

Con tho

SPICES & GREENS

Lunch

Mo - Fr
12.00 - 16.00 Uhr

Con Tho, der kleine Hase, kommt aus Vietnam.

In der Neuköllner Heide hat er ein
neues Zuhause gefunden.

Wie unter Hasen üblich, speist er vegetarisch und vegan.

Aus der Heimat brachte Con Tho erlesene Rezepte mit,
die er ideenreich variiert.

Für seine Kreationen sammelt er
feine Kräuter und frisches Gemüse in der Region.

Kartenzahlung ab 20 EUR

Kombo Spezial

3 Small Dishes & Jasminreis

8,50

- | | | |
|----|--|------|
| 2. | Rabbit's Favourite v+ (L) | 3,30 |
| | Gegrillte Süßkartoffel mit Knoblauch-Mayonnaise | |
| 3. | Spring Snow v+ (L) | 3,80 |
| | Im Kokosbad gegarter Tofu mit hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise, dazu ein asiatisches Kräuter-Pesto, verfeinert mit angemachten Frühlingszwiebeln und Rosenblättern | |
| 4. | Celery Garden v+ (E, L) | 4,30 |
| | Salatmischung aus kleinen Selleriestangen, Tomaten, Zwiebeln, Chili, Limette, gerösteten Noriflocken, gerösteten Reiskörnern und frischen Kräutern | |
| 5. | Umbrellas v+ | 4,20 |
| | Gedämpfte Pilze der Saison mit einer Sauce aus Rosmarin, Pfeffer und Limetten | |
| 6. | Black Roll v+ | 3,50 |
| | Gegrillte Nori-Reisrolle, verfeinert mit Meersalz, dazu ein Rosmarin-Zitronengras Dip | |
| 7. | Wild Flower (Banh Bao) v+ (A,L) | 3,80 |
| | Gedämpfte bunte Mehlblume mit herzhafter Füllung aus Morcheln, Wasserkastanie, Wurzelgemüse und Tofu, dazu hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise | |
| | A Sun Flower - verfeinert mit Kurkuma | |
| | B Green Hallebore - verfeinert mit Spinat | |
| | C Wild Rose - verfeinert mit roter Beete | |
| 8. | Wild Flower (Tempura Bhan Bao) v+ (A,L) | 4,30 |
| | Gebackene bunte Mehlblume mit herzhafter Füllung aus Morcheln, Wasserkastanie, Wurzelgemüse und Tofu, dazu hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise | |
| | A Sun Flower Tempura- verfeinert mit Kurkuma | |
| | B Green Hallebore Tempura - verfeinert mit Spinat | |
| | C Wild Rose Tempura - verfeinert mit Roter Beete | |

Wir verwenden ausschließlich Naturfarben.

REIS

Com

Vietnamesisches Reisgericht, wahlweise mit verschiedenen Toppings

M30. **Saigon Summer** v+ (L) 7,50

Hausgemachter Tofu Julienne, verfeinert mit geröstetem Reismehl, dazu gegrillte marinierte Süßkartoffel, kross gebratene Süßkartoffelnudeln, Frühlingszwiebeln, eingelegtes Wurzelgemüse, Spinat und eine Limetten-Knoblauch-Sojasoße, verfeinert mit Kräutern der Saison

M32. **Hot Rabbit** v+ (L) 7,50

Gegrillte Aubergine, hausgemachte Tofu-Quiche, karamellierte Zwiebeln, Noriblätter, Frühlingszwiebeln, eingelegtes Wurzelgemüse, Spinat und eine Limetten-Knoblauch Sojasauce, verfeinert mit Kräutern der Saison

M33. **Thyme perfumed Curry** v+ (L) 7,00

Miso-Thymian-Curry mit saisonalem knackigen Gemüse, Zwiebeln und Süßkartoffel, saisonaler Blattsalat, dazu Jasminreis

(auf Wunsch kann das würzige Curry mit Kokosmilch verfeinert werden)

zusätzliche Beilagen:

