



HUONG QUE
vietnamese restaurant



Business Lunch

Immer Montag bis Freitag 11:30-16:00 Uhr
Ab 16 Uhr alle Gerichte +1,00

Mon - Fri 11:30 a.m. - 16:00 p.m.
From 16:00 p.m. all dishes + 1,00

M1. Pho Salad ^{E,F}

Reisbandnudeln mit knackigem Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Knoblauch, dazu Chilli-Limetten-Dressing oder Sojasoße
Flat rice noodles with lettuce, fresh herbs, peanuts and garlic, with chilli-lime dressing or soy sauce

a. Tofu ^F	8,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	8,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	9,90

M2. Deef Gold Beef Bowl ^E

9,90

Gebratenes Rindfleisch mit frischen Mangostreifen, Karottenstreifen, Gurkenstreifen, Cherry-Tomaten, Lauchzwiebeln, Salat, gehackten Erdnüssen und frischem Limetten-Dressing, dazu zarter Jasminreis
Fried beef with fresh mango strips, carrot strips, cucumber strips, cherrytomatoes, spring onions, lettuce, chopped peanuts and fresh lime dressing, with tender jasmine rice

M3. Curry Bowl

Reis oder Reisnudeln mit Karotten, Kürbis, Zucchini in cremiger Curry-Kokosmilchsoße
Rice or rice noodles with carrots, pumpkin, zucchini in a creamy curry coconut milk sauce

a. Tofu ^F	8,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	8,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	9,90

M4. Veggie Rice Pot ^{A,F,K}

9,90

Würziger Tofu und Sojahack mit gerösteten Sojabohnen und Sesam, Vegane Frühlingssrolle, dazu Wokgemüse und Kimchi auf Jasminreis
Spicy tofu and soy mince with roasted soybeans and sesame, vegan spring rolls, with wok vegetables and kimchi on jasmine rice

M5. Beef Rice Pot ^C

9,90

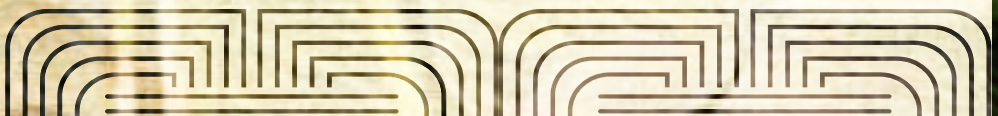
Zartes Rindfleisch sautiert mit Knoblauch, Ingwer und Gemüse, knusprige Frühlingssrolle und Kimchi auf Jasminreis
Tender beef sautéed with garlic, ginger and vegetables, crispy spring roll and kimchi on jasmine rice

+ Spiegelei / fried egg	1,50
-------------------------	------

M6. Udon Wok ^A

Udonnudeln mit Pak Choi, Brokkoli, Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch und Lauch im Wok geschwenkt
Udon noodles with pak choi, broccoli, mushrooms, cherry tomatoes, garlic and leeks tossed in the wok

a. Tofu ^F	8,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	8,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	9,90



Business Lunch

M7. Salmon Bowl ^{FK} _____ 9,90

Gegrilltes Lachsfilet auf saftigem Wokgemüse mit Ingwer und Lauch, verfeinert mit Süß-Soja Reduktion und Sesam auf Jasminreis
Grilled salmon fillet on juicy wok vegetables with ginger and leek, refined with sweet soy reduction and sesame on jasmine rice

M8. Spicy Bowl ^{AE}

Reis oder Nudeln unter scharf sautiertem Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln, Chilli dazu Salat, Kräuter, Erdnüsse und Soße
Rice or noodles with spicy sautéed lemongrass, garlic, onions, chilli with lettuce, herbs, peanuts and sauce

- a. Tofu ^F _____ 8,50
- b. Hähnchenfleisch / chicken _____ 8,90
- c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 9,90

M9. Ying Yang Veggie ^{AF}

Udonnudeln mit Karotten, Zucchini, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl dazu hausgemachte Spezialsoße
Homemade udon noodles with carrots, zucchini, beans, broccoli and cauliflower special sauce

- a. Tofu ^F _____ 8,90
- b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,50
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,50

M10. Peanut Dish ^{AE}

Cremige Erdnusssoße mit Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Champignons, Pak Choi, dazu zarter Jasminreis
Creamy peanut sauce with carrots, broccoli, cauliflower, zucchini, mushrooms, pak choy, with tender jasmine rice

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 8,90
- b. Gebackenes Hähnchenfleisch / fried chicken ^A _____ 9,90
- c. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 12,90

M11. Red Pho Bowl ^{A,E,FK}

Rote Curry-Kokosmilchsoße mit Karotten, Brokkoli, Zucchini und Champignons dazu Reisbandnudeln mit frischem Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam
Red curry coconut milk sauce with carrots, broccoli, zucchini and mushrooms Flat rice noodles with fresh lettuce, roasted peanuts and sesame

- a. Tofu ^F _____ 8,50
- b. Hähnchenfleisch / chicken _____ 8,90
- c. Gebackenes Hähnchenfleisch / crispy chicken ^A _____ 9,90

