

Herzlich willkommen



Speisekarte

Vegetarismus ist nicht mehr nur eine Modeerscheinung, sondern eine bewusste Entscheidung für das moderne Leben. Die jungen Generationen entscheiden sich für den Vegetarismus, um eine bessere Gesundheit, ein glücklicheres Leben und einen friedlicheren Geist zu erlangen. Ältere Menschen entscheiden sich für den Vegetarismus, um sich auf die Ursprünge zu besinnen und die Philosophie des Lebens besser zu verstehen. Vegetarische Lebensmittel liefern ausreichend Grundnährstoffe wie Stärke, Fett, Eiweiß, Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien. Vegetarische Lebensmittel sind arm an Cholesterin und Fettsäuren, aber reich an Vitaminen und Antioxidantien. Daher erleichtern vegetarische Lebensmittel die Gewichtsabnahme, verringern das Krebsrisiko, stabilisieren den Blutzuckerspiegel und fördern die Herzgesundheit.

Vietnam hat eine sehr lange buddhistische Kultur, so dass der Vegetarismus einen wichtigen Platz in der vietnamesischen Esskultur einnimmt. Vegetarisches Essen macht dort einen großen Teil der täglichen Mahlzeiten aus. Darüber hinaus ist die vietnamesische Küche nicht nur eine Kunst. Sie enthält auch eine Philosophie: Das Essen muss ein Gleichgewicht zwischen Yin und Yang herstellen und enthält die fünf Grundelemente des Lebens: Metall - Holz - Wasser - Feuer - Erde. Diese fünf Elemente werden in Form der fünf Farben Weiß-Gelb-Grün-Rot-Braun oder in den fünf Geschmacksrichtungen Sauer-Scharf-Salzig-Süß-Bitter in ein Gericht übertragen. Yin-Yang und die fünf Elemente werden hauptsächlich aus Gemüse, Obst, Kräutern und Gewürzen wie Basilikum, Perilla, Majoran, Minze, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Ingwer, Zitronengras, Zitrone usw. gewonnen, die nicht nur Lebensmittel, sondern auch Volksmedizin sind. Daher sind die Gerichte nicht nur optisch und geschmacklich ansprechend, sondern auch nahrhaft und liefern ausreichend Energie für die täglichen Aktivitäten. Aus diesem Grund werden vegetarischen Gerichte aus Vietnam in der ganzen Welt immer beliebter.

Die Köche des QuBi-Restaurants haben die Essenz der vietnamesischen Küche übernommen und einzigartige vegetarische Gerichte im asiatischen Stil kreiert, die köstlich, aber nährstoffreich und energetisch ausgewogen sind. Mit jedem Gericht möchten wir Ihnen eine Botschaft für ein gesundes Leben, eine nachhaltige Entwicklung und eine bessere Welt für die Menschen und alle Lebewesen vermitteln. Deshalb freuen wir uns auf Ihren resonanten Beitrag. Ihre Entscheidung für vegetarisches Essen in unserem Restaurant ist eine große Ermutigung für uns, auch in Zukunft neue Wege für bessere Gerichte zu erforschen und zu gehen.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr QuBi-Team

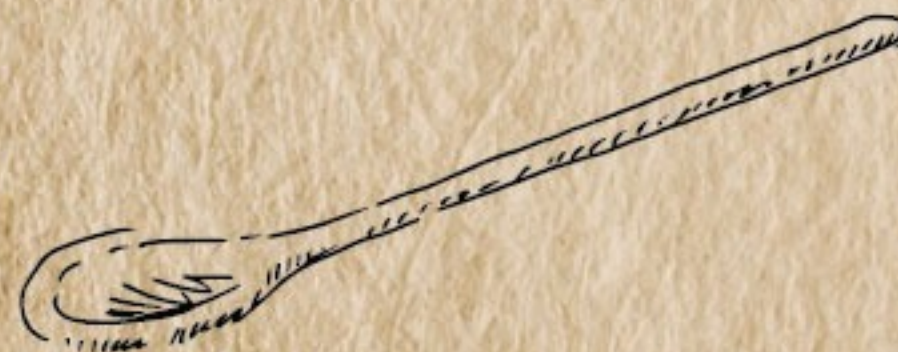
Vegetarianism is no longer an instant trend, but a choice of modern life. Young generations, GenX and GenZ come to vegetarianism as a selection for a better health, a happier life, and a more peaceful mind. Elder people come to vegetarianism as a way to back the origins, and to better understand the philosophy of the life. Vegetarian foods provide adequately basic nutrients including starch, fat, protein, fiber, vitamins and minerals. Vegetarian foods are low in cholesterol and fatty acids but rich in vitamins and antioxidants. Thus vegetarian foods facilitate weight loss as well as reduce the cancer risks, stabilize blood sugar levels and promote heart health.

