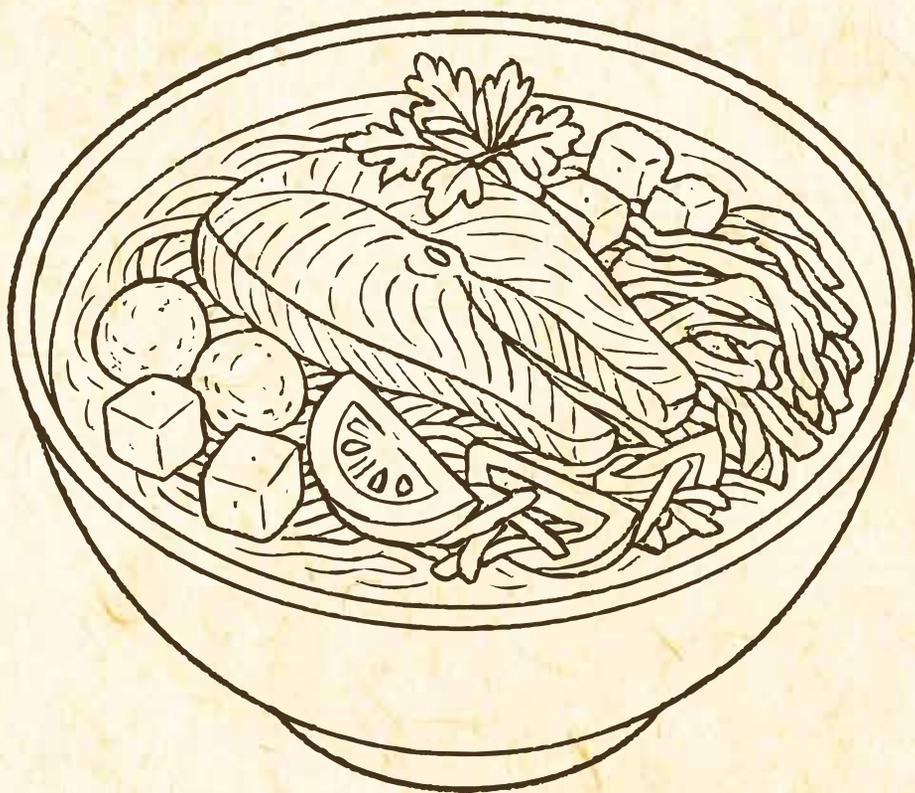


