

asian
FUSION CUISINE

Vegan & Regular



Hương Quê

..... Der Duft vergangener Zeiten

Täglich 11:30 - 23:00h
Tel.: 030 279 800 40

Weinbergsweg 27 • 10119 Berlin
• U8: Rosenthaler Platz •

Business Lunch

MO - FR: 11:30 - 16:00h außer Feiertage

Vegan & Regular

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 Zitronengras, 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 Jasminreis 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 Zwiebeln, 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)

asian FUSION CUISINE

... TAPAS ...

Vegan

Regular

- 01 ... EDAMAME ... 4,90€
Japanische Sojabohnen, gedämpft und gesalzen
- 02 ... VEGI GYOZA ... 4,90€
4 angebratene japanische Gemüsemaultasche, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion und Sesam * A / F / K
- 03 ... LALOT ROLL ... 4,90€
Gegrillte Betelblattrolle mit würzigen Seitlingen, Soja, Tofu, roten Zwiebeln, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion * A / F
- 04 ... YAKITORI... 4,90€
2 würzig marinierte, vegane „Schweinebauchspieße“ mit Teriyaki-Sauce und geröstetem Sesam auf Salat * A / F / K
- 05 ... TEMPURA BALLS ... 4,90€
Knusprige Bällchen aus Gartengemüse und Kräutern im Tempura-Mantel, serviert mit Salat und Süß-Sauer-Soße * A
- 06 ... SUMMER ROLL ... 4,90€
2 frische Rollen gefüllt mit Tofu, Avocado, Sesam, Salat, Reismudeln, frischen Kräutern, auswahlweise mit Limetten-Sojasoße oder Erdnusssoße * E / F / K
- 07 ... LITTLE DRAGONS ... 4,90€
Zarter Tofu im knusprigen, grünen Klebreismantel, serviert mit cremiger Erdnusssoße * E / F
- 08 ... VEGI SPRING ROLL ... 5,50€
2 knusprige, hausgemachte Frühlingssrollen gefüllt mit Tofu, Soja, Mungbohnen, Duftpilz, Morcheln auf Blattsalat mit Chili-Soja-Dressing * A / F

- 49 ... SIU MAI... 4,90€
5 gedämpfte Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz * A / F
- 50 ... HA CAO ... 4,90€
4 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit gehackten Garnelen und Zwiebeln, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion * A
- 51 ... PORK GYOZA ... 4,90€
4 angebratene japanische Maultaschen mit Schweinefüllung, verfeinert mit Tamarinde-Soja-Reduktion, gerösteten Zwiebeln und Sesam * A / F / K
- 52 ... FRESH ROLL ... 5,50€
2 frische Rollen mit Garnelen oder Hühnerfleisch, Salat, Reismudeln, frischen Kräutern, serviert mit Limetten-Fischsoße-Vinaigrette * B / D / E
- 53 ... GOLDEN ROLL ... 5,50€
2 knusprige, hausgemachte Rollen mit gehackten Garnelen und Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Duftpilz und Gemüse, serviert mit Salat und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette * A / B / D
- 54 ... CHICKEN WINGS ... 5,50€
Mariniert frittierte Hähnchenflügel mit Zimt-Honigsauce * A
- 55 ... BBQ PRAWN ... 7,90€
2 mariniert gegrillte Riesengarnele auf Wildkräutersalat mit Teriyaki-Soße und Daikonkresse * B
- 56 ... BBQ CALAMARI ... 7,90€
Gegrillter junger Calamari in Chili-Knoblauchsauce auf Wildkräutersalat mit Daikonkresse * M

asian FUSION CUISINE

... SALADS ...

Vegan & Regular

10 ... AVOCADO SALAD ... 6,90€

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

11 ... GLASS NOODLE SALAD ... 6,90€

Glasnudeln mit Tofu, Weiß- und Rotkohl, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern und veganer Chili-Limetten-„Fischsoße“, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * A / E / F

- **Regulär mit Hühnerfleisch und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette** * D
- **Mit Garnelen** +3,00€

12 ... PAPAYA SALAD ... 7,50€

Scharf-saurer Salat mit Julienne aus junger Papaya und Karotten, dazu Cherrytomaten, Knoblauch, Chili, frische Kräuter und Limetten-Fischsoße (vegan nach Wunsch) verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * D / E

- **oder mit Garnelen** +3,00€

13 ... MANGO SALAD ... 6,90€

Knackige Mangostreifen mit Tofu, Gurke, Karotten, Sprossen, frischen Kräutern und veganer Chili-Limetten-„Fischsoße“ * A / F

- **Regulär mit Hühnerfleisch und Limetten-Fischsoße-Vinaigrette** * D
- **oder mit Garnelen** +3,00€

... SMALL SOUPS ...

