



**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**<sup>f</sup> 6.5
2. **Veggie Chien**<sup>a,c,g,h</sup> 6.5  
Aubergine und Paprika-Tempura, Mayo-Teriyaki
3. **Ga Xien**<sup>a,c,g,h</sup> 7  
Gegrillte Hühnerspieße,  
Teriyaki Soße
4. **Ha Cao**<sup>a,b,c,g,h</sup> 7  
Teigtaschen mit Garnelen, Sesam  
(auf Wunsch vegetarisch)
5. **Wantan Chien**<sup>a,b,h</sup> 7  
Teigtaschen mit Schweinefleisch,  
Süß-Sauer-Soße
6. **Nem**<sup>a,b,h</sup> 7  
Gebackene Frühlingsrollen mit feingehackten Garnelen,  
Krebsfleisch, Süß-Sauer-Soße
7. **Chả Cá**<sup>a,c,g,h</sup> 8.5  
Lachs-Bällchen gefüllt mit Zwiebeln, Dill
8. **Salmon Crispy**<sup>a,c,g,h</sup> 10.5  
Knusprig gebackener Lachs,  
Cocktail-Unagi-Soße
9. **Tôm Chiên Cốm**<sup>a,c,g,h</sup> 12.5  
Garnelen-Tempura,  
Mayo-Teriyaki
10. **Lachs Tataki**<sup>a,c,g,h</sup> 13.5  
Flambierter Lachs, Sesam,  
Frühlingszwiebeln, Ponzu Soße

---

## Summer Rolls ( 2 Stk.)

---

Reispapier-Mantel gefüllt mit frischem Salat,  
Rucola, Gurke, Karotten, Sesam, Hoishin-Soße  
wahlweise mit Chili-Ingwer-Dressing

12.	<b>Hühnerbrust</b>	8
14.	<b>Rindfleisch</b>	8
15.	<b>gegrillter Lachs</b>	9
16.	<b>gebackene Garnelen<sup>a</sup></b>	9
17.	<b>gebackener Tofu</b>	7
18.	<b>Avocado</b>	8
19.	<b>Gänsefleisch</b>	9

## Kokos Suppe

mit Champignons, Kürbis und cremiger Kokosmilch  
abgeschmeckt mit Lauchzwiebeln und Koriander.

20.	<b>Hühnerbrust</b>	7
21.	<b>Tofu</b>	7
22.	<b>Garnelen</b>	8

## Small Mix Salat

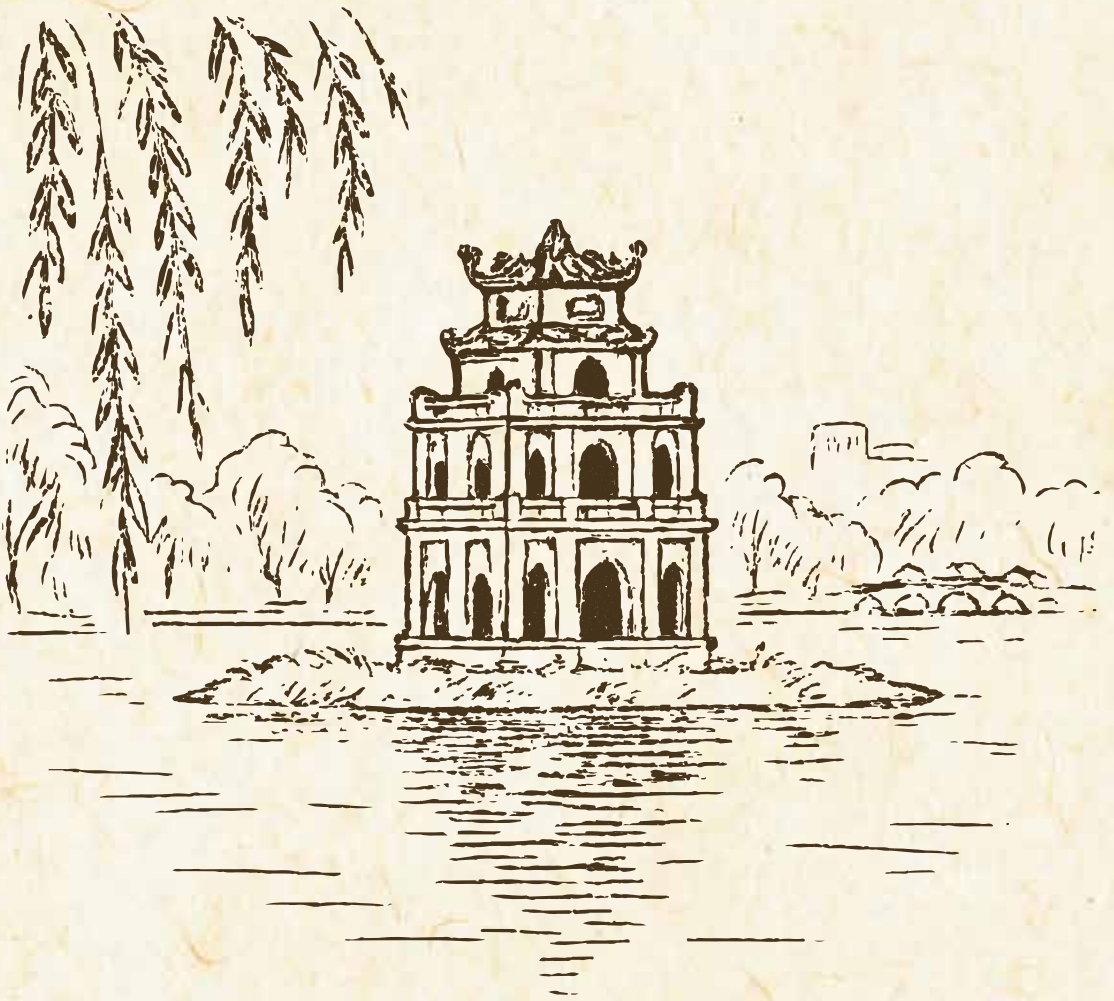
Knackiger gemischter Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Rucola, Sojasprossen, Erdnüssen.  
Verfeinert mit Spezialsoße nach Kengdeli Style.

