

1991

Holo

Asia Fusion Kitchen

1991 Asia Restaurant Berlin Schöneberg

Schwäbische Str. 16 10781 Berlin

Tel. : 030 91488319

Mo-Sa : 12h - 22h30

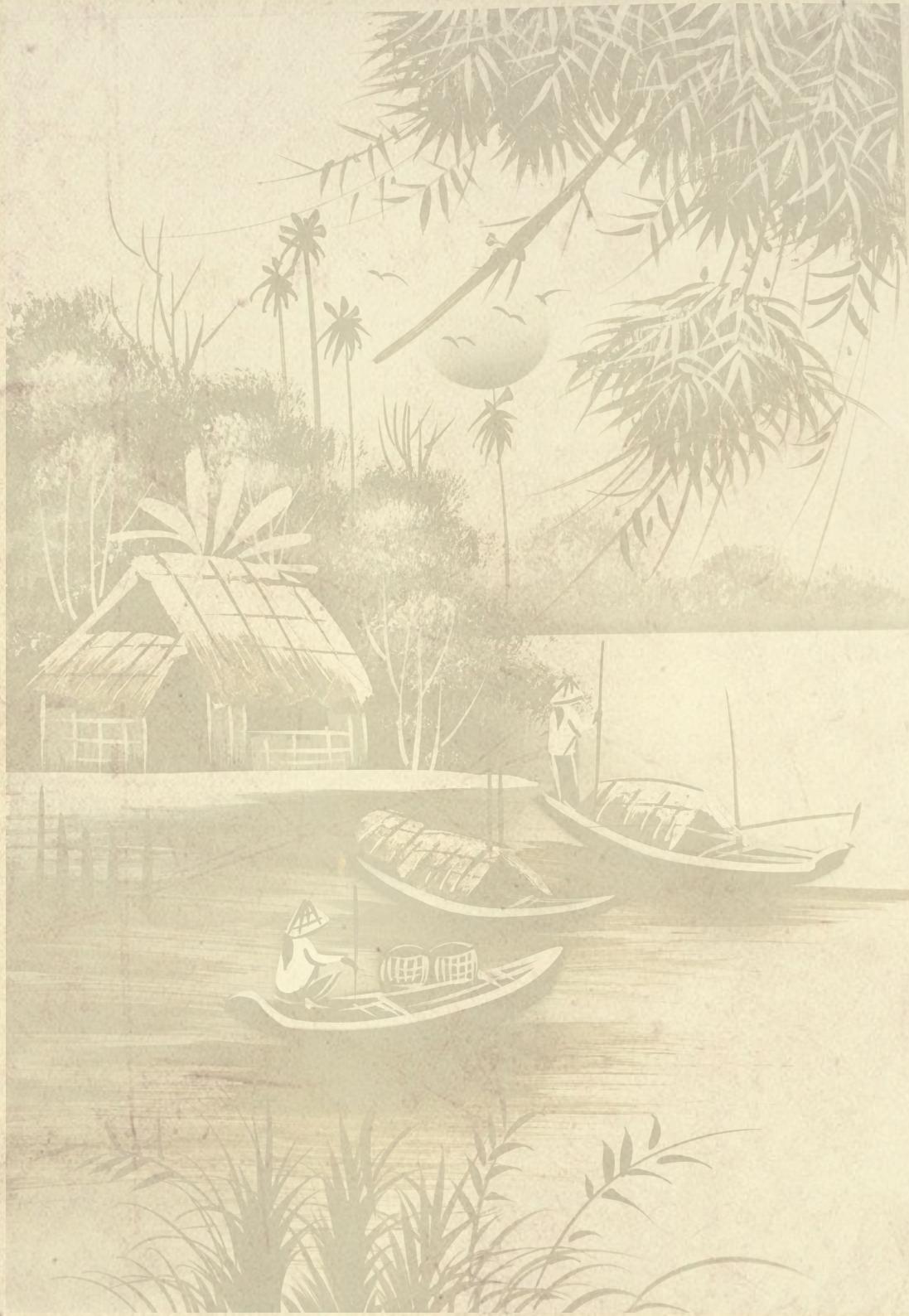


<https://holo-restaurant.eatbu.com/>

Lieferung Online über Uber Eats

KARTENZAHLUNG Bitte ab einem Mindestumsatz von 20€

Danke für Ihr Verständnis :)