M12. Baony Salad ^{E,F}

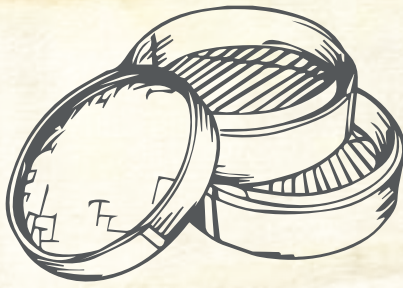
Knackig frischer Salatmix aus Radieschen, Rucola, Cherrytomaten, gerösteten Erdnüssen, Avocado, verfeinert mit Limetten-Dressing
Cunchy, fresh salad mix of radishes, rocket, cherry tomatoes, roasted peanuts, avocado, refined with lime dressing

- a. Tofu ^F _____ 8,90
- b. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 12,90

M13. Pho Chay ^{A,F} _____ 8,90

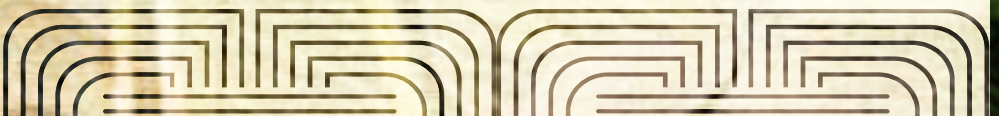
Reisbandnudeln in aromatischer Gemüsebrühe mit Tofu, Soja-Huhn, Pak Choi, Chinakohl, Lauch und Koriander
Flat rice noodles in aromatic vegetable broth with tofu, soy chicken, pak choy, Chinese cabbage, leek and coriander





Tapas

- 1. Ha Cao ^B** _____ **4,90**
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-Tatar
5 steamed dumplings filled with shrimp tartare
- 2. Siu Mai ^A** _____ **4,90**
6 gedämpfte Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch,
roten Zwiebeln und Duftpilz
6 steamed dumplings filled with pork, red onions and mushrooms
- 3. Spring Roll ^{B,D}** _____ **4,90**
2 knusprige Frühlingsrollen mit Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Duftpilze
und Gemüse serviert mit Limetten-Fischsoße-Vinaigrette
2 crispy spring rolls with minced meat, glass noodles, morels,
mushrooms and vegetables served with lime fish sauce vinaigrette
- 4. Summer Roll ^{B,D,E} (2 Stk.)**
Reispapierrollen mit Salat, Reismudeln, frischen Kräutern serviert mit
Limetten-Fischsauce
Rice paper rolls with lettuce, rice noodles, fresh herbs and lime fish sauce
a. Hühnerfleisch / chicken _____ **4,50**
b. Garnelen / shrimp ^B _____ **5,50**
- 5. Chicken Saté ^E** _____ **4,50**
2 marinierte Hähnchenspieße gegrillt, serviert mit Salat und Erdnusssoße
2 grilled marinated chicken skewers, served with salad and peanut sauce
- 6. Dragon Skewer ^B** _____ **5,50**
Riesengarnelenspieß mit einer Knoblauchbutter Marinade gegrillt
auf Kräutersalat
King prawn skewers grilled with a garlic butter marinade served with herb salad
- 7. Bao Balls ^{A,B,L}** _____ **5,50**
2 frittierte oder fluffig gedämpfte Reisteigklöße gefüllt mit Gemüse,
dazu Erdnuss-Dip
2 fried or fluffy steamed rice dumplings filled with vegetables and peanut dip
- 8. Wantan Soup ^{B,K}** _____ **4,90**
Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-Tatar, Huhn und Duftpilz in herzhafter
Brühe mit Pak Choi, Sesamöl und Knoblauch Aufschnitt
Dumplings filled with shrimp tartare, chicken and mushrooms in a hearty broth with
pak choi,
Sesame oil and garlic
- 9. Tom Yum Soup**
Leicht scharfe Suppe mit Zitronengras, Limettenblätter, Champignons,
Tomaten, Zucchini
Slightly spicy soup with lemongrass, lime leaves, mushrooms, tomatoes and zucchini
a. Hühnerfleisch / chicken _____ **4,50**
b. Garnelen / shrimp ^B _____ **5,50**
c. Lachs / salmon ^D _____ **5,50**





Vegane Vorspeisen

10. Edamame ^F 4,50

Gedämpfte japanische Sojabohnen in Salzwasser
Steamed Japanese soybeans in salted water

11. Gyoza ^{A,F} 4,90

5 angebratene Gemüse Dumplings mit Sojasoße
5 fried vegetable dumplings with soy sauce

12. Veggie Summer Roll ^{A,F,K,E} (2 Stk.)

Frische Reispapierrollen mit Sesam, Gurke, Salat, Reismudeln, Kräutern serviert mit Limetten-Soja-Dressing oder Erdnusssoße

Fresh rice paper rolls with sesame, cucumber, lettuce, rice noodles, herbs, served with lime-soy dressing or peanut sauce

a. Tofu ^F 4,50

b. Seitan ^A 5,50

13. Veggie Spring Roll ^F 4,50

2 hausgemachte Frühlingrollen gefüllt mit mit Tofu, Taro, Mungbohnen, Kohl, Morcheln, Glasnudeln und Lauch, serviert mit Limetten-Sojasoße
2 homemade spring rolls filled with tofu, taro, mung beans, cabbage, morels, glass noodles and leeks served with lime-soy sauce

14. Soja Nuggets ^{A,F} 4,50

Knuspriges Sojajuhn im Tempuramantel auf Salat mit Süß-Sauer Soße
Crispy soy chicken in tempura coating on salad with sweet and sour sauce

