



HUONG QUE (36)
vietnamese restaurant

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

WARM

www.huongque-berlin.de

Business Lunch

Immer Montag bis Freitag 11:30-16:00 Uhr
Ab 16 Uhr alle Gerichte +2,00
Mon - Fri 11:30 a.m. - 16:00 p.m.
From 16:00 p.m. all dishes + 2,00
Bei Mittagsmenü extra 2,90€
home made Limon 0,3l

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 chili-lime dressing or soy sauce

a. Tofu ^F	9,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	9,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	11,50
d. Garnelen / shrimp ^B	13,90

M2. Deef Gold Beef Bowl ^E 11,50

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	+ 1,00
Rice or rice noodles with carrots, pumpkin, zucchini in a creamy curry coconut milk sauce	
a. Tofu ^F	9,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	9,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	11,50
d. Ente / duck ^A	13,90

M4. Veggie Rice Pot ^{A,F,C} 11,50

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

Sautiert mit Knoblauch, Ingwer und Gemüse, Knusprige Frühlingsrollen und Kimchi auf Jasminkeis.

+ Spiegelei / fried egg	1,50
sautéed with garlic, ginger, and vegetables, crispy spring rolls, and kimchi on jasmine rice.	
a. Hähnchenfleisch / chicken	11,50
b. Rindfleisch / beef	11,50

M6. Udon Wok ^A

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

a. Tofu ^F	10,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	10,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	11,90
d. Ente / duck	13,90

M7. Salmon Bowl ^{F,K} 11,90

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 soyReduction and sesame on jasmine rice

M8. Spicy Bowl ^{A,E}

Reis oder Reisnudeln 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	9,50
b. Hähnchenfleisch / chicken	9,90
c. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	11,50
d. Rindfleisch / beef ^A	11,50

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	10,50
b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken	11,90
c. Vegane Ente / duck ^A	13,90

M10. Peanut Dish ^{A,E}

Cremige Erdnussoße 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	9,90
b. Gebackenes Hähnchenfleisch / fried chicken ^A	11,50
c. Knusprige Ente /crispy duck ^A	13,90



Tapas

- 1. Ha Cao ^B** 5,50
5 gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-Tatar
5 steamed dumplings filled with shrimp tartare
- 2. Siu Mai ^A** 5,50
5 gedämpfte Dumplings gefüllt mit Schweinefleisch, roten Zwiebeln und Duftpilz
5 steamed dumplings filled with pork, red onions and mushrooms
- 3. Spring Roll ^{B,D}** 5,50
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, Reissnudeln, frischen Kräutern, Gurke serviert mit Limetten-Fischsauce
Rice paper rolls with lettuce, rice noodles, fresh herbs, Cucumber and lime fish sauce
 - a. Hühnerfleisch / chicken** 5,50
 - b. Garnelen / shrimp ^B** 5,90
- 5. Chicken Saté ^E** 5,50
2 marinierte Hähnchenspieße gegrillt, serviert mit Salat und Erdnusssoße
2 grilled marinated chicken skewers, served with salad and peanut sauce
- 6. Dragon Skewer Tempura ^{A,B}** 5,90
3 Riesengarnelen frittierte mit Pankomehl auf Kräuter und Süß sauer sauce
3 giant prawns fried with panko flour on herbs and sweet and sour sauce
- 7. Hähnchenspieß Teriyaki ^{3 Stk- ^F}** 5,90
nach japanische Art, dazu Salat & Teriyaki Soße
Japanese style, with salad & teriyaki sauce
- 8. Wantan Soup ^{B,K, A}** 5,50
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** 5,50
 - b. Garnelen / shrimp ^B** 5,50
 - c. Lachs / salmon ^D** 5,90

Vegane Vorspeisen

- 10. Edamame ^F** 5,50
Gedämpfte japanische Sojabohnen in Salzwasser
Steamed Japanese soybeans in salted water
- 11. Gyoza ^{A,F}** 5,50
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, Reissnudeln, 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** 5,50
 - b. Seitan ^A** 5,90
- 13. Veggie Spring Roll ^F** 5,50
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, cabbage, morels, Glass noodles and leeks served with lime-soy sauce
- 14. Bao Balls ^{A,B,L}** 5,90
fluffig gedämpfte Reisteigklöße gefüllt mit Gemüse, dazu Erdnuss-Dip
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 Erdnusssoße
Silky tofu coated in crispy rice flakes with a sweet and peanut sauce
- 17. Dumpling Soup ^{A,K}** 5,50
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** 5,50
mit Tofu, Tomaten, Champignons und Zitronengras, verfeinert mit Koriander
with tofu, tomatoes, mushrooms and lemongrass, refined with coriander
- 19. Vorspeisen für 2** 17,90
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,E} 6,90

