



**Boxhagener Str. 108
10245 Berlin**

Phone: 030 82717447

Email: hangmeeberlin@gmail.com

Facebook: Hangmee

**Sonntag - Donnerstag :: 12 - 24 Uhr
Küche bis 23:30 Uhr**

**Freitag und Samstag :: 12 - 0:30 Uhr
Küche bis 24:00**

KHANTOK :: 3,80€

1. MOO PING :: หมูปิ้ง

Gegrillte Schweinenackenspieße mit Chili-Tamarinden Sauce
Grilled pork neck skewers served with a tangy chilli and tamarind sauce

2. GAI HOR :: ไก่ห่อ

Mariniertes Huhn in Pandanblättern frittiert mit Hoisin-Erdnussauce
Fried marinated chicken in pandan leaves with hoisin-peanut sauce

3. VIETNAMESE ROLL JEE :: เวียงจันทน์สดเจ

Sommerrollen mit Tofu, Kräutern, Avocado, Salat, Reisnudeln und Hoisin-Erdnussauce
Summer roll with tofu, herbs, avocado, salad, rice noodles and hoisin-peanut sauce

4. ISAN CHICKEN WINGS :: ปีกไก่ย่าง

Thai Style marinierte Hähnchenflügel mit Chili-Tamarinden Sauce
Marinated Thai style chicken wings with a tangy chilli and tamarind sauce

5. PED HOR :: เป็ดห่อ

Entenfleisch mit Gurken, Lauchzwiebeln und Erdnuss-Pflaumen-Sauce in Pfannkuchen gerollt

Duck with cucumber, leek and peanut-plum sauce rolled in pancakes

v: tofu for vegetarian

6. DEGIE DUMPLINGS :: ทิมซ่าเจ

Gedämpfte Teigtaschen mit Weißkohl, Möhren, Ingwer, Glasnudeln und Shiitakepilze.
Serviert mit Sesam Sojaessig

Steamed dumplings with white cabbage, carrots, ginger, glass noodles and Shiitake mushrooms. Served with sesame soy vinaigrette

7. TOM SAHRAY :: ต้มสาหร่าย

Seetang Suppe mit Glasnudeln, Tofu, Knoblauchöl und Lauchzwiebeln
Seaweed soup with glass noodles, tofu, garlic oil and leek

8. GIAU THOD :: เกี้ยวทอด

Knusprig gebackene Teigtaschen mit Füllung aus Süßkartoffeln, Tofu, Lauch und Chilisauce
Crispy fried dumplings filled with sweet potato, tofu, spring onion and chilli sauce

9. PAD PAK CHOI :: ผัดผักฉ่ำ

Pak Choi Gemüse im Wok gebraten mit geröstetem Knoblauch
Stir fried Pak Choi in wok with roasted garlic

10. PAD PRAK :: ผัดผัก

Gebrautes frisches Gemüse der Saison
Stir fried fresh seasonal vegetables

11. Pad Khing Tau Hu :: ผัดขิงเต้าหู้

Tofu gebraten mit Ingwer, Paprika, Chinakohl, Lauchzwiebeln und Champignon
Stir fried tofu with ginger, pepper, chinese cabbage, spring onion and white mushroom

KHANTOK :: 4,00€

12. GUNG THOD :: กุ้งทอด

Knusprige Garnelen im Klebreisflockenmantel mit süßer Chilisauce
Crispy prawns in sweet rice flake with sweet chilli sauce
v: tofu for vegetarian

13. GROB GROB :: กรอบกรอบ

Knusprige Hühnerhaut mit Ananas und Wasserkastanien in Tamarindensauce
Crispy chicken skin with pineapple and water chestnuts in tamarind sauce
v: tofu for vegetarian

14. BEEF DUMPLINGS :: ต้มซ่าเนื้อ

Gedämpfte Teigtaschen mit mariniertem Rindfleisch, Sellerie, Möhren und Sesam Sojaessig
Steamed dumplings with marinated beef, celery, carrots and sesame soy vinaigrette