15. Golden Pockets ^{A,F} 4,90

5 frittierte Wantan-Teigtaschen gefüllt mit Soja, Tofu, Duftpilz, gelben Mungbohnen mit Süß-Sauer Soße

5 fried wonton dumplings filled with soy, tofu, mushrooms, yellow mung beans with sweet and sour sauce

16. Crispy Tofu ^E 4,90

Seidiger Tofu ummantelt von Crispy Rice Flakes mit Erdnusssoße
Silky tofu coated in crispy rice flakes with a sweet and peanut sauce

17. Dumpling Soup ^{A,K} 4,90

Teigtaschen gefüllt mit Tofu, Soja, Mungbohnen und Shiitake in feiner Brühe mit Gemüse, verfeinert mit Sesamöl und Kräutern

Dumplings filled with tofu, soy, mung beans and shiitake in a fine broth with vegetables, refined with sesame oil and herbs

18. Coconut Milk Soup ^F 4,90

mit Tofu, Tomaten, Champignons und Zitronengras, verfeinert mit Koriander
with tofu, tomatoes, mushrooms and lemongrass, refined with coriander



Salads

20. Papaya Salad ^{B,D} 5,90

Sauer scharfer Salat mit grüne Papaya-Karotten-Julienne, Cherrytomaten, vietnamesischer Melisse, Knoblauch, Chilli und gerösteten Erdnüssen
Sour spicy salad with green papaya-carrot julienne, cherry tomatoes, Vietnamese Lemon balm, garlic, chilli and roasted peanuts

21. Glass Noodle Salad ^{A,E,F} 5,90

Glasnudelsalat mit Gurke, Karotten, Sprossen, frischen asiatischen Kräutern, Chilli mit Ingwer-Limettendressing und Erdnüssen
Glass noodle salad with cucumber, carrots, bean sprouts, fresh Asian herbs, chilli with ginger-lime dressing and peanuts

a. Tofu und Seitan ^{FA}

b. Hähnchenfleisch / chicken

22. Mango Salad 5,90

Knackige Mangostreifen, Gurke, Karotten, Sprossen verfeinert mit frischen Kräutern

Crunchy mango strips, cucumber, carrots, bean sprouts refined with fresh herbs

a. Tofu und Seitan ^{FA}

b. Hähnchenfleisch / chicken

23. Autumn Salad ^K 5,90

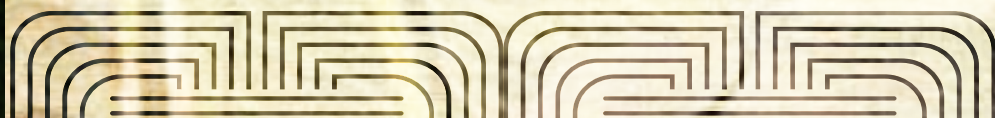
Knackige Mango, Avocado, Kirschtomaten, Cashewkerne, Mix-Salat mit Limette-Orange. Dressing und geröstetem Sesam

Crunchy mango, avocado, cherry tomatoes, cashews, mixed salad with lime-orange dressing and roasted sesame

24. Seaweed Salad ^{D,K} 5,90

Frischer Algensalat mit Sesam-Topping

Fresh seaweed salad with sesame topping



Noodle Soups

Pho

Herzhafte Reisbandnudelsuppe mit aromatischer 5-Gewürzmischungen Bouillon, dazu Sprossen, Lauch und frische Kräuter.

Hearty flat rice noodle soup with an aromatic 5-spices bouillon, with bean sprouts, leeks and fresh herbs.

Regular

30. Pho Ga _____ 9,50

mit zarter Hühnerbrust
with tender chicken breast

31. Pho Bo Tai _____ 9,90

mit zarten Medium-Rinderscheiben
with tender medium beef slices

32. Pho Bo Xao Lan _____ 9,90

mit kurz scharf angebratenem Rindfleisch,
Knoblauch und Ingwer
with briefly seared beef, garlic and ginger

Vegan

35. Pho Chay ^F _____ 9,50

Mit Tofu, Soja-Huhn, Pak Choi, Chinakohl, Lauch und
Koriander in aromatischer Gemüsebrühe
With tofu, soy chicken, pak choi, Chinese cabbage, leek
and coriander in an aromatic vegetable broth

Mit Udonnudeln

+1,00

36. Mi Wantan Chay ^{A,F,K} _____ 9,50

Vegane Teigtaschen mit Nudeln, Tofu, Pak Choi, in
herzhafter Gemüsebrühe verfeinert mit Knoblauch
Ausschnitt, langem Koriander, gerösteten Zwiebeln
und Sesamöl

Vegan dumplings with noodles, tofu, pak choi, in
hearty vegetable broth refined with garlic, long coriander, roast-
ed onions and sesame oil



Noodle Variations

Regular

40. Noodle Salad ^E

Reisbandnudeln mit knackig buntem Salat, frischen Kräutern in leicht scharfem Süss-sauer-Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen
Flat rice noodles with mixed lettuce and fresh herbs in a slightly spicy sweet and sour dressing, refined with roasted peanuts

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

41. Pad Thai ^{C,E}

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Sprossen und Lauch verfeinert mit Tamarindensoße und Erdnüssen
Fried flat rice noodles with egg, vegetables, bean sprouts and leeks, refined with tamarind sauce and peanuts

