

HUONG QUE XBERG

*Kulinarische Erinnerungen aus
Vietnam*

regulär & vegan



Hương Quê

..... Der Duft vergangener Zeiten

DAILY 11:30 - 23:00h

Tel.: 030 69 49 869

Bergmannstr. 96 • 10961 Berlin

U7: Gneisenauer Str.

U6: Mehringdamm

Business Lunch

MO - FR. VON 11:30 - 16:00h
Außer Feiertage

regulär & vegan

M1 ... PHO SALAD ... 9,90€

Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch oder gebratenem Tofu,
knackigem Salat, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern, gerösteten
Erdnüssen und Knoblauch - Chili - Dressing * D / E / (A / F)

M2 ... SPICY BOWL ... 9,90€

Hühnerfleisch oder Tofu und Seitan würzig scharf gebraten mit Zitronen-
gras, Knoblauch, Zwiebeln und Chili auf Salat und Reis oder Reismudeln,
dazu Erdnüsse und leicht scharfe, süßsaure Soße * D / E / (A / F)

M3 ... CURRY BOWL ... 9,90€

Hühnerfleisch oder gebratene Tofuwürfel mit Karotten, Kürbis, Zucchini,
und Süßkartoffeln...in leicht scharfer Curry- Kokosmilchsoße auf Jasmin-
reis oder Reismudeln * (F)

M4 ... BEEF SALAD BOWL ... 11,50€

Zartes Rindfleisch gebraten mit Knoblauch, Cherrytomaten und
Lauchzwiebeln auf Salatbett und Jasminreis * D

M5 ... RICE POT ... 11,50€

Im heißen Reistopf serviert:
Rindfleisch oder Tofu würzig gebraten mit Knoblauch, Ingwer und Zwie-
beln, dazu Salat, Kimchi und Spiegelei * C / (F)

M6 ... PHO ... 10,90€

Feine Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Sprossen oder vegan mit
Tofu und Gemüse, verfeinert mit Lauch und Koriander * D (A / 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

... Tapas ...

regulär

01 ... HA CAO ... 4,90€

4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion * A / B / F

02 ... SIU MAI ... 4,90€

5 gedämpfte Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion * A

03 ... SPRING ROLL ... 5,50€

2 knusprige, hausgemachte Frühlingsrollen mit gehackten Garnelen und Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Duftpilz und Gemüse, serviert mit Limetten-Fischsoße- Vinaigrette * A / B / D

04 ... SUMMER ROLL ... 5,50€

2 frische Reispapierrollen mit Garnelen oder Hühnerfleisch, Salat, Reismudeln, frischen Kräutern, serviert mit Limetten-Fischsoße- Vinaigrette oder Erdnusssoße * B / D / E

05 ... CHICKEN WINGS ... 5,50€

Mariniert frittierte Hähnchenflügel mit Zimt-Honigsauce * A

06 ... PORK GYOZA ... 4,90€

4 angebratene japanische Maultaschen mit Schweinefüllung, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion, gerösteten Zwiebeln und Sesam * A / F / K

07 ... BBQ PRAWN ... 7,90€

2 marinierte, gegrillte Riesengarnele auf Wildkräutersalat mit Teriyaki-Sauce und Daikonkresse * A / B

08 ... BBQ CALAMARI ... 7,90€

Würzig gegrillter junger Tintenfisch mit Chili-Knoblauchsauce auf Wildkräutersalat und Daikonkresse * M



vegan

10 ... EDAMAME ... 4,90€

Japanische Sojabohnen, gedämpft und gesalzen * F

11 ... VEGI GYOZA ... 4,90€

4 angebratene Gemüsedumplings, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion * A / F

12 ... VEGI SUMMER ROLL ... 4,90€

2 frische Rollen mit gebratenem Tofu, Salat, Reismudeln, Kräutern, serviert mit Limetten-Soja-Dressing * A / F / K oder Erdnusssoße * E

13 ... VEGI SPRING ROLL ... 5,50€

2 knusprige, hausgemachte Frühlingsrolle gefüllt mit Tofu, Seitan, Mungbohnen, Kohl, Morcheln, Glasnudeln und Lauch, serviert mit Limetten-Sojasoße * A / F

14 ... TEMPURA BALLS ... 4,90€

Knusprige Bällchen aus Gartengemüse und Kräutern im Tempura-Mantel, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße * A

15 ... LITTLE DRAGONS ... 4,90€

Zarter Tofu im knusprigen, grünen Klebreismantel, serviert mit cremiger Erdnusssoße * E / F