Vietnam has a very long Buddhist culture, so vegetarianism shares an important position in the Vietnamese culinary culture. Vegetarian foods make up a large proportion in the daily meals there. Furthermore, Vietnamese cuisine is not only an art, but it also contains a philosophy within it: Food must balance between Yin and Yang and contains Five fundamental elements of life being Metal-Wood-Water-Fire-Earth. These Five elements are conveyed into a dish in the forms of five colours of White-Yellow-Green-Red-Brown; or in five flavors of Sour-Spicy-Salted-Sweet-Bitter. Yin-Yang and Five elements are mainly derived from vegetables, fruits, herbs, spices such as basil, perilla, marjoram, mint, onions, garlic, chili, ginger, lemongrass, lemon..., which are not only foods but also folk medicines. Therefore, Vietnamese vegetarian dishes are not only eye-catching, rich in flavor but also nutritious to provide adequate energy for daily activities. Thanks to that, the Vietnamese vegetarian foods presented and are enjoyed more and more around the world.

Inheriting the essence of Vietnamese cuisine, the chefs of QuBi restaurant have created unique vegetarian dishes with Asian style, delicious but rich in nutrients and balanced in energy. In each dish, we would like to share with you a message about a healthy life, about the sustainable development and about a better world for people and for all living species. Therefore, we look forward to your resonant contribution. Your choice of vegetarian food at our restaurant is a great encouragement for us to continue to investigate, challenge new ways for better dishes in the future.

Thank you very much and have a good time!

QuBi team



Vorspeisen / Appetizers

V1 SOUP OF GREENS

Leichte Gemüsebrühe mit Seidentofu, Champignons, Enoki

Vegetable soup with silken tofu, mushrooms, enoki



5,00 €

V2 MEKONG SOUR SOUP

süß saure Teamarindenbrühe mit Ananas, Thai-Basilikum, Sojasprossen, Cherry-Tomaten, Champignons

Sweet and sour tamarind soup with pineapple, Thai basil, soybean sprouts, cherry tomatoes and mushrooms

4,00 €

V3 CRISPY FRIES

Süßkartoffeln serviert mit Cocktailsauce

Sweet potatoes served with cocktail sauce

5,00 €

V5 EDAMAME ^F

gedämpfte Edamame gemischt mit Himalaya-Salz

Steamed edamame mixed with Himalayan salt

5,00 €

V6 SUMMERROLL ^E

Reisnudeln, Tofu, Gurke, frischer Salatmix, Erdnüsse, Röstzwiebeln, frische Kräuter ummantelt in Reispapier serviert mit Erdnusssoße

Rice noodles, tofu, cucumber, fresh mixed salad, peanuts, roasted onions, fresh herbs wrapped in rice paper, served with peanut sauce

5,00 €



Vorspeisen / Appetizers

V12 CRUNCHY OUT-CREAMY IN ^J

5,00 €

Avocado umhüllt von einem crispy Reismantel,
frischer Salatmix, serviert mit Cocktailsauce
*Avocado wrapped in a crispy rice coat, fresh mixed salad
served with cocktail sauce*

V13 FRIED GYOZA

6,00 €

Frittierte japanische Teigtaschen mit Salat, Erdnüsse,
Röstzwiebeln und Chili-Limetten-Vinaigrette
*Deep-fried Japanese dumplings with salad, peanuts,
roasted onions and chili-lime vinaigrette*

V14 GREEN HONET ^E

5,50 €

Leicht panierte vegetarische Garnelen auf Avocado-Tatar
Lightly breaded shrimps on avocado tartar

V15 FLAVOUR OF SEA

5,50 €

grüner Seetangsalat mit Sesam (Goma Wakame)
Green seaweed salad with sesame (Goma Wakame)

V16 SATÉ STICK ^{F,K}

5,50 €

Vegane Kurkuma-Hähnchenspieße
mit Erdnusssoße & frischem Salat
*Vegan turmeric chicken skewers
with peanut sauce and fresh salad*



