

Die vietnamesische Küche ist ein vielseitiges, komplexes und interessantes Thema. Für viele Menschen ist Essen der kürzeste Weg zum Herzen. Sie ist nicht nur eine Kunst, sondern enthält auch eine Philosophie: Lebensmittel müssen ein Gleichgewicht zwischen Yin und Yang herstellen, indem sie die fünf grundlegenden Elemente des Lebens beinhalten: Metall-Holz-Wasser-Feuer-Erde. Diese fünf Elemente werden in einem Gericht in Form der fünf Farben Weiß-Gelb-Grün-Rot-Braun oder in den fünf Geschmacksrichtungen Sauer-Scharf-Salzig-Süß-Bitter dargestellt. 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 vietnamesische Gerichte nicht nur ein Blickfang und reich an Geschmack, sondern auch nahrhaft und liefern ausreichend Energie für die täglichen Aktivitäten. Man lernt die Kultur eines Landes, einer Nation oder eines Volkes anhand seiner Essgewohnheiten und Speisen kennen.

Die ostasiatischen Länder Vietnam und Japan besitzen beide eine angesehene kulinarische Esskultur. Die Verbindung zwischen Vietnam und Japan ermöglicht es den beiden Nationen, die kulinarische Quintessenz miteinander zu teilen. Heutzutage kann man vietnamesische Köstlichkeiten auch in den Dörfern Japans finden und auch japanische Klassiker in Vietnam. Die kulturelle Interferenz macht die Küche Vietnams und Japans vielfältiger.

Japanische Speisen anbieten zu können, ist für uns eine Herzensangelegenheit, um gemeinsam die Quintessenz der japanischen Küche in der Welt zu verbreiten. Die Köche des QuBi-Restaurants haben sich die Essenz der ostasiatischen Küche zum Eigen gemacht und einzigartige Gerichte im asiatischen Stil kreiert, die köstlich, aber nährstoffreich und energetisch ausgewogen sind. Mit jedem Gericht möchten wir Ihnen eine Botschaft über das gesunde Leben, die Liebe, die Vielfalt und die interkulturelle Interaktion vermitteln. Deshalb freuen wir uns auf Ihren resonanten Beitrag. Ihre Entscheidung, das Essen in unserem Restaurant zu genießen, ist eine große Ermutigung für uns, weiterhin neue Wege für bessere Gerichte in der Zukunft zu kreieren und servieren.

Vielen Dank und eine gute Zeit!

QuiBi - Team

*Good
Appetit*

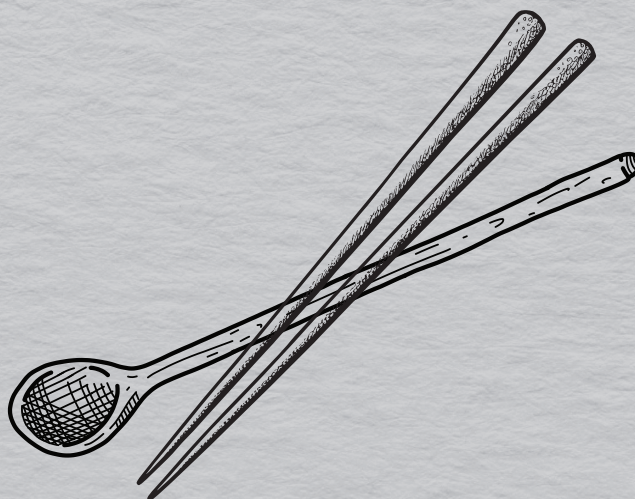
Vietnamese cuisine is always an interesting topic. For many people, cuisine is the shortest way to learn the culture of a land, country, or people. In Vietnam, cuisine is not only an art, but it also contains a philosophy within it: Food must balance between Yin and Yang and contains Five fundamental elements of life being Metal-Wood-Water-Fire-Earth. These Five elements are conveyed into a dish in the forms of five colors 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 dishes are not only eye-catching, rich in flavor but also nutritious to provide adequate energy for daily activities.

Vietnam, Japan are Eastern Asian countries with reputable culinary culture. The long friendship between Vietnam and Japan allows the two nations to share culinary quintessence with each other. Nowadays, we can easily find Vietnamese Banh Mi or Pho in the bustling Tokyo or in the cold villages of Hokkaido. On the other hand, we also easily find Japanese Sushi restaurants in cities or towns in Vietnam. The cultural interference makes the cuisine of Vietnam and Japan more and more diverse. For us, who have lived and worked in Japan for many years, the inclusion of Sushi in QuBi restaurant is not a business mission but a mission from heart, to join hands for spreading the quintessence of Japanese cuisine to the world.

