

Kulinarische Erinnerungen aus Vietnam

regulär & vegan

ZUM MITNEHMEN : 11:30 - 22:00h



Hương Quê

..... Der Duft vergangener Zeiten

Täglich 11:30 - 23:30h
Tel.: 030 32 50 53 46

Wiener Str. 61 • 10997 Berlin
U: 1 & 3 Görlitzer Bahnhof

Lockdown-Angebot

MITTAGSTISCH GANZTÄGIG

M1 ... PHO SALAD ... 7,90€

Reisbandnudeln mit gebratenem Hühnerfleisch oder Tofu, knackigem Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Knoblauch - Chili - Fischsoße- Dressing oder Sojasoße * E / F

M2 ... SPICY BOWL ... 7,90€

Hühnerfleisch oder Tofu und Seitan würzig scharf sautiert mit Zitronengras, Knoblauch Zwiebeln und Chili auf Salat, dazu Kräuter, Erdnüsse und Soße, serviert mit Reis oder Nudeln
* A / E / F (Tofu)

M3 ... CURRY BOWL ... 7,90€

Zartes Hühnerfleisch oder Tofuwürfeln mit Karotten, Kürbis, Zucchini, und Süßkartoffeln... in Curry- Kokosmilchsoße auf Jasminreis oder Reissnudeln * F

M4 ... VEGI RICE POT ... 8,90€

- Würziger Tofu und Sojahack mit gerösteten Sojabohnen und Sesam
- Knusprige Frühlingsschnecke, dazu Wokgemüse und Kimchi auf Jasminreis * A / F / K

M5 ... BEEF RICE POT ... 8,90€

- Zartes Rindfleisch sautiert mit Knoblauch, Ingwer und Gemüse
- Knusprige Frühlingsschnecke und Kimchi auf Jasminreis * C
- Mit Spiegelei + 1,00€

M6 ... UDON WOK ... 8,90€

Tofuwürfeln oder Huhn in Wok geschwenkt mit Udonnudeln, Pakchoi, Broccoli, Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch und Lauch * A / F

M7 ... SALMON BOWL ... 9,50€

Gegrilltes Lachsfilet auf saftigem Wokgemüse mit Ingwer und Lauch, verfeinert mit Süß - Soja-Reduktion und Sesam auf Jasminreis
* F / K

M8 ... PRAWN BOWL ... 9,50€

Großgarnelen würzig scharf gebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, jungen grünen Bohnen, Paprika, Zucchini, Sellerie und Lauch auf Jasminreis * F / I / K

* Allergene:

A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere

Tapas

regular

vegan

- 01 ... **HA CAO** ... 4,50€
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen * B
- 02 ... **SIU MAI** ... 4,50€
6 gedämpfte Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz *A
- 03 ... **SPRING ROLL** ... 4,50€
2 knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen und Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Duftpilz und Gemüse, serviert mit Limetten-Fischsoße -Vinaigrette * B / D
- 04 ... **SUMMER ROLL** ... 4,50€
2 frische Reispapierrollen mit Garnelen oder Huhn, Salat, Reismudeln, frischen Kräutern, serviert mit Limetten-Fischsauce oder Erdnusssoße * B / D / E
- 05 ... **CHICKEN SATÉ** ... 4,50€
2 mariniert gegrillte Hühnerspieße mit Salat und Erdnusssoße * E
- 06 ... **DRAGON SKEWER** ... 5,20€
Gegrillter Riesengarnelenspieß auf Kräutersalat mit Zitronendressing * B
- 07 ... **BANH BAO CHIEN** ... 4,90€
Gedämpfter, vietnamesischer Hefekloß in Curcuma - Tempuramantel gefüllt mit Ei, Hackfleisch, Duftpilz, Morcheln und Lauch * A / C
- 08 ... **WANTAN SOUP** ... 4,50€
Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen und Huhn, Duftpilz in herzhafter Brühe mit Pakchoi, Sesamöl und Knoblauchschnitt * B / K
- 09 ... **FISH SOUP** ... 4,90€
Scharf-saure Fischsuppe mit Lachs, Okra, Ananas, Tomaten, Sprossen und Dill * D