Vorspeisen / Appetizers

V7 "KEEPS THE DOCTOR AWAY" Apple Salad ^E 5,00 €

knackige Apfel, frischer Salatmix, Gurke, Minze, Olivenöl, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Vinaigrette, Sesam und Tofu
Apple, fresh mixed salad, cucumber, mint, olive oil, peanuts, roasted onions, chili-lime vinaigrette, sesame and tofu

V8 TROPICAL GOLD ^E 5,50 €

frischer Salatmix mit Mango-Limetten-Vinaigrette, Gurke, Minze, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Sesam und Tofu
Mango, fresh mixed salad, cucumber, mint, olive oil, peanuts, roasted onions, chili-lime vinaigrette, sesame and tofu

V9 BEYOND THE CABBAGE

Kimchi, würzig fermentierter Kohl
Kimchi, spicy fermented cabbage



6,00 €

V10 GOLDEN CLASSIC

frittierte Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, serviert mit frischem Salatmix und Süß-Sauer-Soße
Fried mini spring rolls filled with glass noodles and vegetables, served with fresh mixed salad and sweet-sour sauce

5,00 €

V11 AVOCADO TATAR ^E

Avocados, Limettensaft, Olivenöl, Salz, schwarzer Pfeffer, Salatmix, Sesam, serviert mit Cocktailsauce
Avocado, lime juice, olive oil, salt, black pepper, salad mix, sesame, served with cocktail sauce

5,00 €



Hauptgerichte / Main dishes

WOK-GEMÜSE MIT NUDELN / Wok vegetables with noodles

V20 STRIPES OF LOVE

hausgemachte Bandnudeln, gebraten mit Saisongemüse
kombiniert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln,
dazu Limetten & Chili Sauce

*Homemade ribbon noodles, fried with seasonal vegetables
combined with peanuts, roasted onions and lime, chili sauce*

- | | |
|--|---------|
| a. Tofu ^{E,F,K} / Tofu | 13,00 € |
| b. Hähnchen ^{E,F,K} / Chicken | 14,00 € |
| c. Ente ^{E,F,K} / Duck | 15,00 € |

V21 TOUCH OF SEOUL

Glasnudeln aus Kartoffel im Wok-Geschwenkt mit Shiitake-Pilzen
und knackigem Morcheln, Möhren, Zwiebeln, Erdnüssen,
Röstzwiebeln und Limettensauce

*Glass noodles made from potatoes in a wok,
fried with shiitake mushrooms and knackigem morels,
carrots, onions, peanuts, roasted onions and lime sauce*

- | | |
|--|---------|
| a. Tofu ^{E,F,K} / Tofu | 13,00 € |
| b. Hähnchen ^{E,F,K} / Chicken | 14,00 € |
| c. Ente ^{E,F,K} / Duck | 15,00 € |



Hauptgerichte / Main dishes



WOK-GEMÜSE MIT NUDELN / Wok vegetables with noodles

V22 JAPANESE FRIENDS

Gebratene Udonnudeln mit Saisongemüse und Sesam
Fried udon noodles with seasonal vegetables and sesame

- a. Tofu ^{A,E,F,K} / Tofu 13,00 €
- b. Hähnchen ^{A,E,F,K} / Chicken 14,00 €
- c. Ente ^{A,E,F,K} / Duck 15,00 €

V23 FOUR SEASONS ENJOY

Gebratene Reisbandnudeln mit Sojasprossen und Pak Choi,
Erdnüssen und Röstzwiebeln
*Fried flat rice noodles with soybean sprouts and pak choi,
peanuts and roasted onions*

- a. Tofu ^{E,F,K} / Tofu 13,00 €
- b. Hähnchen ^{E,F,K} / Chicken 14,00 €

V24 SPRING THINGS

hausgemachte Vegane Frühlingsrolle
serviert mit frischen Reismudeln und Wokgemüse
*Homemade vegan spring rolls served with fresh rice noodles
and stir-fried vegetables*

13,00 €



Hauptgerichte / Main dishes

SUPPEN / Soups



V25 TRADITIONAL PHO

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Sojasprossen und frischen Kräutern

Traditional Vietnamese soup with flat rice noodles, bean sprouts and fresh herbs

a. Tofu^F / Tofu

b. Hähnchen^F / Chicken



11,00 €

12,00 €

V26 VIET'S FAVORITE

Hausgemachte Nudeln kombiniert mit gold gebratenen Tofu, Tofuhaut, Shiitake, Chili. Serviert mit Zitronen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnüssen, geröstetem Reisapier.