16 ... YAKITORI... 4,90€

2 würzig marinierte, vegane „Schweinebauchspieße“ mit Teriyaki-Sauce und geröstetem Sesam auf Salat * A / F / 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

... Salate ...

regulär & vegan

20 ... PAPAYA SALAD ... 7,50€

Julienne aus grünem Papaya und Karotten mit Cherrytomaten, vietnamesischer Melisse, Knoblauch, Chili und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette (leicht scharf), verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * D / E

• **mit Garnelen + 3,00€**

(Vegan mit Chili-Limetten-Sojasoße * A / F)

21 ... GLASS NOODLE SALAD ... 6,90€

Glasnudeln mit Hühnerfleisch oder Tofu, Weiß- und Rotkohl, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern, Ingwer und Fischsoße-

Vinaigrette, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * D / E

*** oder mit Garnelen + 3,00€ * B**

(Vegan mit Chili-Limetten-Sojasoße * A / F)

22 ... MANGO SALAD ... 6,90€

Knackige Mangostreifen mit Hühnerfleisch oder Tofu, Gurke, Karotten, Sprossen und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette (vegan nach Wunsch), verfeinert mit frischen Kräutern * D

*** oder mit Garnelen + 3,00€ * B**

(Vegan mit Chili-Limetten-Sojasoße * A / F)

23 ... AVOCADO SALAD ... 6,90€

Frische Avocado mit Cherrytomaten auf Wildkräutersalat, übergossen mit Sesamsauce * K



... Suppen ...

regulär

vegan

25 ... SHRIMP SOUP ... 5,90€

Gehackte Garnelen mit Tomaten, China-kohl, Champignons und Lauch in leicht scharf- saurer Brühe * B

26 ... COCONUT MILK ... 5,90€

Leicht scharfe Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Tomaten, Zitronengras und Champignons, verfeinert mit Koriander

27 ... DUMPLING SOUP ... 5,90€

Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Mung-Bohnen, Shiitake in feiner Brühe mit Gemüse, verfeinert mit Sesamöl und Kräutern * A / F / K

28 ... VEGI COCONUT MILK ... 5,90€

Leicht scharfe Kokosmilchsuppe mit angebratenem Tofu, Tomaten, Zitronengras und Champignons, 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

... Nudelsuppen ...

regulär

vegan

30 ... PHO GA ... 12,90€

Zartes Hühnerfleisch und Reisbandnudeln in herzhafter Brühe mit Sprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander * D

31 ... PHO BO XAO LAN ... 13,90€

Angebratenes Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer, Reisbandnudeln, Sprossen in traditionell aromatischer 5 Gewürz-Rinderbouillon, verfeinert mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern * D

32 ... PHO BO TAI NAM .. 15,90€

Große Reisbandnudelsuppe mit 2 Rindfleischsorten: medium zarten Rindscheiben und gekochter Rinderbrust, Sprossen in traditionell aromatischer 5-Gewürz-Rinderbrühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern * D

33 ... MI WANTAN ... 13,90€

Wantan-Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen und Hühnerfleisch in herzhafter Brühe mit Nudeln, Pak Choi, Duftpilz, verfeinert mit Knoblauchschnitt, Stachelkoriander, gerösteten Zwiebeln und Sesamöl * A / B / D / K

34 ... SEA FOOD UDON ... 14,90€

Udonnudeln mit Meeresfrüchten, Pak Choi, Cherrytomaten in pikant herzhafter Brühe mit Frühlingszwiebeln und Stachelkoriander * A / B / D / M

35 ... PHO CHAY ... 11,90€

Tofu, Sojahuhn und Reisbandnudeln in feiner Gemüsebrühe mit Pak Choi, China-kohl, Lauch und Koriander * A / F

36 ... MI WANTAN CHAY ... 11,90€

Leckere vegane Teigtaschen mit Weizennudeln, Tofublättern, Pak Choi, Duftpilz in herzhafter Gemüsebrühe, verfeinert mit Knoblauchschnitt, Stachelkoriander, gerösteten Zwiebeln und Sesamöl * A / F / K

37 ... BUN HUE CHAY ... 12,50€

Tofu und Sojafleisch, Reisnudeln in scharfwürziger Gemüsebrühe mit Shiitake, Bambus, Morcheln, Sprossen, Lauch und Stachelkoriander * A / F

38 ... BANH CANH ... 12,90€

Frische Udonnudeln mit Tofu, Pak Choi, Broccoli, Champignons in mild scharfer Gemüsebrühe, abgeschmeckt mit Erdnußcreme und Kokosmilch * A / 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

