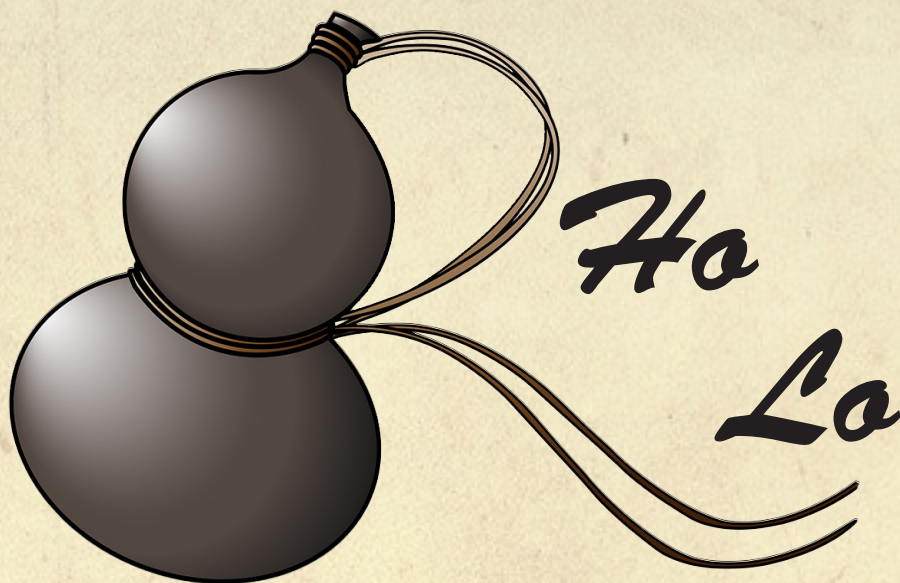




Asia Fusion Kitchen + Bar

Ho Lo Asia Restaurant Berlin Schöneberg

Schwäbische Str. 16 10781 Berlin

Tel. : 030 91488319

<https://holo-restaurant.eatbu.com/>



@holo_restaurant_berlin



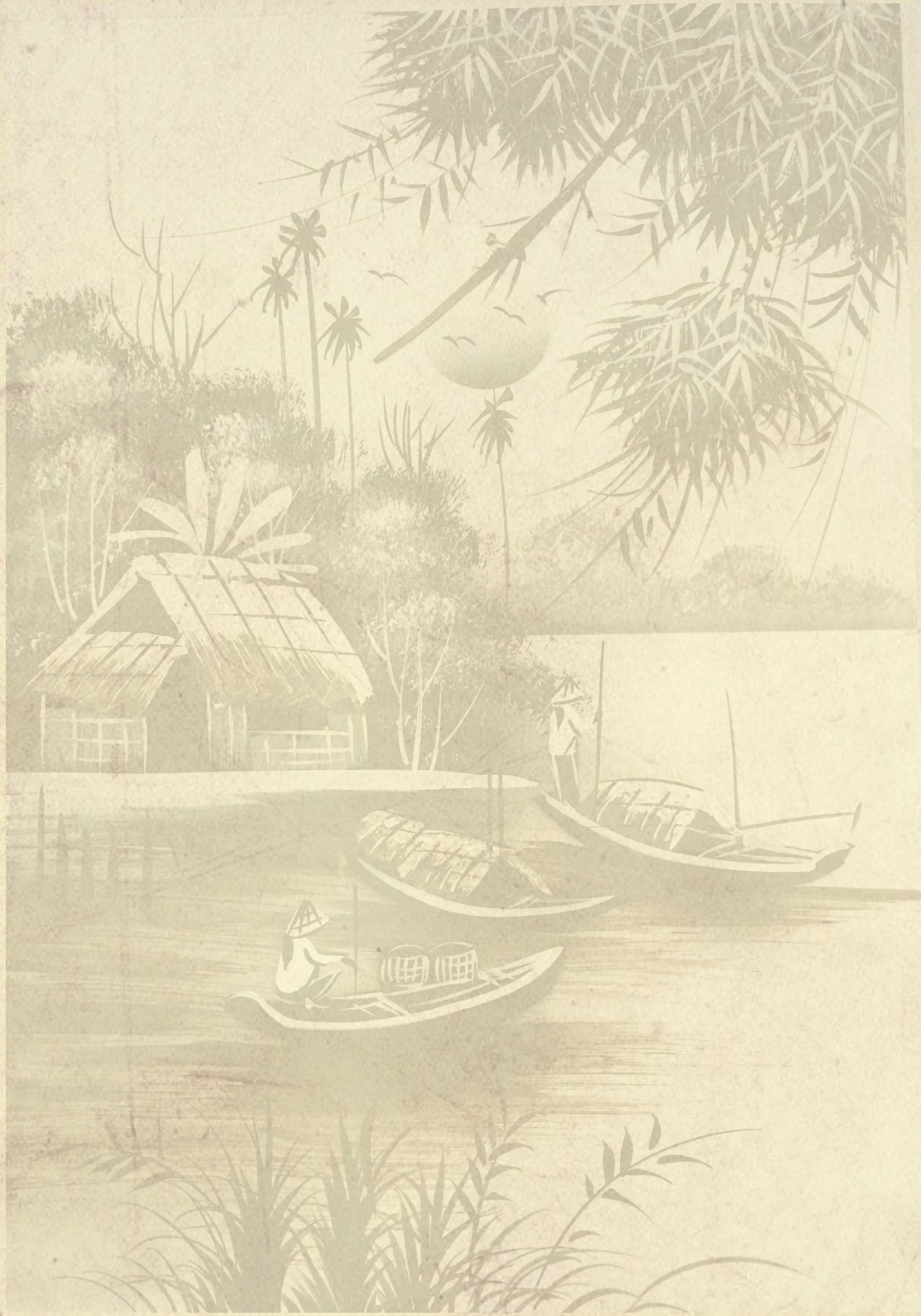
Lieferung online bestellen

Wolt: <https://wolt.com/de/deu/berlin/restaurant/ho-lo>

Lieferando: <https://www.holo-berlin.de/>

KARTENZAHLUNG Bitte ab einem Mindestumsatz von 15€

Danke für Ihr Verständnis :)



VORSPESIEN / STARTERS

SOUPS

Sommer Rolls ^{C,D,I}

kalt servierte Rollen gefüllt mit Reisnudeln,
Salat, Omelett

(ricepaper wraps filled with ricenoodle, salad, egg)

8 - Tofu - peanuts Dip 5 €

9 - Garnelen (shrimps) - lime Dip 6

Spring Rolls ^{C,D,I}

knusprige homemade Frühlingsrollen mit

Füllung von Glasnudeln, Gemüsemix

(crispy rolls with filling from glassnoodle, vegetable)

10 - Tofu - peanuts Dip 5

11 - Hackfleisch - lime Dip (meat of pork and beef) 6

Dumplings ^{A,B,F}

gedämpfte Teigtaschen mit Füllung, Soja-Dip

(steamed dumplings with filling, sweet Soy-Dip)

12 - Gemüsefüllung (vegetable filling) 5

13 - Garnelenfüllung (shrimps filling) 6

14 Golden Dumplings ^{A,B,F} 6

knusprige Teigtaschen mit Garnelen und

Hühnerfleisch Füllung, Soja Dip (crispy dumplings

filled with shrimps and chicken)

15 Sate Skewers ^{E,I} 6

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnuss-Dip

(2 grilled chicken skewers with peanuts dip)

16 Beef Skewers ^I 6,5

2 gegrillte Rinderspieße, Teriyaki

(2 grilled beef skewers, teriyaki)

17 Baked Eggplant ^A 5

gebackene Aubergine, Sesam, Teriyaki

(baked eggplant, sesame, teriyaki)

1 Wantan Soup ^{A,B} 5 €

aromatische Suppe mit Teigtaschen,

gefüllt mit Hühnerfleisch und Garne-

len, Gemüse und frischen Kräutern

(dumpling soup with ground chicken and
shrimps, vegetables, fresh herbs)

Tom Yum Soup ^D

leicht pikant würzige Suppe mit Gemüse

(light spicy soup with vegetables)