Homemade noodles combined with fried golden tofu, tofu skin, shiitake, chili. Served with lemons, spring onions, coriander, peanuts, toasted rice paper.

a. Tofu^F / Tofu

b. Hähnchen^F / Chicken

13,00 €

14,00 €

V27 JAPANESE UDON NOODLE

Udon Suppe mit Gemüse, Champignons, Tomaten, Peperoni, Zitronengras, frischen Kräutern

Udon soup with vegetables, mushrooms, tomatoes, chili peppers, lemongrass and fresh herbs

a. Tofu^{A,F} / Tofu

b. Hähnchen^{A,F} / Chicken

13,00 €

14,00 €

Hauptgerichte / Main dishes

REIS / Rice



V28 SATÉ SAITAN ^{E,G,K}

15,00 €

Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika & Möhren,
serviert mit Duftreis

*Zucchini, broccoli, cauliflower, peppers and carrots
served with fragrant rice*

V29 BUDDHA BOWL ^{E,G,K}

15,00 €

Jeweils mit gedämpften Edamame, Gurke, Seetangsalat, Kim Chi,
frischem Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln und dazu Tofu

*Steamed edamame, cucumber, seaweed salad, kim chi,
fresh lettuce, peanuts, fried onions and tofu*

V30 SWEET-SOUR

mit Zucchini, Brokkoli, Blumenkohl, Paprika und Möhren,
serviert mit Duftreis

*Zucchini, broccoli, cauliflower, peppers and carrots
served with fragrant rice*

a. Tofu ^{E,G,K} / Tofu

13,00 €

b. Hähnchen ^K / Chicken

14,00 €

c. Ente ^{F,K} / Duck

15,00 €



Hauptgerichte / Main dishes

V34 BANDNUDELN VEGGIE ^{1,2,4,M}

15,50 €

Tofu, Seitan, Wok-Gemüse, Shiitake-Pilze & Thai-Basilikum

*Tofu, seitan, stir-fried vegetables,
shiitake mushrooms & Thai basil*

V35 COUPLE MENÜ (2 Personen / 2 persons)

38,00 €

3x Vorspeisen, 2x Hauptgerichte, 2x Reis

3x appetizers, 2x main dishes, 2x rice bowls

V36 FAMILY MENÜ (3-4 Personen / 3-4 persons)

70,00 €

5x Vorspeisen, 4x Hauptgerichte, 4x Reis

5x appetizers, 4x main dishes, 4x rice bowls



Hauptgerichte / Main dishes

REIS / Rice



V31 QUBI'S CURRY

mit Kokosmilch, Gemüse, Salat, Erdnüssen,
Röstzwiebeln & Reis, dazu ...

*with coconut milk, vegetables, lettuce, peanuts,
roasted onions & rice, plus ...*

a. Tofu ^{E,G,K} / **Tofu**

13,00 €

b. Hähnchen ^K / **Chicken**

14,00 €

c. Ente ^{F,K} / **Duck**

15,00 €

V32 DUMPLINGS IN THE POTS ^K

18,00 €

geschmorter Tofu in karamellisierter Sauce,
mit braunen Champignons, Shiitake-pilzen, Süßkartoffeln,
Gemüse, Cashewkernen, dazu Duftreis

*braised tofu in caramelized sauce, with brown mushrooms,
shiitake mushrooms, sweet potatoes, vegetables,
cashew nuts and fragrant rice*