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

42. Udon Bowl ^{A,E,G}

Cremige Curry-Erdnusssoße mit Kürbis, Karotten, Blumenkohl und Bohnen auf gedämpften Udonnudeln und Salat
Creamy curry-peanut sauce with pumpkin, carrots, cauliflower and beans on steamed Udon noodles and salad

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

43. Nam Bo Noodle ^{D,E}

Lauwarme Reisnudeln mit gebratenem Knoblauch, Zitronengras, Chilli, Schalotten serviert mit Salat, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Dressing
Lukewarm rice noodles with fried garlic, lemongrass, chilli, shallots, served with lettuce, fresh herbs, roasted peanuts and lime dressing

- a. Gebratenes Hühnerfleisch _____ 9,50
/ Fried chicken
- b. Gebratenes Rindfleisch _____ 10,90
/ Fried beef

44. Udon Wok ^{A,I}

Udonnudeln im Wok geschwenkt mit Pak Choi, Brokkoli, Sellerie, Champignons, Cherrytomaten, Knoblauch und Lauch
Udon noodles tossed in the wok with pak choy, broccoli, celery, mushrooms, cherry tomatoes, garlic and leeks

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. Garnelen / shrimp ^B _____ 11,90

45. Bun Cha Hanoi ^{D,E} _____ 11,50

Gegrillte Schweinebauchscheiben mariniert mit einer 5-Gewürzmischung auf Reisnudeln, dazu Salat mit frischen Kräutern, abgerundet mit Limetten-Dressing und Erdnüssen
Grilled pork belly slices marinated with a 5-spices mix on rice noodles, with salad, fresh herbs, flavoured with lime dressing and peanuts

Vegan

50. Veggie Noodle Bowl ^{A,E,F}

Reisnudeln mit Karotten, Butterkürbis, Blumenkohl und Gemüse in cremiger Curry-Erdnusssoße mit Salat
Rice noodles with carrots, butternut pumpkin, cauliflower and vegetables in a creamy curry peanut sauce with salad
Mit Udonnudeln +1

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 10,90
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

51. Spring Roll Noodle ^{A,E,F} _____ 9,90

Knusprige vegane Frühlingsrollen und Tofu auf Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern, Erdnüssen und Limetten-Dressing
Crispy vegan spring rolls and tofu on rice noodles with lettuce, fresh herbs, peanuts and lime dressing

52. Veggie Nam Bo Noodle ^{A,E,F}

Reisnudeln mit Salat, Zitronengras, Schalotten, frischen Kräutern, Chilli und Erdnüssen, abgerundet mit Limetten-Dressing
Rice noodles with lettuce, lemongrass, shallots, fresh herbs, chilli and peanuts, rounded off with lime dressing

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 10,90
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

53. Veggie Pad Thai ^{E,F}

Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Gemüse, Sprossen und Lauch verfeinert mit Tamarindensoße und Erdnüssen
Flat rice noodles fried with egg, vegetables, sprouts and leeks, refined with tamarind sauce and peanuts

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 10,90
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

54. Steamed Bowl ^{A,F}

Gedämpfte Udonnudeln mit Brokkoli, Blumenkohl, Kürbis, Karotten, Bohnen, übergossen mit einer Spezialsoße aus Miso, Soja und Hoisin
Steamed udon noodles with broccoli, cauliflower, pumpkin, carrots, beans, topped

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 10,90
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,50

55. Ying Yang Bao Dish ^{A,F}

Udonnudeln mit Karotten, Zucchini, Bohnen, Brokkoli, Blumenkohl, dazu hausgemachte Spezialsoße
Udon noodles with carrots, zucchini, beans, broccoli, cauliflower, with a special home-made sauce

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 10,90
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

Rice Creations

Regular

60. Spicy Heaven ¹

Knoblauch, Zitronengras, Chilli, grüne Bohnen, Zucchini, rote Paprika, Peperoni und Sellerie gebraten auf Jasminreis
Garlic, lemongrass, chilli, green beans, zucchini, red peppers, hot peppers and celery With fried jasmine rice

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. Garnelen / shrimp ^B _____ 11,90

61. Baony Hoisin

Aromatische Hoisin-Soße mit frischem Galgant, Zitronengras, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Champignon und Bohnen, dazu Jasminreis serviert.

Aromatic hoisin sauce with fresh galangal, lemongrass, broccoli, zucchini, carrots, mushrooms and beans served with jasmine rice

- a. gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken _____ 10,90
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

62. Golden Vanny

Jasminreis mit Kürbis, Karotten, Zucchini, Bohnen in einer cremig goldenen Curry-Kokosmilchsoße mit 5-Gewürzmischungen

Jasmine rice with pumpkin, carrots, zucchini, beans in a creamy golden curry coconut milk sauce with 5 spice blends

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. Garnelen / shrimp ^B _____ 11,90
- d. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

63. Lucky Bowl ^e _____ 10,90

Gebackenes Hähnchenbrustfilet mit Frühlingsrolle, dazu Wokgemüse und Kimchi auf Jasminreis

Baked chicken breast fillet with Spring roll, with stir-fried vegetables and kimchi on jasmine rice

64. Happy Plate ^E

Kürbis, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Bohnen in cremiger Curry-Kokosmilchsoße oder Erdnusssoße mit Jasminreis