Z3 **Gegrillte Pilze der Saison** v+ (L) 1,00

Z4 **Bio-Spiegelei** v (l) 1,00

Z5 **Gegrillte Aubergine** v+ (L) 1,00

Crêpe

Banh Xeo

Vietnamesischer Reismehlcrêpe, verfeinert mit Kokosmilch, dazu Salat und Kräuter der Saison, serviert mit einem Limetten-Dressing und vietnamesischem Reispapier

Es kann zu einer verlängerten Wartezeit kommen, da wir unsere Banh Xeo besonders kross anbieten. Perfekt, um unsere „Happy To Share“ Gerichte auszuprobieren!

7,50

M40. **Hello Sunshine (gelb)** v+ (L)

Reismehlcrêpe mit Kurkuma, fein gewürzten Mungbohnen, gegrillten Zwiebeln, mariniertem Tofu und marinierten Pilzen, verfeinert mit Kräutern der Saison, dazu ein Limetten-Dressing und vietnamesisches Reispapier

M42. **Before Midnight (grün)** v (F,L)

Reismehlcrêpe mit Spinat, gegrilltem Porree, mariniertem Tofu und überbackenem Käse, verfeinert mit Thymian und Kräutern der Saison, dazu ein Limetten-Dressing und vietnamesisches Reispapier

Wir verwenden ausschließlich pflanzliche Naturfarben.

Nudeln und Suppen

Hue Bowl

Kraftvolle Zitronengras-Annatto-Suppe, eine Spezialität aus Vietnams Landesmitte

M46. **Classic-Bowl** v+ (A, L) *(glutenfrei möglich)* 7,00

Kräftige Reisnudeln, angereichert mit einem Zitronengras-Annatto-Sud, dazu Seitanwölkchen, Tofu, Mungbohnsensprossen, knackiges Gemüse und Kräuter der Saison

Pho

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudeln

M43. **Con Tho´s Pho Salat** v+ (L) 8,00

Breite Reisbandnudeln mit Sojasprossen, Karottenstreifen, Gurke, Tofu und Enokipilzen, verfeinert mit einem Zitronengras-Knoblauch-Dressing

M44. **Con Tho´s Pho Suppe** v+ (L) 8,00

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe
Reisbandnudeln in einer Brühe aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander, Sojasauce und Kardamom, dazu Tofu, Frühlingszwiebeln, Enokipilze, Karottenstreifen, frische Kräuter, Limette und Gemüse der Saison

Dessert

50. **Chocolate Land** v (F,I,H) 5,00
Zartschmelzende Schokoladenmousse auf cremiger Kokoschokoladenganache mit Limetten- und Hibiskusteegel, verfeinert mit Kokosraspeln
51. **Soft Silk Cheesecake** v (A,F,I) 5,00
Cremiger Cheesecake, serviert mit Limetten - Hibiskusgelee und Früchten der Saison, getoppt mit Kokosflocken
52. **Snow White** v+ 5,00
Banane im Klebreismantel, gegrillt in einem Bananenblatt, dazu cremige Kokosmilch, frische Früchte und dunkle Schokoladenraspeln

Getränke

*Die Zutaten für unsere frisch zubereiteten Getränke sind hausgemacht.
Daher kann es zu leichten saisonal bedingten Abweichungen kommen.*

Limos & Saft

Spezial

M75.	Chanh Da Limo		2,80
	Hausgemachte Limetten-Limonade		
M76.	Gung Limo		2,80
	Hausgemachte Ingwer-Limonade mit erfrischender Limette		
M77.	Orange Limo		2,80
	Hausgemachte Orangen-Limonade		
M78.	Frischgepresster Orangensaft 0,25l		3,50

Wasser

60.	Leogant still	0,25l / 0,75l	2,20	4,00
61.	Leogant sprudel	0,25l / 0,75l	2,20	4,00

Was ist LEOGANT?

