



*Fine Asian*  
GREEN KITCHEN  
VEGAN

ZUM MITNEHMEN : 11:30 - 22:00h



..... Duft der Gärten .....

Täglich 11:30 - 24:00h  
Tel.: 030 279 800 40

Weinbergsweg 27 • 10119 Berlin  
• U8: Rosenthaler Platz •

# Lockdown-Angebot

MITTAGSTISCH GANZTÄGIG

## Fine Asian

... GREEN KITCHEN ...  
VEGAN

### M1 ... PHO SALAD ... 8,00€

Leicht scharfer Reisbandnudelsalat mit gebratenem Tofu und Seitan, knackigem Salat, Gurke, Sprossen, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten - Soja - Dressing \* E / F

### M2 ... SPICY BOWL ... 8,00€

Tofu und Seitan würzig scharf sautiert mit Zitronengras, Knoblauch Zwiebeln und Chili auf Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limette - Soja - Soße, serviert mit Reis oder Nudeln \* A / E / F

### M3 ... CURRY BOWL ... 8,00€

Tofuwürfeln mit Karotten, Kürbis, Zucchini, und Süßkartoffeln... in roter Curry- Kokosmilchsoße auf Jasminreis oder Reismudeln \* F

### M4 ... MEKONG NOODLE ... 8,50€

Blanchierte feine Weizennudeln mit knusprigen Tofustreifen, Sprossen, Gurke, Sellerie, abgeschmeckt mit Soja-Dressing, gerösteten Schalotten und Erdnüssen \* E / F

### M5 ... LUCKY BOWL ... 8,90€

Mariniert gegrillter Tofu, gekochter rot - schwarzer Reis mit Edamame und Mais, dazu Wildkräutersalat mit Avocado, Mango, rote Beete, Kichererbsen, Sesam und cremigem Limette - Miso - Dressing \* F / K

### M6 ... RICE POT ... 8,90€

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



# Fine Asian

... GREEN KITCHEN ...  
VEGAN

## ... TAPAS ...

- 01 ... **EDAMAME** ... 4,50€  
Japanische Sojabohnen, gedämpft und gesalzen  
\* F
- 02 ... **GYOZA** ... 4,50€  
5 angebratene, japanische Gemüsedumplings,  
serviert mit Sojasoße \* A / F
- 03 ... **LA LOT ROLL** ... 4,50€  
Gegrillte Betelblattrolle gefüllt mit würzigen Seit-  
lingen, Soja, Tofu, roten Zwiebeln, verfeinert mit  
Tamarind-Soja-Reduktion \* A / F
- 04 ... **FRIED BANH BAO** ... 4,50€  
Hausgemachter gedämpfter Hefekloß gefüllt mit  
Taro, Mungbohnen, Morcheln und Duftpilz in  
Kurkuma - Tempuramantel \* A
- 05 ... **PHÖNIX EGG** ... 4,50€  
Avocado im Spinat-Tempuramantel, gefüllt mit  
gehackten Cherrytomaten, Mais, Salat und Kräu-  
tern auf Rucolabett mit Limetten-Dressing \* A
- 06 ... **SUMMER ROLL** ... 4,50€  
2 frische Rollen mit Tofu, Avocado, Sesam, Salat,  
Reisnudeln, frischen Kräutern, serviert mit Limet-  
ten-Sojasoße oder Erdnusssoße \* A / E / F / K
- 07 ... **LITTLE DRAGONS** ... 4,50€  
Zarter Bio - Tofu im knusprigen grünen Klebreis-  
mantel, serviert mit cremiger Erdnusssoße \* E / F
- 08 ... **SOJA NUGGETS** ... 4,50€  
Knuspriges Bio-Sojahuhn in Tempuramantel auf  
Salat mit süßsaurer Soße \* A / F
- 09 ... **SPRING ROLL** ... 4,50€  
2 knusprige, hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt  
mit Bio-Tofu, Soja, Mungbohnen, Duftpilz, Mor-  
cheln auf Blattsalat mit Chili-Soja-Dressing \* A / F