- 10 ... **EDAMAME** ... 4,00€
Gedämpfte japanische Sojabohnen * F
- 11 ... **GYOZA** ... 4,50€
5 angebratene Gemüsedumplings, serviert mit Sojasoße * A / F
- 12 ... **VEGI SUMMER ROLL** ... 4,50€
2 frische Rollen mit Bio-Tofu, Sesam. Avocado, Salat, Reismudeln, Kräutern, serviert mit Limetten-Soja-Dressing * A / F / K oder Erdnusssoße * E
- 13 ... **VEGI SPRING ROLL** ... 4,50€
2 hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Tofu, Taro, Mungbohnen, Kohl, Morcheln, Glasnudeln und Lauch, serviert mit Limetten-Sojasoße * F
- 14 ... **SOYA NUGGETS** ... 4,50€
Knuspriges Sojahuhn in Tempuramantel auf Salat mit süßsaurer Soße * A / F
- 15 ... **GOLDEN POCKETS** ... 4,50€
5 frittierte Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Soja, Tofu, Duftpilz, gelben Mungbohnen, serviert mit Süß-Sauer-Soße * A / F
- 16 ... **STICKY RICE** ... 4,50€
Gedämpfter Klebreis mit gelben Mungbohnen, serviert mit Sesam und Röstzwiebeln * K
- 17 ... **DUMPLING SOUP** ... 4,50€
Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Mungbohnen, Shiitake in feiner Brühe mit Gemüse, verfeinert mit Sesamöl und Kräutern * A / K
- 18 ... **COCONUT MILK SOUP** ... 4,50€
mit Bio-Tofu, Tomaten, Champignons und Zitronengras, verfeinert mit Koriander * F

* Allergene:

A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere

Salads

Sweets

vegan

Regulär: mit Limetten - Fischsoße-Vinaigrette * D

Vegan: mit Limetten - Sojasoße-Dressing * A / F

20 ... **PAPAYA SALAD** ... 5,90€

Scharf-saurer Salat mit grüner Papaya-Karotten-Julienne, Cherrytomaten, vietnamesischer Melisse, Knoblauch, Chili und gerösteten Erdnüssen * B / E

21 ... **GLASS NOODLE SALAD** ... 5,90€

Glasnudeln mit Huhn oder Seitan, rotem Paprika, Gurke, Karotten, Sprossen, frischen asiatischen Kräutern, Chili, Ingwer- Soja-Limettendressing und Rösterdnüssen * A / E / F

22 ... **MANGO SALAD** ... 5,90€

Knackige Mangostreifen, Huhn (oder Seitan), Gurke, Karotten, Sprossen, verfeinert mit frischen Kräutern (* A)

23 ... **AUTUMN SALAD** ... 5,90€

Softiger Mango, Avocado, Kirschtomaten, Caschewkerne, Wildkräutersalat mit Limette-Orange-Dressing und Röstsesam * K

26 ... **GOLDEN BANANA** ... 4,00€

Gebackene Banane mit Honig und gerösteten Erdnüssen * A / E

27 ... **MANGO STICKY RICE** ... 5,90€

Gedämpfter Klebreis, frischer Mango und Himbeeren mit cremiger Kokossoße, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * E

FOR KIDS

K1 Gebratener Reis mit Ei, Huhn und Sprossen * C 5,00€

K2 Gegrillter Satéspieß mit Erdnusssoße und Reis * E 5,00€

BEILAGEN

KIMCHI / SÜBKARTOFFEL - POMMES
3,50€

REIS / REISNUDELN / UDON * A
2,00€

KLEINE SOßE: CURRY / ERDNUSS * E
1,00€

* Allergene:

A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere

Noodle Soups

regular

vegan

... PHO ...

