



HUONG QUE ³⁶
VIETNAMESE RESTAURANT

Montag bis Sonntag : 11:30 – 23:00 Uhr

WARM

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 _____ 8,90
- b. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 10,50
- d. Garnelen / shrimp ^B _____ 11,90

M2. Deef Gold Beef Bowl ^E _____ 10,90

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. Red Curry Bowl

Reis oder Reisnudeln mit Karotten, Kürbis, Zucchini in cremiger Curry-Kokosmilchsoße, frischem Salat

Reisbandnudeln _____ + 0,80

Rice or rice noodles with carrots, pumpkin, zucchini in a creamy curry coconut milk sauce

- a. Tofu ^F _____ 8,90
- b. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 10,50
- d. Ente / duck ^A _____ 12,90

M4. Veggie Rice Pot ^{A,F,C} _____ 9,90

Würziger Tofu und Sojahack mit gerösteten Sojabohnen und Sesam, Vegane Frühlingsrolle, dazu Wokgemüse und Kimchi auf Jasminreis

+ Spiegelei / fried egg _____ 1,50

Spicy tofu and soy mince with roasted soybeans and sesame, vegan spring rolls, with wok vegetables and kimchi on jasmine rice

M5. Mix Rice Pot ^C

Omelett, sartiert mit Knoblauch, Ingwer und Gemüse, Knusprige Frühlingsrollen und Kimchi auf Jasminreis.

+ Spiegelei / fried egg _____ 1,50

with sealed egg, lightly flambéed salmon fillet, tuna fillet, avocado, shiitake, mango, sesame and unagi cocktail sauce

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 10,90

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 _____ 8,90
- b. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 10,50

M7. Salmon Bowl ^{F,K} _____ 11,50

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 soyReduction and sesame on jasmine rice

M8. Spicy Bowl ^{A,E}

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 _____ 8,90
- b. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 10,50
- d. Rindfleisch / beef ^A _____ 10,90

M9. Ying Yang Veggie ^{A,F}

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 _____ 10,90
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

M10. Peanut Dish ^{A,E}

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

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 9,50
- b. Gebackenes Hähnchenfleisch / fried chicken ^A _____ 10,50
- c. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 12,90

M11. Chicken Bowl ^{A,E,F,K} _____ 10,90

gegrillt Hühnerfleisch mit Zitroneblättern mit oder Reis servierte frischem Salat, Kräuter, Avocado, Erdnüsse,

mit Limettendressing - Soße

grilled chicken with lemon leaves or rice served with fresh salad herbs, avocado, peanuts, with lime dressing - sauce

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 _____ 9,20
- b. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 12,90

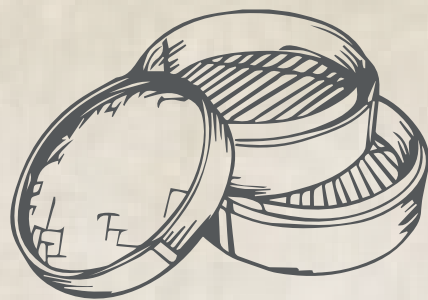
M13. Spicy wok ^{A,F} _____ 8,90

Grüne bohnen, Zucchini, Sellerie Peperoni, Paprika und Lauch würzig scharf, Knoblauch, Zitronengras, chilli dazu

Green beans, zucchini, celery pepperoni, paprika and leek spicy, garlic, lemongrass, chilli

- a. Tofu ^F _____ 9,90
- b. Vegan Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,90
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

