

HUONG



Ich begrüße Sie auf das Herzlichste in der asiatischen Gourmetwelt Wernigerodes. Seit der Eröffnung am 12.10.2006 können wir uns über einen stetig wachsenden Kreis unserer Stammgäste freuen. Diese Wertschätzung macht mich glücklich und erfüllt mich mit Stolz, zugleich ist sie Ansporn und Verpflichtung, die Küchen- und Serviceleistung wo immer möglich zu verbessern. Seit Jahren zählt das Restaurant ORCHIDEA HUONG zu den Besten in Sachsen-Anhalt. Geschätzt werden der liebenswerte Service sowie das gute Preis-Leistungsverhältnis. Lassen Sie sich von mir und meinem freundlichen Team in eine Welt asiatischen Gaumengenusses entführen. Alle unsere Speisen werden mit frischen Zutaten und ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern zubereitet.



Nun wünsche ich Ihnen viel Entdeckungsfreude und Gaumengenuss!

HANAZONO j a p a n i s c h e s Spezialitäten-Restaurant

Thre Fluory





MAÎTRESSE DE CUISINE **HUONG** BEGRÜSST SIE ZU BESONDEREN GAUMENFREUDEN UND EINEM ANGENEHMEN AUFENTHALT.



ようこそいらっしゃいませ



Allergene in Grundstoffen

Wir informieren Sie gerne über Spuren von Allergenen in Lebensmitteln und bemühen uns nach Kräften, Ihnen den Genuss unserer authentischen Köstlichkeiten möglich zu machen, sofern Sie uns über Ihr individuelles Reagieren vorab in Kenntnis setzen.

Sprechen Sie uns diesbezüglich gern an!



GETRÄNKE

HEISSE GETRÄNKE

300 -	Tasse Kaffee	2,80€
301-	Latte Macchiato	3,70€
302 -	Espresso	2,80€
303-	Cappuccino	3,70€
304 -	Milchkaffee	3,70€
305 -	Kanne Schwarzer Tee	4,90€
306 -	Kanne Jasmin Tee	4,90€
307 -	Kanne Grüner Tee	4,90€
308 -	Kanne Sencha	4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

259 -	Coca Cola (koffeinhaltig, Farbstoff)	0,5	L	5,10€
260 -	Coca Cola (koffeinhaltig, Farbstoff)	0,3	L	3,20€
261 -	Fanta (Farbstoff, Carotine)	0,3	L	3,20€
262 -	Sprite (Säuerungsmittel)	0,3	L	3,20€
263-	Spezi (koffeinhaltig, Farbstoff)	0,3	L	3,20€
264 -	Tafelwasser, in der Karaffe	0,25	L	2,30€
290 -	Tafelwasser, in der Karaffe	1,0	L	7,10€
265 -	Selters still, in der Karaffe	0,25	L	2,30€
268 -	Schweppes Ginger Ale (Farbstoff)	0,2	L	3,40€
269 -	Schweppes Tonic Water (chininhaltig)	0,2	L	3,40€
270 -	Apfelschorle	0,2	L	3,10€
271 -	Schweppes Bitter Lemon, (chininhaltig, Säuerungsmittel)	0,2	L	3,40 €
280 -	Apfelsaft	0,2	L	3,40 €
283 -	Orangensaft	0,2	L	3,40 €
284 -	Guaven-Nektar (Säuerungsmittel)	0,2	L	3,70€
285 -	Mango-Nektar (Säuerungsmittel)	0,2	L	3,70€
286 -	Lycheesaft (Säuerungsmittel)	0,2	L	3,80€



GETRÄNKE

GOURMET-WASSER - BLANKENBURGER WIESENQUELL -

Blankenburger Wiesenquell Gourmet-Line ist speziell für Gastronomie und Hotellerie. Die Gourmet-Line überzeugt mit seiner ausgewogenen Mineralisierung und ist dank seines geringen Natriumgehalts bestens als Begleiter zu feinen Speisen, edlen Weinen sowie zum Kaffee geeignet.