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}

Glasnudelsalat mit Gurke, Karotten, frischen asiatischen Kräutern, limettendressing und hausgemachte Erdnüssen-Soße

Glass noodle salad with cucumber, carrots, fresh Asian herbs, lime dressing and homemade peanuts

a. Tofu und Seitan ^{F,A} 6,50

b. Hähnchenfleisch / chicken 6,50

c. Garnelen / shrimp ^B 6,90

22. Mango Salad

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

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

a. Tofu und Seitan ^{F,A} 6,50

b. Hähnchenfleisch / chicken 6,50

c. Garnelen / shrimp ^B 6,90

23. Autumn Salad ^K 6,90

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

Knuspriger Tofu +1,5€

24. Salmon Salat ^{D,K} 11,50

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 12,90

mit zarter Hühnerbrust
with tender chicken breast

31. Pho Bo Tai 13,50

mit zarten Medium-Rinderscheiben
with tender medium beef slices

32. Pho Bo Xao Lan 13,50

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

32. HQ Wantan Nudeln 13,50

Teigtaschen gefüllt mit Garnelen-Tatar, Huhn und Duftpilz in herzhafter Brühe mit Nudeln Pak Choi, Sesamöl und Knoblauch Aufschnitt

Dumplings filled with shrimp tartare, chicken and mushrooms in a hearty broth with noodles pak choi, Sesame oil and garlic

🌿 Vegan 🌿

35. Pho Chay ^F 🌿 12,90

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 Udonnuden +1,00

36. Mi Wantan Chay ^{A,F,K} 🌿 12,90

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



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 | 11,50 |
| b. Rindfleisch / beef | 12,90 |
| c. knusprige Ente / crispy duck ^A | 14,90 |

- 41. Pad Thai** ^{C,E}
Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Gemüse, Karotte Sprossen und Lauch verfeinert mit Tamarindensoße und Erdnüssen
Fried flat rice noodles with egg, vegetables, bean sprouts and leeks, carrot refined with tamarind sauce and peanuts
- | | |
|--|-------|
| a. Hähnchenfleisch / chicken | 12,90 |
| b. Rindfleisch / beef | 13,90 |
| c. Garnelen / shrimp ^B | 14,90 |
| d. knusprige Ente / crispy duck ^A | 14,90 |

- 42. Udon Bowl** ^{A,E,G}
Cremige Curry-Erdnussoße 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 | 12,50 |
| b. Rindfleisch / beef | 13,50 |
| c. Garnelen / shrimp ^B | 14,90 |
| d. knusprige Ente / crispy duck ^A | 14,90 |

- 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 | 12,50 |
| / Fried chicken | |
| b. Gebratenes Rindfleisch | 13,90 |
| / Fried beef | |

- 44. Udon Wok** ^{A,I}
Udonnudeln im Wok geschwenkt mit Pak Choi, Brokkoli, Sellerie, Champignons, Cherrytomaten, Karotten
Knoblauch und Lauch
Udon noodles tossed in the wok with pak choy, broccoli, carrots celery, mushrooms, cherry tomatoes, garlic and leeks
- | | |
|--|-------|
| a. Hähnchenfleisch / chicken | 12,50 |
| b. Rindfleisch / beef | 13,90 |
| c. Garnelen / shrimp ^B | 14,90 |
| d. knusprige Ente / crispy duck ^A | 14,90 |

- 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 | 14,90 |
| b. betelblattrollen Rindefleisch füllung / betel leaf rolls beef fillet | 12,90 |