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 _____ 5,50
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, Reisnudeln, frischen Kräutern
serviert mit Limetten-Fischsauce
Rice paper rolls with lettuce, rice noodles, fresh herbs and lime fish
sauce
 - a. Hühnerfleisch / chicken _____ 4,90
 - b. Garnelen / shrimp ^B _____ 5,90
5. **Chicken Saté** ^E _____ 4,90
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. **Hähnchenspieß Teriyaki** ^{3 Stk.} _____ 4,90
nach japanische Art, dazu Salat & Teriyaki Soße
Japanese style, with salad & teriyaki sauce
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 choy, 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 _____ 4,90
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, Gurke, Salat, Reisnudeln, Kräutern
serviert mit Limetten-Soja-Dressing oder Erdnusssoße
Fresh rice paper rolls, cucumber, lettuce, rice noodles, herbs,
served with lime-soy dressing or peanut sauce
 - a. Tofu ^F _____ 4,90
 - b. Seitan ^A _____ 5,90
13. **Veggie Spring Roll** ^F _____ 4,90
2 hausgemachte Frühlingsrollen 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, cab-
bage, morels, Glass noodles and leeks served with lime-soy sauce
14. **Bao Balls** ^{A,B,L} _____ 5,50
2 oder fluffig gedämpfte Reisteigklöße gefüllt mit Gemüse,
dazu Erdnuss-Dip
2 fried or fluffy steamed rice dumplings filled with vegetables and
peanut dip
15. **Golden Pockets** ^{A,F} _____ 5,50
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 _____ 5,50
Seidiger Tofu ummantelt von Crispy Rice Flakes mit Erd-
nusssoße
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 Shi-
take 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
19. **Vorspeisen für 2** _____ 16,90
Gemischte Vorspeisenplatte von uns für sie
zusammengestellt: Edamame, 2 Stk. Vegetarische
Frühlingsrollen, 6 Stk. Gurke Maki, 6 Stk. Avocado Maki

Mixed appetizer platter put together by us for you: Edamame,
2 pieces of vegetarian spring rolls, 6 pieces of cucumber maki,
6 pieces of avocado maki

Salads

- 20. Papaya Salad** ^{B,D} _____ **6,50**
 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} _____
 Glasnudelsalat mit Gurke, Karotten, frischen asiatischen Kräutern, limettendressing und hausgemachte Erdnüssen
 Glass noodle salad with cucumber, carrots, fresh Asian herbs, lime dressing and homemade peanuts
- a. Tofu und Seitan** ^{FA} _____ **5,90**
b. Hähnchenfleisch / *chicken* _____ **6,50**
c. Garnelen / *shrimp* ^B _____ **6,90**
- 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. Salmon Salat** ^{D,K} _____ **10,90**
 Flambierter Lachs auf Algensalat, Specialsauce.
 Flambéed salmon on seaweed salad, special sauce.



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** _____ **10,90**
 mit zarter Hühnerbrust
 with tender chicken breast
- 31. Pho Bo Tai** _____ **11,50**
 mit zarten Medium-Rinderscheiben
 with tender medium beef slices
- 32. Pho Bo Xao Lan** _____ **11,90**
 mit kurz scharf angebratenem Rindfleisch,
 Knoblauch und Ingwer
 with briefly seared beef, garlic and ginger

🌱 Vegan 🌱

- 35. Pho Chay** ^F _____ **10,90**
 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 _____ **+0,90**
- 36. Mi Wantan Chay** ^{A,F,K} _____ **10,90**
 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, roasted onions and sesame oil
- 37. Stewing Pot** ^A _____ **11,90**
 Tofu und veganes Hähnchenfleisch, Gemüse, Champignons, Shiitake-Pilze und Kräuter in einem Tontopf mit spezieller Soße geschmort, dazu Jasminreis, with jasmine rice
 Tofu and vegan chicken, vegetables, mushrooms, shiitake mushrooms and herbs stewed in a clay pot with a special sauce

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 _____ 11,50
- 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 _____ 10,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 11,90
- c. knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,50
- d. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90

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 _____ 10,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 11,50
- c. knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,90
- d. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90

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 _____ 10,50
/ Fried chicken
- b. Gebratenes Rindfleisch _____ 11,90
/ 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 choi, broccoli, celery, mushrooms, cherry tomatoes, garlic and leeks

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 11,90
- c. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90
- d. knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,50

45. Bun Ha Noi ^{D,E}

Mariniert mit einer 5-Gewürzmischung auf Reisnudeln, dazu Salat mit frischen Kräutern, abgerundet mit Limetten-Dressing und Erdnüssen.