2 - Garnelen (shrimps) 6

3 - Tofu 5

Miso Soup ^{D,I,F}

Sojasuppe mit Wakame und Frühlings-
zwiebel

(Soy-soup with wakame and spring onions)

4 - Tofu 5

5 - Lachs (salmon) 6

Coconut Soup ^{C,D}

Kokosmilch-Suppe, Tomaten, Champignons

(Coconut-soup, tomatoes, mushrooms)

6 - Tofu 5

7 - Garnelen (shrimps) 6



SALADS

18 Edamame 5 €

gedämpfte Edamame (jap. Bohnen) mit Meersalz
(steamed japanese beans with salt)

19 Sweet Potatoes E 6

Süßkartoffel - Pommes mit Mayonnaise
(sweet potatoes fries with mayonnaise dip)

EXTRA BEILAGEN

kleiner Salat (small salad with dressing) 3,5

Jasmin Reis (Jasmine rice) 1,5

gekochte Reismudeln (ricenoodles) 2

gekochtes Gemüse (steamed vegetable) 4

extra Dip (peanut, soy, teriyaki, lime-dip) 1

extra Curry- oder Erdnuss-Soße 2

Haben Sie noch mehr extra Wünsche ? Dann geben Sie uns doch bitte Bescheid! Wir geben unser Bestes, um all ihre Wünsche zu erfüllen!

Eine Auswahl an wechselnden Gerichten und Getränken, sowie Desserts finden Sie außerdem an unseren Tafeln! Werfen Sie doch mal einen Blick darauf.
(We have more changing dishes, drinks and desserts on the board. Please check these out ;)

20 Wakame Salad I 5,5 €

eingelegter Algensalat mit Sesam
(seaweed salad with sesame)

Glassnoodle Salad E,A

Mix-Salat mit Glasnudeln, Kräuter-Limetten-Dressing
(Mix salad with glassnoodle, fresh herbs, lime dressing)

21 - Beef 7

22 - Tofu 6

23 Green Papaya Salad E,D 7,5

grün Papaya, Garnelen, Karottenstreifen, Erdnüssen, Limetten-Kräuter-Dressing.
(green papaya, shrimps, carrots, lime-dressing)

Avocado Salad E

Mix Salat mit Avocado, Cherrytomaten, hausgemachter Kräuter-Dressing (mix salad with avocado, tomatoes, homemade dressing)

24 - Garnelen (shrimps) 8

25 - paniertes Hühnerbrust (crispy chicken) 7,5

26 - Tofu 7



HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

TRADITIONAL BIG NOODLES SOUP

Pho Soup ^{D,F}

populäre vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Sojasprossen und Kräutern
(famous vietnamese flat ricenoodle soup with herbs)

30 - Rindfleisch (Beef)	12,5 €
31 - Hühnerfleisch (Chicken)	12
32 - Tofu	11,5

Glassnoodle Soup ^{D,F}

Glasnudel-Suppe mit Kräutern, Sojasprossen und Röstzwiebeln
(glassnoodle soup with herbs, soy bean sprouts and fried onions)

33 - Rindfleisch (Beef)	12,5 €
34 - Hühnerfleisch (Chicken)	12
35 - Tofu	11,5

36 Bun Soup ^{D,F} 13,5

Reisfadennudel-Suppe mit Lachs, Garnelen, Tofu Kräutern, Sojasprossen und Röstzwiebeln in einer leicht sauer-scharf-Brühe

(ricenoodle soup with salmon, shrimps, Tofu, herbs, soy bean sprouts and fried onions)



NOODLES LOVERS



Pad Thai E,C,D

gebratene Eier-Reisbandnudeln, Pakchoi, Sojasprossen, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern. (fried ribbon rice noodles with egg, pakchoi, bean sprouts, peanut, fried onions and herbs)

37 - Tofu	12 €
38 - paniertes Hühnerfleisch (crispy Chicken)	13
39 - Rindfleisch (Beef)	13
40 - Garnelen (shrimps)	13,5
41 - knusprige Entebrust (crispy duck)	15

Fried Udon E,E,D

gebratene Udon-Nudeln, Pakchoi, Gemüse, Ingwer-Hoisin-Soße, Kräutern. (fried Udon noodles, pakchoi, vegetables, ginger-hoisin-sauce, bean sprouts and herbs)