Noodle Variations

Vegan

- 50. Veggie Noodle Bowl** ^{A,E,F}
Reisnudeln mit Karotten, Butterkürbis, Blumenkohl und Gemüse in cremiger Curry-Erdnussoße 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 | 12,50 |
| b. Vegane Ente / duck ^A | 13,90 |
- 51. Spring Roll Noodle** ^{A,E,F} 12,90
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 | 12,50 |
| b. Vegane Ente / duck ^A | 13,90 |
- 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 | 12,90 |
| b. Vegane Ente / duck ^A | 14,50 |
- 54. Steamed Bowl** ^{A,F}
Gedämpfte Udonnudeln mit Brokkoli, dazu knusprige Tempura-Avocado und Tempura-Aubergine, Kürbis, Karotten, Bohnen, übergossen mit einer Spezialsoße aus Miso, Soja und Hoisin
Steamed udon noodles with broccoli, crispy tempura avocado and tempura eggplant, pumpkin, carrots, beans, topped with a special sauce made from miso, soy and hoisin
- | | |
|--|-------|
| a. Tofu und Veganes Hähnchenfleisch / tofu & chicken | 12,90 |
| b. Vegane Ente / duck ^A | 14,50 |
- 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 | 12,90 |
| b. Vegane Ente / duck ^A | 14,50 |



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	12,90
b. Rindfleisch / beef	13,90
c. Garnelen / shrimp ^B	14,90
c. Ente / duck ^A	14,90

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. Hähnchenfleisch / chicken	11,90
b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	12,90
c. Rindfleisch / beef	13,90
d. Garnelen / shrimp ^B	14,90
e. Knusprige Ente / crispy duck ^A	14,90

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	11,90
b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	12,90
c. Rindfleisch / beef	13,90
d. Garnelen / shrimp ^B	14,90
e. Knusprige Ente / crispy duck ^A	14,90

63. 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	11,90
b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	12,90
c. Rindfleisch / beef	13,90
d. Garnelen / shrimp ^B	14,90
e. Knusprige Ente / crispy duck ^A	14,90

64. Happy Plate [€]

Kürbis, Blumenkohl, Karotten, Zucchini und Bohnen

in Erdnussoße mit Jasminreis + 1.50€ udon

Pumpkin, cauliflower, carrots, zucchini and beans in peanut sauce with jasmine rice + 1.50€ udon

a. Hähnchenfleisch / chicken	10,50
b. Gebackenes Hähnchenfleisch / baked chicken ^A	12,90
c. Rindfleisch / beef	13,90
d. Garnelen / shrimp ^B	14,90
e. Knusprige Ente / crispy duck ^A	14,90



Rice Creations Vegan

65. 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	10,90
b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken	11,90
c. Vegane Ente / duck ^A	13,90

66. 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	11,90
b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken	12,90
c. Vegane Ente / duck ^A	14,50

67. Spicy Veggie Wok ^{F,I}

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 / tofu	11,90
b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken	12,90
c. Vegane Ente / duck ^A	14,50

68. BBQ Tofu ^F

13,90

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



Rice Creations Regular

69.

Tender Beef¹

14,90

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
70.

Spicy Calamari^{M,I}

15,90

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
71.

Lucky Bowl^A

13,90

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
72.

BBQ Prawn^{B,F,K}

15,50

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
73.

BBQ Salmon^{D,F,K}

15,50

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, Brocoli

Zucchini und Bohnen in Erdnusssoße mit Jasminreis

Pumpkin, cauliflower, carrots, zucchini, broccoli and beans in peanut sauce with jasmine rice

a. Tofu ^F	10,90
b. Veganes Hähnchenfleisch / vegan chicken	11,90
c. Vegane Ente / vegan duck ^A	13,90
75.

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	10,90
b. Veganes Hähnchenfleisch / chicken	11,90
b. Vegane Ente / duck ^A	13,90
76.

HQ Burger^{C,F}

13,90

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

Steamed soft bao bun with grilled tofu, juicy mango strips, cucumber, fresh salad, served with kimchi, fried sweet potatoes and cocktail sauce
77.

Stewing Pot^{A,}

13,90

Tofu und veganes Hähnchenfleisch, Gemüse, Champignons, Shiitake-Pilze und Kräuter in einem Tontopf mit spezieller Soße geschmort, Aubergine, Avocado Tempura, dazu Jasminreis, with jasmine rice