Herzhafte Reisbandnudelsuppe mit aromatischer 5-Gewürzmischung-Bouillon, dazu Sprossen, Lauch und frische Kräuter:

30 ... **PHO GA** ... 8,90€
Mit zarter Hühnerbrust

31 ... **PHO BO TAI** ... 9,50€
Mit zarten Medium-Rindscheiben

32 ... **PHO BO XAO LAN** ... 9,50€
Kurz angebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer, Reisbandnudel in herzhaft aromatischer 5-Gewürzmischung-Bouillon, dazu Sprossen, Lauch und frische Kräuter

33 ... **SEA FOOD UDON** ... 10,90€
Udonnudeln mit Lachs, Garnelen und Tintenfisch in pikant-würziger Brühe mit Tomaten, Pakchoi und Lauch * A / B / D

35 ... **PHO CHAY** ... 8,90€

Reisbandnudeln in aromatischer Gemüsebrühe mit Tofu, Soja-Huhn, Duftpilz, Pak Choi, Chinakohl, Lauch und Koriander * F

36... **MI WANTAN CHAY** ... 9,00€

Leckere Veganteigtaschen mit Nudeln, Tofublättern, Pak Choi, Duftpilz in herzhafter Gemüsebrühe, verfeinert mit Knoblauchschnitt, langem Koriander, gerösteten Zwiebeln und Sesamöl * A / F / K

37 ... **BUN HUE CHAY** ... 9,00€

Bio-Tofu und Sojafleisch, Reisnudeln in scharfwürziger Gemüsebrühe mit Shiitake, Bambus, Morcheln, Sprossen, Lauch und langem Koriander * F



* Allergene:

A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere

Noodle Variations

regular

vegan

40 ... **BEEF NOODLE SALAD** ... 9,50€
Reisbandnudel mit gebratenem Rindfleisch, knackig-buntem Salat, frischen Kräutern in leicht scharfer Süß-Sauer-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * E

41 ... **PAD THAI** ... 9,00€
Reisbandnudeln gebraten mit Hühnerfleisch, Ei, Gemüse, Sprossen und Lauch, abgeschmeckt mit Tamarindensoße und Erdnüsse * C / E

42 ... **CHICKEN UDON BOWL** ... 9,50€
Zartes Hühnerfleisch in cremiger Curry-Erdnusssoße mit Kürbis, Karotten, Süßkartoffeln und Bohnen auf gedämpften Udonnudeln und Salat * A / E / G

43 ... **NAM BO NOODLE** ... 9,90€
Rindfleisch würzig scharf gebraten mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, Schalotten auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette * D / E

44 ... **BEEF UDON WOK** ... 10,50€
Zartes Rindfleisch in Wok geschwenkt mit Udonnudeln, Pak Choi, Broccoli, Sellerie, Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch und Lauch * A

45 ... **BUN CHA HANOI** ... 10,90€
Beliebte Nudelkreation aus Hanoi mit 5 - Gewürzmischung mariniert gegrilltes Schweinebauchscheiben auf Reisnudeln, Salat mit frischen Kräutern, abgerundet mit Limetten-Fischsoße-Vinaigrette und Erdnüssen * D

50 ... **VEGI NOODLE BOWL** ... 9,00€
Bio-Tofuwürfeln mit Karotten, Butterkürbis, Süßkartoffeln und Gemüse in cremiger Curry-Erdnusssoße auf Reisnudeln und Salat
· Mit Udonnudeln + 0,50€
* A / E / F

51 ... **SPRING ROLL NOODLE** ... 9,00€
Knusprige Frühlingsrolle und Bio-Tofu auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Soja-Dressing
* E / F

52 ... **VEGI NAM BO NOODLE** ... 9,00€
Bio-Sojahuhn und Tofu sautiert mit Zitronengras, Schalotten und Chili auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Sojasoße * E / F

53 ... **VEGI PAD THAI** ... 9,50€
Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Tofu, Sojahuhn, Gemüse, Sprossen und Lauch, abgeschmeckt mit Tamarindensoße und Erdnüssen * C / E / F

54 ... **STEAMED BOWL** ... 9,90€
Gold gebratene Tofuwürfeln auf gedämpften Udon-Nudeln mit Broccoli, Blumenkohl Kürbis, Karotten, Bohnen übergossen mit Spezialsoße aus Miso, Soja und Hoisin * A / F oder pikanter Soße aus Soja, Sesam und Erdnussbutter nach Wunsch * E / K

55 ... **SZECHUAN NOODLE** ... 10,50€
Pikantes Nudelgericht mit frischen Kürbisnudeln, Soja- und Tofuhack in roter cremiger Soße mit Ingwer, Knoblauch, Chili, Szechuan-Pfeffer, Sesam, Erdnussbutter, dazu Spinat, Sprossen und gerösteten Sojabohnen * A / E / F / G