42 - Tofu	12 €
43 - paniertes Hühnerfleisch (crispy Chicken)	13
44 - Garnelen (shrimps)	13,5
45 - Rindfleisch (beef)	13
46 - knusprige Entebrust (crispy duck)	15

Saigon Bowl E,F

traditioneller lauwarmer Reisnudelsalat mit Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limetten-Kräuter-Dressing (leicht scharf)

(traditional warm ricenoodle salad with herbs, peanuts, fried onion, Lime dressing (spicy)

47 - zarte Rindfleischstreifen und Sojasprossen (Beef slices and bean sprouts)	13 €
48 - paniertes Hühnerfleisch und Frühlingsrollen (crispy Chicken and spring roll)	13
49 - gegrilltes Schweinefleisch und Frühlingsrolle (grilled Pork and spring roll)	13
51 - würzig gebratene Tofu und vegie Frühlingsrolle (fried Tofu and vegie spring roll)	12





CURRY 4 EVER E,D,G

rote Curry-Kokos-Soße, Gemüse, Reis (leicht scharf)
(red curry coconut sauce, vegetables, rice)

52 - frittierte Tofu (crispy Tofu)	12 €
53 - vegie Ente (Seitan) (vegie Duck made from seitan)	13
54 - paniertes Hähnchenfilet (crispy chicken filet)	13
55 - gegrillter Lachs (grilled Salmon)	15
56 - knusprige Entebrust (crispy duck)	15
57 - gegrillte Großgarnelen (grilled prawns)	14,5

PEANUT LOVER E,D,G

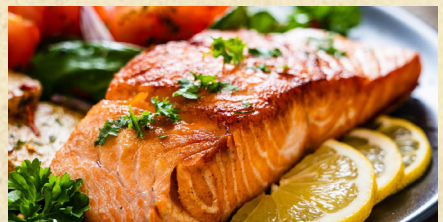
cremige Erdnuss-Kokos-Soße, Gemüse, Reis
(peanut coconut sauce, vegetables, rice)

58 - Tofu	12 €
59 - vegie Ente (Seitan) (vegie Duck made from seitan)	13
60 - gegrillte Hähnchenspieße (grilled chicken skewers)	13
61 - gegrillter Lachs (grilled Salmon)	15
62 - knusprige Entebrust (crispy duck)	15
63 - gegrillte Großgarnelen (grilled prawns)	14,5

HOISIN SOY-SAUCE E,F

hausgemachte Hoisin Soja-Soße, Gemüse, Reis
(homemade hoisin soy sauce, vegetables, rice)

64 - Tofu	12 €
65 - vegane Ente (Seitan) (vegan Duck made from seitan)	13
66 - gegrillte Hähnchenspieße (grilled chickenskewers)	13
67 - gegrillter Lachs (grilled Salmon)	15
68 - knusprige Entebrust (crispy duck)	15
69 - gegrillte Großgarnelen (grilled prawns)	14,5
70 - gegrilltes Schweinefleisch (grilled pork)	13



40 LO 's Recommendations / SPECIALS

71 Vegan Plate ^{A,E,F,I}

14,5 €

vegane „Ente“ , gebratene Tofu, Gemüse, homemade Ingwer-Pilze-Soße auf heißer Platte.
Serviert mit Reis (vegan „Duck“, Tofu, vegetable, homemade ginger-mushroom-sauce on hot Plate)

72 Pepper Steak ^{E,F}

18 €

gegrilltes argent. Entrecôte steak, saison Gemüse, homemade Pfeffer-Soße, Süßkartoffelpommes, auf heißer Platte (leicht scharf)
(beef argentina Entrecôte steak (medium), vegetable, homemade pepper sauce, sweet potatoes fries, on hot plate. (spicy)



73 Beef Prawns ^{E,F,D}

19 €

gegrilltes argent. Entrecôte steak, gegrillte Großgarnelen, Hoisin-Soja-Soße, Gemüse, Jasmin Reis, auf heißer Platte
(beef rump steak, grilled king prawns, hoisin-soy-sauce, jasmine rice, on hot plate)