23.	<b>Hühnerbrust</b>	11.9
24.	<b>Tofu</b>	11.9
25.	<b>Garnelen</b>	13.9

# 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<sup>f</sup>

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.	<b>Phở Gà</b> Hähnchen	13.9
31.	<b>Phở Bò</b> Rindfleisch	13.9
32.	<b>Phở Đặc Biệt</b> Rindfleisch, Fleischbällchen	14.9
33.	<b>Phở Tofu</b>	13.9



Bún Chả ist ein typisches Mittaggericht aus Hanoi, bestehend aus gegrillten Fleischbällchen und Schweinebauch, Fischsauce-Vinaigrette, Reisnudeln, eingelegtes Gemüse 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.



35.

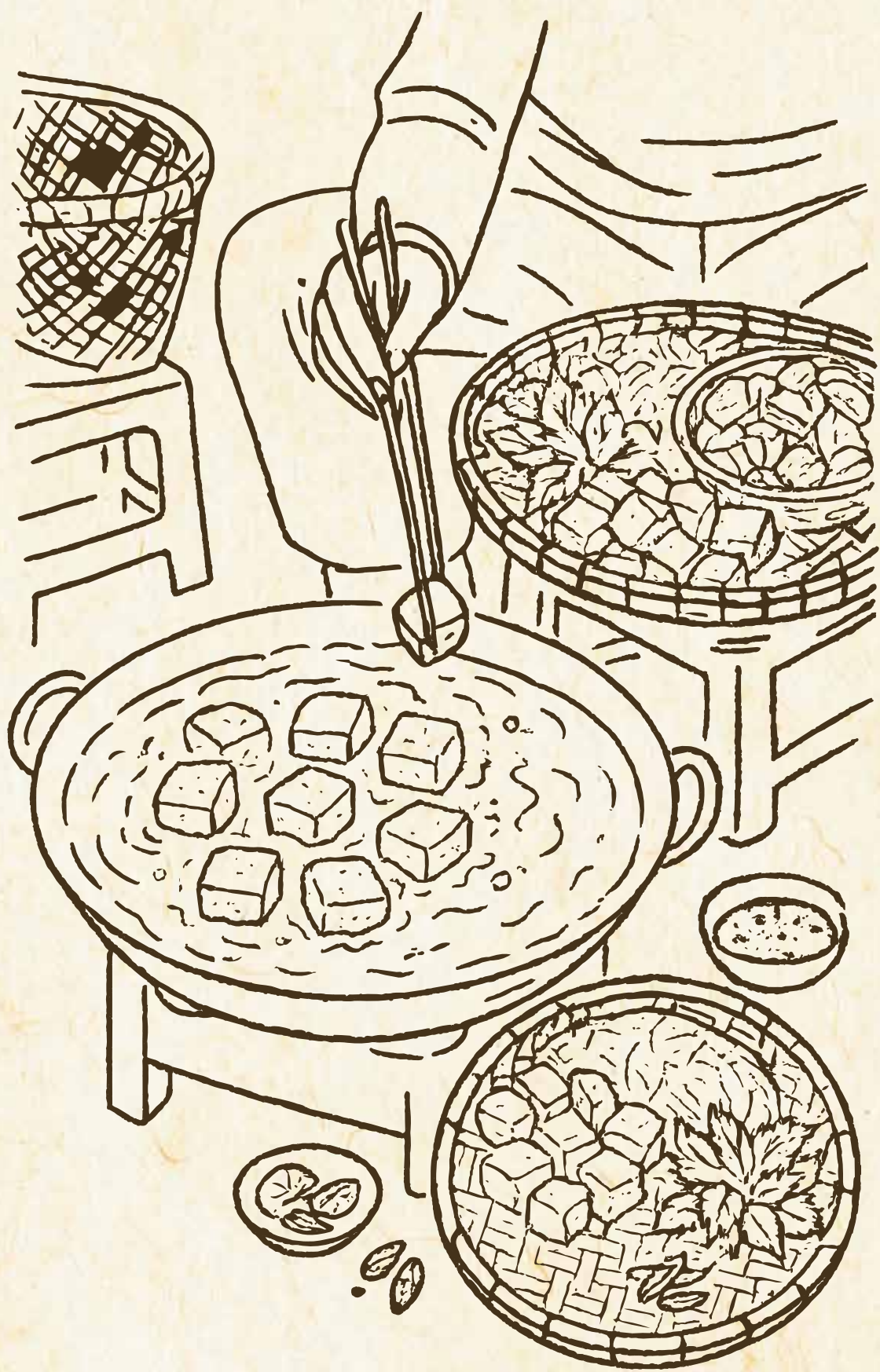
## Chả Cá Lã Vọng<sup>b,d,e,h</sup>

17.9