Aus ethischen und ökologischen Gründen nutzen wir eine Wasseraufbereitungsanlage von Leogant, um regionales Wasser in bester Qualität anbieten zu können. Unser Wasser wird nicht nur mit einem Aktivkohlefilter gereinigt, sondern in seine ursprüngliche Quellwasser-Qualität zurückgebracht, da Minerale und Spurenelemente bei diesem System erhalten bleiben. Wenn Sie unser Wasser trinken, wirkt sich dies daher positiv auf Ihre Gesundheit und auf den Umweltschutz aus. Sie wundern sich vielleicht, dass das Wasser nicht in geschlossenen Flaschen serviert wird? Wir sind froh, dass wir hier auf Verpackung und einen langen Transport verzichten können. Gerne können Sie sich auch unter <https://www.leogant.de/home> näher informieren.

Leitungswasser

Da wir unser Trinkwasser über die Leogant-Filteranlage beziehen, können wir dieses Wasser nicht kostenfrei zur Verfügung stellen. Bitte haben Sie Verständnis dafür ☺

Kaffee

102.	Saigon Mood	(L)	2,80
	Vietnamesischer Filterkaffee mit hausgemachter gesüßter Sojakondensmilch		

Tee

120.	Sencha		2,50
121.	Jasmin		
122.	Genmaicha		

Apéritif

171.	Original Berliner Cidre 0,33l	3,00
172.	Prosecco Tramici (D) 0,1l	3,80

Bier

Bier vom Fass (A)

178.	Tiger Beer 0,3l	3,00
179.	Tiger Beer 0,5l	4,50

Bier Flasche (A)

180.	Tiger Bier 0,33l	3,00
181.	Warsteiner Premium Pils 0,33l	3,00
184.	Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,50

Bier alkoholfrei (A)

183.	Warsteiner Pils 0 % 0,33l	3,00
185.	Paulaner Hefeweizen 0 % 0,5l	4,50

Radler (A)

186.	Gösser Naturradler 0,5l	4,00
------	--------------------------------	------

Unsere Strohhalme sind vollständig biologisch abbaubar und kompostierbar. Die Halme sind ohne Weichmacher und enthalten einen sehr hohen Stärkeanteil aus verschiedenen, gentechnisch nicht veränderten Pflanzen.

Wein

All unsere Weine sind vegan (v+). Alle Weine sind gekennzeichnet (D).

Weißwein

130.	Tre Piume Bianco IGT 2016 Fasoli	0,2l	5,50	
	Erfrischend und aromatisch, einfacher und gefälliger italienischer Alltagswein			
131.	Weißburgunder QW 2016 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Einladend und frisch duftet er nach grüner Bananenschale und weißem Pfirsich, wirkt schlank mit typischer, lebendiger Säure			
141.	Grauburgunder QW 2017 Faust	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Schlanker Grauburgunder-Typ, feine Aromen von gelben Früchten und etwas Kräuter. Am Gaumen rassig, frisch und verspielt. Vornehm zurückhaltende Eleganz.			
142.	Riesling 100 Hügel QW 2016 Wittmann	0,2l / 0,75l	6,80	23,50
	Ausgewogene Kombination aus munterer Säure und Extrakt, elegant und mit belebender Frische erinnert er an Grapefruit und Weinbergpfirsich			
132.	Chardonnay QW 2015 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Cremige Struktur, kräftiger Körper, aber auch für das Weingut typische Finesse und eleganter Nachhall			
140.	Grillo Antura IGP 2016 Maggio	0,2l / 0,75l	6,00	19,50
	Kräftiger, anregender Grillo mit Anklängen von Pfirsich und Aprikose in der Nase, am Gaumen eine Apfelnote, mineralisch im Abgang			
133.	Weinschorle	0,2l	4,50	