Inheriting the essence of East Asian cuisine, the chefs of QuBi restaurant have created unique dishes with Asian style, delicious but rich in nutrition and balanced in energy. In each dish, we would like to share with you a message about the healthy life, the love, the diversity, and the intercultural interaction. Therefore, we look forward to your resonant contribution. Your choice to enjoy 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!

QuiBi - Team



Vorspeisen – Appertizers

- V1 SOUP OF GREENS** **4,90 €**
leichte gemüse Brühe mit Seidentofu, Cherry-Tomaten, Champignons, Porree, Karotten, Spitzkohl, Lauchzwiebeln
Vegetable soup with silken tofu, mushrooms, enoki
- V2 MEKONG SOUR SOUP** **4,90 €**
süß saure Tamarindenbrühe mit Sojasprossen, Cherry-Tomaten, Champignons, Porree, Karotten, Spitzkohl, Lauchzwiebeln
Sweet and sour tamarind soup with pineapple, Thai basil, soybean sprouts, cherry tomatoes and mushrooms
- V3 CURRY SOUP** **5,90 €**
Kokos-Curry Suppe mit Tofu, Tomaten, Champignons und frischen Kräutern
Coconut curry soup with tofu, tomatoes, mushrooms and fresh herbs
- V5 EDAMAME^F** **5,00 €**
gedämpfte Edamame gemischt mit Salz
Steamed edamame mixed with salt
- V6 SUMMERROLL^E** **5,90 €**
Reisnudeln, Tofu, Gurke, frischer Salatmix, Erdnüsse, Röstzwiebeln, frische Kräuter ummantelt in Reispapier serviert mit Erdnusssoße
Rice noodles, tofu, cucumber, fresh salad mix, peanuts, fried onions, fresh herbs wrapped in rice paper served with peanut sauce
- V7 "KEEPS THE DOCTOR AWAY" APPLE SALAD^E** **5,90 €**
knackige Apfel, frischer Salatmix, Gurke, Minze, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Vinaigrette, Süß-Sauer-Soße und Tofu
Apple, fresh mixed salad, cucumber, mint, olive oil, peanuts, roasted onions, chilli-lime vinaigrette, sesame and tofu
- V8 TROPICAL GOLD^E** **5,90 €**
frischer Salatmix mit Mango-Limetten-Vinaigrette, Gurke, Minze, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Süß-Sauer-Soße und Tofu
Mango, fresh mixed salad, cucumber, mint, olive oil, peanuts, roasted onions, chilli-lime vinaigrette, sesame and tofu

Vorspeisen – Appertizers

- V9 BEYOND THE CABBAGE** 6,90 €
Kimchi, würzigem fermentiertem Kohl
Kimchi, spicy fermented cabbage
- V10 GOLDEN CLASSIC^A** 5,90 €
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
- V13 FRIED GYOZA^A** 6,90 €
Frittiert Japanische Teigtaschen mit Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und
Süß-Sauer-Soße
- V15 FLAVOUR OF SEA** 6,90 €
Japanischer Algensalat mit Gurke, frischer Salatmix, Erdnüssen,
Röstzwiebeln, Chili-Limetten-Vinaigrette und Süß-Sauer-Soße
Green seaweed salad with sesame (Goma Wakame)
- V16 SATÉ STICK^{A,F}** 6,90 €
Vegane Kurkuma-Hähnchenspieße mit Erdnusssoße & frischem Salat
Vegan turmeric chicken skewers with peanut sauce and fresh salad

Hauptgerichte – Main dishes

V21 GOLDEN RICE

Gebratener Reis, Wakame, Champignons, Kimchi, Gemüse, Sojasproßen, frischem Salatmix, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Fried rice, wakame, mushrooms, kimchi, vegetables, soybean sprouts, fresh salad mix, peanuts, fried onions

V21a	Tofu ^{E,F} /Tofu	12,90 €
V21b	Veganes Hähnchen ^{A,E} /Vegan chicken	15,90 €
V21c	Vegane Ente ^{A,E} /Vegan duck	15,90 €

V22 JAPANESE FRIENDS

gebratene dicke Udon Weizennudeln mit Wokgemüse, Sojasproßen, frische Salatmix, Erdnüsse, Röstzwiebeln

