



Fine Asian
GREEN KITCHEN
& MORE



..... Duft der Gärten

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

Weinbergsweg 27 • 10119 Berlin
• U8: Rosenthaler Platz •

Business Lunch

TÄGLICH MO - FR. VON 11:30 - 16:00h
NACH 16:00h + 1,00€

Vegan & Regular

M1 ... PHO ... 8,90€

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit aromatischer 5-Gewürzmischung-Bouillon, Sprossen, Lauch, frische Kräutern und zarter Hühnerbrust oder vegan mit Tofu und Gemüse

• **Mit gekochter Rinderbrust** 9,90€

M2 ... SPICY BOWL ... 8,90€

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

M3 ... CURRY BOWL ... 8,90€

Zartes Hühnerfleisch oder vegan mit Tofuwürfeln, Karotten, Kürbis, Zucchini, und Süßkartoffeln... in Curry- Kokosmilchsoße, dazu Jasminreis oder Reismudeln * (F)

M4 ... BUDDHA RICE POT ... 9,90€

Im heißen Reistopf:

- Gebratener Tofu in Tomatensoße
 - Tempura - Soya und Kimchi, dazu blanchierter Chinakohl
- * A / F

M5 ... BEEF RICE POT ... 9,90€

Im heißen Reistopf:

- Zartes Rindfleisch sautiert mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer
- Spiegelei, gedämpfter Broccoli und eingelegte Sprossen * C

M6 ... SATÉ PANE ... 9,90€

Hühnerfleisch oder goldene Tofuwürfeln sautiert mit Zitronengras, Knoblauch, Bohnen, Zucchini, Sellerie, Paprika in leicht scharfer Saté-Sauce, dazu Jasminreis * F / I



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
Seitlingen, 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,
Morcheln auf Blattsalat mit Chili-Soja-Dressing
* A / F

... TAPAS ...

- 10 ... **TOFU SATÉ** ... 4,50€
Mariniert gegrillte Tofuwürfelspieße auf
Wildkräutersalat mit Erdnusssoße * E / 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 ... **MANGO SALAD** ... 5,90€
Knackige Mangostreifen mit Tofu, Gurke,
Karotten, Sojasprossen, asiatischen Kräutern und
leicht scharfer Zitronen-Soja-Dressing * F / K
- 14 ... **BLACK RICE SALAD** ... 5,90€
Schwarzer und roter Reis mit Edamame, Mais,
Kichererbsen, Gurke, Paprika, Schnittlauch,
Petersilien 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,
Sprossen in scharf - säuerlicher Gemüsebrühe,
garniert mit Lauch und Dill * F
- 17 ... **DUMPLING SOUP** ... 4,90€
Wantantaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Taro,
Mungbohnen, Shiitake in herzhafter Gemüse-
brühe 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 Reismudelsuppe 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 Reismudeln, 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 Reismudeln 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 Reismudeln, 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 Kürbismudeln, 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 China-kohlstängeln, Kaiserschoten, Möhren mit Ingwer, Shoyu-Sauce und Jasminreis * A / F / K

44 ... CRISPY SESAME DUCK ... 10,90€

Knuspriges „Entenbrustfilet“ aus Seitan in Teig-mantel mit Sesam auf Gemüse mit cremiger Curry – Kokosmilch oder Erdnusssoße * A / E / K

... RICE CREATIONS ...