Vegan

16 ... COCONUT MILK SOUP ... 5,90€

Leicht scharfe Kokosmilchsuppe mit Tofu und Champignons * F / K

17 ... DUMPLING SOUP ... 5,90€

Wantantaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Mungbohnen und Shiitake in herzhafter Gemüsebrühe mit Pak Choi, Röstzwiebeln und Sesamöl * A / F / K

Regular

58 ... TOM KHA GAI ... 5,90€

Leicht scharfe, süß-saure Kokosmilchsuppe mit Hühnerfleisch, Champignons und Koriander * / F / K

59 ... TOM YAM GUNG ... 5,90€

Gehackte Garnelen, Tomaten und Champignons in würzig scharf-saurer Brühe, verfeinert mit Koriander * B

asian FUSION CUISINE

... NOODLE SOUPS ...

Vegan

20 ... PHO CHAY ... 11,90€

Reisbandnudeln in feiner Gemüsebrühe mit Tofu, Sojafleisch, Duftpilz und Gemüse, verfeinert mit Lauch und Koriander * A / F

21 ... MI WANTAN CHAY ... 11,90€

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

22 ... BANH CANH ... 12,90€

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

23 ... VEGAN MISO RAMEN ... 12,50€

Frische Ramennudeln in Gemüsebrühe mit Sojamilch auf Miso-Sesam-Basis. Topping: gebratener Tofu, gehackter Soja, Bambus, Mais, Pak Choi, und Sprossen * A / F / K

• Mit 1 gekochtem Ei + 1,50€ * C

24 ... VEGAN SHOYU RAMEN ... 12,50€

Frische Ramennudeln in Shiitake-Dashi-Gemüsebrühe auf Soja-Basis mit veganem „Schweinebauch“, gebratenem Tofu, Bambus, Pak Choi, Shiitake, Sojasprossen und Lauch * A / F

• Mit 1 gekochtem Ei + 1,50€ * C



Regular

60 ... MISO RAMEN ... 13,90€

Frische Ramennudeln in Hühner-Schweinebrühe auf Miso-Basis, Topping: Pak Choi, Mais, Sprossen, Bambus, Lauch, Schweine-Chashu und halbes Ei

(Optional mit Rind oder Huhn nach Wunsch)

* A / C / F

61 ... SPICY TAN TAN RAMEN ... 13,90€

Frische Ramennudeln in scharfer Hühner-Schweinebrühe auf Miso-Sesam Basis. Topping: Pak Choi, Mais, Sprossen, Bambus, Lauch, gehacktes Hühnerfleisch und halbes Ei * A / C / F / K

62 ... SHOYU RAMEN ... 13,90€

Frische Ramennudeln in Hühner-Schweinebrühe auf Soja-Basis. Topping: Pak Choi, Morcheln, Sprossen, Bambus, Lauch, Schweine-Chashu und halbes Ei

(Optional mit Rind oder Huhn nach Wunsch)

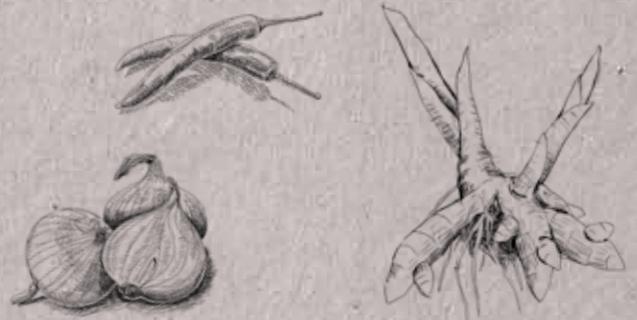
* A / C / F

63 ... PHO BO XAO LAN ... 13,90€

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

64 ... PHO BO TAI NAM ... 15,90€

Reisbandnudeln mit medium zarten Rindscheiben und gekochter Rinderbrust, Sprossen in traditionell aromatischer 5-Gewürz-Rinderbrühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und frischen Kräutern * D



asian FUSION CUISINE

... NOODLE VARIATIONS ...