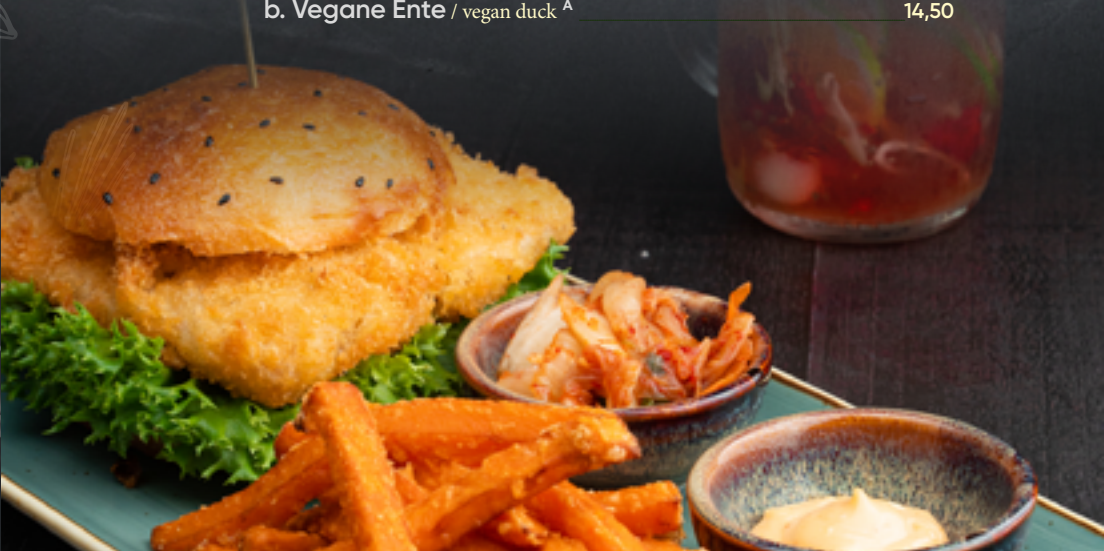
Tofu and vegan chicken, vegetables, mushrooms, shiitake mushrooms, avocado tempura, and herbs stewed in a clay pot with a special sauce
78.

Yoyi Bao Bowl^{A,F,E}

angebratene, würzig marinierte mit Chili und Zitronengras dazu Udon Nudeln, Salat, frische Kräuter, geröstete Erdnüsse, Aubergine, Avocado Tempura und Hausegemachte Soße

fried, spicy marinated with chili and lemongrass with udon noodles, salad, fresh herbs, avocado tempura, roasted peanuts and home-made sauce

a. Tofu - Veganes Hähnchenfleisch / Tofu - vegan chicken	12,90
b. Vegane Ente / vegan duck ^A	14,50





Dessert

- | | | |
|-----|--|------|
| 79. | Mango Panacotta | 5,90 |
| | eine Panna Cotta mit Mango | |
| 80. | Sweet Sticky Banana ^{A,E} | 5,90 |
| | Gedämpfte Klebreisrolle mit Bananenfüllung, übergossen mit cremiger Kokosmilch und verfeinert mit gerösteten Erdnüssen | |
| | Steamed sticky rice roll with banana filling, drizzled with creamy coconut milk, and garnished with roasted 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 Bohnen, Sesam und Honig | |
| | 5 ball-shaped baked sticky rice cakes filled with sweet beans, sesame and honey | |

Sides

- | | | |
|-----|---|------|
| 83. | Kimchi | 4,90 |
| 84. | Süßkartoffel Pommes / sweet potato fries | 5,90 |
| 85. | Reis / rice | 2,50 |
| 86. | Reisnudeln / rice noodles | 2,50 |
| 87. | Reisbandnudeln / flat rice noodles | 2,90 |
| 88. | Udonnudeln / udon noodles ^A | 2,90 |

Kleine Soßen:

- | | | |
|-----|---|------|
| 89. | Curry-Kokosmilch Creme / curry coconut cream | 2,00 |
| 90. | Erdnusssoße / peanut sauce ^E | 2,00 |