74 Seafood Plate ^{E,J}

18,5 €

gegrillte Großgarnelen, gegrillter Lachs, saison Gemüse, homemade Tamarind-Soße, Jasminreis, auf heißer Platte. (leicht scharf)
(grilled king prawns, grilled salmon, vegetable, homemade tamarind sauce, jasmine rice, on hot plate)

75 Tamarind Duck ^{E,A,J}

15,5 €

knusprige Entebrustflet, saison Gemüse, homemade Tamarind-Soße, Reis, auf heißer Platte (pikant) (crispy duck, vegetable, homemade tamarind sauce, jasmine rice) on hot plate

76 Spicy Beef ^E

13 €

im Wok geschwenktes Rindfleisch, Gemüse, Pfeffer, Chilli, Zitronengras, Jasminreis
(wok beef, vegetable, pepper, chilli, lemongrass, jasmine rice)

77 Duck Bowl

A,E,F

15 €

knusprige Entebrust auf Salat, Reisbandnudel, Teriyaki, Süß-Soja-Dressing, Erdnüsse.
(crispy duck, ricenoodle, salad, teriyaki, soy dressing, peanuts)

78 Curry Seafood

E,D,G

18,5 €

gegrillte Großgarnelen, gegrillter Lachs, saison Gemüse, rote Curry-Kokos-Soße, Süßkartoffel Pommes. (leicht scharf)
(grilled king prawns, grilled salmon, vegetable, curry coconut sauce, sweet potatoes fries)

DESSERTS

80 Homemade Mango Panna-Cotta G

3 €

81 Rice cake with Banana and Coconut milk I

5,5 €

Klebreis Kuchen gefüllt mit Banane, Kokosmilch

82 Baked Banana with honey A,I,E

6 €

Gebackene Bananen mit Honig

Allergiekennzeichnung:

- A glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)
- B Krebstiere (Krabbtentiere, Krustentiere, Surimi, Krabbenchips, ...)
- C Eier (Trockenei, Mayonaisen, panierte Speisen)
- D Fisch (Fischsaucen oder -pasten, Kaviar, ...)
- E Erdnüsse (Backwaren, Brotaufstriche, Desserts, ...)
- F Sojabohnen (Speisefette, Tofu, Suppen, Saucen, Käseimitate, ...)
- G Milch (Quark, Joghurt, Schmand, Saucen, Suppen, ...)
- H Schalenfrüchte (Nougat, Brotaufstriche, Marzipan, Backwaren, ...)
- I Sesamsamen (Knabbergebäck, Falafel, Hummus, Sushi,
- J Schwefeldioxid und Sulfite (Trockenobst, Fruchtkonserven, Wein, ...)
- K Lupinen (Cerealien, Bratlinge, vegetarische Würstchen, ...)
- L Weichtiere (Austern, Schnecken, Calamares, ...)

DRINKS

Softdrinks

	Glas 0,2l	0,4l
Cola, ^{1,10} Fanta, ^{1,4,7,22} Sprite ²⁰	2,70€	4,2€
Cola light, ^{1,4,6,10,20} Spezi ^{1,4,7,10,22}	2,70€	4,2€
Ginger Ale ^{1,20}	2,80€	4,5€
Mineralwasser	Fl. 0,25l	2,50€
Still oder Medium	Fl. 0,75l	5,50€
Tonic Water ^{11,20}	Fl. 0,2l	3€
Bitter Lemon ^{7,11,20}	Fl. 0,2l	3€
Fritz Kola	Fl. 0,33l	3,5€
Fritz Melonen Limo	Fl. 0,33l	3,5€

Juices

	Glas 0,2l	0,4l
Bauer Apfelsaft <i>naturtrüb</i>	3€	4,5€
<i>applejuice unfiltered</i>		
Bauer Ananassaft <i>pineapple</i>	3€	4,5€
Maracujanektar <i>passion fruit</i>	3€	4,5€
Rhabarbernektar <i>rhubarb</i>	3€	4,5€
Kirschnektar <i>cherry</i>	3€	4,5€
Bananennektar <i>banana</i>	3€	4,5€
Orangensaft <i>orange</i>	3€	4,5€
Mangonektar <i>mango</i>	3€	4,5€
Litschisaft <i>lychee</i>	3€	4,5€
Guavensaft <i>guava</i>	3€	4,5€
Saftschorle <i>soda mixed with juice</i>	3€	4,5€
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,5€
<i>fresh pressed orange juice</i>		