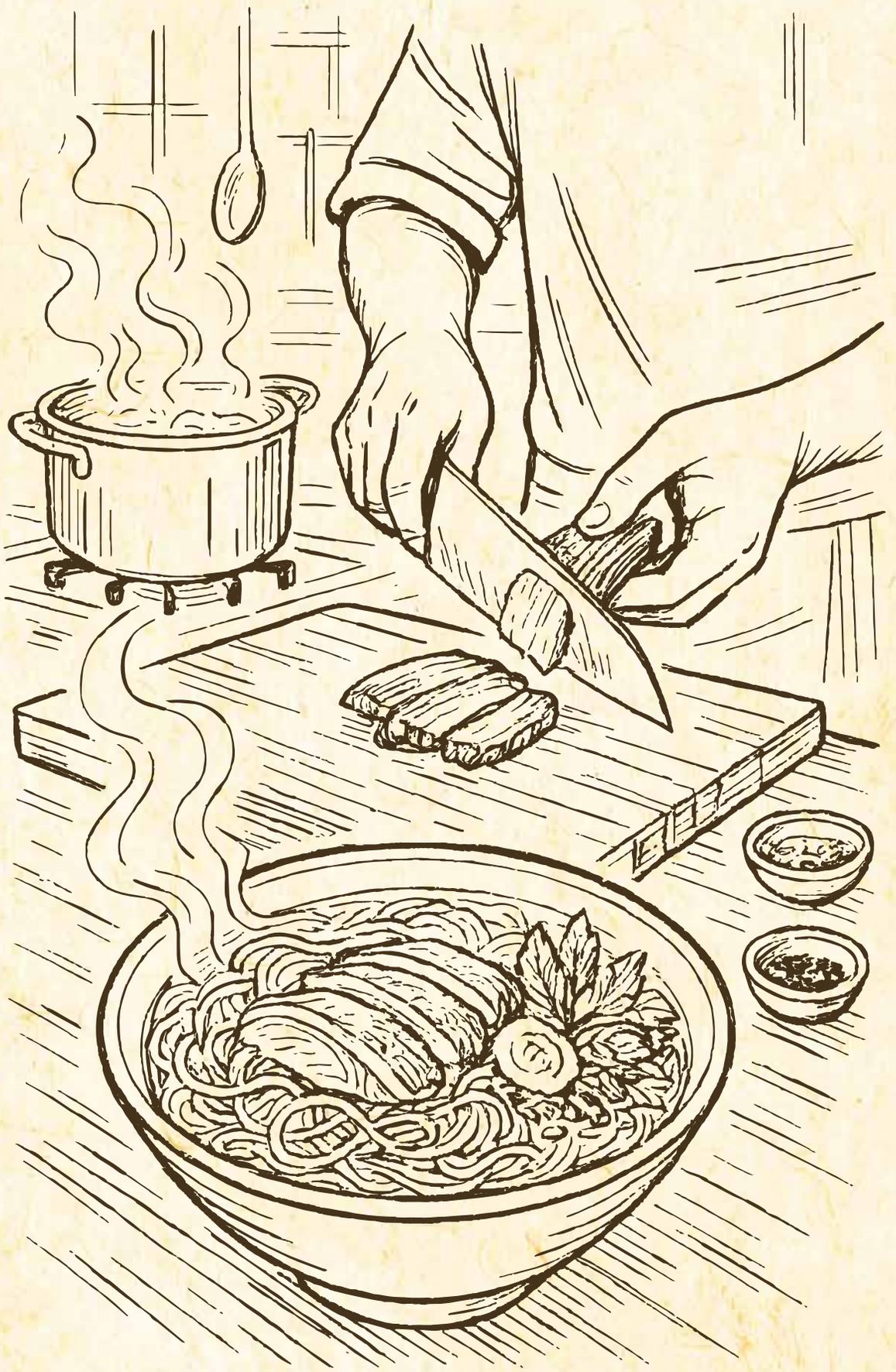
45.