Vegan

30 ... BUN NEM DAU ... 12,90€

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

31 ... UDON WOK ... 12,90€

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

32 ... PAD THAI ... 12,90€

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei (vegan ohne) Tofu und Seitan, Gemüse, Sprossen und Lauch, abgeschmeckt mit leicht scharfer Tamarindensoße, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen * A / E / F

33 ... VEGI NAM BO ... 13,50€

Tofu und Sojafleisch würzig scharf gebraten mit Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch und Chili auf Reismudeln und Salat, dazu frische Kräuter, Knoblauch-Chili-Sojadressing und gerösteten Erdnüssen * A / E / F

34 ... VEGI UDON CURRY ... 13,50€

Angebratener Tofu mit Udonnudeln, Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Bohnen... in cremiger roter Curry-Kokosmilchsoße * A / F

35 ... SZECHUAN NOODLE ... 13,50€

Würzig gebratener, haschierter Tofu und Soja auf blanchierten, frischen Weizennudeln mit Pak Choi, Sprossen in roter, würzigscharf cremiger Soße aus Chili, Szechuanpfeffer, 5-Gewürzmischung, Knoblauch und Ingwer, abgeschmeckt mit Sesamöl und Erdnussbutter, verfeinert mit gerösteten Sojabohnen und Sesam * A / E / F / K

Regular

65 ... CHICKEN UDON ... 14,50€

Zartes Hühnerfleisch mit Kürbis, Karotten, Kartoffeln und Bohnen... in cremiger roter Curry-Kokosmilchsoße auf Udonnudeln * A

651 ... BEEF NOODLE SALAD ... 14,50€

Reisbandnudelsalat mit angebratenem Rindfleisch, frischen Kräutern, buntem knackigem Salat, verfeinert mit Knoblauch-Chili-Fischsauce und Kurkuma-Öl, dazu geröstete Erdnüsse * D / E

66 ... BUN BO NAM BO ... 14,90€

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

• **Wahlweise auch mit Hühnerfleisch**

67 ... DAN DAN NOODLES ... 14,50€

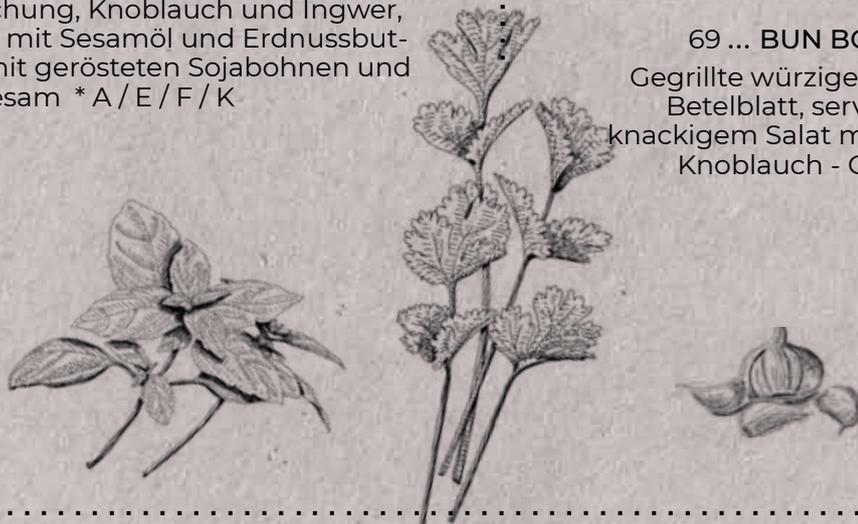
Würzig gebratenes, haschiertes Schweinefleisch auf blanchierten, frischen Weizennudeln mit Pak Choi, Sprossen in würzig scharfer Soße aus Chili, Szechuanpfeffer, 5-Gewürzmischung, Knoblauch und Ingwer, abgeschmeckt mit Sesamöl und Erdnussbutter, verfeinert mit gerösteten Sojabohnen und Sesam * A / E / F / K

68 ... BEEF NOODLE BOWL... 15,50€

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

69 ... BUN BO LA LOT ... 15,90€

Gegrillte würzige Rindfleischröllchen im Betelblatt, serviert mit Reismudeln, knackigem Salat mit frischen Kräutern und Knoblauch - Chili - Fischsoße * D



asian
FUSION CUISINE

... RICE CREATIONS ...