Non-alcoholic Special Drinks 0,45l

Lime Limo	6 €	Strawberry Mint	6 €
<i>frische Limetten, Rohrzucker, Ginge Ale</i>		<i>fresh Drink mit Limetten, Erdbeeren, Minze, Rohrzucker, Soda</i>	
Rhubarb Orange	6 €	Salty Lime Limo	6 €
<i>frische Limetten, Orangen, Rhabarbernektar, Rohrzucker, Ginge Ale</i>		<i>in Salz eingelegte Limetten, frische Limetten, Rohrzucker, Soda</i>	
Passionfruit Mint	6 €	Raspberry Mint	6 €
<i>frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Maracujanektar, Soda</i>		<i>frische Limetten, Himbeere, Minze, Rohrzucker, Soda</i>	

Mango Smoothie 6 €
*homemade Drink mit frischer Mango,
 Mangopüree, Sahne, Mangonektar*

Coco Kiss 6 €
*Maracujanektar, Ananasnektar,
 Sahne, Cocoscreme, Erdbeersirup*

Banana Baby 6 €
*Ananas-, Maracuja-, Bananennek-
 tar, Sahne, Erdbeersirup*

Passionfruit Ice Tea 6 €
*frische Limetten, grüner Tee, Maracu-
 janektar, Rohrzucker*

Apple Ice Tea 6 €
*homemade Eistee mit frischer Limetten,
 grüner Tee, Apfelsaft, Ingwer, Soda*

Exotic Love 6 €
*Apfel-, Maracuja-, Kirschnektar,
 Mangosirup, Ginger Ale*

TEA

Glas 0,4l

Jasmin Tea 3,5 €
grüner Tee mit Jasminblüten

Green Tea 3,5 €

Chrysanthemums Tea 3,5 €
Chrysanthemen Blüten Tee

Orange Ginger Tea 4,5 €
*frischer Tee mit Orangen, Ingwer,
 Limette und Honig*

Salty Lime Tea 4,5 €
*in Salz eingelegte Limetten, Limette,
 Limettenblätter und Honig*

Ginger Mint Tea 4,5 €
*frischer Tee mit Ingwer, Minze,
 Limette und Honig*

Ginger Lemongras Tea 4,5 €
*gesunder Tee mit frischen Ingwer,
 Zitronengras, Limette, Limettenblatt
 und Honig*

Cinnamon Ginger Tea 4,5 €
*frischer Tee mit Zimt, Ingwer, Zitrone-
 nengras, Orange und Honig*

COFFEE

Coffee Crema ⁹ 3 €

Espresso ⁹ 3 €

Double Espresso ⁹ 4 €

Cappuccino ^{9,10} 3,5 €

Latte Macchiato ^{9,10} 4 €

Vietnamese Coffee ^{9,10} 4 €

*traditionell serviert mit Kaffee-
 filter am Tisch und gesüßte
 Kondensmilch*

Vietnamese Iced Coffee ^{9,10} 6 €
*vietnam. Eiskaffee mit gesüßter
 Kondensmilch und Crushed Eis*