2661 -	Wiesenquell classic (Flasche)	0,7	L	6,80€	
2671 -	Wiesenquell naturell (Flasche)	0,7	L	6,80€	
	BIER				
250 -	Radeberger Premium Pils	0,3	L	3,40€	
258 -	Radeberger Premium Pils	0,5	L	5,40€	
251 -	Alsterwasser / Radler	0,3	L	3,40€	
239 -	Alsterwasser /Radler	0,5	L	5,40€	
249 -	Hasseröder Fürtenbräu - Granat - (vom Fass)	0,5	L	5,40€	
252 -	Hasseröder Fürstenbräu - Granat - (vom Fass)	0,3	L	3,40 €	
253 -	Schöfferhofer Weizen (Flasche) (hell, dunkel, kristall, alkoholfrei)	0,5	L	5,40€	
255 -	Clausthaler alkoholfrei (Flasche)	0,5	L	5,10€	
256 -	Bia Sài Gòn - vietnamesisch (Flasche)	0,33	L	5,10€	
257 -	Asahi - japanisches Bier (Flasche)	0,33	L	5,10€	
APERITIV 5CL					
540 -	Sandemann Sherry (dry, medium, rich cream)	17	%	3,40 €	
243 -	Pflaumenwein (warm oder kalt)	10	%	3,90€	
242 -	Sake, japanischer Reiswein	15	%	3,90€	
	SPIRITUOSEN 2CL				

3 2 6 - Nép mới - vietnamesischer Reisschnaps 29,5 % 3,90 €

343 – Kuma - *japanischer Reisschnaps*

35 % 3,90 €



OFFENE WEINE 0,25L IN DER KARAFFE

WEISSWEIN

Rheingau

Vollrads Riesling trocken

Weingut Schloss Vollrads

 herrliche Frucht, saftig, harmonisch, köstlicher Riesling aus einem berühmten Weingut des Rheingaus

361 - 6,90€

Baden

......

Oberbergener Baßgeige Grauer Burgunder

Qualitätswein trocken Erzeugerabfüllung, Winzergenossenschaft Oberbergen

– trocken und gehaltvoll. Hier grüßt der sonnige Kaiserstuhl! –

362 - 6,90€

.....

Rheinhessen

Kileiiiiesse

Albiger Schloss Hammerstein Müller-Thurgau

Qualitätswein – Gutsabfüllung Weingut Köster-Wolf

– harmonische Frucht, feine Süße, mild, dezente Blume –

363 - 6,90€

......

WEINSCHORLE

weiss, rosé, rot

376 - 4,80€

RosÉ

Baden

Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst - Rosé

Weingut Karl Karle

- halbtrocken, feine Frucht, ausgewogen und bekömmlich -

364 - 6,90€

Frankreich

.....

Luberon "classique" rosé A.C.

Caves Marrenon

– feine saftige Früchte, duftig, trocken – ein frischer Gruß aus der Provence serviert aus der 0,75L Flasche

365 - 6,90€

.....

ROTWEIN

Pfalz

Ungsteiner Blauer Portugieser

Winzergenossenschaft Ungstein

– lieblich, mild, feines Aroma –

366 - 6,90 €

Frankreich

.....

Merlot Vin de Pays d'Oc

Cellier des Comtes — Vignerons Catalans

– kräftig, trocken und herzhaft, ausdrucksvoller Merlot vom Mittelmeer –

367 - 6,90€

Italien

2021 Primitivo il Mio IGT Puglia

Cantine Del Priocca

– trocken, beerig, fruchtig, würzig –

368 - 6,90€



Unsrer Flaschenweine

WEISSWEIN

Mosel

2021 Bernkasteler Badstube VDP

Riesling Kabinett – Weingut Wegeler Bemerkenswerter Wein, GROSSE LAGE (Einzellage) – fruchtig süβ, idealer Begleiter zu Sushi und Sashimi –

380 - 30,90€

Mosel

......

2021 Zeltinger Himmelreich Riesling Qualitätswein

Weingut M. Schömann

 feinherb mit ausdrucksvoller Frucht, harmonisch – der Wein zu der feinen vietnamesischen Küche

381 - 21,90€

- .

Franken

2017 Bacchus Qualitätswein

Weingut Zur Schwane

– besonders spritzig und frisch –
mit dem typischen, herrlich fruchtigem Aroma

382 - 21,90€

Baden

.....

2021 Burkheimer Grauer Burgunder VDP. ORTSWEIN

Weingut Bercher

– feine Rasse, kraftvoll und dennoch elegant, exotische Fruchtaromen –

385 - 29,90€

Nahe

.....