For Kids

- | | | |
|-----|--|------|
| 91. | Gebratene Reispfanne ^c | 7,00 |
| | mit Ei, Huhn und Sprossen | |
| | Stir fried rice with egg, chicken and bean sprouts | |
| 92. | Gegrillter Satéspieß ^E | 7,90 |
| | 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 oder Rhabarbersaft	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 ⁶	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 ⁶	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	5,50
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	5,50
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	5,50
mit Zitronengraste, Himbeeren, Chiasamen, Longan und Zitronensirup with lemongrass tea, raspberries, chia seeds, longan and lemon syrup	
123. Guava Drink	5,50
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}	5,90
Frische Limette, Minze, Zitronengras, brauner Rohrzucker, Ginger Ale und Eiswürfel Fresh lime, mint, lemongrass, brown cane sugar, ginger ale and ice cubes	
126. Saigon Drink ^{1,8}	5,90
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, Soda und Eiswürfel Strawberries, limes, mint, cranberry juice, soda and ice cubes	
128. Ginger Cooler	5,90
Ingwer, Limetten, Gurke, Minze, Ginger Ale, Soda Ginger, Lime, Cucumber, Mint, Ginger Ale, Soda	
129. Pink Love	5,90
Rhabarbersaft, Maracuja, Limetten Chia Samen rhubarb juice, passion fruit, lime chia seeds	





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
fein. 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} | 6,90 |
| Havanna-Club, Cola, Limetten, Rohrzucker und Eiswürfel
Havana Club, cola, limes, cane sugar and ice cubes | |
| 146. Caipirinha | 6,90 |
| Havanna-Club, Limette, Rohrzucker und Crushed Eis
Havana Club, lime, cane sugar and crushed ice | |
| 147. Campari Maracuja ¹ | 6,90 |
| Campari, Maracuja saft, Eiswürfeln
Campari, passion fruit juice, ice cubes | |
| 148. Hanoi mule | 7,50 |
| Reisschnaps, Limettensaft, Gurke, Ingwersaft und Eiswürfeln
Rice schnapps, lime juice, cucumber, ginger juice and ice cubes | |
| 149. Green Mojito | 7,50 |
| Havanna-Rum, Grüntee Sirup, Limetten, Minze,
Rohrzucker
Havana rum, green tea syrup, lime, mint, cane sugar | |
| 150. Sex On The Beach ^{1,2} | 7,90 |
| Nep Moi, Pfirsichlikör, Limettensaft, Cranberrysirup, Orangensaft
und Crushed Eis
Nep moi, Peach Liqueur, Lime Juice,cranberry syrupe, Orange Juice and
Crushed Ice | |
| 151. Mai Tai ^{1,8} | 7,90 |
| White and Brown Rum, Almond Syrup, Curaçao, Lime Juice,pas-
sion fruit juice
White and Brown Rum, Almond Syrup, Curaçao, Lime Juice, passion fruit
juice | |
| 152. Pina Colada ^G | 7,50 |
| Weißer Rum, brauner Rum, Kokossirup, Sahne und Ananas
White rum, brown rum, coconut syrup, cream and pineapple | |
| 153. Carribean ^G | 7,50 |
| Brauner Rum, Mangosirup, Kokossirup, Sahne,
Maracujasaft
Brown Rum, Mango Syrup, Coconut Syrup, Cream, Passion fruit Juice | |

Aperitif

- | | |
|--|------|
| 154. Aperol spritz ^{1,7} | 6,90 |
| Aperol, Prosecco, Orange und Eiswürfel
Aperol, prosecco, orange and ice cubes | |
| 155. Hugo ⁸ | 6,90 |
| Prosecco, Holundersirup, und Limettensaft, Minze
Prosecco, elderberry syrup, and lime juice, minz | |
| 155. Gin Tonic | 6,90 |
| Gin, Tonic water, ice cubes | |





Alkoholfrei Cocktails

0,4l

157.

Ipanema

1,3,7

6,90

Limette, Limettensaft, brauner Rohrzucker, Ginger Ale

Lime, Lime Juice, Brown Cane Sugar, Ginger Ale
158.

Crazy Coconut

6

6,90

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

6,90

Minze, Limette, brauner Rohrzucker, Apfelsaft, Mango-sirup, 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

Japanese

4,20
162.

Tiger Bier

Singapur

4,20



Bier

Flasche

0,5l

163.

Lammsbräu Edelpils

4,20
164.

Lammsbräu Radler

4,20
165.

Erdinger Hefeweizen

4,20
166.

Lammsbräu Alkoholfrei

4,20
167.

Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei

4,20

Wein

Rotwein

Gl.
0,2l. Fl.
0,75l

170.

Franz. Merlot

5,90

19,90

Trocken, weich nd 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



Vielen Dank, dass Sie uns bewertet haben

Liebe Gäste,
Ab sofort wird jede 50cent für Einweggeschirr
oder Einweg Verpackung berechnen



huongque.xberg

Wiener Straße 61, 10999 Berlin
030 32505346