## ... TAPAS ...

- 10 ... **SOYA STICKY RICE** ... 5,50€  
Gedämpfter Klebreis mit gelben Mungbohnen,  
serviert mit gehacktem Sojahuhn und  
Röstzwiebeln \* F
- 11 ... **GLASS NOODLE SALAD** ... 5,90€  
Glasnudeln mit Seitanstreifen, rotem Paprika,  
Gurke, Karotten, Sprossen, asiatischen Kräutern  
und Minze, Chii, Ingwer- Soja- Limettedressing  
und Rösterdnüssen \* A / E / F
- 12 ... **PAPAYA SALAD** ... 5,90€  
Scharf - säuerlicher Salat mit grünen Papaya -  
Karotten - Julienne, Cherrytomaten, Knoblauch,  
Chili, vietnamesischer Melisse und gerösteten  
Erdnüssen \* E / F
- 13 ... **AUTUMN SALAD** ... 5,90€  
Saftiger Mango, Avocado, Rote Beete, Kirschtom-  
aten, Kichererbsen, Caschewkerne, Wildkräut-  
ersalat mit Limette-Orange-Dressing und  
Röstsesam \* F / K
- 14 ... **BLACK RICE SALAD** ... 5,90€  
Schwarzer und roter Reis mit Edamame, Mais,  
Kichererbsen, Gurke, Paprika, Schnittlauch, Pe-  
tersilien und Thai-Basilikum, abgeschmeckt mit  
Limetten-Miso-Dressing und gerösteten Sesam  
\* F / K
- 15 ... **WAKAME SOUP** ... 4,90€  
Zarter Tofu mit knackigen Algenblättern und  
Ingwer in Miso - Gemüsebrühe, verfeinert mit  
Lauch und Sesamöl \* F / K
- 16 ... **MEKONG SOUP** ... 4,90€  
Frischer Bio - Tofu, Okra, Tomaten, Ananas, Spro-  
ssen in scharf - säuerlicher Gemüsebrühe, garniert  
mit Lauch und Dill \* F
- 17 ... **DUMPLING SOUP** ... 4,90€  
Wantantaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Taro, Mung-  
bohnen, Shiitake in herzhafter Gemüsebrühe mit  
Pak Choi, Röstzwiebeln und Sesamöl \* A / F / K



# Fine Asian

... GREEN KITCHEN ...

VEGAN

## ... NOODLE SOUPS ...

20 ... **PHO** ... 9,00€

Reisbandnudeln in aromatischer Gemüsebrühe mit Bio-Tofu, Sojafleisch, Duftpilz und Gemüse, verfeinert mit Lauch und Koriander \* F

21 ... **WAN TAN NOODLE SOUP** ... 9,50€

Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Seitan, Taro, Mungbohnen, dazu Weizennudeln, Tofublätter, Pak Choi und Duftpilz in herzhafter Brühe, garniert mit Knoblauchschnitt, Stachelkoriander, gerösteten Zwiebeln und Sesamöl \* A / F / K

22 ... **SOUL OF HUE** ... 9,50€

Scharfwürzige Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Tofublättern, Sojafleisch, Duftpilz, Bambus und Morcheln, garniert mit Stachelkoriander und Lauch \* F

23 ... **MISO RAMEN** ... 9,50€

Frische Ramennudeln in milder Miso-Gemüsebrühe mit Bio - Sojahuhn, Mais, Edamame, Lauch, Spinat und Chinakohl, verfeinert mit Sojamilch und Sesam \* A / F / K  
• **Mit mariniertem Bio-Ei** +1,50€

24 ... **SHOYU RAMEN** ... 9,90€

Frische Ramennudeln in aromatischer Shiitake-Dashi-Brühe mit veganem „Schweinebauch“, geräuchertem Tofu, eingelegtem Bambus, Duftpilz, Sojasprossen, Spinat und Lauch \* A / F  
• **Mit mariniertem Bio-Ei** +1,50€

25 ... **DREAMING OF OCEAN** ... 9,90€

Udonnudeln in feiner Gemüsebrühe mit Tomaten, veganen Jakobsmuschelbällchen, Krebs-Surimi, Bio - Tofublätter, Pak Choi und Lauch \* A / F

## ... NOODLE VARIATIONS ...

29 ... **SPRING ROLL NOODLE** ... 9,00€

Knusprige hausgemachte Frühlingsrolle mit leckerer veganer Füllung und Tofu auf Reissnudeln, Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Soja-Dressing \* E / F

30 ... **NOODLE BOWL** ... 9,50€

Butterkürbis, Karotten, Tarowurzel, Süßkartoffeln und Zucchini mit Tofu in cremiger Curry - Erdnusssoße auf Reissnudeln mit Salat \* E / F  
• **Mit Udonnudeln** + 0,50€ \* A

31 ... **UDON WOK** ... 9,90€

Goldene Tofuwürfeln in Wok geschwenkt mit Udonnudeln, Pak Choi, Broccoli, Champignons, Scherrytomaten, Knoblauch und Lauch \* A / F

32 ... **PAD THAI** ... 9,50€

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei (auch ohne), Tofu und Seitan, Gemüse, Sprossen und Lauch, abgeschmeckt mit Tamarindensoße und Erdnüssen \* A / E / F / I