Rotwein

150.	Tre Piume Rosso IGT 2015 Fasoli	0,25l	5,80	
	Angenehm weich, aromatisch, sanft			
151.	Tempranillo Parra Demeter 2016 Irjimpa (ohne Schwefel)	0,25l	6,50	
	Fruchtbetont und vollmundig, geschmeidige Tannine, eher weich und dabei nicht ohne Tiefgang			
160.	Nero d`Avola Antura IGP 2015 Maggio	0,75l		21,00
	Verhalten bodenständig, würzig, reife rote Beeren			
161.	Rebel.lia Tinto Utiel-Requena DOP 2015 Vegalfaro	0,75l		19,00
	Expressive Nase nach Kokos und Kakao, im Mund feine Anklänge von Bittermandeln, eine dezente Fruchtnote nach roten Johannisbeeren rundet das Geschmacksbild ab			

Rosé

170.	Rebel.lia Rosado Utiel-Requena DOP 2016 Vegalfaro	0,2l / 0,75l	5,50	19,00
	Feine Aromen von dunklen Kirschen und Erdbeeren, stoffig und rund im Auftakt, zurückhaltende Säure, verstärkt von einer natürlichen Restsüße, die auch im Abgang überwiegt			

Zutaten - und Allergielegende

A:	Glutenhaltiges Getreide	D:	Schwefeldioxid und Sulfite
E:	Sellerie	F:	Milch und Laktose
G:	Sesamsamen	H:	Nüsse/Schalenfrüchte
I:	Eier	J:	Lupinen
K:	Senf	L:	Soja
N:	Erdnüsse		

v: vegetarisch

v+: vegan

Da in unserem Betrieb auch gluten-, milch-, ei-, und selleriehaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

Con tho

SPICES & GREENS

Lunch

Mo - Fr
12 - 4 pm

English

Con Tho, a little rabbit, came from Vietnam.
In the grounds of Neukölln it found a new home.
As usual under rabbits, Con Tho dines vegetarian and vegan.
From its homeland it brought exquisite recipes,
which are being variegated experimentally.
For its creations Con Tho collects
fine herbs and fresh vegetables in the regional surroundings.

Card payment from 20 EUR

Combo Spezial

3 Small Dishes & Jasminreis

8,50

- | | | |
|----|--|------|
| 2. | Rabbit's Favourite v+ (L) | 3,30 |
| | Grilled sweet potato with homemade garlic-mayonnaise | |
| 3. | Spring Snow v+ (L) | 3,80 |
| | Tofu cooked in a coconut bath with homemade garlic-mayonnaise, Asian herb-pesto, spring onion and rose petals | |
| 4. | Celery Garden v+ (E, L) | 4,30 |
| | Saladmix of small celery sticks, tomatoes, onions, chili, lime, roasted nori flakes, roasted rice grains and fresh herbs | |
| 5. | Umbrellas v+ | 4,20 |
| | Steamed mushrooms of the season with a rosemary-pepper-lime sauce | |
| 6. | Black Roll v+ | 3,50 |
| | Grilled nori-ricerole, refined with seasalt and a rosemary-lemongrass-dip | |
| 7. | Wild Flower (Banh Bao) v+ (A,L) | 3,80 |
| | Steamed colorful Banh Bao with a hearty filling of morels, water chestnut, root vegetable and tofu, served with homemade garlic-mayonnaise | |
| | A Sun Flower - refined with turmeric | |
| | B Green Hallebore - refined with spinach | |
| | C Wild Rose - refined with beetroot | |
| 8. | Wild Flower (Tempura Banh Bao) v + (A,L) | 4,30 |
| | Baked colourful Ban Bao with a hearty filling of morels, water chestnut, root vegetable and tofu, served with homemade garlic-mayonnaise | |
| | A Sun Flower Tempura- refined with turmeric | |
| | B Green Hallebore Tempura - refined with spinach | |
| | C Wild Rose Tempura - refined with beetroot | |

We only use natural colours, so that there can be variations in colour.