Wahlweise mit:
Grilled pork belly slices marinated with a 5-spices mix on rice noodles, with salad, fresh herbs, flavoured with lime dressing and peanuts

- a. Schweinebauchscheiben / pork _____ 12,90
- b. betelblattrollen Rindfleisch füllung _____ 10,90
/betel leaf rolls beef fillet

Noodle Variations

Vegan

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

Reisnudeln mit Karotten, Butterkürbis, Blumenkohl und Gemüse in cremiger Curry-Erdnusssoße mit Salat

Mit Udonnudeln _____ +1

Rice noodles with carrots, butternut pumpkin, cauliflower and vegetables in a creamy curry peanut sauce with salad

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 11,50
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

51. Spring Roll Noodle ^{A,E,F} _____ 11,50

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 _____ 11,50
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

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 _____ 11,50
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

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 _____ 11,50
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 13,50

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 homemade sauce

- a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken _____ 11,50
- b. Vegane Ente / duck ^A _____ 13,50



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 _____ 10,50
- b. Rindfleisch / beef _____ 11,90
- c. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90
- c. Ente / duck ^A _____ 14,50

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. Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,50
- b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 11,50
- c. Rindfleisch / beef _____ 11,90
- d. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90
- e. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,50

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 _____ 10,50
- b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 11,50
- c. Rindfleisch / beef _____ 11,90
- d. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90
- e. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,50

63. Lucky Bowl ^A _____ 11,90

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 oder Erdnusssoße mit Jasminreis
Pumpkin, cauliflower, carrots, zucchini and beans in orpeanut sauce with jasmine rice

- a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,50
- b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 11,50
- c. Rindfleisch / beef _____ 11,90
- d. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90
- e. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,50

Rice Creations

Vegan

70. Veggie Curry ^F

Kürbis, Karotten, Zucchini, Bohnen, Blumenkohl, Broccoli in cremiger roten Curry-Kokosmilchsoße mit Jasminreis
Pumpkin, carrots, zucchini, beans, cauliflower, broccoli in a creamy red curry coconut milk sauce with jasmine rice

- a. Tofu ^F _____ 9,50
- b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 11,50
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

71. 4 Seasons Wok ^F

im Wok geschwenkt mit Ingwer, Knoblauch, Lauch, Pak Choi, Brokkoli, Karotten und Champignons dazu Jasminreis
tossed in a wok with ginger, garlic, leek, pak choi, broccoli, carrots and mushrooms with jasmine rice

- a. Tofu ^F _____ 9,50
- b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 11,50
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

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 _____ 9,90
- b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 11,50
- c. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

73. BBQ Tofu ^F _____ 11,50

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

Rice Creations

Regular

65. Tender Beef ^I _____ 13,50

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,I} _____ 14,90

Knackiger Calamari scharf geschwenkt mit Zitronengras, Knoblauch, Chili, 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, Blumenkohl, Broccoli in einer cremig roten Curry-Kokosmilchsoße, dazu Jasminreis
Carrots, zucchini, beans and pumpkin cauliflower, broccoli in a creamy red curry coconut milk sauce, served with jasmine rice

a. Hähnchenfleisch / chicken _____ 10,50

b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A _____ 11,50

c. Rindfleisch / beef _____ 11,90

d. Garnelen / shrimp ^B _____ 12,90

e. Knusprige Ente / crispy duck ^A _____ 14,50

68. BBQ Prawn ^{B,F,K} _____ 14,90

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} _____ 14,90

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

Rice Creations

Vegan

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

Kürbis, Blumenkohl, Karotten, Broccoli
Zucchini und Bohnen oder Erdnusssoße mit Jasminreis
Pumpkin, cauliflower, carrots, zucchini, broccoli and beans in sauce or peanut sauce with jasmine rice

a. Tofu ^F _____ 9,50

b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 11,50

c. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90

75. Yoyi Bao Bowl ^{A,F,E} (2 Stk.)

angebratene, würzig marinierte mit Chili und Zitronengras dazu Udon Nudeln, Salat, frische Kräuter, geröstete Erdnüsse und Hausegemach Sose oder Limetten - Chilli Dressing
fried, spicy marinated with chili and lemongrass with udon noodles, salad, fresh herbs, roasted peanuts and homemade sauce or lime - chilli dressing