Miến Cá Măng Chua^d

17.9

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



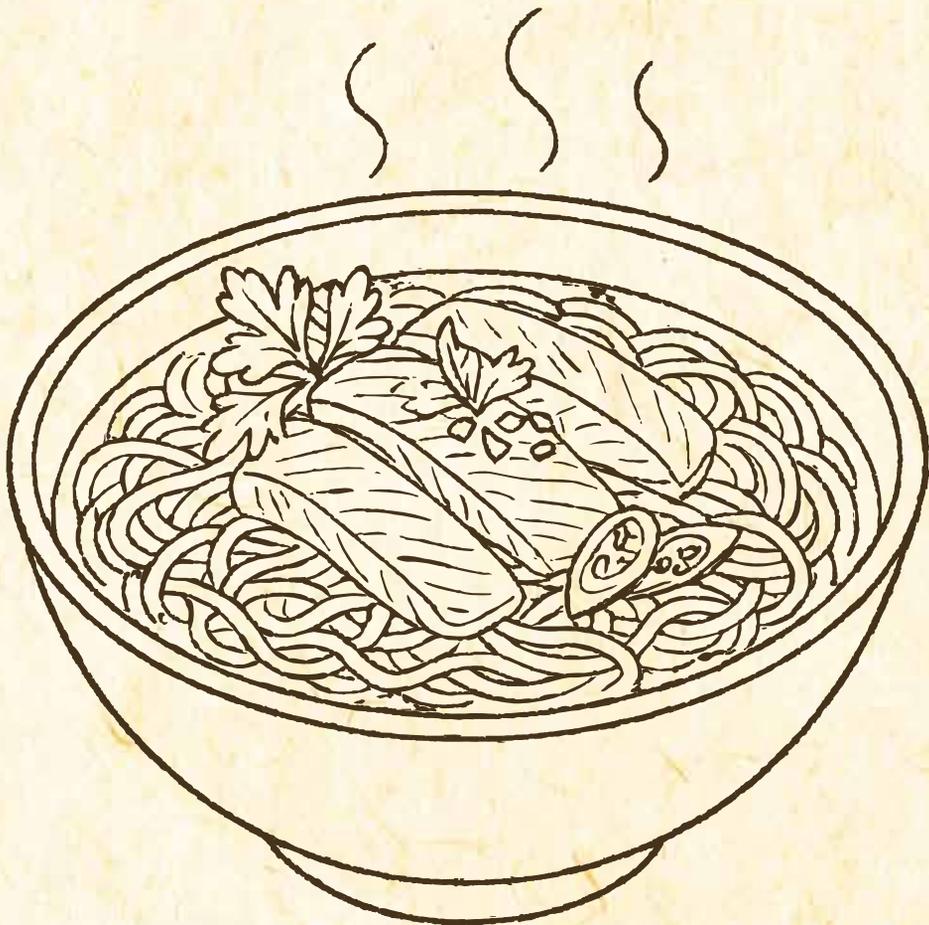


46.