Fried udon noodles with wok-fried vegetables, soybean sprouts, fresh salad mix, peanuts, fried onions

V22a	Tofu ^{E,F} /Tofu	12,90 €
V22b	Veganes Hähnchen ^{A,E} /Vegan chicken	15,90 €
V22c	Vegane Ente ^{A,E} /Vegan duck	15,90 €

V23 FOUR SEASONS ENJOY

Wokgemüse, gebratene Reisbandnudeln, serviert mit frischem Salatmix, Erdnüssen, Röstzwiebeln

Fried flat rice noodles with soybean sprouts and pak choi, peanuts and roasted onions

V22a	Tofu ^{E,F} /Tofu	12,90 €
V22b	Veganes Hähnchen ^{A,E} /Vegan chicken	15,90 €
V22c	Vegane Ente ^{A,E} /Vegan duck	15,90 €

Hauptgerichte – Main dishes

V27 JAPANESE UDON SUPPE

Udonsuppe mit Gemüse, Champignons, Tomaten, Erdnut, Peperoni, Zitronengras, frischen Kräutern

Udon soup with vegetables, mushrooms, tomatoes, peanuts, peppers, lemongrass, fresh herbs

V27a Tofu^{A,E,F} /Tofu 12,90 €

V27b Veganes Hähnchen^{A,E} /Vegan chicken 15,90 €

V28 SATÉ SAITAN^{A,F}

15,90 €

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

Zucchini, broccoli, pointed cabbage, bell peppers, and carrots served with fragrant rice.

V29 BUDDHA BOWL^{E,F}

15,90 €

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

Each served with steamed edamame, cucumber, seaweed salad, kim chi, peanuts, fried onions, and tofu.

V30 SWEET-SOUR

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

With zucchini, broccoli, cauliflower, bell peppers, and carrots, served with fragrant rice.

V30a Tofu^F /Tofu 12,90 €

V30b Veganes Hähnchen^A /Vegan chicken 15,90 €

V30c Vegane Ente^A /Vegan duck 15,90 €

Hauptgerichte – Main dishes

V31 QUBI'S CURRY

ein Curry mit Gemüse, serviert mit Duftreis, frischem Salatmix und einer Zutat nach Wahl

A curry with coconut milk, vegetables, served with fragrant rice, fresh mixed salad and a selected following food

V31a Tofu^F /Tofu 12,90 €

V31b Veganes Hähnchen^A /Vegan chicken 15,90 €

V31c Vegane Ente^A /Vegan duck 15,90 €

V32 DUMPLINGS IN THE POTS^F 18,90 €

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

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

V33 SHROOM & GREEN 15,90 €

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

Pak Choi, snow peas, carrots, shiitake mushrooms and a dark sauce

V34 BANDNUDELN VEGGIE^F 15,90 €

Tofu, Saitan, Wok-Gemüse, Shiitake-Pilze

Tofu, seitan, stir-fried vegetables, shiitake mushrooms

V35 COUPLE MENÜ (2 PERSONEN) 43,00 €

3 x Vorspeisen, 2 Hauptgerichte

3 appertizers, 2 main courses

V36 FAMILY MENÜ (3-4 PERSONEN) 82,00 €

5 x Vorspeisen, 4 Hauptgerichte

5 appertizers, 4 main courses

Sushi

- MÜ10 SIMPLY GREEN** 16,00 €
8x Crunchy Maki, 8x Kappa Maki, 4x Inside Out
8x Crunchy Maki, 8x Kappa Maki, 4x Inside Out
- MÜ11 MAKI SET** 15,00 €
8x Kappa Maki, 8x Spargel Maki, 8x Avocado
8x Kappa Maki, 8x Spargel Maki, 8x Avocado
- MÜ12 OISHI MENÜ^K** 28,00 €
2x Avocado Nigiri, 8x Kappa Maki, 8x Spargel Maki,
8x Inside-Out Veggie, 8x Mini Crunchy Veggie
2x Avocado Nigiri, 8x Kappa Maki, 8x Spargel Maki,
8x Inside-Out Veggie, 8x Mini Crunchy Veggie

