



# ASIAN TASTE

IM HUES-ECK

## HALLO & XIN CHÀO

Herzlich willkommen bei Asian Taste, Ihrem Restaurant für vietnamesische Kulinarik, Tradition und Gastfreundschaft mitten im Herzen von Rheine. Im historisch bedeutenden Hues Eck ansässig sind wir besonders stolz darauf, Ihnen in diesem besonderen Lokal unsere Kultur und unsere heimischen Gerichte näher bringen zu dürfen. Lassen Sie sich verzaubern von den Aromen, der Frische und der Vielfalt der vietnamesischen Küche – egal ob es sich um leichte Happen wie den Frühlings- und Sommerrollen handelt, die weltberühmte Pho-Suppe Sie in Ihren Bann zieht oder andere regionale Spezialitäten aufgetischt werden – es ist für jeden etwas Leckerer dabei.

Und so sehr wir unsere vietnamesischen Wurzeln auch lieben, umso stolzer sind wir auch auf unsere Stadt Rheine und ihre regionalen Händler, von denen wir viele unserer Zutaten beziehen, damit wir Ihnen unser Angebot tagesfrisch und in höchster Qualität servieren können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns und freuen uns sehr, Sie als unsere Gäste hier begrüßen zu dürfen.

Ihr Team von Asian Taste

Aus Vietnam  
zu Ihnen nach Rheine.

## / VORSPEISEN / / SUPPEN / SALATE /

Entdecken Sie die vielfältigen Aromen und frischen Geschmäcker der vietnamesischen Küche mit unseren köstlichen Vorspeisen! Von den erfrischenden Sommerrollen, gefüllt mit knackigem Gemüse, Kräutern und saftigem Garnelen oder zartem Hühnchen, bis hin zu den aromatischen Salaten, die mit einer harmonischen Mischung aus süßen, salzigen und sauren Noten überraschen. Unsere vietnamesischen Vorspeisen bieten eine reiche Auswahl an Geschmackserlebnissen, die Sie auf eine kulinarische Reise durch Vietnam entführen werden.



### V1 FRÜHLINGSROLLEN

Nem<sup>a,b</sup>  
Hausgemachte, knusprig frittierte Frühlingsrollen, gefüllt mit Karotte, Morchel, Glasnudeln, Ei, Zwiebel und frischem Saison Gemüse (2 Stück), serviert mit homemade Dip

Wahlweise in folgenden Varianten:

- a) **Veget. mit Tofu, Mungbohnen** <sup>m</sup> 5,9
- b) **Hähnchenbrustfilet** 5,9
- c) **Krebsfleisch** <sup>e</sup> 6,9

### V2 SOMMERROLLEN

Gỏi cuốn<sup>a,b</sup>  
Frische Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Ei, Reisnudeln, Karotte, Gurke, frischem Salat und Kräutern (2 Stück), serviert mit homemade Dip

Wahlweise in folgenden Varianten:

- a) **Vegetarisch mit Tofu, Avocado** <sup>m</sup> 5,9
- b) **Hühnerbrustfilet (cha-xiu-gegrillt)** 5,9
- c) **Garnelen** <sup>e</sup> 6,9

### V4 GARNELEN TEMPURA 7,5

Tôm tempura<sup>d,e</sup>  
Garnelen in japanischer Knusperpanade, gebacken (3 Stück), serviert mit Sweet Chili Soße



### V6 ROTE HORIZONT SUPPE 4,9

Súp chân trời đỏ  
Hühnerbrustfilet, Karotte, Bambus, Paprika, Champignon, Ingwer, Tomaten und Chili

### S1 PAPAYA SALAT 9,9

Gỏi đu đủ<sup>b,m</sup>  
Dünne Steifen grüner Papaya, Karotte, Saisonkräuter mit Homemade Dressing gemischt, garniert mit gerösteten Erdnüssen und Röstzwiebel

Wahlweise in folgenden Varianten:

- a) **Vegetarisch** 9,9
- b) **mit Hähnchenbrustfilet** 10,9
- c) **mit Garnelen** <sup>e</sup> 12,9
- d) **Rindfilet** 11,9

## / HAUPTSPEISEN / / PHỞ-NUDELSUPPEN /

Tauchen Sie in die authentisch vietnamesische Küche ein und entdecken Sie unsere exquisiten Phở-Suppen! Seit Jahrhunderten ist Phở ein Herzstück der vietnamesischen Esskultur, gekennzeichnet durch ihre einzigartige Kombination aus herzhafter Brühe, frischen Kräutern und zartem Fleisch oder Gemüse. Genießen Sie bei uns im Asian Taste die traditionelle Zubereitung dieser aromatischen Suppe, die die Essenz der vietnamesischen Kochkunst einfängt.