Ramen Ngan Luộc^d

15.9

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



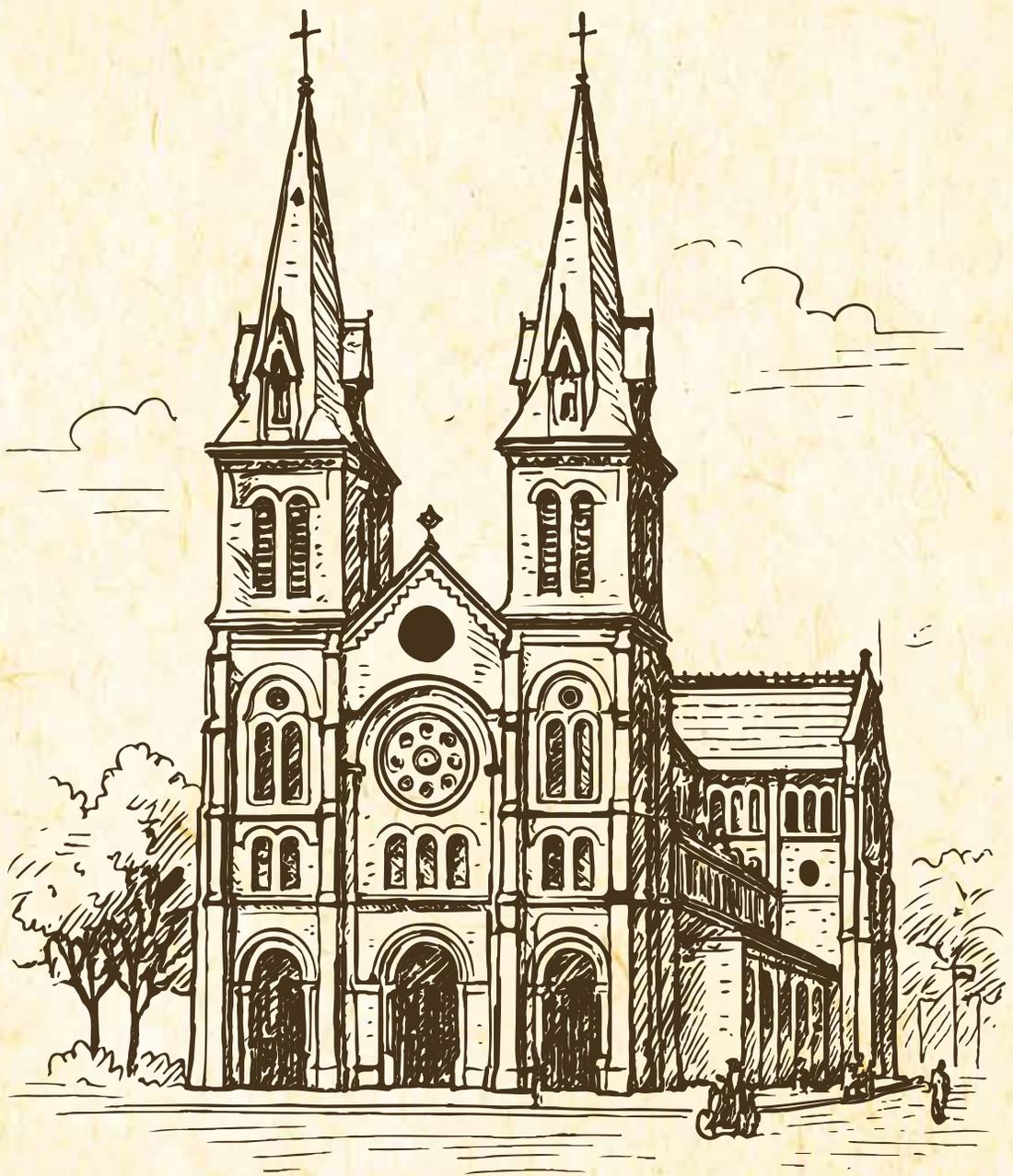
Südvietnam – Frei und großzügig

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.