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



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

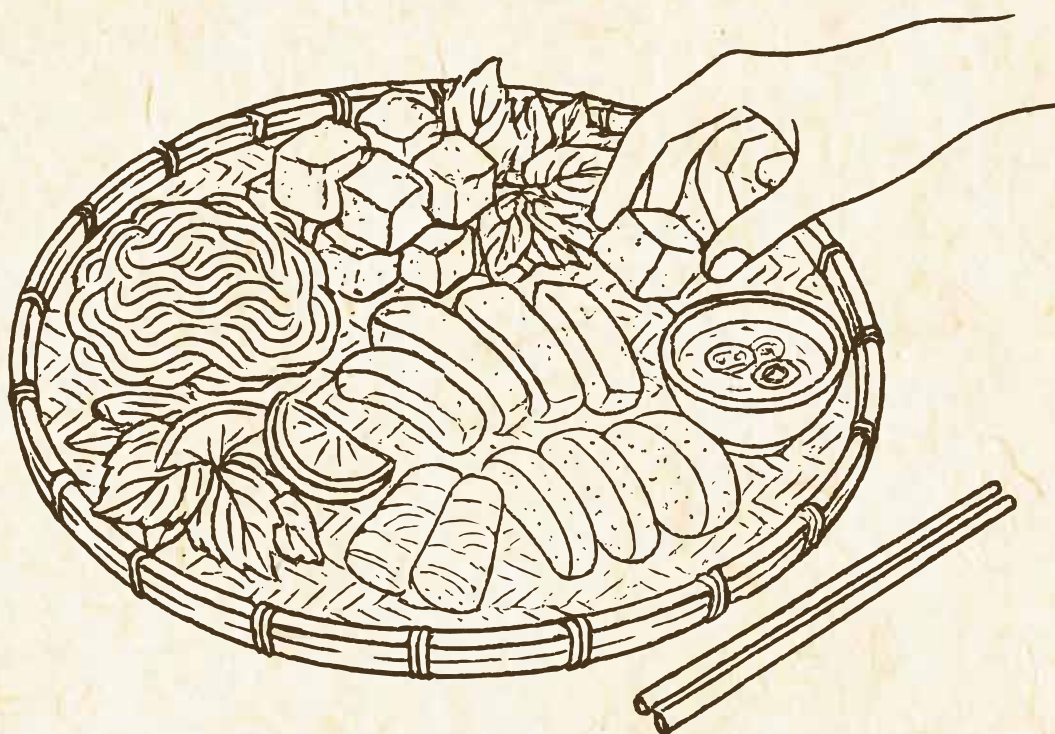


36.

## Bún Đậu Mắm Tôm<sup>f,h</sup>

17.9

Hühnchenschenkel, gebratener Tofu, Frühlingsrollen, Reishnudeln 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".

# 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.



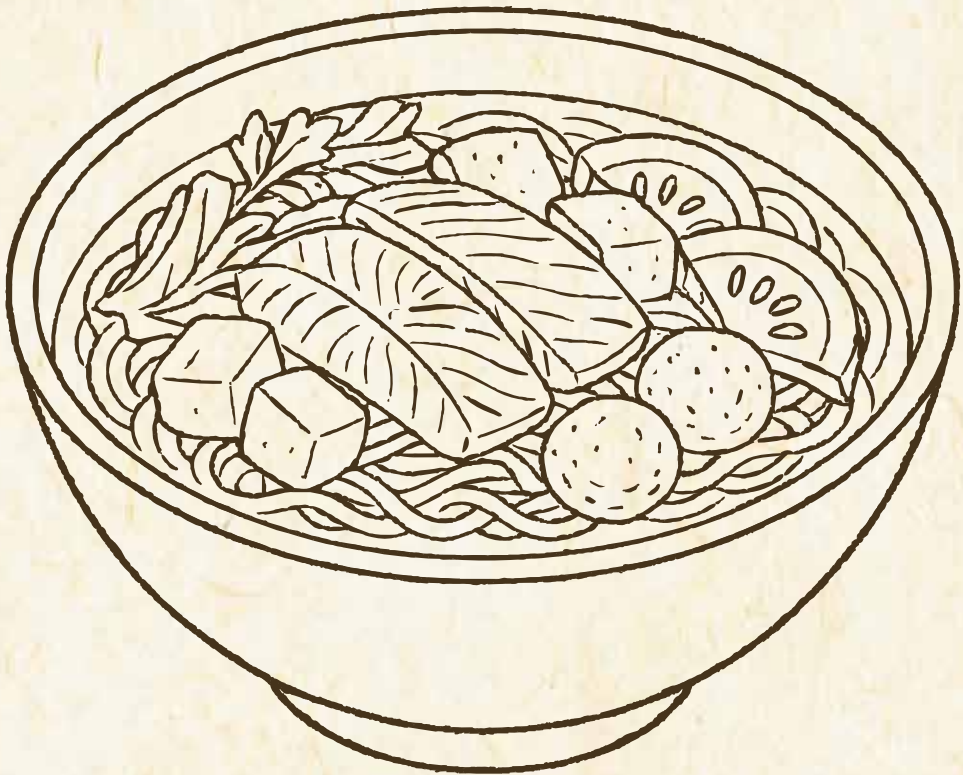
Aufgrund des rauen Klimas und der reichen Tradition sind die Gerichte sorgfältig zubereitet und ausgewogen im Geschmack. Jedes Gericht erzählt eine Geschichte – von kleinen Gassen in Hue bis zu den Fischerdörfern an der Küste.