### P1 REISBANDNUDELSUPPE MIT RINDFLEISCH 14,5

Phở bò  
Vietnamesisches Nationalgericht mit aromatischer, klarer Brühe, Reisbandnudeln, zartem Rindfilet, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

Wahlweise in folgenden Varianten:

- a) **mit geschmortem Rindfleisch**
- b) **mit gegartem Rindfleisch**
- c) **als tái lăn Variante:** das Rindfleisch ist mariniert und wird scharf angebraten)
- d) **als Deluxe-Variante:** mit den oberen Fleischsorten plus 2 handgerollte Rindfleischbällchen aus hauseigener Produktion + 3,0

### P2 REISBANDNUDELSUPPE MIT HÄHNCHENFLEISCH 13,5

Phở gà  
Vietnamesisches Nationalgericht als Hähnchenvariante mit Hähnchenbrustfilet, Reisbandnudeln, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln

### P3 VEGETARISCHE REISBANDNUDELSUPPE 13,5

Phở chay <sup>m,7,10</sup>  
Tofu und vegane Schnittchen, Reisbandnudeln, frischem Kräuter und Frühlingszwiebeln



\*Servierbeispiel

Bereits in den frühesten Morgenstunden beginnen wir die Zubereitung unserer Phở-Brühe, damit die verschiedenen Aromen von Zimt, Sternanis, Zwiebel, Ingwer und weiteren Zutaten Zeit haben, miteinander zu verschmelzen und den unverwechselbaren Geschmack Vietnams zu kreieren.

vegetarisch = / vegan = / scharf =

Allergene: a) Eier / b) Erdnüsse / c) Fisch / d) Glutenhaltiges Getreide / e) Krebstiere / f) Lupine / g) Milch / h) Schalenfrüchte / i) Sellerie / k) Senf / l) Sesamsamen / m) Sojabohnen / n) Schwefeldioxid und Sulphite / o) Weichtiere

Zusatzstoffe: 1. koffeinhaltig / 2. mit Farbstoff / 3. mit Süßungsmitteln / 4. enthält eine Phenyl-Alaninquelle / 5. chininhaltig / 6. mit Antioxidationsmitteln / 7. mit Konservierungsstoffen / 8. mit Säuerungsmitteln / 9. mit Phosphat / 10. mit Geschmacksverstärkern / 11. mit Beta Carotin / 12. geschwefelt / 13. geschwärzt / 14. gewachst / 15. mit Milcheiweiß / 16. mit Taurin / 17. kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

## / HAUPTSPEISEN / / NUDELSUPPEN /

Neben der berühmten Phở-Suppe hat Vietnam noch eine Vielzahl an weiteren schmackhaften Nudelsuppen zu bieten – jede mit ihrer eigenen, einzigartigen Geschmackswelt.



### B4 ASIAN TASTE SOUP BOWL 19,9

Súp Asian Taste <sup>a,d,e,m</sup>

Unsere Asia-Nudelsuppe, speziell für Sie mit 1 Nudelsorte und 2 Toppings Ihrer Wahl. Dazu gibt es Wantan, Mungbohnsprossen, Frühlingzwiebel und frische Kräuter.

#### Nudelsorten:

- a) Phở (Reisbandnudeln)
- b) Bún (Reisnudeln)
- c) Udon (dicke Weizennudeln)

#### Toppings:

- 1) Hähnchenbrustfilet
- 2) geschmortes Rindfleisch
- 3) gegarte Rindfleisch
- 4) knusprige Ente
- 5) knuspriges Hähnchenbrustfilet <sup>d</sup>
- 6) Garnelen <sup>e</sup>
- 7) Tofu <sup>m</sup>
- 8) vegane Schnittchen <sup>m,7,10</sup>

## / HAUPTSPEISEN / / NUDEL- & REISGERICHTE /

Mit unseren Reis- und Nudelgerichten möchten wir Ihnen eine Welt der Frische und des reinen Geschmacks vorstellen. In der vietnamesischen Küche bereiten wir unsere Zutaten gerne schonend zu und versuchen dabei, den Geschmack einzelner Komponenten hervorzuheben. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!