Cocktails with Alcohol 0,4l

Mojito	7,50€	Watermelon Man	7,50€
<i>frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Havana Club, Soda</i>		<i>Melonenlikör, Wodka, Orangennektar, Zitronensaft, Grenadine</i>	
Caipirinha	7,50€	Mai Tai	7,50€
<i>frische Limetten, Rohrzucker, Cachaca Rum, Limejuice</i>		<i>Bacardi White-Gold-Black, Mandelcreme, Zitronensaft, Orangennektar</i>	
Strawberry Caipi	7,50€	Pina Colada	7,50€
<i>frische Limetten, Erdbeeren, Rohrzucker, Cachaca Rum, Limejuice</i>		<i>Barcardi Rum, Kokoscreme, Sahne, Ananasnektar</i>	
Aperol Spritz	7€	Black Beauty	7,50€
<i>Prosecco, Aperol, Orange, Minze,</i>		<i>Blue Curacao, Tequila, Maracujanektar Grenadine, Zitronensaft</i>	
Hugo	7€	Tropical Gin	7,50€
<i>Prosecco, Holunderblüte, Minze, Limette</i>		<i>Gordon Gin, Maracujasirup, Zitronen-, Ananas-, Orangensaft</i>	
Prosecco 0,1l 3,50€ Fl. 0,75l 19€		Mango Margarita	7,50€
<i>La Gioiosa Frizzante D.O.C trocken</i>		<i>Triple Sec, Tequila, Zitronensaft, Mangonektar</i>	

BEER

	Glas 0,3l	0,5l
Tiger <i>asia imported Bier vom Fass</i>	3,90€	6€
Radler <i>Tiger beer mixed with Sprite</i>	3,90€	6€
Diesel <i>Tiger beer mixed with Cola</i>	3,90€	6€
 Erddinger Weizen <i>naturtrüb</i>	 Fl. 0,5l	 5,5€
Erddinger Kristall oder Dunkel	Fl. 0,5l	5,5€
Erddinger Weizen Alkoholfrei <i>non-alcoholic beer</i>	Fl. 0,5l	5,5€



WINE

Claus Jacob Spätburgunder *Rosé*

0,2l Fl. 0,75l

7€ 21€

RED WINE trocken / dry

0,2l Fl. 0,75l

Merlot *Italy*

7€ 21€

weich und gut strukturiert im Geschmack, mit fruchtigen Nuancen. Ein idealer Essensbegleiter zu rotem Fleisch, Käse oder deftigen Suppen

Château Bréjou Bordeaux *France*

8€ 24€

Ein Bordeaux für Feinschmecker mit einer schönen tiefroten Robe und würzigen Röstaromen, die sich harmonisch zu den Fruchtnoten fügen. Am Gaumen verspürt man die schöne Ausgeglichenheit zwischen der Frucht und dem Fassausbau, die so charakteristisch für die Bordeaux-Weine aus dem Terroir um Sainte-Foy mit seinen Lehm-Kalkböden ist. Trocken und mit einem schönen Gleichgewicht am Gaumen zwischen Frucht und Mineralität

WHITE WINE trocken / dry

0,2l Fl. 0,75l

Riesling *Pfalz*

7€ 21€

trocken, feinfruchtig mit eleganter Pfirsich-Zitrus-Note

Weissburgunder *Pfalz*

7€ 21€

trocken, fruchtig, dezent, elegant

Chardonnay *Italy*

7€ 21€

überzeugt mit einem feinen Aroma, einer harmonischen Säure und einem intensiven Geschmack, elegant, trockenfrischfruchtig

Weissweinschorle *whitewine mixed with sparkling water*

0,25l 7€

Longdrinks / Spirits

Barcadi-Cola	0,3l 7€		2cl	4cl
Whiskey-Cola		Vietnam Reiswodka	3,50€	6€
Gin-Tonic		Wodka absolut	3,50€	5€
Campari-Orange		Jack Daniels	3,50€	5€
Wodka-Lemon		Grappa	3,50€	5€
.....		Sambuca	3,50€	5€
		Tequila		
				

LEGENDE Zusatzstoffe

- | | |
|---|--|
| 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff |
| 3 mit Geschmacksverstärker | 4 mit Süßungsmittel |
| 5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | 4b mit einer Zuckerart und Süßungsmittel |
| 6 enthält eine Phenylalaninquelle | 7 mit Antioxidationsmittel |
| 8 mit Phosphat | 9 mit Milcheiweiß |
| 10 koffeinhaltig | 11 Gininhaltig |
| 12 geschwärzt | 13 geschwefelt |
| 14 mit Nitritpökelsalz | 15 mit Nitrat |
| 16 gewachst | 17 Taurin |
| 18 gentechnisch veränderter Rohstoff | 19 Formfleischvorderschinken |
| 20 mit Säuerungsmittel/n | 21 aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt |
| 22 mit Stabilisatoren | |