Pumpkin, cauliflower, carrots, zucchini and beans in a creamy curry coconut milk sauce or peanut sauce with jasmine rice

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90
- c. Garnelen / shrimp ^B _____ 11,90
- d. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

Vegan

70. Veggie Curry ^F

Kürbis, Karotten, Zucchini, Bohnen in cremiger roten Curry-Kokosmilchsoße mit Jasminreis

Pumpkin, carrots, zucchini, beans in a creamy red curry coconut milk sauce with jasmine rice

- a. Tofu ^F _____ 8,90
- b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

71. 4 Seasons Wok ^F

Tofu und Seitan im Wok geschwenkt mit Ingwer, Knoblauch, Lauch, Pak Choi, Brokkoli, Karotten und Champignons dazu Jasminreis

Tofu and seitan tossed in a wok with ginger, garlic, leek, pak choi, broccoli, carrots and mushrooms with jasmine rice

- a. Tofu ^F _____ 8,90
- b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

72. Spicy Veggie Wok ^{F1}

Grüne Bohnen, Zucchini, Sellerie, Peperoni, Paprika und Lauch würzig scharf sautiert mit Knoblauch, Zitronengras, Chilli dazu Jasminreis

Sautéed spicy hot green beans, zucchini, celery, pepperoni, bell peppers and leeks garlic, lemongrass, chilli with jasmine rice

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 10,90
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

73. BBQ Tofu ^F 10,90

Gegrilltes Tofusteak mariniert mit Süß-Soja-Soße und Sesam auf geschwenkten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Möhren mit Ingwer, Shoyu-Sauce und Jasminreis

Grilled tofu steak marinated with sweet soy sauce and sesame on tossed

Chinese cabbage, snow peas, carrots with ginger, shoyu sauce and jasmine rice

Regular

Vegan

65. Tender Beef ¹ _____ 12,90

Zartes Rindfleisch sautiert mit Knoblauch und Ingwer, Pak Choi, Sellerie, Kaiserschoten, Cherrytomaten, und Lauch
Tender beef sautéed with garlic and ginger, pak choy, celery, snow peas, cherry tomatoes, and leeks

66. Spicy Calamari ^{M,1} _____ 14,50

Knackiger Calamari scharf geschwenkt mit Zitronengras, Knoblauch, Chilli, grünen Bohnen, Sellerie, Paprika, Peperoni und Lauch gedeckt auf Jasminreis

Crunchy calamari tossed sharply with lemongrass, garlic, chilli, green beans, celery, peppers, chilli peppers and leeks topped with jasmine rice

67. Red Curry

Karotten, Zucchini, Bohnen und Kürbis, in einer cremig roten Curry-Kokosmilchsoße, dazu Jasminreis

Carrots, zucchini, beans and pumpkin in a creamy red curry coconut milk sauce, served with jasmine rice

a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90

b. Rindfleisch / beef _____ 10,90

c. Garnelen / shrimp ^B _____ 11,90

d. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 13,90

68. BBQ Prawn ^{B,F,K} _____ 13,50

Mariniert gegrillte Riesengarnelen auf geschwenkten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Karotten mit Ingwer und Knoblauch, verfeinert mit Soja-Reduktion und Sesam gedeckt auf Jasminreis

Marinated grilled king prawns on tossed Chinese cabbage, snow peas, carrots with ginger and garlic, refined with soy reduction and sesame on jasmine rice

69. BBQ Salmon ^{D,F,K} _____ 13,90

Medium gegrilltes Lachsfilet auf sautierten Chinakohlstängeln, Kaiserschoten, Karotten mit Knoblauch, Ingwer verfeinert mit Süß-Sojasoße und Sesam serviert mit Jasminreis

Medium grilled salmon fillet on sautéed Chinese cabbage, snow peas, carrots with garlic, ginger refined with sweet soy sauce and sesame served with jasmine rice



74. Happy Veggie Plate ^{A,E,K} _____

Kürbis, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Bohnen in cremiger Curry-Kokosmilchsoße oder Erdnusssoße mit Jasminreis
Pumpkin, cauliflower, carrots, zucchini and beans in a creamy curry coconut milk sauce or peanut sauce with jasmine rice

a. Tofu ^F _____ 8,90

b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,90

c. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

75. Veggie Pikes ^{A,FE} (2 Stk.) _____

Spieße Ihrer Wahl mit Karotten, Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl und Bohnen mit cremiger Curry-Kokosmilchsoße oder Erdnusssoße, dazu Jasminreis

Your choice of skewers with carrots, zucchini, broccoli, cauliflower and beans with creamy curry coconut milk sauce or peanut sauce, with jasmine rice

a. Veganes Hähnchenfleisch

/ chicken _____ 10,90

b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90

76. HQ Burger ^{C,F} _____ 11,90

Gedämpftes weiches Bao Brötchen mit Crispy Tofu, saftige Mangostreifen, Gurke, frischem Salat, dazu Kimchi, frittierte Süßkartoffeln und mit Cocktailsoße

Steamed soft bao bun with crispy tofu, juicy mango strips, cucumber, fresh salad, served with kimchi, fried sweet potatoes and cocktail sauce

77. Vegi Mango Dream ^{F,G} _____

Aromatische Mango Sauce mit Zitronengras, Brokkoli, Zucchini, Blumenkohl, Karotten und zartem Jasminreis