Dessert – Dessert

- D1 LAVACAKE^G** 6,00 €
Gefüllt mit Schokolade dazu Vanilleeis, serviert mit Obst
Filled with chocolate with vanilla ice cream, served with fruit
- D2 MOCHI – EIS^G** 5,00 €
Eis umhüllt von Reiskuchen, serviert mit Obst
Ice cream wrapped in rice cakes, served with fruit
- D3 PEARLS OF ASIA** 7,00 €
Sesame, lotus seed, bean mit Honig
Sesame, lotus seed, bean with honey
- D4 GEBACKENE BANANE^{A,G}** 6,00 €
Gebackene Banane mit Honig
Baked banana with honey



Getrenk - Drinks

HOMEMADE SPECIALS

141	Limonade	6,00 €
142	Blue Yellow	6,00 €
143	Ngonski	6,00 €
144	Hibiskus Kiss	6,00 €
145	Eistee	6,00 €
146	Ipanema	6,00 €
151	Creamy gold	7,00 €
152	Roots booster	7,00 €



COCKTAILS

160	Qubi's mule	9,00 €
161	Moscow mule	9,00 €
162	Gin tonic	9,00 €
163	Gin basilikum	9,00 €
164	Pink mojito	9,00 €



APERITIF

165	Aperolspritz	8,00 €
166	Hugo	8,00 €
167	Lillet wild berry	8,00 €

SPIRITUOSEN/ SPIRITS

190	GIN 2cl	3,50 €
192	REISSCHNAPS 2cl	3,50 €
193	OZEKI SAKE 11cl	6,50 €



Classic Cups

TEE / TEA

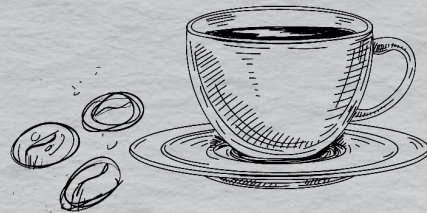
- 100 **Jasmin tee**
- 101 **Grüntee**
- 102 **Oolong Tee**



3,50 €
3,50 €
4,50 €

KAFFEE / COFFEE

- 103 **Black filter coffee**
Black Vietnamese coffee -Trung Nguyen
Coffee Creative 4 -8
- 104 **Milk filter coffee**
Milk Vietnamese coffee -Trung Nguyen
Coffee Creative 4 -8
- 105 **Milk coffee with ice**
Iced coffee with milk



4,50 €
4,50 €
5,00 €

Frischer hausgemachter Tee

Fresh homemade tea

- 106 **Citrus favours**
Minze, Lemon and Lemongrass mit Honig
Mint, Lemon, and Lemongrass with Honey
- 107 **Zimt herbal**
Zimt, Anis, Minze, Orange mit Honig
Cinnamon, Anise, Mint, Orange with Honey
- 108 **Double Mints**
Minze, Ingwer, Lemon mit Honig
Mint, Ginger, Lemon with Honey
- 109 **Warm winters**
Ingwer, Lemongrass, Minze mit Honig
Ginger, Lemongrass, Mint with Honey

4,50 €
5,50 €
4,50 €
4,50 €

Getrenk - Drinks

BIER/ BEER

170a	Brinkhoffs	0,33l	3,50 €
170b	Brinkhoffs	0,5l	4,90 €
171a	Dortmunder Kronen	0,33l	3,50 €
171b	Dortmunder Kronen	0,5l	4,90 €
172	Schöfferhofer Alkoholfrei	0,5l	4,90 €
173	Schöfferhofer	0,5l	4,90 €
174	Tiger	0,33l	4,50 €
175	Asahi	0,33l	4,50 €
176	Radler	0,5l	4,90 €



WEIN/ WINE

180	Chardonnay	0,2l	6,50 €
181	Riesling	0,2l	6,50 €
182	Grauburgunder	0,2l	6,50 €
183	Primitivo	0,2l	6,50 €
184	Merlot	0,2l	6,50 €
185	Rosé	0,2l	6,50 €