a. Tofu - Veganes Hähnchenfleisch / Tofu - chicken _____ 11,90

b. Vegane Ente / duck ^A _____ 13,50

76. HQ Burger ^{C,F} _____ 12,50

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. Veggie 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. Tofu ^F _____ 9,50

b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken _____ 11,50

b. Vegane Ente / duck ^A _____ 12,90





Dessert

79. **Mango Panacotta** _____ 5,90
eine Panna Cotta mit Mango
80. **Golden Banana** ^{A,E} _____ 4,50
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 und gerösteten
Erdnüssen verfeinert
Steamed sticky rice under coconut cream with mango and roasted
peanuts
82. **Golden Balls** ^K _____ 4,90
5 gebackene Klebreiskuchen in Kugelform gefüllt mit süßen Boh-
nen, Sesam und Honig
5 ball-shaped baked sticky rice cakes filled with sweet beans, sesame and
honey

Sides

83. **Kimchi** _____ 3,90
84. **Süßkartoffel Pommes** / sweet potato fries _____ 3,90
85. **Reis** / rice _____ 1,50
86. **Reisnudeln** / rice noodles _____ 2,00
87. **Reisbandnudeln** / flat rice noodles _____ 2,50
88. **Udonnudeln** / udon noodles ^A _____ 2,50
89. **Soja Nuggets** _____ 4,50

Kleine Soßen:

- **Curry-Kokosmilch Creme** / curry coconut cream _____ 1,00
- **Erdnusssoße** / peanut sauce ^E _____ 1,00

For Kids

- K1. **Gebratene Reispfanne** ^C _____ 6,00
mit Ei, Huhn und Sprossen
Stir fried rice with egg, chicken and bean sprouts
- K2. **Gegrillter Satéspeiß** ^E _____ 6,90
mit Reis und Erdnusssoße
Grilled satay skewer with rice and peanut sauce



Getränke

Softdrinks

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

Säfte / Saftschorlen

	S	L
	0,2l	0,4l
108. Apfelsaft	2,90	3,90
109. Mangosaft	2,90	3,90
110. Guavensaft	2,90	3,90
111. Maracujasaft	2,90	3,90
112. Apfelschorle	2,90	3,90
113. Mangoschorle	2,90	3,90
114. Guavenschorle	2,90	3,90
115. Maracujaschorle	2,90	3,90

Smoothie / Lassi

116. Huong Passion	5,90
Mango, Apfel, Maracuja, Pfirsich, Chia, Sesam Mango, apple, passion fruit, peach, chia, sesame	
117. Green Smoothie	5,50
Minze, Koriander, Limetten, Apfel, Honig und Eiswürfel, Gurke, Bananen, Ingwer Mint, cilantro, lime, apple, honey and ice cubes, Cucumber, Bananas, Ginger	
118. Erdbeer Lassi ^g	5,50
(auch Vegan bestehend aus Soja Produkten) Erdbeeren, Natur-Joghurt, Kokosmilch und Vollmilch Strawberries, natural yoghurt, coconut milk and whole milk	
119. Mango Lassi ^g	5,50
(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	5,90
Erfrischender Genuss mit frischer Passionsfrucht, Maracu- ja-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
Frischer Orangensaft, Limette, Zitronengras, Ginger Ale und Eiswürfel Fresh orange juice, lime, lemongrass, ginger ale and ice cubes	
127. Strawberry Mix	5,90
Erdbeeren, Limetten, Minze, Cranberrysaft, Mineralwasser und Eiswürfel Strawberries, limes, mint, cranberry juice, mineral water and ice cubes	
128. Ginger Cooler	5,50
Ingwer, Limetten, Gurke, Minze, Ginger Ale, Soda Ginger, Lime, Cucumber, Mint, Ginger Ale, Soda	