VORSPEISEN / STARTERS

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 5,5

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) 5,5

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 5,5

knusprige Teigtaschen mit Garnelen und

Hühnerfleisch Füllung, Soja Dip (crispy dumplings filled with shrimps and chicken)

15 Sate Skewers E,I 6

2 gegrillte Hähnerspieße mit Erdnuss-Dip

(2 grilled chicken skewers with peanuts dip)

16 Beef Skewers I 6

2 gegrillte Rinderspieße, Teriyaki

(2 grilled beef skewers, teriyaki)

17 Baked Eggplant A 5

gebackene Aubergine, Sesam, Teriyaki

(baked eggplant, sesame, teriyaki)

SOUPS

1 Wantan Soup A,B

5 €

aromatische Suppe mit Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch und Garnelen, 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 Frühlingszwiebel

(Soy-soup with wakame and spring onions)

4 - Tofu 5

5 - Lachs (salmon) 5,5

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

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 Reisnudeln (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 unserer 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 Mango Salad

7

E,D

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 - panierter 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) Wahlweise mit :

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 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) Wahlweise mit :

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

36 Bun Soup D,F

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, Kräuter. (fried ribbon rice noodles with egg, pakchoi, bean sprouts, peanut, fried onions and herbs)
Wahlweise mit :

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

Fried Udon E,F,D

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

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

Saigon Bowl E,F

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

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

47 - zarte Rindfleischstreifen und Sojasprossen (Beef slices and bean sprouts)	13 €
48 - gebratenes Hühnerfleisch und Frühlingsrollen (fried Chicken and spring roll)	13
49 - gegrilltes Schweinefleisch und Frühlingsrolle (grilled Pork and spring roll)	13
50 - würzig gebratene Garnelen und Gemüse (fried prawns and vegetable)	13,5
51 - würzig gebratene Tofu und vegie Frühlingsrolle (fried Tofu and vegie spring roll)	12





CURRY 4 EVER E,D,G

rote Curry-Kokos-Saße, Gemüse, Reis (leicht scharf)

(red curry coconut sauce, vegetables, rice) Wahlweise mit :

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 - gebratene Garnelen (prawns)	13,5

PEANUT LOVER E,D,G

cremige Erdnuss-Kokos-Saße, Gemüse, Reis

(peanut coconut sauce, vegetables, rice) Wahlweise mit :

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 - gebratene Garnelen (prawns)	13,5

HOISIN SOY-SAUCE E,F

hausgemachte Hoisin Soja-Saße, Gemüse, Reis

(homemade hoisin soy sauce, vegetables, rice) Wahlweise mit :

64 - frittierte Tofu (crispy 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 - Garnelen (prawns)	13,5
70 - gegrilltes Schweinefleisch (grilled pork)	13



1991's Recommendations / SPECIALS

71 Vegan Plate A,E,F,I

14,5 €

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

72 Beef Tofu E,F

15 €

im Wok geschwenktes Rindfleisch und Tofu, saison Gemüse, homemade Pfeffer-Soße, Süßkartoffelpommes, auf heißer Platte (leicht scharf)

fried Beef and Tofu, vegetable, homemade pepper sauce, sweet potatoes fries, on hot plate. (spicy)



73 Beef Prawns E,R,D

18 €

im Wok geschwenktes Rindfleisch und Garnelen, homemade Austern-Soße, Gemüse, Jasmin Reis, auf heißer Platte

(fried beef and prawns, homemade oyster-sauce, jasmine rice, on hot plate)

74 Seafood Plate E,J

18 €

gebratene Garnelen, gegrillter Lachs, saison Gemüse, homemade Tamarind-Soße, Jasminreis, auf heißer Platte. (leicht scharf)

(fried prawns, grilled salmon, vegetable, homemade tamarind sauce, jasmine rice, on hot plate)

75 Tamarind Duck E,A,J

15,5 €

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

76 Spicy Beef E

13,5 €

im Wok geschwenktes Rindfleisch, Gemüse, Pfeffer, Chilli, Zitronengras, Jasminreis auf heißer Platte (wok beef, vegetable,pepper, chilli, lemongrass, jasmine rice, on hot plate)

