

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** ... 9,90€

Große Reisbandnudelsuppe mit Hühnerfleisch oder vegan mit Tofu und Gemüse, dazu Sprossen, Koriander und Lauch * (F)

M2 ... **SPICY BOWL** ... 9,90€

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

M3 ... **CURRY BOWL** ... 9,90€

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

M4 ... **BUN NEM** ... 10,50€

Knusprig hausgemachte Frühlingsrollen mit Fleischfüllung (vegan möglich) und gebratener Tofu auf Reismudeln mit Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limette-Fischsoße-Vinaigrette * A / D / E / F

M5 ... **BEEF RICE POT** ... 11,50€

Im heißen Reistopf serviert: Würzig gebratenes Rindfleisch mit Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln, dazu Salat, Kimchi und Spiegelei * C

M6 ... **DUCK NOODLE SOUP** ... 12,50€

Knusprige Entenbrust auf frischen Weizennudeln (oder Udon auf Wunsch) in pikanter Brühe mit Misogeschmack, dazu Pakchoi, Sprossen, Mais und gekochtes Ei * A / C

asian FUSION CUISINE

... TAPAS ...

Vegan

Regular

- 01 ... EDAMAME ... 4,50€
Japanische Sojabohnen, gedämpft und gesalzen
- 02 ... VEGI GYOZA ... 4,90€
4 angebratene japanische Gemüseaultasche, 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 ... SOJA NUGGETS ... 4,90€
Knuspriges Sojahuhn in Tempuramantel auf Salat mit süß-saurer Soße * A / F
- 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 Frühlingrollen 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, serviert mit Sojasoße * 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 Sesamsauce * 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

12 ... PAPAYA SALAD ... 6,90€

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

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

... 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 * 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 ... SOUL OF HUE ... 11,90€

Scharf würzige Reisnudelsuppe mit Zitronengras, Tofubällchen, Sojahuhn, Duftpilz, Bambus und Morcheln, garniert mit Stachelkoriander und Lauch * F

23 ... VEGAN MISO RAMEN ... 11,90€

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 ... 11,90€

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 ... 12,90€

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 ... 12,90€

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 ... 12,90€

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 TAI LAN ... 13,50

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit angebratenem Rindfleisch mit Knoblauch und Ingwer in aromatischer Rinderbouillon, dazu Sprossen, Lauch und frische Kräuter

64 ... SEA FOOD UDON ... 14,50

Udonnudeln mit Meeresfrüchten, Pakchoi in pikant herzhafter Brühe mit Tomaten, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

* A/ B/ D/ M



asian FUSION CUISINE

... NOODLE VARIATIONS ...

Vegan

30 ... PHO CURRY ... 12,90€

Gebratener Tofu, Karotten, Bohnen, Kartoffeln, Kürbis in leckerer Curry-Kokosmilchsoße auf Reisbandnudeln (auf Udonnach Wunsch)
* (A) / 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 ... 12,90€

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

34 ... STEAMED BOWL ... 12,90€

Würzig geschmorter Tofu auf gedämpftem Saison-gemüse und Udonnudeln, übergossen mit milder Hoisin-Miso-Sojasoße oder würzig pikanter Soße nach Wunsch * A / F

35 ... SZECHUAN NOODLE ... 12,90€

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 ... 13,90€

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

66 ... BUN BO NAM BO ... 14,50€

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

• **Wahlweise auch mit Hühnerfleisch**

67 ... DAN DAN NOODLES ... 13,90€

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... 14,50€

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

69 ... BUN BO LA LOT ... 14,90€

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



asian FUSION CUISINE

... RICE CREATIONS ...

Vegan

40 ... CURRY BENTO ... 11,90€

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 ... 13,90€

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 * 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 ... 14,50€

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

Regular

70 ... TEMPURA CHICKEN ... 13,90€

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

71 ... SPICY CHICKEN ... 13,50€

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

* Mit Rindfleisch + 1,50€

72 ... CRISPY DUCK ... 16,90€

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

75 ... SPICY PRAWN ... 16,90€

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

76 ... GOLDEN BEEF ... 14,50€

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

77 ... SHAKING BEEF ... 17,90€

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 ... 16,90€

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 ... 17,90€

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 ... 18,90€

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

83 ... BBQ SEAFOOD ... 21,90€

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 2,50€

UDONNUDELN 3,00€

SÜßKARTOFFEL-POMMES 5,00€

GEBRATENER TOFU * A 5,00€

SAUCE:

CURRY-KOKOS / ERDNUSS * E je 2,50€