Homemade Tee

- 130. Grüner Spitzentee** _____ 3,90
 Bester Grüntee aus dem Hochland Vietnams
 Best green tea from the highlands of Vietnam
- 131. Jasminblütentee** _____ 3,90
 Mit Süßholz und grünen Teeblättern
 With licorice and green tea leaves
- 132. Ingwer Tee** _____ 3,90
 Mit frischem Bio-Ingwer, Limetten und frischer Minze
 With fresh organic ginger, lime and fresh mint
- 133. Zitronengras Tee** _____ 3,90
 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** _____ 4,50
 Mit frischer Limettenscheibe und Ingwerstreifen
 With a fresh lime slice and ginger strips
- 135. Ingwer-Orangen Tee** _____ 4,50
 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** _____ 4,50
 Frischer Limettensaft, gestampftem Ingwer, frische Minze
 und Honig in heißem Wasser
 Fresh lime juice, mashed ginger, fresh mint and honey in hot water
 Refreshing pleasure with fresh passion fruit, passion fruit
 syrup and ice cubes

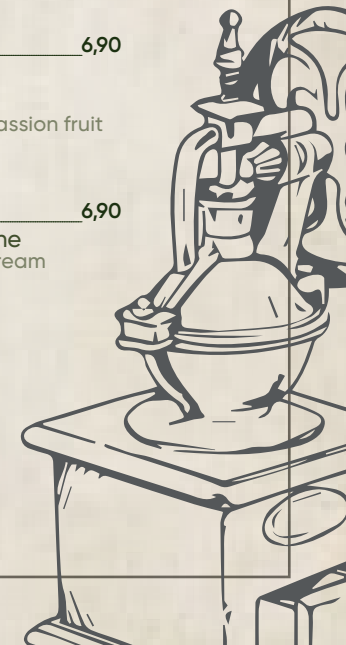
Coffee

- 140. Vietnamese Coffee** ^{G,6} _____ 3,90
 Vietnamesischer Espresso Phin gefiltert mit Kondensmilch
 Vietnamese espresso Phin filtered with condensed milk
- 141. Vietnamese Ice Coffee** ^{G,6} _____ 4,90
 Vietnamesischer Kaffee mit Kondensmilch und Eiswürfeln
 Vietnamese coffee with condensed milk and ice cubes



Longdrinks & Cocktails

- 145. Cuba Libre** ^{1,3,6} _____ 6,50
 Havanna-Club, Cola, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfel
 Havana Club, cola, limes, cane sugar and ice cubes
- 146. Caipirinha** _____ 6,50
 Havanna-Club, Limette, Rohrzucker und Crushed Eis
 Havana Club, lime, cane sugar and crushed ice
- 147. Campari Orange** ¹ _____ 6,50
 Campari, frischer Orangensaft, Eiswürfeln
 Campari, fresh orange juice, ice cubes
- 148. Aperol spritz** ^{1,7} _____ 6,50
 Aperol, Prosecco, Orange und Eiswürfel
 Aperol, prosecco, orange and ice cubes
- 149. Hugo** ⁸ _____ 6,50
 Prosecco, Holundersirup, und Limettensaft
 Prosecco, elderberry syrup, and lime juice
- 150. Hanoi mule** _____ 6,90
 Reisschnaps, Limettensaft, Gurke, Ingwersaft und Eiswür-
 feln
 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} _____ 7,50
 Wodka, Pfirsichlikör, Limettensaft, Cranberrysirup, Or-
 angensaft 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
 White and Brown Rum, Almond Syrup, Curaçao, Lime Juice,
 passion fruit juice
- 154. Pina Colada** ^G _____ 6,90
 Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne und Ananas
 White rum, brown rum, coconut syrup, cream and pineapple
- 155. Carribeian** ^G _____ 6,90
 Brauner Rum, Mangosirup, Kokossirup, Sahne,
 Maracujasaft
 Brown Rum, Mango Syrup, Coconut Syrup, Cream, Passion fruit
 Juice
- 156. Swimmingpool** ^G _____ 6,90
 Ananas, Blue Curaçao, Kokosmilch, Schlagsahne
 Pineapple, Blue Curaçao, Coconut Milk, Whipped Cream





Alkoholfrei Cocktails

157. Ipanema ^{1,3,7} _____ 5,90
 Limette, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Ginger Ale
 Lime, Lime Juice, Brown Cane Sugar, Ginger Ale