* Allergene:

A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere

Rice Creations

regular

60 ... **SPICY SCHICKEN ...** 9,50€

Hühnerfleisch würzig scharf gebraten mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, Zucchini, rotem Paprika, Peperoni und Sellerie auf Jasminreis * I

61 ... **SPICY BEEF ...** 10,90€

Zartes Rindfleisch würzig scharf gebraten mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, rotem Paprika, Peperoni und Sellerie auf Jasminreis * I

62 ... **GOLDEN BEEF CURRY ...** 10,90€

Zartes Rindfleisch mit Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini, Bohnen... in cremiger, goldener Curry-Kokosmilchsoße mit 5 Gewürzmischung

63 ... **LUCKY BOWL ...** 9,90€

• Knuspriger Hühnerschenkel (ohne Knochen)
• Frühlingsrolle, dazu Wokgemüse und Kimchi * G

64 ... **CRISPY DUCK ...** 11,50€

Knuspriges Entenbrustfilet auf Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini und Bohnen... in cremiger, roter Curry-Kokosmilch oder Erdnusssoße * E

65 ... **TENDER BEEF ...** 12,50€

Zartes Rindfleisch sautiert mit Knoblauch und Ingwer, Pak Choi, Sellerie, Kaiserschoten, Cherrytomaten und Lauch * I

66 ... **SPICY CALAMARI ...** 13,90€

Knackiger Calamari scharf geschwenkt mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, , grünen Bohnen, Sellerie, Paprika, Peperoni und Lauch, gebettet auf Jasminreis
* D / I

vegan

70 ... **VEGI CURRY ...** 8,90€

Bio-Tofuwürfeln mit Kürbis, Süßkartoffeln, Karotten, Zucchini, Bohnen... in cremiger, roter Curry-Kokosmilchsoße, serviert mit Jasminreis * F

Mit Sojahuhn + 1,00€

71 ... **4 SEASONS WOK ...** 9,50€

Bio-Tofu und Seitan in Wok geschwenkt mit Ingwer, Knoblauch, Lauch, Pak Choi, Duftpilz, Broccoli, Karotten und Champignons * F

72 ... **SPICY VEGI WOK ...** 9,50€

Bio -Tofu-Blätter und Soja-Huhn würzig scharf sautiert mit Knoblauch, Zitronengras und Chili, dazu grüne Bohnen, Zucchini , Sellerie, Peperoni, Paprika, ... und Lauch * F / I

73 ... **BBQ TOFU ..** 9,90€

Gegrillter Tofusteak verfeinert mit Süß-Soja-Reduktion und Sesam auf geschwenkten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Möhren mit Ingwer, Shoyu-Sauce und Jasminreis * A / F / K

74 ... **CRISPY VEGI DUCK ...** 10,90€

Knuspriges „Entenbrustfilet,, aus Seitan in Teig-mantel mit Sesam auf Gemüse mit cremiger Erdnuss- oder Currykokosmilchsoße und Jasminreis *A / E / K

75 ... **SHAKING SOYA ...** 11,90€

Bio-Sojahuhn gebraten mit Zwiebeln, Knoblauch, buntem Paprika, Cherrytomaten, Champignons, Kaiserschoten und Lauch, verfeinert mit Szechuanpfeffer * F

* Allergene:

A - Glutenhaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere

BBQ

80 ... **BBQ PRAWN** ... 12,50€

Mariniert gegrillte Riesengarnelen auf geschwenkten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Karotten mit Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Soja-Reduktion und Sesam, gebettet auf Jasminreis * A / F / K

81 ... **BBQ SALMON** ... 13,90€

Medium gegrilltes Lachsfilet auf sautierten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Karotten... mit Knoblauch, Ingwer, verfeinert mit Süß-Sojareduktion und Sesam, serviert mit Jasminreis * A / F / K

.....

Bon Appetit

*** Allergene:**

A - Glutentaltig (Weizen) / B - Krebstiere / C - Eier / D - Fisch / E - Erdnuss / F - Soja / G - Milch
H - Schalenfrüchte / I - Sellerie / J - Senf / K - Sesam / L - Lipine / M - Weichtiere