2020 Cöllner Rosenberg Riesling Traminer trocken

Weingut Hahnmühle

kerniger Riesling mit zarten Tramineraromen, mineralisch-frisch, besonderer Charakter

386 - 29,90€

Saale-Unstrut

2021 Weißburgunder VDP. GUTSWEIN

Weingut Klaus Böhme
– schöne Frucht und Fülle, frisch und animierend –

387 - 29,90€

ROTWEIN

Italien

2021 Primitivo di Manduria DOC

Terre Avare

Tiefes, leuchtendes Rubinrot. Aromen von Kirschen, Pflaumen, Brombeeren,
 Granatapfel, Schokolade und Veilchen –

383 - 35,90€

Spanien

.....

2016 Reserva Rioja

Bodegas Lan

– Feine Aromen von Kakao, Kaffee und Vanille Am Gaumen sehr gehaltvoll mit kräftigen Fruchtnoten –

388 - 37,90€

Frankreich

Frankreich

2017 Pessac-Léongnan A.C. Selection J.C. Bremer

Maison Schröder & Schyler

 kräftiges Rot, fruchtig-würzige Nase, weicher Körper offen, rund und geschmeidig fein –

389 - 49,90€

2016 Cabernet Sauvignon Vin de Pays d'Oc

Domaine Moulin de Gassac

.....

– kräftiger, ausdrucksvoller und trockener Rotwein aus dem südlichen Languedoc –

391 - 29,90€

Rosé - Wein

Pfalz

2021 Audimax Rosé Qualitätswein feinherb

Weingut Studier

– frisch, mild, niedriger Säuregehalt und leichte Restsüße mit Aromen von roten Beeren –

384 - 21,90€

Spanien

.....

2021 Brote Rosado DO Valencia

Bodega Los Pinos

– knackig, frisch, lebendig, ein köstlich würziger Rosé –

390 - 22,90€



Menü Hanazono

メニュー 花園



Menü pro Person 71,90 € お一人様

いくら、カニカマ アボガドのチコリー船

Chicoree-Boot mit Avocado, Krebsfleisch und Kaviar vom Lachs

5,90€



焼き帆立、アボガド、照り焼きソース

Gegrillte Jakobsmuschel, Avocado, Teryaki-Sauce

15,40 €



蘭すし

Sushi Komposition

15,40 €



Menü Hanazono

メニュー 花園



照り焼き鴨とほうれん草のごま ドレッシングがけ,ご飯付き

Teriyaki-Ente mit Feldsalat, Spinat in Sesamdressing und Reis

15,40 €

アルゼンチン産牛肉ヒレ 味噌ダレがけと野菜天ぷら

Argentinisches Rinderfilet mit Misopaste und Gemüsetempura

35,80 €



ライチアイスとパパイヤ

Lychee Eis auf Papaya

5,90€





Suppe

81

みそ汁 MISO SHIRU

鮭、豆腐、大根、わかめ、ネギ、味噌スープ Miso-Suppe mit Lachs, Seidentofu, Rettich, Seetang, frischen Frühlingszwiebeln und Miso-Brühe

8,10 €





Suppe

84

みそ汁 MISO SHIRU

みそスープ、豆腐、わかめ、ネギ Miso-Suppe, mit Seidentofu, Seetang, frischen Frühlingszwiebeln und Miso-Brühe

5,40 €







80

りんご、ラディッシュ、くるみ、貝割れ大根のサラダ RINGO, RADIESCHEN, IRI KURUMI, KAIWAREDAIKON NO SALADA

Vitaler Salat mit Apfelstücken und Radieschenscheiben, gerösteten Wallnüssen und Daikonkresse

7,10€





82

チコリー船 CHICOREE-SENN

チコリーにいくら、カニカマ、アボガドをのせたもの Chicoree-Boot mit Avocado, Krebsfleisch und Kaviar vom Lachs

11,90€





83

懐石 **GURUME HASSUN**

掲げ寿司 4貫【まぐろ、鮭、アボガド、ごまわかめ】小皿:生鮭のたたき上にマグロ刺身 2切れ 4 St. knusprige Maki mit einer Füllung von frischem Thunfisch, Lachs, Avocado und Seetangsalat in der Schale: 2 St. Thunfischfilet auf Tatar vom Gourmetlachs





86

まぐろちらし MAGURO CHIRASHI

すし飯、まぐろのぶつ切り、ごまわかめ、ひじきサラ、生姜、のり、かつおぶし、白ごま、自家製ドレッシング Leckeres Thunfischfilet auf Sushireis mit Seetang- und Hijikisalat, eingelegtem Ingwer, geröstetem Seetangblatt, Bonitoflocken und geröstetem Sesam. – Verfeinert mit einem köstlichen Hausdressing.