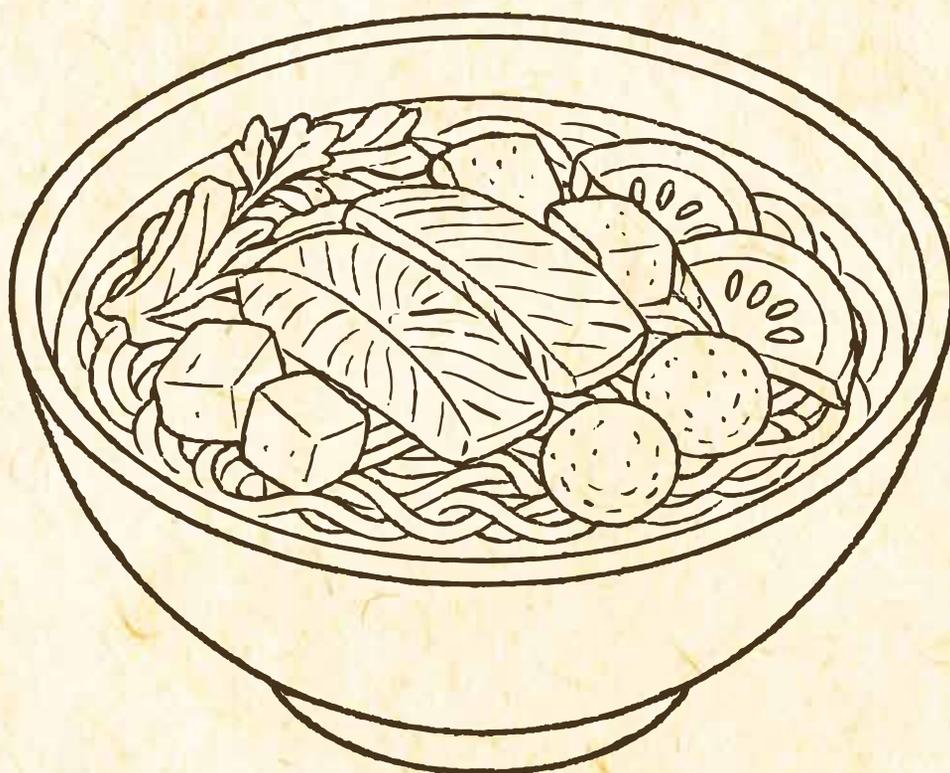


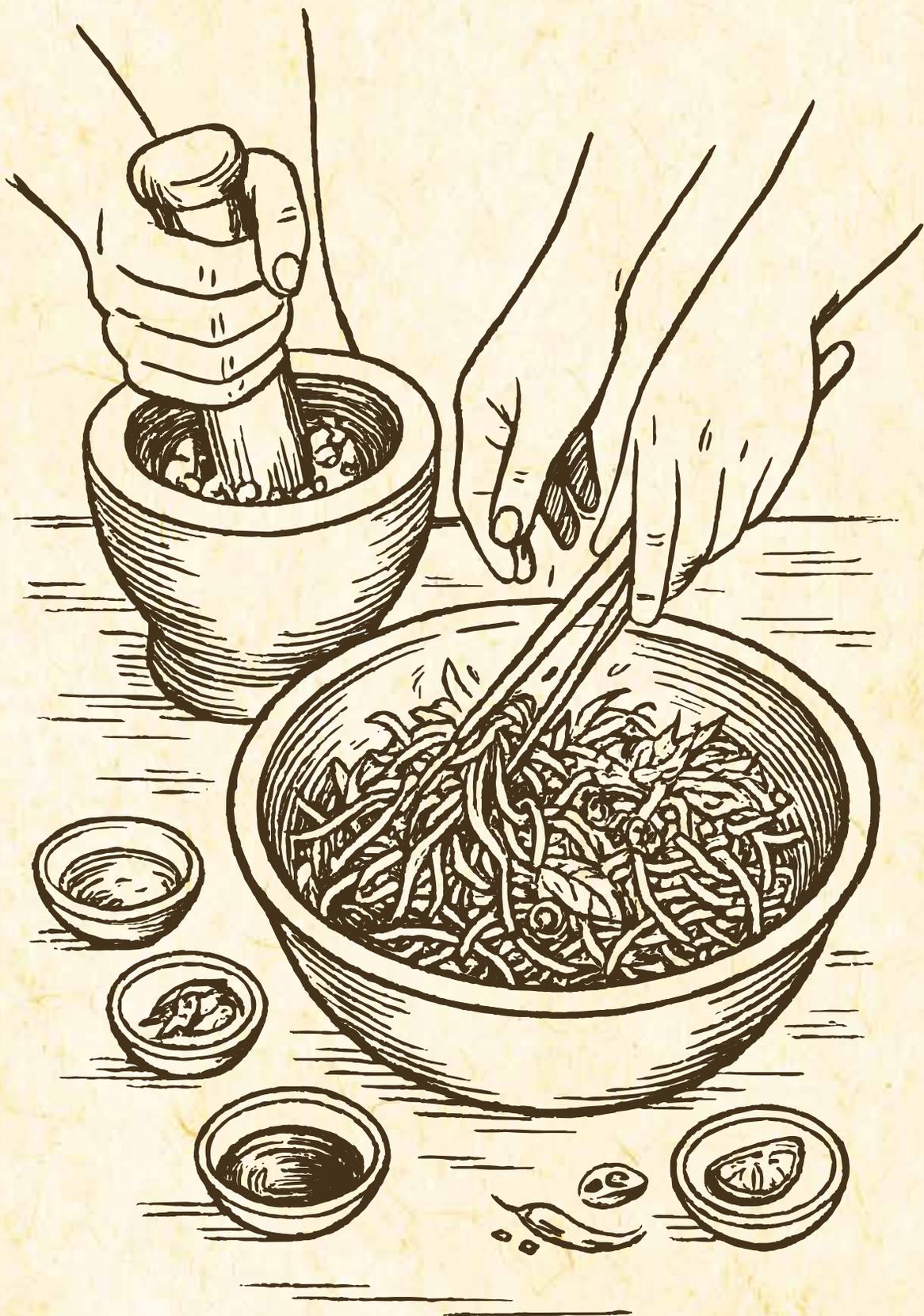
50.