15. SAI OUAH :: ไส้อั่ว

Laotischer Grillwurst mit Schweinefleisch, aromatischen Kräutern und Chili
Laotian sausage of pork with aromatic herbs and chilli

16. THOD MAN :: ทอดมัน

Gebackene Fisch-Frikadellen auf thailändische Art mit Gurken-süß sauer-Relish
Fried fish patties Thai style with cucumber sweet sour relish

17. VIETNAMESE SOD GUNG :: เวียงจันทน์สดกุ้ง

Sommerrollen mit Garnelen, Kräutern, Avocado, Salat, Reisnudeln und Hoisin-Erdnussauce
Summer roll with shrimps, herbs, avocado, salad, rice noodles and hoisin-peanut sauce

18. YUM WUNSEN :: ยำวันเส้น

Pikanter Glasnudelsalat mit Huhn, Erdnüssen, roten Zwiebeln, Sellery, frischen Kräutern und Chilipaste-Dressing
Glass Noodles salad with chicken, peanuts, red onion, celery, fresh herbs and chilli-paste dressing
v: tofu for vegetarian

19. TOM SEB :: ต้มแซบ

Pikante Suppe mit Huhn, Tomaten, Chili, Austernpilze und aromatischen Kräutern
Hot and sour soup of chicken, tomato, chilli, oyster mushrooms and aromatic herbs
oder Schweinerippchen (or spare ribs)


20. TOM YUM CHAO KRUNG :: ต้มยำชาวกรุง

Würzige Suppe mit Huhn oder Garnelen, Tomaten, Austernpilze, Kokosmilch und Kräutern
Spicy soup with chicken or prawns, tomatoes, oyster mushrooms, coconut milk and herbs
v: tofu for vegetarian

21. SOM TAM :: ส้มตำ

Grüner Papaya Salat mit Tomaten, Möhren, Bohnen, Erdnüssen und Thai Style Chili-Limetten Dressing
Green papaya salad with tomato, carrot, beans, peanuts and Thai style chilli lime dressing

22. NAM TOK MEKHONG :: น้ำตกแม่โขง 
Gegrilltes Rindfleisch in Scheiben mit gerösteten Reiskörnern, Chili, Limettensaft und frischen Kräutern
Grilled and sliced beef with roasted rice grains, chilli, lime juice and fresh herbs
v: tofu for vegetarian


23. PAD KRUA GLING :: ผัดคั่วกลิ้ง 
Scharf gebratene Currypaste mit Huhn, grüne Bohnen, Zucchini, Peperoni, Basilikum und Kaffirlimettenblatt
Fried spicy curry paste with chicken, green beans, zucchini, peperoni, basil and kaffir lime leaf
v: tofu for vegetarian

24. PAD PRIK KHING :: ผัดพริกขิง 
Gebratener Schweinebauch, Bohnen und Ingwer in roter Currypaste
Stir fried pork belly, beans and ginger in red curry paste
v: tofu for vegetarian

25. PHAD FAK THONG :: ผัดฟักทอง
Kürbis und frisches Gemüse gebraten mit Soja-Pflaumen Sauce
Stir fried pumpkin and fresh vegetables with soy-plum sauce


26. GAI HANGMEE :: ไก่ HANGMEE
Huhn knusprig mit Erdnusssauce, Zucchini, Blumenkohl, Paprika, Pakchoi und Wasserkastanien
Crispy chicken with peanut sauce, zucchini, cauliflower, peppers, pakchoi and water chestnut
v: tofu for vegetarian


KHANTOK :: 4,30€

27. LAAB ISAAN :: ลาบอีสาน 
Laotischer Fischsalat mit roten Zwiebeln, frischen Kräutern in scharfer Limetten-Vinaigrette
Laos style fish salad with red onion, fresh herbs in spicy lime vinaigrette

28. NAM PRIK ONG :: น้ำพริกอ่อน 
Nordthailändische Chilipaste zum Dippen mit Schweinehackfleisch, Tomaten und Gewürzen.
Serviert mit frischem Gemüse
Spicy northern Thailand chilli paste for dipping with minced pork, tomato and spices.
Served with fresh vegetables