V33 SHROOM & GREEN ^{1,2,4,M}

14,00 €

Pak Choi, Kaiserschoten, Möhren,
Shiitake-Pilze & eine dunkle Sauce

*Pak choi, snow peas, carrots, shiitake mushrooms
and a dark sauce*



Sushi

MENÜ 10 - SIMPLY GREEN

14,00 €

**8 Stk Crunchy Maki,
8 Stk Kappa Maki,
4 Stk Inside Out**

MENÜ 11 - MAKI SET

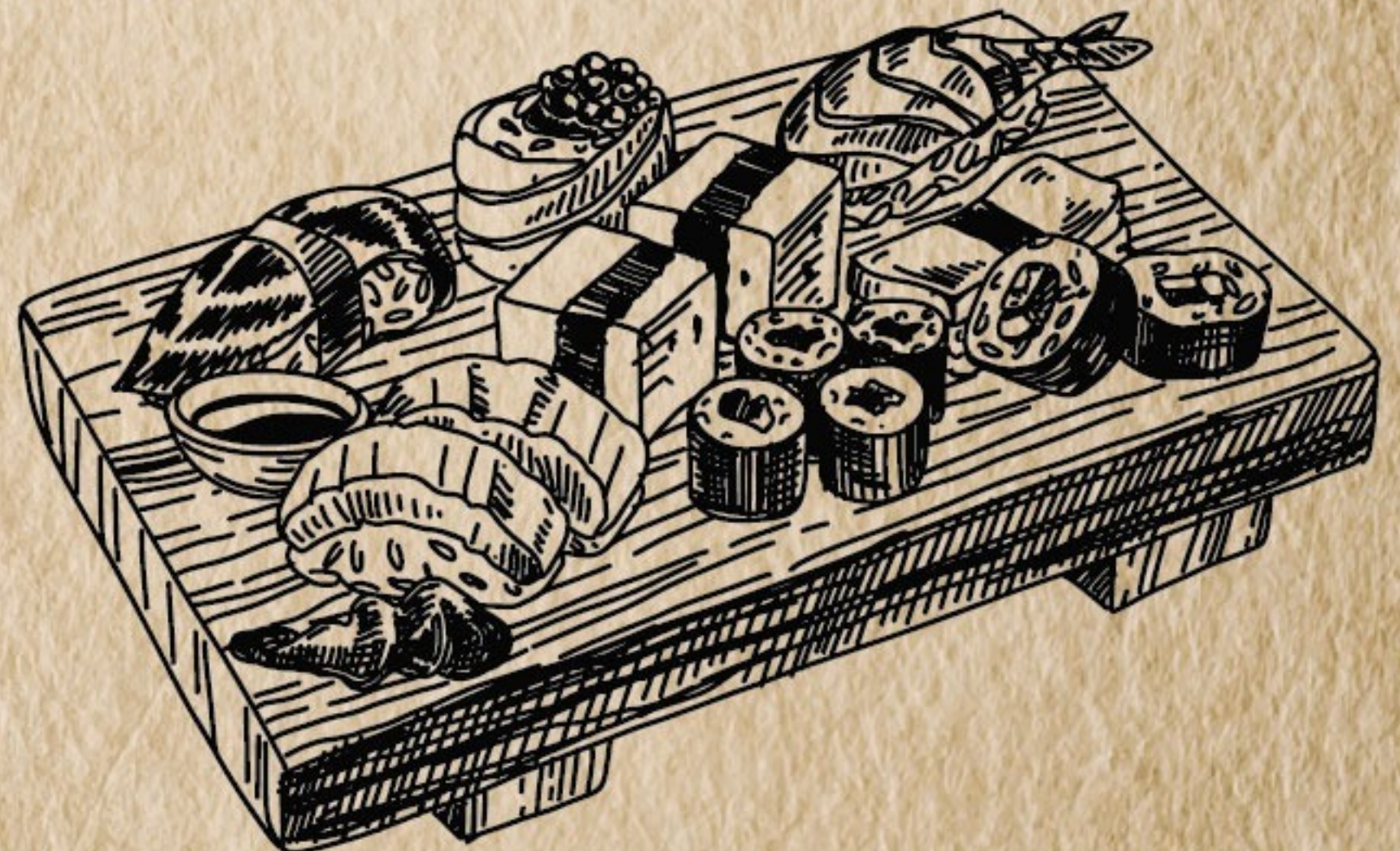
14,00 €

**8Stk Kappa Maki,
8Stk Spargel Maki,
8Stk Avocado**

MENÜ 12 - OISHI MENÜ ^K

22,00 €

**2 Stk Avocado Nigiri,
8Stk Kappa Maki,
8Stk Spargel Maki,
8Stk Inside-Out Veggie,
8Stk Mini Crunchy Veggie**



Dessert

D1 LAVACAKE ^{A,G} 6,00 €

Gefüllt mit Schokolade,
dazu Vanilleeis & Mangowürfel
*Filled with chocolate with vanilla ice cream
and mango cubes*

D3 TARO PUDDING 6,00 €

Taro-Wurzel und Klebreis mit cremiger Kokossauce
Taro root and glutinous rice topped with creamy coconut sauce

D4 KOKOLICIOUS ^{A,G} 6,00 €

Schwarzer Reis mit Joghurt und Kokosmilch
Black rice with yogurt and coconut milk

