

Kulinarische Erinnerungen aus NORD-, SÜD- & ZENTRALVIETNAM

regulär & vegan

Mittagstisch & Empfehlungen der Woche



Hương Quê

..... Der Duft vergangener Zeiten

Mittagstisch

MO - FR von 11:30 - 16:30 h mit grünem Tee

- M1 **Pho** Reisbandnudelsuppe mit Tofu / Huhn oder Rind, Sojasprossen und Koriander Rice ribbon noodle soup with chicken/fried tofu or beef, soya bean sprouts and coriander 6,90
- M2 **Pho Salat** Reisbandnudelsalat mit Hühnerfleisch oder Tofu, frischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen Rice ribbon noodle salad with chicken or tofu, fresh herbs and roasted peanuts 6,90
- M3 **HQ - Rice Bowl** Frisch gegrilltes Lachsfilet und Tofutasche mit Fleischfüllung in Tomatensoße, dazu Gemüse auf Reis Fresh grilled salmon filet and tofu pocket filled with meat in tomatoe sauce on rice with vegetables. 8,50
- M4 **Spicy Bowl** Hühnerfleisch oder Tofu, würzig scharf sautiert mit Zitronengras, Knoblauch und Chili, dazu Salat, frische Kräuter, gerösteten Erdnüssen und Soße, serviert mit Reis oder Reismudeln Chicken or tofu fried with lemon grass, garlic and chilli. served with rice or rice noodles, fresh herbals, roasted peanuts and sauce 7,20
- M5 **Rice Curry** Zartes Hühnerfleisch oder Tofu mit Karotten und Süßkartoffeln in feiner Curry-Kokosmilchsoße auf Reis, Salat und Kräutern Chicken or fried tofu with carrots and sweet potatoes in curry coconut milk sauce on rice, salad and herbs 7,20
- M6 **Crispy Chicken** Knuspriger Hühnerschenkel (ohne Knochen) auf Gemüse in Curry-Kokosmilchsoße mit Jasminreis Crispy chicken leg (without bones) on vegetables in curry coconut milk sauce, served with jasmin rice 7,90
- M7 **Rice Pot** Reistopf nach Art des Hauses mit Rindfleisch, Frühlingsrolle, Spiegelei und Gemüse Rice pot à la maison with beef, spring roll, fried egg and vegetables 8,50
- M8 **Vegan Rice Pot** Reistopf nach Art des Hauses mit Tofu in Tomatensoße, Frühlingsrolle, Gemüse und Kimchi Rice pot à la maison with spicy tofu, spring roll, vegetables and kimchi 8,50

Bitte achten Sie darauf, dass Gerichte ohne Fleisch immer vegan zubereitet werden!

Unsere aktuellen Empfehlungen der Woche

HAUPTGERICHTE

- A1 **Vegi Noodle Bowl** Gedämpfte Udon-Nudeln mit Tofuwürfeln, Kürbis und Süßkartoffeln in aromatischer Curry-Erdnuß-Kokosmilchsoße, dazu frisch gedämpftes Saison-gemüse Steamed udon noodle with tofu, pumpkin and sweet potatoes in curry - peanut coconut milk sauce, served with fresh steamed vegetables of the saison 9,50
- A2 **Vegi Basil Duck** Angebratene „Vegi-Ente“ aus Seitan in Wok geschwenkt mit Thai-Basilikum, Knoblauch, Chili, grünem Spargel, Kaiserschoten, Babymaiskolben, Karotten Kräuterlinge und Erdnusskernen Fried vegi-duck (made of seitan) tossed in wok with Thai-basil, garlic, leek, chili, green asparagus, mange tout, carrots, herb mushrooms and baby corn 13,50
- A3 **Shaking Beef** Eine der berühmten 7-Rindfleischkreationen aus dem Süden: zarte, marinierte Rindwürfeln, medium in heißem Wok geschwenk mit Knoblauch, Zwiebeln, Paprika und Cherry-Tomaten, serviert mit Jasminreis Tender, marinated beef in cubes medium tossed in hot wok with garlic, onions, chery tomatoes and pepper, served with jasmin rice 13,50
- A4 **Fisherman's** Frisch gegrillte, würzig mit Zitronengras marinierte, ganze Dorade, serviert mit Salat und hausgemachten Süßkartoffelpommes Spicy with lemongras marinated whole gilthead fresh grilled, served with salad and home made sweet potato chips 14,50