29. GAENG CHAPLU :: แกงชะพลู 
Wohlgewürztes Curry mit Chaplu-Blättern, Süßkartoffeln, Paprika und Huhn
Well spiced curry with Chaplu leaves, sweet potatoes and chicken
v: tofu for vegetarian

30. PLAMUK NAMPRIK PAO :: ปลาหมึกน้ำพริกเผา 
Pikant gebratener Tintenfisch mit Chilipaste, Zucchini, Tomaten, Lauch, Sellerie, Peperoni und schwarzen Sojabohnen
Fried spicy squid with chilli paste, zucchini, tomato, leek, celery, peperoni and black soybean

31. GAENG LAOS :: แกงลาว 
v: tofu for vegetarian
Kross gebackenes Huhn auf Laos-Aubergine, Paprika, Bambus, Kartoffeln, Basilikum in Kokosmilch Curry
Crispy chicken on Laos eggplant, pepper, bamboo, potatoes, basil in coconutmilk curry

32. PED HANGMEE :: เป็ด HANGMEE

Krosse Ente mit Erdnusssauce, Zucchini, Blumenkohl, Paprika, Pakchoi und Wasserkastanien

Crispy duck with peanut sauce, zucchini, cauliflower, peppers, pakchoi and water chestnut

33. SOM WAAN :: ส้มหวาน

Schweinerippchen gebraten mit Paprika, Ananas, Zwiebeln und Tomaten in süß sauer Sauce

Spare ribs pan fried with pepper, pineapple, onion and tomato in sweet and sour sauce

v: *tofu for vegetarian*

KHANTOK :: 6,80€

34. MIE KORAT :: หมี่โคราช

Gebratene Reisnudeln mit Chili-Tamarinden Paste, Huhn, Sojasprossen, Lauch und Ei
Pan fried rice noodles with chilli-tamarind paste, chicken, bean sprouts, leek and egg

v: *tofu for vegetarian*

35. THAI BOAT NOODLE SOUP :: ก๋วยเตี๋ยวเรือ

Scharfe Reisnudelsuppe mit Rind, Sojasprossen, Wasserspinat, geröstetem Knoblauch und frischen Kräutern

Spicy rice noodle soup with beef, bean sprouts, water spinach, roasted garlic and fresh herbs

36. KHAO SOI :: ข้าวซอย

Pikantes Nudelgericht aus Nordthailand mit Curry-Kokosmilch, Eiernudeln, Huhn, roten Zwiebeln, Sojasprossen und aromatischen Kräutern

Spicy noodle dish from northern Thailand with curry-coconut milk, egg noodles, chicken, red onions, bean sprouts and aromatic herbs

v: *tofu for vegetarian*

37. KHAO Graprau :: ข้าวผัดกระเพรา

Gebratener Reis mit Rind, Chili, Thai-Basilikum, Bohnen, Zwiebeln und Peperoni
Fried rice with beef, Thai basil, beans, onion and peperoni

v: *tofu for vegetarian*

SIDE ORDER

40. Reis oder Reisnudel / Rice or rice noodles

€1,50

41. Klebreis / Sticky rice

€2,00

SWEETS :: หวานหวาน

50. KAO TOM MHAD :: ข้าวต้มมัด

€4,50

Süßer Klebreis gedämpft mit Bananen-Füllung, gerösteten Erdnüssen und Pistazieneis

Steamed sweet sticky rice with banana filling, roasted peanuts and pistachios ice cream