RICE

Com

Vietnamese rice dish, optionally with different toppings

M30. **Saigon Summer** v+ (L) 7,50

Homemade tofu julienne, refined with roasted rice flour, grilled and marinated sweet potato, crispy baked sweet-potato-noodles, spring onions, pickled root vegetables, spinach, a lime-garlic-soy-sauce and herbs of the season

M32. **Hot Rabbit** v+ (L) 7,50

Grilled eggplant, homemade tofu-quiche, caramelized onions, nori-leafs, spring-onions, pickled root vegetables, spinach, a lime-garlic-soy-sauce and herbs of the season

M33. **Thyme perfumed Curry** v+ (L) 7,00

Miso-Thyme-Curry with seasonal vegetables and salad, onions and sweet potato, served with jasmine rice

(on request we can refine the aromatic pure curry with coconut-milk)

zusätzliche Beilagen:

Z3 **Grilled mushrooms of the season** v+ (L) 1,00

Z4 **Bio Fried Egg** v (l) 1,00

Z5 **Grilled Eggplant** v+ (L) 1,00

Crêpe

Banh Xeo

Vietnamese rice-flour-crêpe refined with coconut-milk, salad and herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice paper

There may be an extending waiting period, as we offer our Banh Xeo very crispy. Perfect to try our „Happy To Share“ dishes!

7,50

M40. **Hello Sunshine (yellow)** v+ (L)

Rice-flour-crêpe with turmeric, seasoned mung beans, grilled onions, marinated tofu and marinated mushrooms, refined with herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice-paper

M42. **Before Midnight (green)** v (F,L)

Rice-flour-crêpe with spinach, grilled leek, marinated tofu and baked cheese, refined with thyme and herbs of the season, a lime-dressing and Vietnamese rice-paper

We only use natural colors out of vegetables.

Noodles und Soups

Hue Bowl

Powerful lemongrass-annatto-soup, a specialty from the center of Vietnam

M46. **Classic-Bowl** v+ (A, L) (gluten-free is possible) 7,00

Powerful rice-noodles, enriched with a lemongrass-annatto-stock, seitan-clouds, tofu, mung beans sprouts, crisp vegetables and herbs of the season

Pho

Traditional Vietnamese Ricenoodles

M43. **Con Tho's Pho Salad** v+ (L) 8,00

Ricenoodles with soybean sprouts, carrot strips, cucumber, tofu and mushrooms, refined with a lemongrass-garlic-dressing

M44. **Con Tho's Pho Soup** v+ (L) 8,00

Ricenoodles in a broth of ginger, onions, garlic, star anise, cloves, cinnamon, coriander, soy sauce and cardamom, with tofu, springonions, mushrooms, carrot strips, fresh herbs, lime seasonal vegetables

Dessert

50. **Chocolate Land** v (F,I,H) 5,00
Delicate chocolate-mousse on a creamy coconut-chocolate-ganache with a lime- and hibiscus-gel, refined with coconut flakes
51. **Soft Silk Cheesecake** v (A,F,I) 5,00
Creamy cheesecake, served with lime - and hibiscus jelly, seasonal fruits and on top sprinkled coconut flakes - Voilà
52. **Snow White** v+ 5,00
Banana in a sticky-rice-wrap, grilled in a banana leaf, creamy coconut-milk, fresh fruit and dark-chocolate-flakes

Drinks

The ingredients for our homemade drinks are fresh. Therefore, seasonal variations can occur.

Lemonades & Juice

Special

M75.	Chanh Da Limo Homemade Lime lemonade	2,80
M76.	Gung Limo Homemade Ginger-Lime Lemonade	2,80
M77.	Orange Limo Homemade Orange Lemonade	2,80
M78.	Fresh Orangejuice 0,25l	3,50

Water

60.	Leogant still	0,25l / 0,75l	2,20	4,00
61.	Leogant sparkling	0,25l / 0,75l	2,20	4,00

Why LEOGANT?

For ethical and environmental reasons, we use a Leogant water treatment plant to provide top-quality local water. Our water is not only purified with an activated carbon filter, but returned to its original spring water quality, as minerals and trace elements are retained in this system. Drinking our water therefore has a positive effect on your health and on protecting the environment. You may be surprised that the water is not served in closed bottles? We are glad that we can do without packaging and long transport. You are welcome to get more information at <https://www.leogant.de/home>.