37.

## Bún Cá Dưa Chua<sup>d</sup>

17.9

Reisnudel-Suppe mit Lachsfilet, Tomaten, eingelegte Senfgemüse, Kräuter, Sojasprossen, Kaiserschoten, Zwiebeln, Koriander, Ingwer



KENG DELI



38.

## Mỳ Quảng<sup>c,d,e</sup>

17.9

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

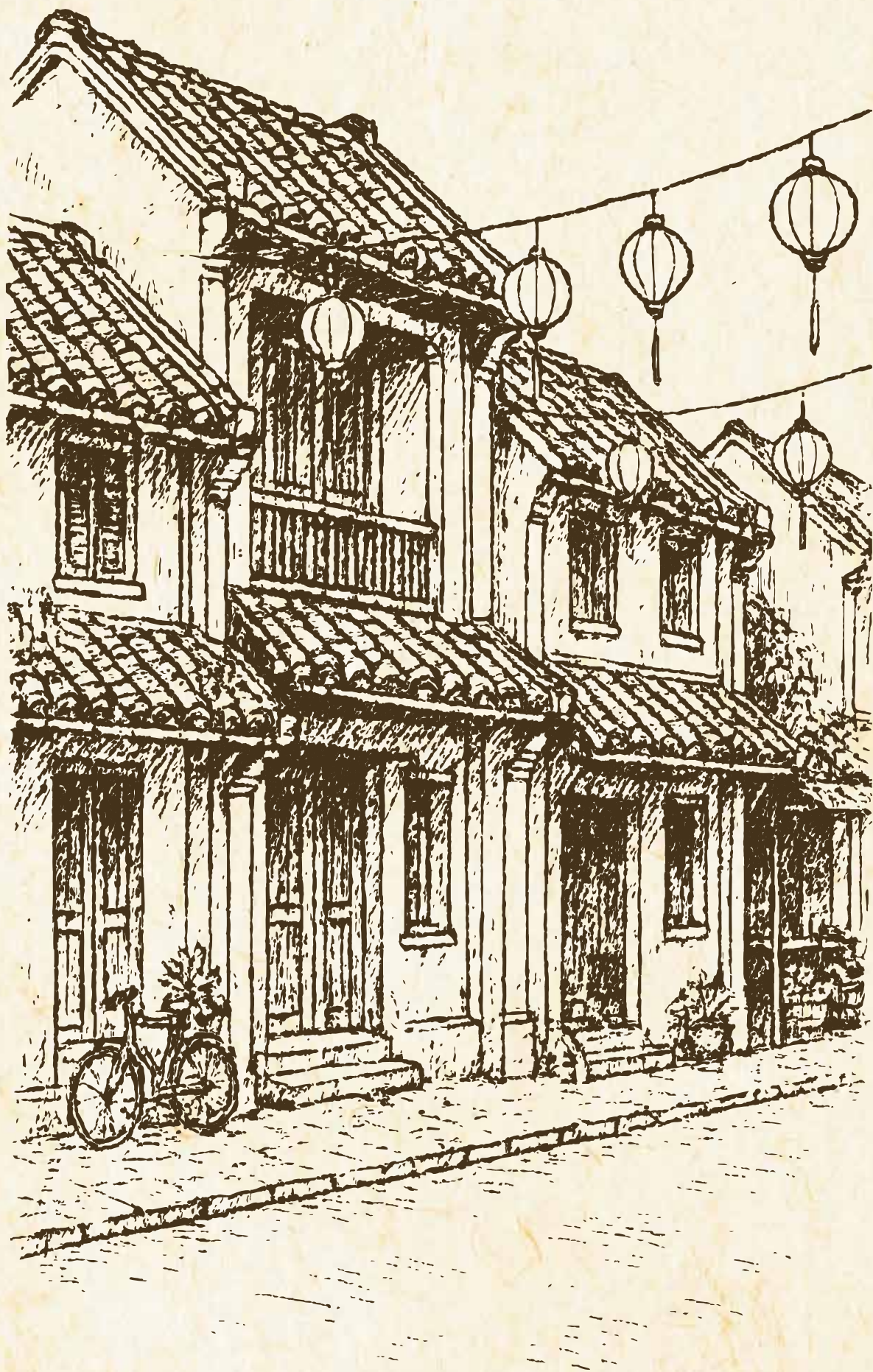


Typisch für die Region Quang Nam bestehen die großen gelben Nudeln aus wenig, aber konzentrierter Brühe, mit Garnelen, gebratenem Hühnchen und Ei.



Udon-Nudelsuppe, Lachs-Bällchen, Sauergemüse, Dill,  
Koriander, Tomaten.