45 ... SHAOLIN RICE POT ... 10,90€

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

46 ... SHAKING PAN ... 12,50€

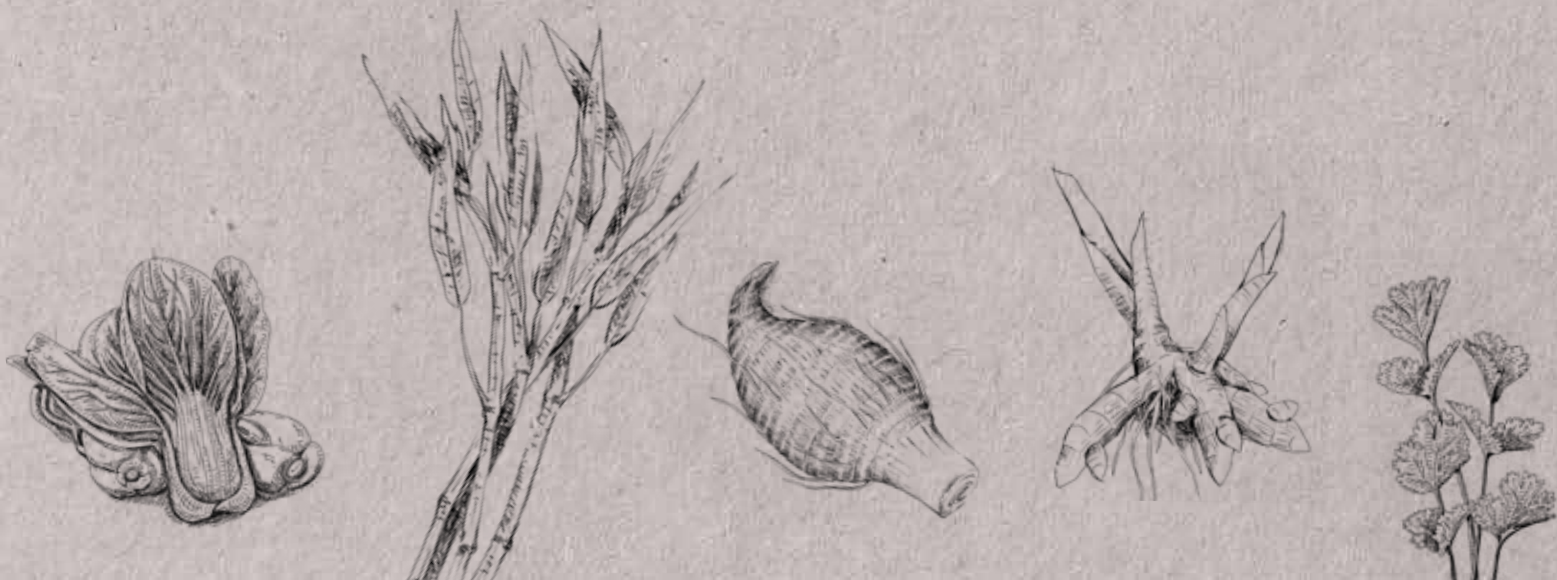
Auf heißer Pfanne serviert:
Scharf angebratenes Bio-Sojarind mit Zwiebeln, Knoblauch, buntem Paprika, Cherrytomaten, Pilze, Kaiserschoten, Taro und Lauch, vefeinert mit Szechuanpfeffer * F

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



& More

... IN FEINER HARMONIE ...

60 ... BBQ SALMON ... 13,90€

Medium gegrilltes Lachsfilet verfeinert mit Umami-Soße, Sesam, Kresse und Chili-Creme auf geschwenkten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Möhren mit Ingwer und Shoyu-Sauce, serviert mit Jasminreis * A / D / K

61 ... BBQ TUNA ... 13,90€

Medium gegrillter Thunfisch verfeinert mit Umami-Soße, Sesam, dazu geschwenkte Chinakohlstängel, Kaiserschoten, Möhren mit Ingwer, Shoyu-Sauce und Jasminreis * A / D / K

62 ... STEAMED SALMON ... 14,90€

Im Tontopf gedämpftes Lachsfilet mit Glasnudeln, Pak Choi, Sellerie, Morcheln und Lauch, verfeinert mit Ingwer, Pfeffer und Sojasoße, serviert mit Jasminreis * A / D / I

... SWEETS ...

50 ... MOCHI ICE ... 4,50€

3 japanische Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung 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 Klebreis mit Mangostücken, Himbeer, garniert mit Minze und gerösteten Erdnüssen * E

... SIDES ...

KIMCHI / SÜBKARTOFFEL - POMMES

4,00€

REIS / REISNUDELN / UDONNUDELN * A

2,00€

KLEINE SOBE: 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 - Lupine / M - Weichtiere