Aromatic mango sauce with lemongrass, broccoli, zucchini, cauliflower, carrots and tender jasmine rice

a. Veganes Hähnchenfleisch

/ chicken _____ 10,90

b. Vegane Ente / duck ^A _____ 11,90





Dessert

- 80. Golden Banana** ^{A,E} _____ 4,00
Gebackene Banane mit Honig und Erdnüssen
Baked banana with honey and peanuts
- 81. Mango Sticky Rice** ^E _____ 5,90
Gedämpfter Klebreis unter Kokoscreme mit Mango, Himbeeren und
gerösteten Erdnüssen verfeinert
Steamed sticky rice under coconut cream with mango, refined with raspberries and
roasted peanuts
- 82. Golden Balls** ^K _____ 4,50
5 gebackene Klebreiskuchen in Kugelform gefüllt mit süßen Bohnen,
Sesam und Honig
5 ball-shaped baked sticky rice cakes filled with sweet beans, sesame and honey

Sides

- **Kimchi** _____ 3,90
- **Süßkartoffel Pommes** / sweet potato fries _____ 3,90
- **Reis** / rice _____ 1,50
- **Reisnudeln** / rice noodles _____ 2,00
- **Reisbandnudeln** / flat rice noodles _____ 2,50
- **Udonnudeln** / udon noodles ^A _____ 2,50

Kleine Soßen:

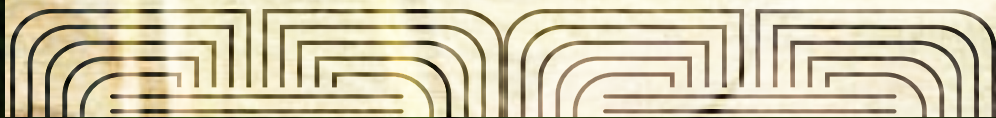
- **Curry-Kokosmilch Creme** / curry coconut cream _____ 1,00
- **Erdnusssoße** / peanut sauce ^E _____ 1,00
- **Hausgemachte Cocktailsoße** _____ 0,90
/ homemade cocktail sauce

For Kids

- K1. Gebratene Reispfanne** ^C _____ 5,00
mit Ei, Huhn und Sprossen
Stir fried rice with egg, chicken and bean sprouts
- K2. Ge grillter Satés pieß** ^E _____ 6,50
mit Reis und Erdnusssoße
Grilled satay skewer with rice and peanut sauce
- K3. Süßkartoffel-Pommes** ^{FA} _____ 8,90
mit gegrilltem Riesengarnelen-Spieß, dazu Salat und Cocktailsoße
Sweet potato fries with a grilled king prawn skewer, with salad and
mayonnaise



Getränke



Softdrinks

	S	L
	0,2l	0,4l
100. Cola ^{1,3,6}	2,30	3,50
101. Cola zero ^{1,3,6,9}	2,30	3,50
102. Fanta ^{1,3}	2,30	3,50
103. Sprite ³	2,30	3,50
104. Spezi ^{1,3,6}	2,30	3,50
105. Ginger Ale ¹	2,30	3,90
106. Mineralwasser still/ sprudel	2,30	3,50
107. Beliebiges Softgetränk / Wasser still o. sprudel Flasche		5,90
108. Leitungswasser		0,50

Säfte / Saftschorlen

	S	L
	0,2l	0,4l
110. Apfelsaft	2,50	3,50
111. Mangosaft	2,50	3,50
112. Guavensaft	2,50	3,50
113. Maracujasaft	2,50	3,50
113. Apfelschorle	2,50	3,50
114. Mangoschorle	2,50	3,50
115. Guavenschorle	2,50	3,50
116. Maracujaschorle	2,50	3,50

Smoothie / Lassi

- 117. Green Smoothie** _____ **4,90**
 Minze, Koriander, Limetten, Apfel, Honig und Eiswürfel, Gurke, Bananen, Ingwer
 Mint, cilantro, lime, apple, honey and ice cubes, Cucumber, Bananas, Ginger
- 118. Erdbeer Lassi** ^o _____ **4,90**
 (auch Vegan bestehend aus Soja Produkten)
 Erdbeeren, Natur-Joghurt, Kokosmilch und Vollmilch
 Strawberries, natural yoghurt, coconut milk and whole milk
- 119. Mango Lassi** ^o _____ **4,90**
 (auch Vegan bestehend aus Soja Produkten)
 Mango, Naturjoghurt, Kokosmilch und Vollmilch
 Mango, natural yoghurt, coconut milk and whole milk



Home Made Drinks

Limonade 0,4l

120. Lime Lemonade _____ 4,90

Aus frischem Limettensaft, gestampftem Ingwer, frische Minze, Soda, Rohrzucker, Mineralwasser und Eiswürfeln
Made with fresh lime juice, mashed ginger, fresh mint, soda, cane sugar, mineral water and ice cubes

121. Green Ice Tea _____ 4,90

Mit grünem Tee, gestampftem Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker, stillem Wasser und Eiswürfeln
With green tea, mashed ginger, lime, mint, cane sugar, still water and ice cubes

122. Lemon Grass Drink ⁸ _____ 4,90

mit Zitronengraste, Himbeeren, Chiasamen, Longan und Zitronensirup
with lemongrass tea, raspberries, chia seeds, longan and lemon syrup