33 ... **NAM BO NOODLE** ... 9,50€

Bio-Tofu und Soja-Rind würzig scharf gebraten mit Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch und Chili auf Reissnudeln, Salat, dazu frische Kräuter, Knoblauch - Chili - Soja - Dressing und gerösteten Erdnüssen \* A / E / F

34 ... **STEAMED BOWL** ... 9,90€

Gedämpfte Udonnudeln, Broccoli, Blumenkohl, Karotten und Kürbis mit knusprigen Tofuwürfeln, übergossen mit hausgemachter Hoisin - Miso - Sojasoße oder würzig pikanter Soße nach Wunsch \* A / F

35 ... **SZECHUAN NOODLE** ... 10,90€

Beliebtes, scharfwürziges Gericht aus Szechuan mit frischen Kürbissnudeln, Tofu- und Sojahack, Senfkohl, Spinat und Sprossen in roter, würzigscharf cremiger Soße aus Chili, Szechuanpfeffer, 5- Gewürzmischung, Knoblauch und Ingwer, abgeschmeckt mit Sesamöl und Erdnussbutter, verfeinert mit gerösteten Sesam und Sojabohnen \* A / E / F / K



# Fine Asian

... GREEN KITCHEN ...

VEGAN

... RICE CREATIONS ...

40 ... **SOYA CURRY BENTO** ... 9,90€

Bio – Sojahuhn mit Karotten, Butterkürbis, Süßkartoffeln, Taro, Kichererbsen und Zucchini in cremiger roter Curry – Kokosmilchsoße \* F

41 ... **FOUR SEASONS** ... 9,90€

Bio – Tofu und Seitan sautiert mit Knoblauch, Ingwer, Broccoli, Pak Choi, Sellerie, Karotten, Champignons und Lauch in Pilz - Sojasoße, dazu Jasminreis \* A / F / I

• **Mit Bio - Sojarind** + 1,50€

42 ... **SPICY WOK** ... 9,90€

Sojahuhn und Bio - Tofu sautiert mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Peperoni, Sellerie und Lauch \* F / I

43 ... **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

44 ... **CRISPY SESAME DUCK** ... 10,90€

Knuspriges „Entenbrustfilet“ aus Seitan in Teigmantel mit Sesam auf Gemüse mit cremiger Curry – Kokosmilch oder Erdnussoße \* A / E / K

45 ... **SHAOLIN RICE POT** ... 10,90€

• Würzige Aalröllchen aus Soja in Noriblättern, vegane Jakobsmuscheln und Krieb-Surimi gebraten mit Soja-Bohnen, Sesam, Zitronengras, Knoblauch und Chili  
• Geschmorte Tofu in Tomatensoße mit Pfeffer und Lauch, dazu Kimchi, blanchierter Chinakohl und Spinatsalat \* A / F / K

... RICE CREATIONS ...

46 ... **SHAKING PAN** ... 12,50€

Auf heißer Pfanne serviert:  
Scharf angebratenes Bio-Sojarind mit Zwiebeln, Knoblauch, buntem Paprika, Cherrytomaten, Pilze, Kaiserschoten, Taro und Lauch, verfeinert mit Szechuanpfeffer \* F

47 ... **BASIL PAN** ... 12,90€

Auf heißer Pfanne serviert: würzig pikantes Sojahuhn geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Spargel, Kaiserschoten, Babymais, Karotten, Pilze, Cashew-Kernen und Thai-Basilikum \* F

48 ... **BBQ PLATE** ... 13,90€

Gegrillter feinsten veganer „Beefsteak“ aus Linsen-Sonnenblumenkernen, Tofusteak und buntem Paprika, verfeinert mit Süß-Soja-Reduktion, Chili-Creme und Sesam, dazu Wildkräutersalat mit Cherrytomaten in Limetten-dressing, serviert mit goldenem Dampfbrot \* A / F / K



## BEILAGEN

KIMCHI / SÜBKARTOFFEL - POMMES  
4,00€

REIS / REISNUDELN / UDONNUDELN \* A  
2,00€

KLEINE SOÛE: CURRY / ERDNUSS \* E  
1,00€

## ... SWEETS ...

(zur Zeit nicht erhältlich)

50 ... **MOCHI ICE** ... 4,50€

3 japanische Klebreisbällchen mit Eiscremfüllung  
verschiedener Geschmacksrichtungen

51 ... **GOLDEN BANANA** ... 4,50€

Banane im knusprigen Mehlmantel, verfeinert mit  
Honig (oder Ahornsirup), Sesam und gerösteten  
Erdnüssen \* A / E / K

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

Cremige Kokosmilchsoße auf gedämpftem Kleb-  
reis mit Mangostücken, Himbeer, garniert mit  
Minze und gerösteten Erdnüssen \* E

# Bon Appetit

.....

### \* 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 - Lupine / M - Weichtiere