Getrenk - Drinks

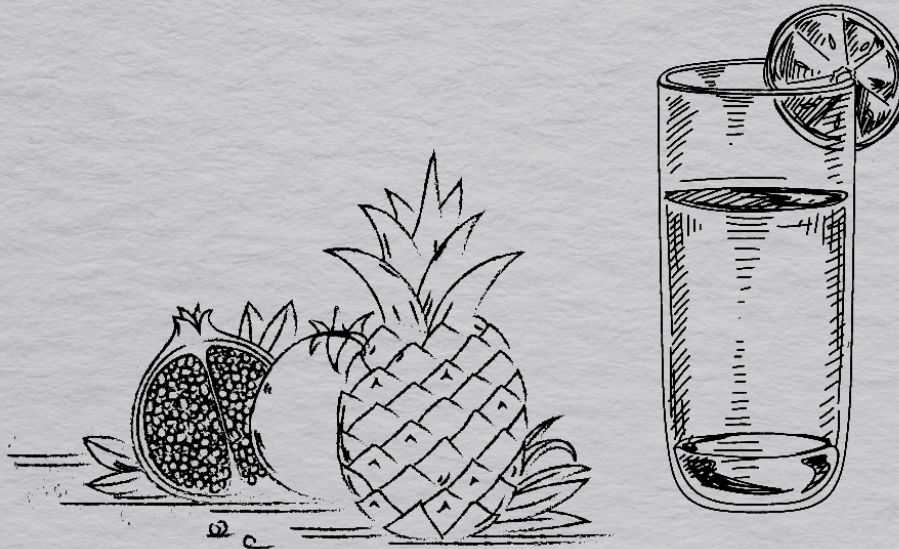
SÄFTE/ JUICE

120	Apfelsaft/Apple Juice	0,3l	4,20 €
121	Ananassaft/Pineapple Juice	0,3l	4,20 €
122	Mangosaft/Mango Juice	0,3l	4,20 €
123	Litschisaft/Lychee Juice	0,3l	4,20 €
124	Maracujasaft/Passion Fruit Juice	0,3l	4,20 €



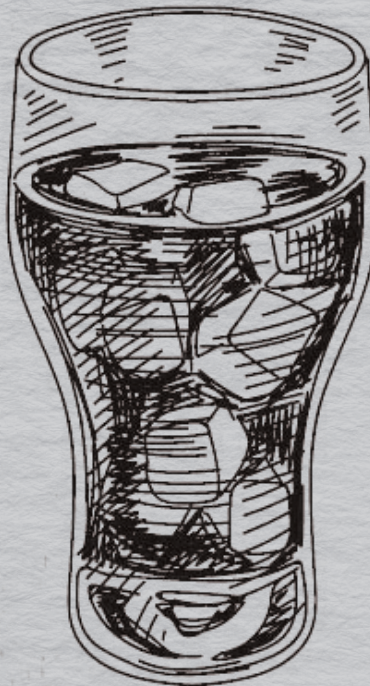
SAFTSCHORLE/ JUICE SPRITZER

130	Apfelschorle/Apple Spritzer	0,3l	3,90 €
131	Ananasschorle/Pineapple Spritzer	0,3l	3,90 €
132	Mangoschorle/Mango Spritzer	0,3l	3,90 €
133	Litschischorle/Lychee Spritzer	0,3l	3,90 €
134	Maracujaschorle/Passion Fruit Spritzer	0,3l	3,90 €



Soft Drinks

110a	Water Still	0,25l	3,00 €
110b	Water Still	0,75l	6,00 €
111a	Water Medium	0,25l	3,00 €
111b	Water Medium	0,75l	6,00 €
112a	Ginger Ale	0,2l	3,00 €
112b	Ginger Ale	0,4l	4,50 €
113a	Tonic Water	0,2l	3,00 €
113b	Tonic Water	0,4l	4,50 €
114a	Cola	0,2l	3,00 €
114b	Cola	0,4l	4,50 €
115a	Cola Zero	0,2l	3,00 €
115b	Cola Zero	0,4l	4,50 €
116a	Sprite	0,2l	3,00 €
116b	Sprite	0,4l	4,50 €
117a	Fanta	0,2l	3,00 €
117b	Fanta	0,4l	4,50 €
118a	Mezzo Mix	0,2l	3,00 €
118b	Mezzo Mix	0,4l	4,50 €



Allergene & Zusatzstoffe

Allergens & Additives

A Glutenhaltiges Getreide

Weizen (Dinkel, Khorasan-Weizen), Grünkern, Emmer, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon

B Krebstiere

Krebse, Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch inklusive Laktose

H Schalenfrüchte

Mandeln, Hasel-, Wal-, Kaschu-, Pecan-, Paranüsse, Pistazien, Macadamia, Queenslandnüsse

I Sellerie

Knollen & Staude

J Senf

K Sesamsamen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 geschwärzt

7 gewachst

8 mit Süßungsmittel

9 mit Phosphat

10 mit Säuerungsmittel

11 coffeinhaltig

12 chiniinhaltig

13 taurinhaltig

14 genetisch verändert