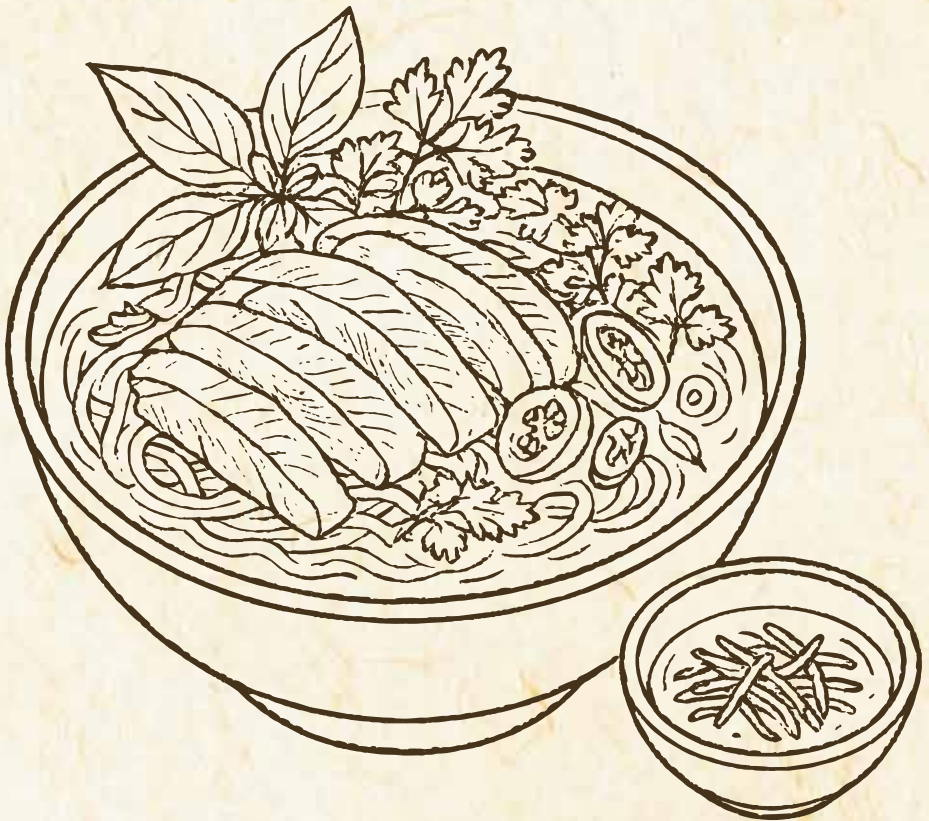




## Bún Nam Bộ <sup>a,c,d,e,f,h</sup>

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräuter, Sojasprossen, Erdnüssen  
abgeschmeckt mit Tomaten-Avocado-Salsa.  
Verfeinert mit Vinaigrette nach Kengdeli Style.

- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 40. | gegrillter Hühnerbrust                                   | 15.9 |
| 42. | knusprige Entenbrust                                     | 17.9 |
| 43. | geschnetzeltes Rinderhüftsteak<br>mit Schalotten         | 17.9 |
| 44. | gegrillter Lachs<br>mit Dill, Schalotten und Meerrettich | 18.9 |
| 46. | gebackener Tofu  | 15.9 |
| 47. | Phnompenh Frühlingsrollen                                | 16.9 |

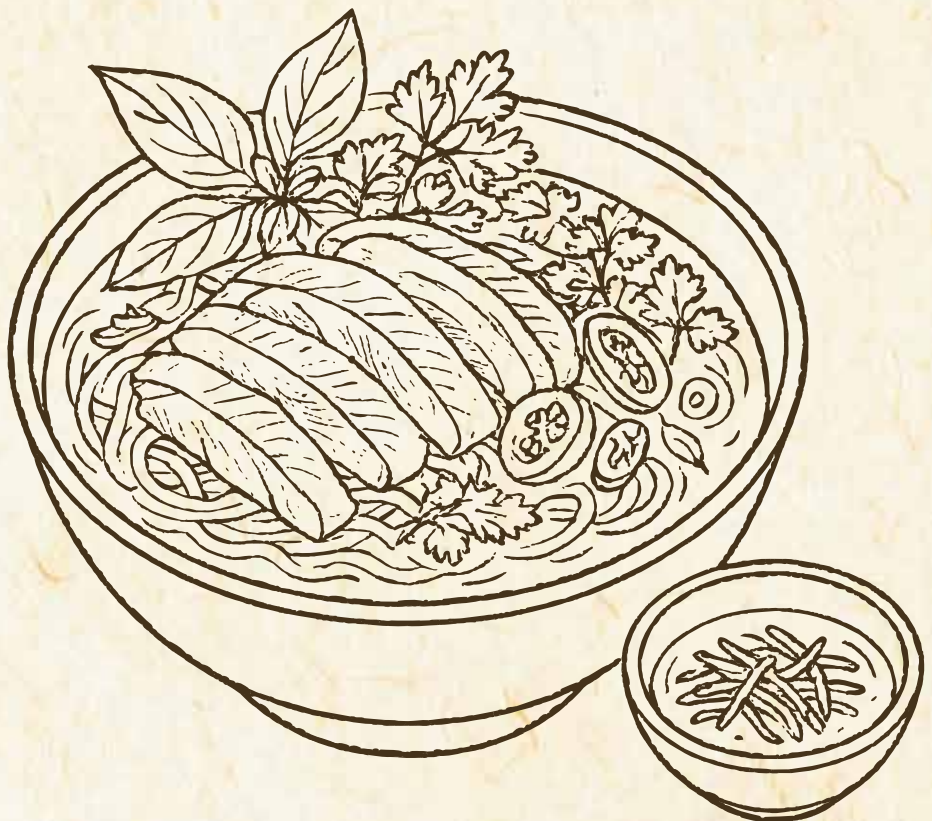




## Ramen Hué<sup>a,d</sup>

Ramen-Nudelsuppe, Kaiserschoten, Kräuter, Sojasprossen, Zwiebeln, Koriander, Ingwer, Tomaten.