Vegan

40 ... CURRY BENTO ... 12,50€

Tofuwürfel mit Karotten, Butterkürbis, Kartoffeln, Kichererbsen, Bohnen und Zucchini... in cremiger roter Curry – Kokosmilchsoße * F

41 ... FOUR SEASONS ... 12,50€

Tofu und Sojahuhn sautiert mit Knoblauch, Ingwer, Broccoli, Karotten, Champignons, Duftpilz und Lauch * F / I

42 ... VEGI SPICY WOK ... 12,50€

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

43 ... MONK´S BOWL ... 13,90€

Frisch gebratener Tofu übergossen mit Erdnusscreme, dazu bunter schwarzer Reis, knackiger Salat mit Cherrytomaten, Avocado, reifer Mango und Limetten-Dressing
* A / E / F / K

44 ... CRISPY VEGI DUCK ... 14,50€

Knuspriges „Entenbrustfilet“ aus Seitan und Soja in Teigmantel mit Sesam auf Gemüse mit cremiger Curry – Kokosmilch oder Erdnusssoße * A / E / F / K

45 ... SECRET GARDEN ... 13,90€

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

46 ... BUDDHA`S LUNCH ... 13,90€

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

47 ... SPICY VEGI BASIL ... 15,90€

Auf heißer Platte: Zartes Sojahuhn und Tofublätter gebraten mit Knoblauch, Chili, Spargel, Kaiserschoten, Karotten, Pilze, gerösteten Erdnüssen und Thai-Basilikum
(scharf) * A / E / F

Regular

70 ... TEMPURA CHICKEN ... 14,90€

Marinierte Hühnerbrust in Tempuramantel mit Saison Gemüse in cremiger, roter Curry-Kokosmilch * A

71 ... SPICY CHICKEN ... 13,90€

Zartes Hühnerfleisch sautiert mit Zitronengras, Chili, Knoblauch, grünen Bohnen, Zucchini, Paprika, Peperoni, Sellerie und Lauch * I

*** oder mit Rindfleisch + 1,50€**

72 ... GOLDEN BEEF ... 15,50€

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

73 ... ANGRY CALAMARI ... 15,90€

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

74 ... SPICY BASIL DUCK ... 17,90€

Auf heißer Pfanne: marinierte Barbarie-Entenbrust in Scheiben sautiert mit Knoblauch, Chili, Spargeln, Kaiserschoten, Babymais, Karotten, Kräuterseitlingen, Erdnüssen und Thai-Basilikum
(scharf) * E

75 ... SPICY PRAWN ... 16,90€

Riesengarnelen sautiert mit Knoblauch, Chili, Zwiebeln, Paprika, Karotten, Kräuterseitlingen, Duftpilz, Sellerie und Lauch * B / I

76 ... CRISPY DUCK ... 17,90€

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

77 ... SHAKING BEEF ... 18,90€

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

asian FUSION CUISINE

... BBQ ...

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€

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

DESSERT

90 ... MOCHI ICE ... 5,50€

3 japanische Klebreisbällchen mit Eiscremefüllung verschiedener Geschmacksrichtungen

91 ... ASCHENPUTTEL ... 5,90€

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

92 ... MANGO STICKY RICE ... 5,90€

Gedämpfter Klebreis und frische Mango in cremiger Kokossoße mit Himbeeren und gerösteten Erdnüssen * E

SIDES

PORTION:

REIS / REISNUDEL * A je 2,50€
REISBANDNUDELN / UDONNUDELN je 3,00€
SÜßKARTOFFEL-POMMES 5,00€
GEBRATENER TOFU * A 5,00€

SAUCE:

CURRY-KOKOS / ERDNUSS * E je 2,50€





Bis bald und Bon Appetit!