... Nudelvariationen...

regulär

vegan

40 ... BEEF NOODLE SALAD ... 14,50€

Reisbandnudeln mit gebratenem Rindfleisch, knackig buntem Salat, frischen Kräutern und leicht scharfem Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen
* E / D

41 ... DAN DAN NOODLE ... 14,50€

Frische Weizennudeln mit haschiertem Schweinefleisch in würzig scharfer Soße mit 5- Gewürzmischung, Szechchuan-Pfeffer, Sesam, Erdnuss, dazu Pak-Choi, Sprossen und gerösteten Sojabohnen
(scharf) * A / E / F / K

CHICKEN

42 ... UDON CURRY ... 14,50€

Zartes Hühnerfleisch mit Kürbis, Karotten, Süßkartoffeln und Bohnen in cremiger, roter Curry-Kokosmilchsoße auf gedämpften Udon-Nudeln und Salat * A

43 ... BUN BO NAM BO ... 14,90€

Rindfleisch würzig scharf gebraten mit Knoblauch, Zitronengras, Chili, Schalotten auf Reisnudeln und Salat, verfeinert mit frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten - Fischsoße - Vinaigrette
* D / E

44 ... BEEF NOODLE BOWL... 14,90€

Zartes Rindfleisch geschwenkt mit Knoblauch, Ingwer, Cherrytomaten, Pak Choi, Sellerie und Kaiserschoten auf blanchierten Reisbandnudeln * D / I

45 ... BUN BO LA LOT ... 15,90€

Gegrillte würzige Rindfleischröllchen im Betelblatt, dazu Reisnudeln, knackiger Salat mit frischen Kräutern und Knoblauch - Chili- Fischsoße * D

50 ... BUN NEM DAU ... 12,90€

Knusprige hausgemachte vegane Frühlingsrollen und gebratener Tofu auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limette-Sojasoße-Vinaigrette * A / E / F

51 ... UDON WOK ... 12,90€

Goldene Tofuwürfel im Wok geschwenkt mit Udonnudeln, Pak Choi, Broccoli, Champignons, Sellerie, Cherrytomaten, Knoblauch und Lauch * A / F / I

52 ... VEGI NAM BO NOODLE ... 13,50€

Tofu und Sojahuhn scharf angebraten mit Zitronengras, Knoblauch, Schalotten und Chili auf Reisnudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Sojasoße * A / E / F

53 ... VEGI PAD THAI ... 12,90€

Reisbandnudeln gebraten mit Ei (vegan auf Wunsch ohne Ei), Tofu, Chili, Gemüse, Sprossen und Lauch, abgeschmeckt mit Tamarindensoße und gerösteten Erdnüssen * A / (C) / E / F

54 ... STEAMED BOWL ... 12,90€

Würzig gebratene Tofuwürfel auf gedämpften Udon-Nudeln mit Broccoli, Blumenkohl, Kürbis, Karotten, Bohnen übergossen mit Spezialsoße aus Miso, Soja und Hoisin * A / F / K

55 ... SZECHUAN NOODLE ... 13,50€

Frische Weizennudeln mit Soja- und Tofuhack in würzig scharfer Soße mit Szechchuan-Pfeffer, Sesam, Erdnuss, dazu Pak Choi, Sprossen und geröstete Sojabohnen (scharf) * A / E / F / 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

... Reiskreationen ...

regulär

60 ... TEMPURA CHICKEN ... 14,90€

Marinierte Hühnerbrust in Tempura-mantel mit Saisongemüse.. in cremiger, roter Curry-Kokosmilchsoße * A

61 ... SPICY CHICKEN ... 13,90€

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

• oder mit Rindfleisch + 1,50€

62 ... ANGRY CALAMARI ... 15,90€

Zarter junger Calamari geschwenkt mit Knoblauch, Chili, Sellerie, Kaiserschoten, Pak Choi, Lauch und Cherrytomaten **(scharf)** * I / M / D

63 ... GOLDEN BEEF ... 15,50€

Gebratenes Rindfleisch mit knackigem Salat aus Mangostreifen, buntem Paprika, Karotten, Gurke, Sprossen, abgeschmeckt mit Limette-Knoblauch-Chili-Fischsoße, dazu geröstete Erdnüsse * D / E

64 ... CRISPY DUCK ... 17,90€

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

65 ... SPICY BASIL DUCK ... 18,90€

Auf heißer Pfanne: Zarte, marinierte Babarrie-Entenbrust in Scheiben scharf sautiert mit Knoblauch, Chili, Spargel, Kräuterseitlingen, Champignons, Kaiserschoten, Karotten, Erdnüssen und Thai-Basilikum **(scharf)** * D / E