50.	<b>Hühnerbrust gegrillt</b> mit Schalotten	15.9
52.	<b>knusprige Entenbrust</b>	17.9
53.	<b>geschnelzeltes Rindfleisch</b> mit Schalotten	17.9
54.	<b>Lachs gegrillt</b> mit Schalotten, Dill, Meerrettich	17.9
56.	<b>Tofu gebacken</b>	15.9
57.	<b>gekochte Gänsefleisch</b> mit Haut	16.9





## Udon Xao <sup>a,c,d,g</sup>

Udon-Nudeln gebraten mit Chinakohl, Kaiserschoten, Kräuterseitling, Soja-Balsamico.

60.	<b>Hühnerbrust gegrillt</b> mit Schalotten	15.9
62.	<b>knusprige Entenbrust</b>	17.9
63.	<b>geschnelzeltes Rindfleisch</b> mit Schalotten	17.9
64.	<b>Lachs gegrillt</b> mit Schalotten, Dill, Meerrettich	18.9
66.	<b>Tofu gebacken</b>	15.9



# 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.





## Nôm a,e,c,h

Grüner Papaya-salat mit Cherrytomaten, Karotten, frischen Kräutern, Sojasprossen, Erdnüssen in einer Chili-Limetten-Vinaigrette



- |     |  |      |
|-----|--|------|
| 70. | <b>Hühnerbrust gegrillt</b><br>mit Schalotten              | 15.9 |
| 72. | <b>knusprige Entenbrust</b>                                | 17.9 |
| 73. | <b>geschnelzeltes Rindfleisch</b><br>mit Schalotten        | 17.9 |
| 74. | <b>Lachs gegrillt</b><br>mit Schalotten, Dill, Meerrettich | 18.9 |
| 75. | <b>Garnelen gebacken</b>                                   | 18.9 |
| 76. | <b>Tofu gebacken</b>                                       | 15.9 |

## Mango Salat <sup>a,c,d,e,f,h</sup>

frischer Mango-Rucola-Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen  
Verfeinert mit Olivenöl und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette nach Kengdeli Style.

80.	gegrillter Hühnerbrust	15.9
82.	knusprige Entenbrust	17.9
83.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
84.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
86.	gebackener Tofu	15.9

## Avocado Salat (Keng Deli Style) <sup>a,c,d,e,f,h</sup>

frischer Avocado-Rucola-Salat mit Cherrytomaten, Paprika, Sojasprossen, Koriander, Erdnüssen  
Verfeinert mit Olivenöl und Chili-Ingwer-Limetten-Vinaigrette nach Kengdeli Style.

92.	knusprige Entenbrust	17.9
93.	geschnetzeltes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
94.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
96.	gebackener Tofu	15.9

# TRADITIONAL VIETNAM

- gemeinsam serviert wie ein traditionelles  
vietnamesisches Familienessen -

Serviert mit Reis und frischem Salat.

100. **Gà kho gừng**<sup>h</sup> 15.9  
Huhn wird mit Gewürzen und Kräutern geschmort  
kräftiger Geschmack, zartes Fleisch.

101. **Thịt quay**<sup>a,h</sup> 16.9  
Schweinefleisch wird mit vietnamesischen Gewürzen mariniert,  
außen knusprig gebraten, innen zart. (Nur bei Vorbestellung möglich)

102. **Sườn xào chua ngọt**<sup>d,h</sup> 17.5  
Schweinerippchen, geschwenkt in süß-saurer Ananas-Tomatensauce  
verfeinert mit Frühlingszwiebeln

103. **Cá sốt cà chua**<sup>h</sup> 18.9  
Leicht gebratener Lachs in würziger Tomatensauce geschmort.

104. **Đậu sốt cà chua**<sup>h</sup> 15.9  
Tofu wird leicht gebacken und  
in süßer Tomatensauce gekocht.

105. **Kengs Menu für 2**<sup>a,c,e,g,h</sup> 45  
gebackene Sojatofu und Frühlingsrollen, grüner Papayasalat,  
knusprige Teriyaki-Entenbrust, cremige Kokos-Hühnersuppe,  
serviert mit Reis oder Reismudeln

110. **Cơm** 3  
Reis.

111. **Bún** 3  
Reisvermicelli.

112. **Khoai lang** 5  
Süßkartoffeln.

113. **Rau xào** 5  
Gebratenes Gemüse.

114. **Lạc rang** 3  
Geröstete Erdnüsse.

115. **Phở / Udon** 3  
Reismudeln /  
Japanische Weizennudeln.