Tap Water

Dear guests, as we obtain our drinking water through the Leogant filter system, we cannot provide this water free of charge. Please have understanding for it.

Coffee

102.	Saigon Mood (L) Vietnamese filter coffee with homemade sweetened soy condensed milk	2,80
------	---	------

Tea

120.	Sencha	2,50
121.	Jasmine	
122.	Genmaicha	

Apéritif

171.	Original Berliner Cidre 0,33l	3,00
172.	Prosecco Tramici 0,1l (D)	3,80

Beer

Draft Beer (A)

178.	Tiger Beer 0,3l	3,00
179.	Tiger Beer 0,5l	4,50

Bottled Beer (A)

180.	Tiger Beer 0,33l	3,00
181.	Warsteiner Premium Pils 0,33l	3,00
184.	Paulaner Hefeweizen 0,5l	4,50

Beer non-alcoholic (A)

183.	Warsteiner Pils 0 % 0,33l	3,00
185.	Paulaner Hefeweizen 0 % 0,5l	4,50

Radler (Beer and Lemonade) (A)

186.	Gösser Naturradler 0,5l	4,00
------	--------------------------------	------

Our straws are fully biodegradable and compostable. The straws are free of plasticizers and contain a very high proportion of starch from various non-genetically modified plants.

Wine

All wines we offer are vegan (v+). All wines contain sulfur dioxide/sulfites (D).

White Wine

130.	Tre Piume Bianco IGT 2016 Fasoli	0,2l	5,50	
	Brisk und aromatic, easy and favourable Italian everyday wine			
131.	Weißburgunder QW 2016 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Inviting and fresh smell of green banana-leaf and white peach, seems slim with a typical, living acid			
141.	Grauburgunder QW 2017 Faust	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Slender Pinot Gris type, fine aromas of yellow fruits and some herbs. Racy on the palate, fresh and playful. Elegant understated elegance.			
142.	Riesling 100 Hügel QW 2016 Wittmann	0,2l / 0,75l	6,80	23,50
	Balanced combination of chewing acid and extract, elegant and with invigorating freshness it reminds of grapefruit and vineyard peach			
132.	Chardonnay QW 2015 Weingut Keth	0,2l / 0,75l	6,50	21,50
	Creamy structure, strong body, typical finesse of the winery and elegant reverberation			
140.	Grillo Antura IGP 2016 Maggio	0,2l / 0,75l	6,00	19,50
	Strong, stimulating Grillo with hints of peach and apricot in the nose, an apple note at the palate, mineral in the finish			
133.	Wine Spritzer		4,50	

Red Wine

150.	Tre Piume Rosso IGT 2015 Fasoli	0,25l	5,80	
	Pleasantly soft, aromatic, gently			
151.	Tempranillo Parra Demeter 2016 Irjimpa (without sulfur)	0,25l	6,50	
	Fruity and full-bodied, supple tannins, rather soft but not without draft			
160.	Nero d`Avola Antura IGP 2015 Maggio	0,75l		21,00
	Muted down-to-earth, aromatic, ripe red berries			
161.	Rebel.lia Tinto Utiel-Requena DOP 2015 Vegalfaro	0,75l		19,00
	Expressive nose of coconut and cocoa, fine appeals of bitter almond in the mouth, discreet fruit note of red currant			

Rosé

170.	Rebel.lia Rosado Utiel-Requena DOP 2016 Vegalfaro	0,2l / 0,75l	5,50	19,00
	Fine aromas of dark cherries and strawberries, round at the beginning, restrained acid, reinforced by a natural rest sweetness, that dominates at the end			

Allergy Key

A:	crop containig gluten	D:	sulfur dioxide and sulfites
E:	celeriac	F:	milk and lactose
G:	sesame seed	H:	nuts/edible nuts
I:	eggs	J:	lupines
K:	mustard	L:	soy
N:	peanuts		

v: vegetarian

v+: vegan

Since gluten, milk, celery and celery-containing ingredients are processed in our company, despite all care a transition of traces of these substances cannot be completely excluded.