Bún Cá Dưa Chua^d

17.9

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



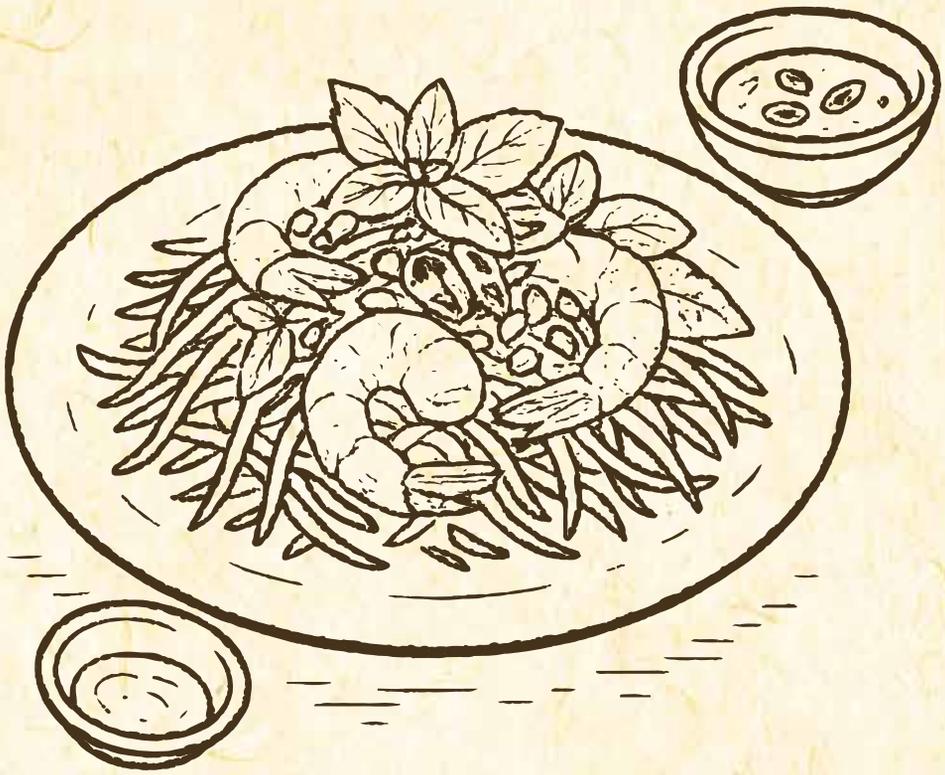


Nộm a,e,c,h

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 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.

61. **Đậu sốt cà chua**^h 14
Tofu wird leicht gebraten und
in süßer Tomatensauce gekocht.
62. **Gà kho gừng**^h 15.5
Huhn wird mit Gewürzen und Kräutern sowie Zucker
karamellisiert geschmort, kräftiger Geschmack, zartes Fleisch.
63. **Thịt quay**^{a,h} 16.5
Fleisch wird mit speziellen Gewürzen mariniert,
außen knusprig gebraten, innen zart.
64. **Cá niêu kho tộ**^{d,h} 17.5
Fisch wird im Tontopf mit Zucker, Pfeffer und traditionellen
Gewürzen geschmort, behält Frische und intensive Sauce.
65. **Cá sốt cà chua**^{d,h} 17.5
Frischer Fisch wird kurz gebraten
und in dicker 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.	Hühnerbrust gegrillt	10.9
72.	knusprige Entenbrust	17.9
73.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	12.9
74.	gebackene Großgarnelen	13.9
75.	Lachs gegrillt mit Dill, Schalotten und Meerrettich	17.9
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.	Lachs gegrillt 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.	Lachs gegrillt mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
89.	gebackener Tofu 	15.9