123. Guava Drink _____ 4,90

mit Guavensaft, stillem Wasser, Limetten, frischer Minze, Rohrzucker und Eiswürfeln
with guava juice, still water, limes, fresh mint, cane sugar and ice cubes

124. Passion Fruit Drink ⁸ _____ 4,90

Erfrischender Genuss mit frischer Passionsfrucht, Maracuja-Sirup und Eiswürfeln
Refreshing pleasure with fresh passion fruit, passion fruit syrup and ice cubes

125. Da Nang Drink ^{1,7} _____ 4,90

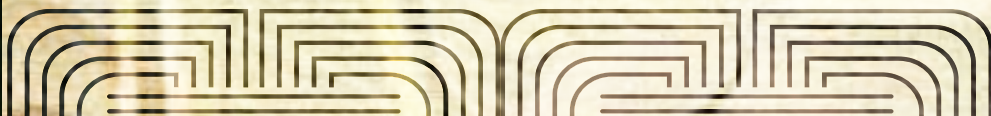
FrISChe Limette, Minze, Zitronengras, brauner Rohrzucker, Ginger Ale und Eiswürfel
Fresh lime, mint, lemongrass, brown cane sugar, ginger ale and ice cubes

126. Saigon Drinks ^{1,8} _____ 4,90

FrISChe Orangensaft, Limette, Zitronengras, Ginger Ale und Eiswürfel
Fresh orange juice, lime, lemongrass, ginger ale and ice cubes

127. Strawberry Mix _____ 4,90

Erdbeeren, Limetten, Minze, Cranberrysaft, Mineralwasser und Eiswürfel
Strawberries, limes, mint, cranberry juice, mineral water and ice cubes



Homemade Tee

130. Grüner Spitzentee _____ 3,50

Bester Grüntee aus dem Hochland Vietnams
Best green tea from the highlands of Vietnam

131. Jasminblütentee _____ 3,50

Mit Süßholz und grünen Teeblättern
With licorice and green tea leaves

132. Ingwer Tee _____ 3,50

Mit frischem Bio-Ingwer, Limetten und frischer Minze
With fresh organic ginger, lime and fresh mint

133. Zitronengras Tee _____ 3,50

Feiner eleganter Tee mit frischem Zitronengras, getrocknetem
Longan, Minze verfeinert mit Süßholz
With fresh organic ginger, kumquat, lime and fresh mint

134. Kokos-Rosenknospenblüten Tee _____ 3,90

Mit frischer Limettenscheibe und Ingwerstreifen
With a fresh lime slice and ginger strips

135. Ingwer-Orangen Tee _____ 3,90

Ingwer und frisch gepresster Orangensaft mit Honig in heißem Wasser
Ginger and freshly squeezed orange juice with honey in hot water

136. Ingwer-Limetten Tee _____ 3,90

Frischer Limettensaft, gestampftem Ingwer, frische Minze und Honig in
heißem Wasser
Fresh lime juice, mashed ginger, fresh mint and honey in hot water
fein. Refreshing pleasure with fresh passion fruit, passion fruit syrup and ice
cubes

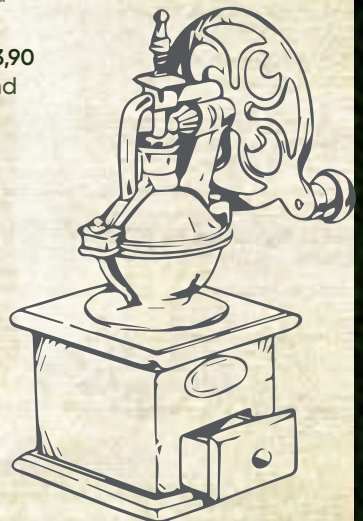
Coffee

140. Vietnamese Coffee ^{G.6} _____ 3,50

Vietnamesischer Espresso Phin gefiltert mit
Kondensmilch
Vietnamese espresso Phin filtered with condensed
milk

141. Vietnamese Ice Coffee ^{G.6} _____ 3,90

Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und
Eiswürfeln
Vietnamese coffee with condensed milk and ice
cubes



Longdrinks & Cocktails

145. Cuba Libre ^{1,3,6} _____ 5,90

Havanna-Club, Cola, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfel
Havana Club, cola, limes, cane sugar and ice cubes

146. Caipirinha _____ 5,50

Havanna-Club, Limette, Rohrzucker und Crushed Eis
Havana Club, lime, cane sugar and crushed ice

147. Campari Orange ¹ _____ 5,90

Campari, frischer Orangensaft, Eiswürfeln
Campari, fresh orange juice, ice cubes

148. Aperol spritz ^{1,7} _____ 5,90

Aperol, Prosecco, Orange und Eiswürfel
Aperol, prosecco, orange and ice cubes

149. Hugo ⁸ _____ 5,90

Prosecco, Holundersirup, und Limettensaft
Prosecco, elderberry syrup, and lime juice

150. Hanoi mule _____ 6,90

Reisschnaps, Limettensaft, Gurke, Ingwersaft und Eiswürfeln
Rice schnapps, lime juice, cucumber, ginger juice and ice cubes

151. Green Mojito _____ 6,90

Havanna-Rum, Grüntee Sirup, Limetten, Minze, Rohrzucker
Havana rum, green tea syrup, lime, mint, cane sugar