# Einzelgerichte

(wahlweise mit Reisbandnudeln)

## Rotes Curry <sup>a,c,f,h,e</sup>

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

120.	Hühnerbrust	15.9
122.	knusprige Entenbrust	17.9
123.	geschnetztes Rinderhüftsteak mit Schalotten	17.9
124.	gegrillter Lachs mit Dill, Schalotten und Meerrettich	18.9
126.	gebackener Tofu	15.9

---

130.	<b>Com Ga</b> <sup>a,c,f,h</sup>	15.9
	Hühnerbrust gegrillt mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten und Sesam, serviert auf Reis.	

132.	<b>Com Vit</b> <sup>a,c,f,h</sup>	17.9
	Entenbrust gebacken mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Sesam, serviert auf Reis.	

133.	<b>Beef Beef</b> <sup>a,c,f,h</sup>	17.9
	geschnetztes Rinderhüftsteak gebraten mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten und Sesam, serviert auf Reis.	

134.	<b>Lachs Teriyaki</b> <sup>a,c,d,f,h</sup>	18.9
	Lachs gegrillt mit Schalotten und Dill auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling, Schalotten, Meerrettich, Sesam und Teriyaki-Soße, serviert auf Reis.	

136.	<b>Tofuyaki</b> <sup>a,c,f,h</sup>	15.9
	Tofu gebacken mit Soja-Balsamico auf Kaiserschoten, Chinakohl, Kräuterseitling und Sesam, serviert auf Reis.	

# KIDS MENU

140. **MENU 1**<sup>a,c,f</sup> 10  
Süß-Sauer-Soße, Teriyaki-Mayo Soße  
gebackener Hühnerbrust auf Reis

141. **MENU 2**<sup>a,c,f</sup> 14  
gegrillter Lachs  
Teriyaki-Mayo Soße  
Süßkartoffel oder Reis

# SWEET ENDING

150. **Panna Cota** 7  
Mango-Pudding Vietnamese Style

151. **Kem chuối**<sup>a,g,e</sup> 8  
Gebackene vietnamesische Bananen  
mit gerösteten Erdnüssen und Vanilleeis

152. **Đào Melba**<sup>c,g</sup> 7  
Deli Pfirsich, Vanilleeis, Himbeersoße

153. **Kem Dừa Xương Sáo**<sup>c,g</sup> 7  
Kokoseis, Gräser-Gelee

154. **Matcha Waffel**<sup>a,c,g,1</sup> 8  
Vanilleeis, Matcha-Creme, Waffeln und Knackebrot

155. **Schoko Waffel**<sup>a,c,g</sup> 8  
Schokoeis, KengDeli Spezialcreme, Waffeln und Knackebrot

# 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.

**KENG DELI**

# DRINKS

## Aperitif

---

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

## Classic Homemade

---

Chanh đá		6.8
<i>Limette, Kumquat, Minze, brauner Zucker</i>		
Vietnam Line		6.8
<i>Limette, Kumquats, Erdbeere, Orangensaft</i>		
Mango Lassi		6.8
<i>Mit Kokosmilch (vegan)</i>		

## Vietnamese Signature

---

Hoi An Mango		6.8
<i>Mango, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>		
Saigon Passion		6.8
<i>Maracuja, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>		
Lychee Lover		6.8
<i>Lychee, Lychee Cooler, Gurke, Minze</i>		
Peach Lemongrass Tea		7
<i>Limette, Orange, Pfirsich, Zitronengras, schwarzer Tee</i>		
Kumquat Hanoi		7
<i>Limette, Kumquat, schwarzer Tee</i>		
Matcha Cold Whisk <sup>g</sup>		7
<i>Matcha, Milch nach Wahl</i>		
Matcha Strawberry <sup>g</sup>		7
<i>Matcha, Erdbeer, Milch</i>		



## Long Drinks 0.0%

---

Ginger Limo		7.5
<i>Ingwer, Kumquats, Limette, Minze, Ginger Ale</i>		
Keng's Himbeer		7.5
<i>Limette, Soda, Himbeere, Erdbeere</i>		

## Tea

---

Sencha 4.5  
*Sencha -Tee mit Gojibeeren*

Jasmine Tea 4.5  
*Grüntee mit Jasminblüten*

Keng's Ginger Tea 5.5  
*Ingwer, Limette, Kumquats, Zimt, Rosenblüten, Honig*

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

Zitronengras Tea 5.5  
*Zitronengras, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig*

## Water

---

	0.25L	0.75L
Still / Medium	3.6	6.5



**KENG DELI**

# DRINKS

## Aperitif

---

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

## Classic Homemade

---

Chanh đá	6.8
<i>Limette, Kumquat, Minze, brauner Zucker</i>	
Vietnam Line	6.8
<i>Limette, Kumquats, Erdbeere, Orangensaft</i>	
Mango Lassi	6.8
<i>Mit Kokosmilch (vegan)</i>	

## Vietnamese Signature

---

Hoi An Mango	6.8
<i>Mango, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>	
Saigon Passion	6.8
<i>Maracuja, Limette, Minze, Sencha, Honig</i>	
Lychee Lover	6.8
<i>Lychee, Lychee Cooler, Gurke, Minze</i>	
Peach Lemongrass Tea	7
<i>Limette, Orange, Pfirsich, Zitronengras, schwarzer Tee</i>	
Kumquat Hanoi	7
<i>Limette, Kumquat, schwarzer Tee</i>	
Matcha Cold Whisk <sup>g</sup>	7
<i>Matcha, Milch nach Wahl</i>	
Matcha Strawberry <sup>g</sup>	7
<i>Matcha, Erdbeer, Milch</i>	