KIDS MENU

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

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

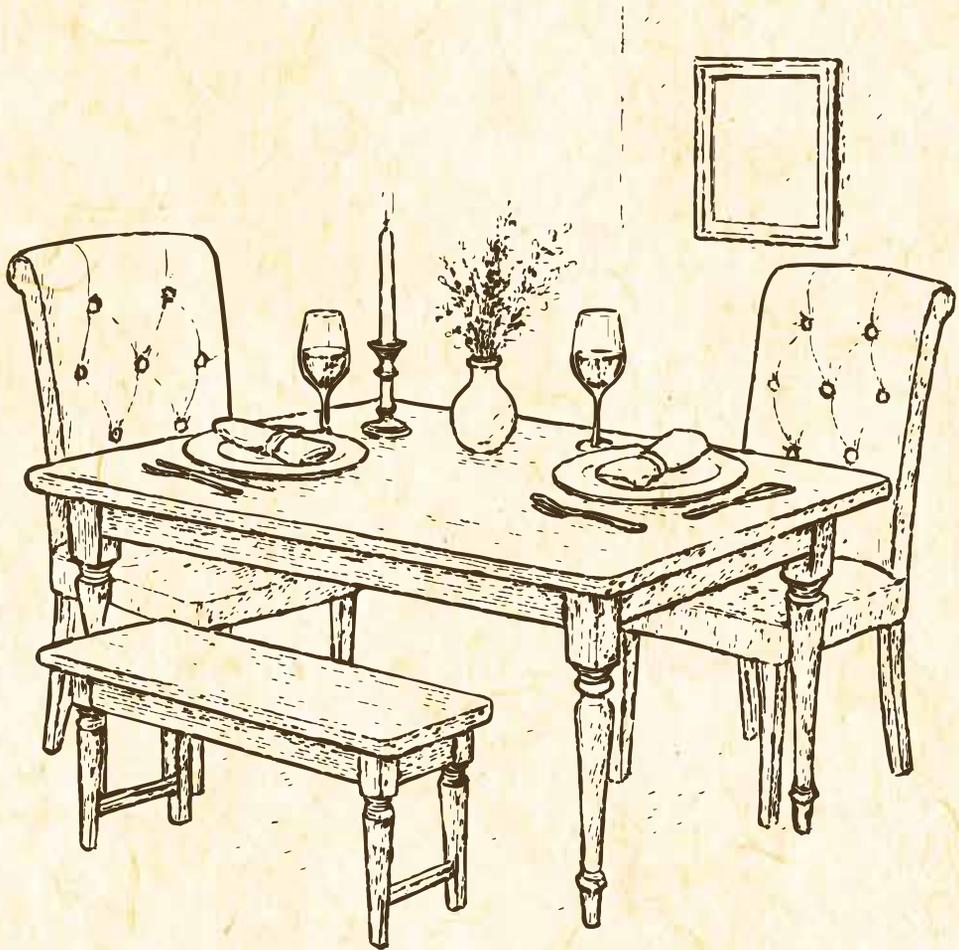
SWEET ENDING

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

121. **Kem chuối** ^{g,e} 8
Gefrorene vietnamesische Bananen mit Kokosnuss
& Gerösteten Erdnüssen & Vanille Eis

122. **Gemischte Obstplatte** 8

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, Strawberry syrup, Lime, Orange</i>	8

Classic Soft Homemade

Chanh đá <i>Lime, Kumquats, Sugar, Mint</i>	6
Vietnam Line <i>Lime, Kumquats, Soda, Orange juice, Strawberry syrup</i>	6
Mango Lassi <i>With coconut milk (vegan)</i>	6

Vietnamese Signature

Hoi An Mango <i>Mango, Mint, Honey, Sugar, Sencha</i>	6
Saigon Passion <i>Passion fruit, Mint, Honey, Sugar, Sencha</i>	6
Danang Lemon <i>Lime, Mint, Honey, Sencha</i>	6
Peach Lemongrass Tea <i>Pfirsich, Lemongras, Schwarzer Tee, Zucker</i>	7
Kumquat Hanoi <i>Kumquat, Schwarzer Tee, Zucker</i>	7
Matcha Latte ^g <i>Matcha, Zucker, Milch</i>	7
Matcha Strawberry ^g <i>Matcha, Zucker, Erdbeere, Milch choice</i>	7
Avocado Coconut cream Smoothie ^g <i>Avocado, Kokosnussmilch, Zucker</i>	7
Oolong Tea Cream Cheese Foam ^g <i>Oolong-Tee, Creme-Schaum, Zucker</i>	7
Grass Jelly Coconut Cream ^g <i>Gräser-Gelee, Kokosnusscreme, Zucker</i>	7



*topping

Gruntea jelly	0.9	Egg cream	0.9
Crystall jelly ball	0.9	Grass jelly	0.9
Vegan Cheese Foam	0.9		