152. Sex On The Beach ^{1,2} _____ 6,90

Wodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Cranberrysirup, Orangensaft und
Crushed Eis
Vodka, Peach Liqueur, Lime Juice,cranberry syrupe, Orange Juice and Crushed
Ice

153. Mai Tai ^{1,8} _____ 7,50

White and Brown Rum, Almond Syrup, Curaçao, Lime Juice,
passion fruit juice

154. Pina Colada ⁶ _____ 6,90

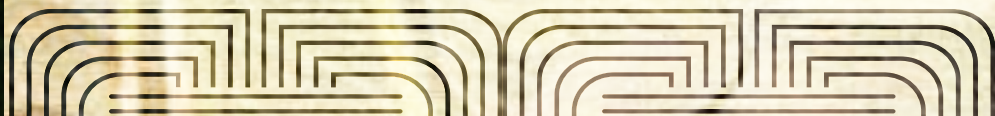
Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne und Ananas
White rum, brown rum, coconut syrup, cream and pineapple

155. Carribbean ⁶ _____ 6,90

Brauner Rum, Mangosirup, Kokossirup, Sahne, Maracujasaft
Brown Rum, Mango Syrup, Coconut Syrup, Cream, Passion fruit Juice

156. Swimmingpool ⁶ _____ 6,90

Ananas, Blue Curaçao, Kokosmilch, Schlagsahne
Pineapple, Blue Curaçao, Coconut Milk, Whipped Cream



Alkoholfrei Cocktails

157. Ipanema ^{1,3,7} _____ 4,90

Limette, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Ginger Ale
Lime, Lime Juice, Brown Cane Sugar, Ginger Ale

158. Crazy Coconut ⁶ _____ 4,90

Limette, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Kokossirup,
Erdbeersirup, Ananassaft mit Sahne & Ginger Ale
Lime, Lime Juice, Brown Cane Sugar, Coconut Syrup, Strawberry Syrup,
Pineapple Juice with Cream & Ginger Ale

159. Tropical Song ⁶ _____ 4,90

Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Apfelsaft, Mangosirup,
Kokossirup, Maracujasaft und Sahne
Mint, Lime, Brown Cane Sugar, Apple Juice, Mango Syrup, Coconut
Syrup, Passion Fruit Juice and Cream



Wein

Rotwein

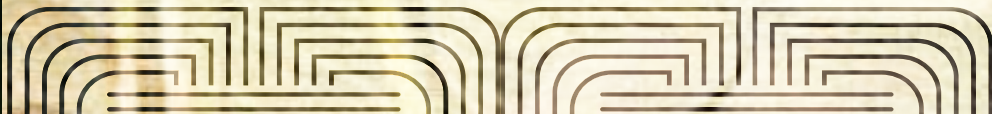
	Gl.	Fl.
160. Franz. Merlot	0,2l.	0,75l
Trocken, weich und geschmeidig	5,90	19,90
161. Franz. Cabernet Sauvignon	5,90	19,90
Trocken, würzig, aromatisch und kräuterduftig		

Weißwein

	Gl.	Fl.
162. Italien Pinot Grigio	5,90	19,50
Klassischer Weißwein, junge exotische Früchte		
163. Deutscher Burgunder	5,90	19,50
Dezentes, zartes, leicht würziges Bukett mit frischer Fruchtnote und ansprechendem Nachgeschmack.		
164. Chardonnay	5,90	19,50
Italienisch oder Französisch Würziger, kräftiger, Weißweinbrand mit milder Säure		
165. Dt. Riesling	5,90	19,50
Trockner, feinfruchtiger Weißwein		
166. Bio-Chardonnay Trentino		19,50
D.O.C italienisch Trockener, harmonischer Geschmack, frisch und fruchtig		
167. Weißweinschorle		5,90

Rose

	Gl.	Fl.
168. Französischer Grand Fruit Merlot	5,90	19,00
Vollfrüchtige Aromen von Beerenfrüchten, erfrischend harmonisch im Nachgeschmack *Weine: Alle Weine enthalten Sulfite Sake 0,18l		
170. Sake - Japanischer Reiswein	0,18l	4,90
(kalt oder warm serviert)		



Asia Bier

Flasche

		0,33l
171. Saigon Bier	0,33l	3,90
172. Tiger Bier	0,33l	3,90

Bier

Flasche

		0,5l
173. Lammsbräu Edelpils		3,90
174. Lammsbräu Radler		3,90
175. Lammsbräu Hefeweizen		3,90
176. Erdinger alkoholfrei		3,90
178. Erdinger Weizen alkoholfrei		3,90



Allergene & Zusatzstoffe:

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

Zusatzstoffe:

- 1- Farbstoff
- 2- Konservierungsstoff
- 3- Antioxidationsmittel
- 4- Geschmacksverstärker
- 5- geschwefelt
- 6- Koffein
- 7- Chinin
- 8- Süßungsmittel
- 9- Phenylalaninquelle



// Tel. : 030 3250 5346

// Wiener Straße 61, 10999 Berlin

//Mo. bis So.: 11:30 ~ 23:00

//www.huongque-berlin.de

// Tel. : 030 8620 8027

// Berliner Straße 17, 10715 Berlin

//Mo. bis So.: 11:30 ~ 22:00

//www.baoan-berlin.de