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 €

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

DESSERTS

80 Homemade Mango Panna-Cotta

G

2,5 €

81 Rice cake with Banana and Coconut milk

I

5 €

Klebreis Kuchen gefüllt mit Banane, Kokosmilch

82 Baked Banana with honey

A,I,E

5,5 €

Gebackene Bananen mit Honig

Allergiekennzeichnung:

- A glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer und Erzeugnisse daraus)
- B Krebstiere (Krabben, Krabben, Krabben, 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 Zero, 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 naturtrüb	applejuice unfiltered	3€	4,5€
Bauer Ananassaft	pineapple	3€	4,5€
Maracujanektar	passion fruit	3€	4,5€
Rhabarbernektar	rhubarb	3€	4,5€
Kirschnektar	cherry	3€	4,5€
Bananennektar	banana	3€	4,5€
Orangensaft	orange	3€	4,5€
Mangonektar	mango	3€	4,5€
Litschisaft	lychee	3€	4,5€
Saftschorle	soda mixed with juice	3€	4,5€
Frisch gepresster Orangensaft	fresh pressed orange juice	0,2l	4,5€

HOOMEMADE Drinks 0,45l (non Alcoholic)

Lime Limo	6€
frische Limetten, Rohrzucker, Gingel Ale	
Rhubarb Orange	6€
frische Limetten, Orangen, Rhabarber- nekta, Rohrzucker, Gingel Ale	
Passionfruit Mint	6€
frische Limetten, Minze, Rohrzucker, Maracujanektar, Soda	

Strawberry Mint	6€
fresh Drink mit Limetten, Erdbeeren, Minze, Rohrzucker, Soda	
Salty Lime Limo	6€
in Salz eingelegte Limetten, frische Limetten, Rohrzucker, Soda	
Raspberry Mint	6€
frische Limetten, Himbeere, Minze, Rohrzucker, Soda	

Mango Smoothie	6€	Passionfruit Ice Tea	6€
homemade Drink mit frischer Mango, Mangopüree, Sahne, Mangonektar		frische Limetten, grüner Tee, Maracujanektar, Rohrzucker	
Coco Kiss	6€	Apple Ice Tea	6€
Maracujanektar, Ananasnektar, Sahne, Cocoscreme, Erdbeersirup		homemade Eistee mit frischer Limetten, grüner Tee, Apfelsaft, Ingwer, Soda	
Banana Baby	6€	Exotic Love	6€
Ananas-, Maracuja-, Bananennectar, Sahne, Erdbeersirup		Apfel-, Maracuja-, Kirschnektar, Mangosirup, Ginger Ale	

TEA

Glas 0,4l

Jasmin Tea	3,5€	Ginger Mint Tea	4€
grüner Tee mit Jasminblüten		frischer Tee mit Ingwer, Minze, Limette und Honig	
Green Tea	3,5€	Ginger Lemongras Tea	4€
Chrysanthemums Tea	3,5€	gesunder Tee mit frischen Ingwer, Zitronengras, Limette, Limettenblatt und Honig	
Chrysanthemen Blüten Tee		Cinnamon Ginger Tea	4€
Orange Ginger Tea	4€	frischer Tee mit Zimt, Ingwer, Zitronengras, Orange und Honig	
frischer Tee mit Orangen, Ingwer, Limette und Honig			
Salty Lime Tea	4€		
in Salz eingelegte Limetten, Limette, Limettenblätter und Honig			

COFFEE



Coffee Crema	3€	Vietnamese Coffee	9,10
Espresso	3€	traditionell serviert mit Kaffeefilter am Tisch und gesüßte Kondensmilch	4€
Double Espresso	4€		
Cappuccino	3,5€	Vietnamese Iced Coffee	9,10
Latte Macchiato	4€	vietnam. Eiskaffee mit gesüßter Kondensmilch und Crushed Eis	6€

Cocktails with Alcohol 0,4l

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

BEER

Tiger asia imported Bier vom Fass	Glas 0,3l	0,5l
Radler Tiger beer mixed with Sprite	3,90€	5,7€
Diesel Tiger beer mixed with Cola	3,90€	5,7€
Erdinger Weizen naturtrüb	Fl. 0,5l	5,5€
Erdinger Kristall oder Dunkel	Fl. 0,5l	5,5€
Erdinger Weizen Alkoholfrei non-alcoholic beer	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*

Fl. 0,75 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

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

LEGENDE Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Geschmacksverstärker
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 6 enthält eine Phenylalaninquelle
- 7 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- 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