158. Crazy Coconut ^G _____ 5,90
 Limette, Limettensaft, brauner Rohrzucker,
 Kokossirup,
 Erdbeersirup, Ananassaft mit Sahne & Ginger Ale
 Lime, Lime Juice, Brown Cane Sugar, Coconut Syrup, Straw-
 berry Syrup, Pineapple Juice with Cream & Ginger Ale

159. Tropical Song ^G _____ 5,90
 Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Apfelsaft, Man-
 gosirup, Kokossirup, Maracujasaft und Sahne
 Mint, Lime, Brown Cane Sugar, Apple Juice, Mango Syrup,
 Coconut Syrup, Passion Fruit Juice and Cream

Asia Bier Flasche

0,33l
161. Ashahi Bier ^{0,33l} _____ 3,90
162. Tiger Bier ^{0,33l} _____ 3,90

Bier Flasche

0,5l
163. Lammsbräu Edelpils _____ 4,20
164. Lammsbräu Radler _____ 4,20
165. Lammsbräu Hefeweizen _____ 4,20
166. Lammsbräu Alkoholfrei _____ 4,20
167. Erdinger Hefeweizen _____ 4,20

Wein

Rotwein

	Gl.	Fl.
	0,2l	0,75l
170. Franz. Merlot _____	5,90	19,90
Trocken, weich und geschmeidig		
171. Franz. Cabernet Sauvignon _____	5,90	20,00
Trocken, würzig, aromatisch und kräuterduftig		

Weißwein

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

Rose

	Gl.	Fl.
178. Französischer Grand Fruit Merlot _____	5,90	
20,00		
Vollfruchtige Aromen von Beerenfrüchten, erfrischend harmonisch im Nachgeschmack *Weine: Alle Weine enthalten Sulfite Sake 0,18l		
179. Sake - Japanischer Reiswein _____	0,18l	4,90
(kalt oder warm serviert)		

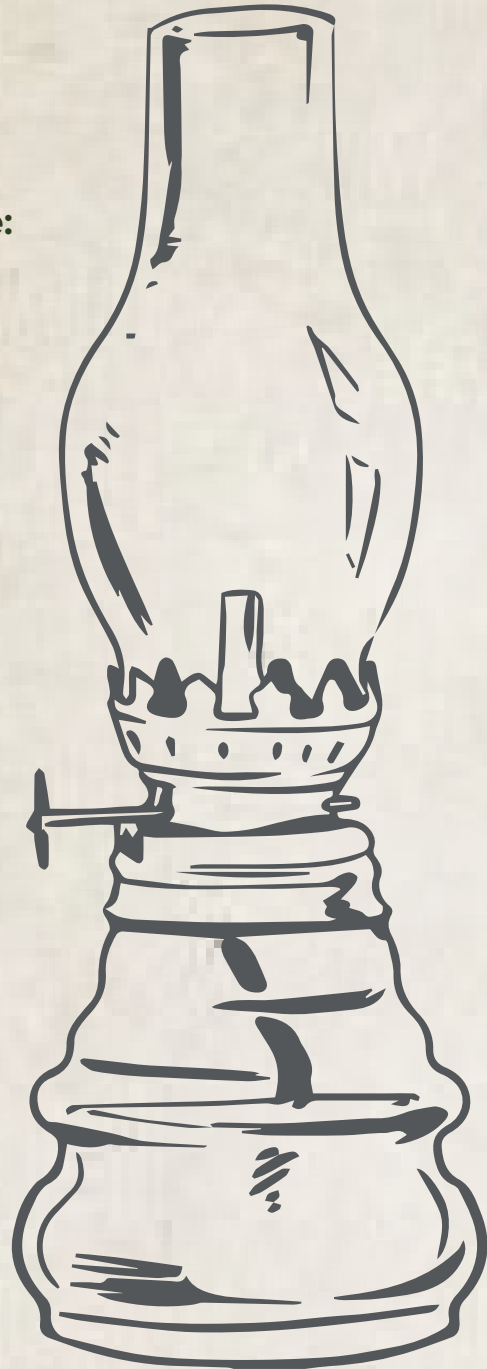
Allergene & Zusatzstoffe:

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



huongque.xberg

Wiener Straße 61, 10999 Berlin
030 32505346