Tea

Sencha 4.5
Sencha tea mit Roji-Beeren

Jasmine Tea 4.5
Grüntee mit Jasminblüte

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

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

Water

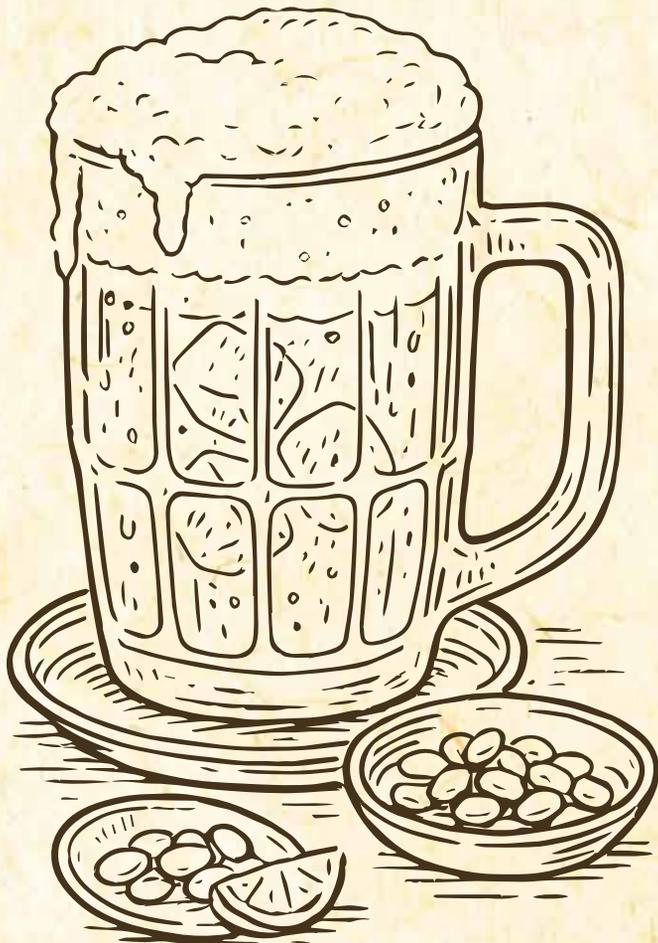
0.2L 0.75L

Still / Sparkling 3.6 6.5



Beer

Tiger Beer	0.33L	4
König Ludwig Hefeweizen	0.5L	4.9
König Ludwig non-alcoholic	0.5L	4.9
Warsteiner on tap	0.4L	5



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
With sweetened condensed milk

Cà Phê Sữa Đá (Ice) ^{1,g} 6.5
With sweetened condensed milk

Cà Phê Coconut ^{1,g} 6.5

Grass Jelly Coffee ^{1,g} 6.5
Kaffee, Gräser-Gelee, Milch,, Kokosnusscreme, Zucker

Cà Phê Muối ^{1,g} 7
Pflanzlicher Salz-Schaum

Cà Phê Trúng ^{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

Havana rum, lime, mint, brown sugar, soda

Kumquat Mojito 8.5

Havana rum, kumquats, lime, brown sugar, ginger ale

Silk Lychee 8.5

Rum, kumquats, lime, lychee

Vodka

Mango Rush 8.9

Vodka, lime, kumquats, mango juice

Hanoi Mule 8.9

Vodka, lime, kumquats, Thomas Henry ginger beer

Passion Rush 8.9

Vodka, lime, kumquats, passion fruit juice

Espresso Martini ^{C,1} 10.9

Vodka, Vietnamese coffee, egg white, Kahlúa, sweet milk

Gin

Bee's Knee 9.9

Gin, lime, honey

Gin & Tonic 9.9

Bombay Sapphire gin, Thomas Henry tonic, mint, lime

Hendrick Cuke 10.9

Hendrick's gin, cucumber, Thomas Henry tonic

Lychee Glow 10.9

Gin, lychee juice, soda, lime, mint

Dark Spirits

Whiskey's Cola		8.9
<i>Jack daniel whiskey</i>		
Dark Tropic		9.5
<i>Jägermeister, lime, passion fruit,, lime juice</i>		
Old Fashioned		9.9
<i>Bourbon, sugar & bitters</i>		
Godfather		9.9
<i>Whiskey & amaretto</i>		
Whiskey Sour ^c		11.9
<i>Whiskey, egg white, Talisker 10 yrs, sugar syrup</i>		

Shots

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

Weißwein

	0.2L	0,75FL
Riesling QbA, trocken	7.5	
<i>Deutschland, Bergdorf/Pfalz - fruchtig, frisch</i>		
Chardonnay Weißburgunder, trocken	7.5	
<i>Deutschland, Bergdorf/Pfalz</i>		
Keng Deli Cuvée Blanc	7.5	24
<i>Fruchtiger, trocken</i>		
Grauburgunder, trocken	7.5	24
<i>Deutschland, Dr.Köhler/Pfalz, Fruchtig, Frisch</i>		
Künstler Riesling Trocken		36
<i>Frisch, trocken, Apfel & Zitrus</i>		
Dreissigacker Weißburgunder		36
<i>Frisch, trocken, Birne & Grapefruit</i>		
Jakob Jung Roter Riesling		36
<i>Trocken, fruchtig, frisch, ideal zu hellem Fleisch & Käse</i>		

Rosé Wein

Rosé Wein	7.5	21
<i>Jung Jakob Spätburgunder, trocken</i>		
<i>VDP. Weingut, Feinherb</i>		

Rotwein

Penfolds Koonunga Hill, trocken	9	
<i>Südaustralien, fruchtig - würzig</i>		

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