24,90€





172

海老 GARNELENSCHWÄNZE

海老フライと野生ハブのサラダブーケ In Panko Panade frittierte Garnelenschwänze, Wildkräuter-Salatbouquet

7,90€





173

帆立 JAKOBSMUSCHEL

焼き帆立、アボガド、照り焼きソース Gegrillte Jakobsmuschel, Avocado, Teryaki-Sauce

15,10€



Sushi "Avantgarde"



揚げ寿司 4貫 【まぐろ、鮭、アボガド、ごまわかめ】 裏巻き 4貫 【揚げサエビをアボガドで包み鮭のたたきとトビコをトッピング】 鮭のにぎり 2貫 あぶり焼き,ほたて貝にぎり 1貫 あぶり焼き

4 St. knusprige Maki mit einer Füllung von frischem Thunfisch, Lachs, Avocado und Seetangsalat 4 St. Uramaki mit Tempura-Nobashi Ebi im frischen Avocado-Mantel, verfeinert mit Tatar von frischem Lachs und Tobikko 2 St. Nigiri vom Lachs Label Rouge, kurz gegrillt, 1 St. Hotategai (Jakobsmuschel) Nigiri, kurz gegrillt.



Sushi "Avantgarde"



寿司 アヴァンギャルド "食通 " SUSHI AVANTGARDE "SHOKUTSU"

裏巻き 2 貫 【海老巻きを白ゴマ衣で揚げたもの】、裏巻き 4 貫 【アボガド、すり身を鮭、マンゴーで巻いたもの】 裏巻き 4 貫 【海老の天ぷらをアボガドで巻いたもの】 まぐろ1 貫 、鮭 1 貫、揚げ寿司 4 貫 【まぐろ、鮭、アボガド、ごまワカメ】 2 St. Uramaki Ebi, 4 St. Uramaki mit Lachs, Mango, Avocado und Surimi, 4 St. Uramaki mit Tempura-Nobashi Ebi im frischen Avocado-Mantel, 1 St. Nigiri Maguro, 1 St. Nigiri Sake, 4 St. knusprige Maki mit einer Füllung von frischem Thunfisch, Lachs, Avocado und Seetangsalat

48,90€



さけの刺身 SAKE, LABEL ROUGE

24,90€



Sushi Platten



37,90€

CATERING

Sie wollen einen Empfang, eine Feier oder eine Kundenbewirtung ausrichten und wünschen sich ein japanisches Buffet?

Kein Problem ...

Sprechen Sie uns gerne an, nennen Sie uns Ihre Wünsche und wir werden es möglich machen.



Sushi Platten



116

桜 SAKURA

巻き 4貫, 裏巻き 8貫, さけ 2貫 4 St. Maki, 8 St. Uramaki, 2 St. Sake

21,10€



Sushi Platten



114

細巻きの出会い

RENDEZVOUS

巻き 3貫

3 St. Maki

裏巻き 8貫

8,90€

115

禅/ベジタブル

ZEN (vegetarisch)