66 ... HOT KING PRAWN ... 18,90€

Auf heißer Pfanne: Riesengarnelen scharf angebraten mit Knoblauch, Gemüsezwiebeln, Champignons, Paprika, Kräuterseitlingen und Lauch * B

67 ... SHAKING BEEF ... 18,90€

Auf heißer Pfanne: zartes Rindersteak in Würfeln medium gebraten mit Knoblauch, Gemüsezwiebeln, buntem Paprika, Cherry-Tomaten und Lauch * D

vegan

70 ... VEGI CURRY ... 12,50€

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

Mit Sojahuhn + 1,50€

71 ... 4 SEASONS WOK ... 12,50€

Goldener Tofu und Sojahuhn in Wok geschwenkt mit Ingwer, Knoblauch, Broccoli, Pak Choi, Duftpilz, Karotten, Champignons und Lauch * A / F

72 ... VEGI SPICY WOK ... 12,50€

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

CRISPY

73 ... VEGI DUCK ... 14,50€

Knuspriges „Entenbrustfilet“, aus Seitan in Teigmantel mit Sesam auf Gemüse in cremiger Erdnuss- oder Currykokosmilchsoße * A / E / K

74 ... SECRET GARDEN ... 13,90€

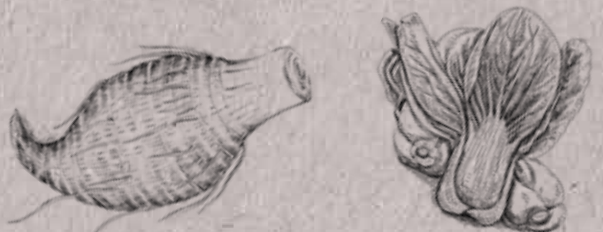
Gebratener Tofu sautiert mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Duftpilz, Kräuterseitlingen, buntem Paprika, Karotten, Lauch und Sellerie **(scharf)** * A / F / I

75 ... BUDDHA`S LUNCH ... 13,90€

Gold gebratener Tofu auf saftigem Wok-gemüse mit Ingwer, Pak Choi, Chinakohl und Shiitake, übergossen mit pikanter Hoisinsoße, verfeinert mit Sesam * A / F / K

76 ... HOT BASIL VEGI DUCK ... 15,90€

Auf heißer Platte: „Vegi-Ente“, scharf gebraten mit Knoblauch, Chili, Thai-Basilikum, Spargel, Kaiserschoten, Karotten, Pilze und gerösteten Erdnüssen **(scharf)** * A / E



* 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

regulär

80 ... BBQ - SALMON ... 18,90€

Medium gegrilltes Lachsfilet verfeinert mit Teriyaki-Sauce und Sesam auf saftigem Wokgemüse mit Champignons, Ingwer und Knoblauch, serviert mit Jasminreis * A / D / K

81 ... BBQ - TUNA ... 18,90€

Medium gegrilltes Thunfischfilet verfeinert mit Teriyaki-Sauce und Sesam auf saftigem Wokgemüse mit Champignons, Ingwer und Knoblauch, serviert mit Jasminreis * A / D / K

82 ... BBQ - MIX ... 19,90€

Gegrillte Riesengarnelen und Hühnerbrust, dazu Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Sesamdressing serviert mit Süßkartoffel-Pommes oder Reis auf Wunsch
* B / K

83 ... BBQ SEAFOOD ... 22,90€

Gegrillte Riesengarnelen und junger Calamari, dazu Wildkräutersalat mit Cherrytomaten und Sesamdressing, serviert mit Chili-Dip und Süßkartoffel-Pommes oder Reis auf Wunsch
* B / M / K

... Dessert ...

85 ... MOCHI ICE ... 5,50€

3 japanische Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung verschiedener Geschmacksrichtungen

86 ... ASCHENPUTTEL ... 5,90€

Schoko-Lava-Cake übergossen mit Kokoscreme und Tapioka-Perlen, verfeinert mit Himbeersauce * G

87 ... MANGO STICKY RICE ... 5,90€

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

... Beilagen ...

PORTION:

REIS / REISNUDELN je 2,50€
REISBANDNUDELN / UDON je 3,00€

SÜßKARTOFFEL-POMMES 5,00€
GEBRATENER TOFU 5,00€

SOßE:

CURRY-KOKOS / ERDNUSS * E
Klein 1,00€ groß 2,50€

* 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



Bis bald und Bon Appetit!