### B6 REISNUDELN MIT FRÜHLINGSROLLEN 14,9

Bún nem <sup>(m)</sup>

Reisnudelgericht mit Frühlingsrollen, Salat, Gurke, frischen Kräutern und Röstzwiebeln

Frühlingsrollen wahlweise mit folgenden Füllungen:

- a) vegetarisch <sup>m</sup>
- b) mit Hähnchenfleisch

### B8 REISNUDELN MIT RINDERRÖLLCHEN 15,9

Bún bò lá lốt <sup>b,m</sup>

Reisnudeln mit Rindfleischröllchen in Betelblättern gewickelt, Salat, Gurke, frische Kräuter, Röstzwiebeln und geröstete Erdnüsse

### C4 LACHS IN TOMATENSOSSE 18,9

Cơm cá hồi nướng sốt cà chua <sup>c,l,m</sup>

Reisgericht mit Lachsfilet in Tomatensoße, Frühlingzwiebeln und frischen Kräutern, dazu Jasminduftreis

### C5 MANGO-CURRY ENTE 15,9

Cơm vịt sốt xoài cà ri <sup>l</sup>

Knusprige Ente mit frischem Saisongemüse, Mango-Curry-Soße, Kokosmilch und frischen Kräutern, dazu Jasminduftreis

### C6 SCHARFES BASILIKUM RINDFLEISCH 14,9

Cơm bò xào sốt húng quế <sup>d,i</sup>

Zartes Rindfilet mit frischem Saisongemüse, Asian-Taste-Soße, Basilikum und Chili, dazu Jasminduftreis

### C7 TOFU IN TOMATENSOSSE 13,9

Cơm đậu phụ sốt cà chua <sup>l,m</sup>

Tofu in Tomatensoße, Frühlingzwiebeln und frische Kräuter, dazu Jasminduftreis

### C11 GEBRATENER REIS

Cơm rang <sup>(a)</sup>

Gebratener Reis mit frischem Saisongemüse, und Ei

Wahlweise in folgenden Varianten:

- a) Vegetarisch <sup>m</sup> 9,9
- b) mit Hähnchenbrustfilet 10,9
- c) mit Rindfilet 11,9
- d) mit knuspr. Hühnerbrustfilet <sup>d</sup> 14,8
- e) mit knuspr. Schweinefleisch <sup>d</sup> 14,8
- f) mit Garnelen <sup>e</sup> 15,8
- g) mit knuspriger Ente 15,8

### M1 GEBRATENE NUDELN

Mì xào <sup>(a)</sup>

Gebratene Nudeln mit Ei, Karotte und Mungbohnsprossen

Wahlweise in folgenden Varianten:

- a) Vegetarisch <sup>m</sup> 9,9
- b) mit Hähnchenbrustfilet 10,9
- c) mit Rindfilet 11,9
- d) mit knuspr. Hühnerbrustfilet <sup>d</sup> 14,8
- e) mit knuspr. Schweinefleisch <sup>d</sup> 14,8
- f) mit Garnelen <sup>e</sup> 15,8
- g) mit knuspriger Ente 15,8

## / DESSERTS /

Für etwas Süßes ist immer Platz – mit Liebe zubereitet und verführerisch süß!



### D1 DESSERT DES TAGES

Fragen Sie hierzu unser Personal und lassen Sie sich überraschen.

## / EXTRAS /

Zusatzoptionen für Ihre Gerichte.

### E1 REIS (GEKOCHT) 2,9

Cơm trắng  
Jasminduftreis

### E2 GEBRATENER REIS 4,5

Cơm rang  
Gebatener Reis mit Ei, Karotte, Mungbohnsprossen, Poree und Röstzwiebeln

### E3 GEBRATENE NUDELN 4,5

Mì xào  
Gebatene Nudeln mit Ei, Karotte, Mungbohnsprossen, Poree und Röstzwiebeln

### E4 POMMES 4,5

Khoai tây que

### E5 SOSSE 3,5

Nuoc Sot  
Wahlweise mit folgenden Geschmäckern:  
süß-sauer / Asian Taste / gelbes Curry / rotes Curry / Mango-Curry / Erdnuss

Alle Speisen bieten wir auch zum Mitnehmen an.



Unser Getränke-Angebot finden Sie in der separaten Getränkekarte.

Bei Fragen können Sie sich gerne an unser Personal wenden. Vielen Dank!

Bei Allergenen und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Personal bitte vor Ihrer Bestellung, damit wir unsere Speisen sicher für Sie zubereiten können. Vielen Dank!

Alle Gerichte werden OHNE Glutamat zubereitet.

Asiantaste im Hues Eck  
Emsstraße 71 · 48429 Rheine  
Telefon 05971 64832  
www.asiantaste-hues-eck.de

Alle Preisangaben in Euro inkl. MwSt.