3 St. Maki

8 St. Uramaki

いなり寿司 1貫

貝割れにぎり 1貫

1 St. Kaiware

アボガドにぎり 1貫

14,50€





Sushi à la Carte

104 ごまわかめ GOMA WAKAME Seetang 4,80€





108 生姜 INGWER 1,10€

119 いぼ鯛 SHIROMI Butterfisch 2,40€





122 さけ SAKE Lachsfilet 3,50 €

いなり INARI Tofutasche 2,40€

123





裏巻き URAMAKI mit Lachs, Mango, Avocado und Surimi 9,60 €







133 うなぎ UNAGI gegrillter Aal 4,40€



Sushi à la Carte

Tボガド巻き HOSOMAKI mit Avocado 2,40 €





かっぱ巻き HOSOMAKI KAPPA mit Gurke 1,10€

が巻き HOSOMAKI TAMAGO mit japanischem Omelett







さけ巻き HOSOMAKI mit Lachs 3,50€

134 えび EBI gekochte Riesengarnele 4,10 €





スで裏巻き URAMAKI-EBI Reisröllchen mit frittierter Riesengarnele und Sesamkruste







139 まぐろ MAGURO Thunfischfilet 5,10 €

5,90€



Sushi à la Carte

鉄火巻き HOSOMAKI TEKKA mit Thunfisch

4,70€

146



147 アラスカ巻き/ さけとかっぱ

ALASKA MAKI Gurke und Lachs

3,50€

ボストン巻き/ まぐろとアボガド

BOSTON MAKI Avocado und Thunfisch

4,70 €

148





151さけ巻き/焼鮭とカッパとアボガド

SALMON SKIN MAKI gegrillter Lachs und Avocado

3,50€



153

太巻き FUTOMAKI

8,90€







155 アボガドにぎり NIGIRI mit Avocado

3,90€



Warme Gerichte

温かいご飯



鳥かつ TORI KATZU

鳥かつ、自家製照り焼き柚子ソース、キャベツの千切り、 ごまドレッシング、焼きそば

Hähnchenbrustfilet im Tempura Teig knusprig ausgebacken, an hausgemachter Sauce nach Teriyaki Art und Spitzkohlsalat mit Sesamdressing. Als Beilage reichen wir Yaki-Soba, gebratene Nudeln

23,90€



Warme Gerichte 温かいご飯 Beilagen



52

焼きそば YAKI-SOBA

gebratene Nudeln

3,50€

51

炒飯

GEBRATENER REIS

焼飯、人参、もやし、ねぎ、炒め た玉ねぎ Mit Möhren, Sojasprossen, Lauchzwiebeln und gerösteten Zwiebeln

3,50€

50

ご飯

REIS

gedämpfter Reis

1,90€



Besonderes





Digestiv ...nach dem guten Essen

3 3 2 Poire Williams d'Alsace Elsaß René de Miscault	43 %	2cl	4,50 €
3 3 3 Marc de Bourgogne Kaiserstuhl Weingut Bercher	45 %	2cl	4,50€
3 3 4 Marc de Champagne Champagne Champagne Govard	40 %	2cl	4,50€



Desserts



205

バニラアイス

VANILLEEIS

4,20€

エキゾチックな果物付き

mit frischem, exotischen Obst 5,90€

Fragen Sie nach unseren EXOTISCHEN EISSORTEN

抹茶アイス、黒ごまアイス、ライ

Matchaeis, Schwarzsesameis, Lycheeeis Kugel

3,10€

207

クレープ CRÊPE

中身はアイスとエキゾチックな 果物 -フランベ-

mit exotischem Obst und Eisfüllung

- FLAMBIERT -

7,10€

209

KEM XÔI

赤餅とバニラアイスにピーナッツとココナッツミルクソースがけ Vanille-Eis auf rotem, süßen Klebe-Reis mit Erdnüssen und Kokosmilch-Sauce

5,90€

Stand: 2023.12



Desserts

206

焼き洋梨 BRATBIRNE

アイス付き mit Vanille-Eis

5,90€

208

果物

OBST

新鮮、エキゾチックな果物 frisches, exotisches Obst schmackhaft und vitaminreich

5,90€



210

揚げバナナ

GEBACKENE BANANE

はちみつとピーナッツの

トッピング mit Honig und Erdnussraspeln

アイス無し ohne Eis 4,90 €

アイス付き mit Eis 7,10 €





Exotische Shakes & Tee



320

パイナップル、 ジンジャーのシェーク ANANAS-INGWER-SHAKE

パイナップル、ジンジャー ジュース、ココナッツミルクのカ クテル

Cocktail von frischem Ananasund Ingwersaft mit Kokosmilch — köstlich frisch —

5,90€

321

アボガドシェーク AVOCADO-SHAKE

アボガド、キューイ、ライム ジュース、ココナッツジュース のカクテル

Cocktail von frischer Avocado mit Kiwi, Limettensaft und Kokosmilch

5,90€

299

カクテル茶 HOT TEA COCKTAIL

きんかん、ライム、ジンジャーの エキゾチックなお茶

Exotischer-Tee mit Kumquat, Limetten und Ingwer

5,90€



Unsere Empfehlung

Ein Geschenkgutschein vom **O**RCHIDEA **H**UONG ist immer eine tolle Idee, jemanden glücklich zu machen!