## Long Drinks 0.0%

---

Ginger Limo	7.5
<i>Ingwer, Kumquats, Limette, Minze, Ginger Ale</i>	
Keng's Himbeer	7.5
<i>Limette, Soda, Himbeere, Erdbeere</i>	

## Tea

---

Sencha 4.5  
*Sencha -Tee mit Gojibeeren*

Jasmine Tea 4.5  
*Grüntee mit Jasminblüten*

Keng's Ginger Tea 5.5  
*Ingwer, Limette, Kumquats, Zimt, Rosenblüten, Honig*

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

Zitronengras Tea 5.5  
*Zitronengras, Limetten, Kumquats, Zimt, Honig*

## Water

---

	0.25L	0.75L
Still / Medium	3.6	6.5



**KENG DELI**

## 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 <sup>1,g</sup> 5.8

*heiße vietnamesische Kaffee mit Kondensmilch*

Cà Phê Sữa Đá (Ice) <sup>1,g</sup> 6.5

*vietnamesische Eiskaffee*

Cà Phê Coconut <sup>1,g</sup> 7

*vietnamesische Kokoseiskaffee*

Grass Jelly Coffee <sup>1,g</sup> 7

*Kaffee, Kokosmilch, Vanilleeis, Gräser-Gelee*

Cà Phê Muối <sup>1,e,g</sup> 7

*pflanzlicher salziger Schaum*

Cà Phê Trúng <sup>1,g,c</sup> 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"

Espresso	3	Cappuccino	4
Doppelt Espresso	3.5	Latte Macchiato	4.5
Kaffee	3.5	Milchkaffee	3.5

# COCKTAILS

## Rum

---

Mojito	8.5
<i>Rum, Limette, Minze, brauner Zucker, Soda</i>	
Kumquat Mojito	8.5
<i>Rum, Kumquats, Limette, Ginger Ale</i>	
Lychee Sour	9.9
<i>Rum, Kumquat, Limette, Lychee</i>	

## Vodka

---

Mango Rush	8.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Mango</i>	
Passion Rush	8.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Maracuja</i>	
Lychee Garden	8.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Lychee, Gurke</i>	
Espresso Martini <sup>1</sup>	10.9
<i>Vodka, vietnamesischer Kaffee, Kahlúa, Kondensmilch</i>	
Hanoi Mule	8.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Thomas Henry Ginger Beer</i>	
Maracuja Mule	9.9
<i>Vodka, Limette, Kumquat, Maracuja, Thomas Henry Ginger Beer</i>	

## Gin

---

Bee's Knee	9.9
<i>Gin, Limette, Honig</i>	
Gin & Tonic	9.9
<i>Bombay Sapphire Gin, Thomas Henry Tonic, Limette, Minze</i>	
Hendrick's Garden	10.9
<i>Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic, Gurke</i>	
Funny Monkey	10.9
<i>Gin, Soda, Lychee, Gurke, Minze</i>	
Strawberry Dream	10.9
<i>Gin, Erdbeer, Limette, Schweppes Wild Berry</i>	

## Dark Spirits

---

Whiskey's Cola	8.9
<i>Jack Daniel's Whiskey</i>	
Dark Tropic	8.9
<i>Jägermeister, Limette, Maracuja</i>	
Old Fashioned	8.9
<i>Bourbon, Zucker, Bitters</i>	
Godfather	8.9
<i>Whiskey &amp; Amaretto</i>	
Whiskey Sour <sup>1</sup>	11.9
<i>Talisker 10yrs Whiskey, Eiweiß, brauner Zucker</i>	
Matcha Sour	9.9
<i>Jägermeister, Matcha, Limette, Eiweiß</i>	

## Shots

---

Jägermeister	4cl	5
Nep Moi	4cl	6
<i>vietnamesischer Reisschnaps</i>		
Absolut Vodka	4cl	5
Grey Goose Vodka	4cl	8
Jack Daniel's Whisky	4cl	6
Talisker 10 Years Whiskey	4cl	8
Maker's Mark Whisky	4cl	6
Hendrick's Gin	4cl	8
Bombay Sapphire Gin	4cl	6

# Wein

## Weißwein <sup>8</sup>

---

	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 <sup>8</sup>

---

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 <sup>8</sup>

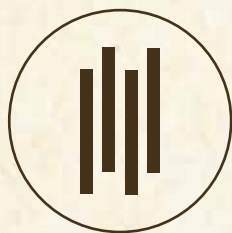
---

Shiraz Carbenet, Penfolds <i>Südaustralien / pfeffrig, würzig</i>	9	
Black Print, Markus Schneider <i>Deutschland, Pfalz / fruchtig, würzig</i>		38

## Crémant <sup>8</sup>

---

Grande Cuvée 1531, Aimery <i>Frankreich, Limoux / feinperlig, Apfel, Brut</i>		38
--	--	----



# KENG DELI 1986

Besuchen Sie gerne auch unsere weiteren Keng Restaurants in  
Potsdam:

Chi Keng – Luisenplatz 3, 14471 Potsdam

My Keng – Brandenburger Straße 20, 14467 Potsdam

Keng's Landhaus – Jägerallee 13, 14469 Potsdam

## **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