51. SAKU TENG MOO :: สาकुแตงโม

€3,50

Tapioka Pudding mit cremiger Kokosmilch, gerösteten Sesamkörnern und Honigmelone

Tapioca pudding with creamy coconut milk, roasted sesame and honeydew melon

DRINKS :: เครื่องดื่ม

SOFTDRINKS :: น้ำอัดลม

San Pellegrino	0,25 l	€2,20	0,75 l	€5,50
Aqua Panna	0,25 l	€2,20	0,75 l	€5,50
Coca Cola ^{1,2,4}			0,30 l	€2,80
Coca Cola Light ^{1,2,4,6,7}			0,30 l	€2,80
Sprite ⁴			0,30 l	€2,80
Fanta ^{1,3,4,9}			0,30 l	€2,80
Spezi ^{1,2,3,4,9}			0,30 l	€2,80
Schweppes Tonic Water ^{4,8}			0,20 l	€2,60
Schweppes Ginger Ale ^{4,8}			0,20 l	€2,60

SÄFTE & NEKTARE . JUICES & NECTARS :: น้ำผลไม้

Apfel naturtrüb			0,30 l	€2,90
Maracuja			0,30 l	€2,90
Mango			0,30 l	€2,90
Saftschorle			0,30 l	€2,90

BIER . BEER :: เบียร์

Singha Bier ^A			0,33 l	€3,50
Alster mit Sprite ^{A,4}	0,30 l	€2,90	0,50 l	€3,90
Veltins ^A	0,30 l	€2,90	0,50 l	€3,90
Veltins Alkoholfrei ^A			0,33 l	€3,00
Maisel's Weisse Hefeweizen ^A	0,30 l	€2,90	0,50 l	€3,90

DRINKS :: เครื่องดื่ม

WHITE WINE :: ไวน์ขาว

0,2 l

Grauburgunder Trocken, Vier Jahreszeiten Pfalz Bad Dürkhe €4,90

Dieser Wein ist kräftig, körperreich und füllig. Seine mäßige Säure verleiht ihm eine lebendige Frische.

Santa Helena Chardonnay Trocken, Chile €5,20

Am Gaumen blumige und fruchtige Aromen von Ananas und tropischen Früchten. Intensiv mit angenehmen Abgang.

RED WINE :: ไวน์แดง

Granacha, Spanien Calatayud-Bodegas San Alejandro €4,90

Die typischen Aromen des Garnacha, nach Schwarzkirschen, Erdbeeren verführen die Nase. Am fruchtigen Gaumen zeigt sich dieser Wein besonders gut strukturiert und mit feinen Tanninen.

Santa Helena Cabernet Sauvignon, Chile €5,20

In der Nase spürt man den Duft von Waldbeeren und typisch würzigen Aromen der Cabernet Rebe. Angenehme Tannine geben dem Wein einen perfekten Körper.

Rosé WINE :: ไวน์โรเซ่

Saint Hendrik d'Oc Rosé, Frankreich €4,90

Frisch, fruchtig, schön ausgewogen. Duftet nach Erdbeeren und Himbeeren. Im Gaumen fruchtig und saftig. Anhaltende Aromatik

PROSECCO ::

Frizzante 0,1 l €3,90

Alle Weine enthalten Sulfite. All wines contain sulfites

COCKTAILS & LONGDRINKS ::

Mojito Havana3, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda €6,80

Caipirinha Cachaca, Limette, Rohrzucker €6,80

Cuba Libre ^{1,2,4,5} Havana3, Limette, Cola €6,80

Gin Tonic ^{4,8} Gin, Tonic Water €5,90

Aperol Spritz ^{1,8,12} Prosecco, Aperol, Soda €6,80

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Service. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Allergene: A enthält glutenhaltige Getreide(Weizen, Roggen, Gerste Hafer, Dinkel usw.), G enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)

allergens: A contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, etc.), G contains milk or milk products (lactose)

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 coffeinhaltig, 3. mit Antioxidationsmittel, 4 Säuerungsmittel, 5 mit Konservierungsmittel, 6 mit Süßstoff, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 chinhaltig, 9 Stabilisatoren

additives: 1 with colouring agent, 2 caffeinated, 3 with antioxidant, 4 acidifying agent, 5 with preservative, 6 artificial sweetener, 7 phenylalanine, 8 quinine, 9 stabilizers

DRINKS :: เครื่องดื่ม

FRESH HOMEMADE :: สดสะใจ

0,4 l

CHA NOM YEN ^G

€3,90

Traditioneller Thai-Eistee mit Milch
Traditional sweet Thai iced tea with milk

Phuket Feeling

€4,50

Frische Maracuja, Mangosaft, Ananassirup, Limettensaft, Soda
Fresh maracuja, mango juice, pineapple syrup, lime juice, soda

Love Lychee

€4,30

Lychee, frische Minze, Lycheesaft, Limettensaft
Lychee, fresh mint, lychee juice, lime juice

Hangmee Refresher

€4,50

Frische Maracuja, Maracuja Nektar, frischer Ingwer, Basilikum, Limettensaft, Soda
Fresh maracuja, maracuja juice, fresh ginger, basil, lime juice, soda

Lemon Cooler

€4,30

Frischer Limettensaft, Braunzucker, Ingwer, Minze, Soda
Fresh lime juice, brown sugar, ginger, mint, soda

Mango Kokos Lassi ^G

€3,90

Mangosaft, Kokosmilch, Joghurt
Mango juice, coconut milk, yoghurt

HOT :: ร้อน ร้อน

Tasse

Vientiane's Winter

€3,20

Belebender Tee aus frischem Ingwer, Minze, Honig, Limetten, Zitronengras
Tea of fresh ginger, fresh mint, honey, lime, lemongrass

Rose Garden

€3,20

Grüne Sencha-Teeblättern mit lieblichen Rosenknospen
Green sencha-leaves with mellow rosebud

Asian Morning

€3,20

Gesunder Tee aus frischem Ingwer, Pandanblatt, Süßholz, Zitronengras
Healthy tea with fresh ginger, pandan leaf, Asteraceae-roots, lemongrass

Cha Laos

€3,20

Sanfter Tee mit Chrysanthemenblüten und grünen Sencha-Blättern
Smooth tea with chrysanthemum and green sencha-leaves

Tee

€2,70

Lemongrass, Grün, Ingwer oder Chrysanthemen
Lemongrass, green, ginger or chrysanthemum

Wunsch Tee

€3,20

Make your own tea

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer und Service

ALLERGENEN

- A** enthält glutenartige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, usw.)
contains cereals containing gluten (wheat, rye, barley, etc.)
- B** enthält Krebstiere oder Krebstiererzeugnisse
contains seafood or seafood products
- C** enthält Eier oder Eierzeugnisse
contains egg or egg product
- D** enthält Fisch oder Fischerzeugnisse
contains fish or fish products
- E** Enthält Erdnüsse oder Erdnusserzeugnisse
contains peanuts or peanut products
- F** enthält Soja oder Sojaerzeugnisse
contains soy or soy products
- G** enthält Milch oder Milcherzeugnisse (Laktose)
contains milk or milk products (lactose)
- H** enthält Schalenfrüchte oder deren Erzeugnisse (Mandel, Cashewnuss, Haselnuss, usw.)
contains tree nuts or tree nut products (almond, cashew, walnut, etc.)
- I** enthält Sellerie oder Sellerieerzeugnisse
contains celery or celery products
- J** enthält Senf oder Senferzeugnisse
contains mustard or mustard products
- K** enthält Sesamsamen oder Sesamsamenerzeugnisse
contains sesame seeds or sesame seed products
- N** Weichtiere (molusken) oder Erzeugnisse daraus
contains molluscs

1 mit Farbstoff ; **2** coffeinhaltig; **3** mit Antioxidationsmittel; **4** Säuerungsmittel;
5 mit Konservierungsmittel; **6** mit Süßstoff; **7** enthält eine Phenylalaninquelle;
8 chininhaltig; **9** Stabilisation; **10** aufgeschäumt mit Stickoxydul; **11** Taurin;
12 enthält Sulfite; **13** Geschmackverstärker;

ALLERGENE

1. MOO PING	: a, c, f, k, n
2. GAI HOR	: a, c, e, f, k, n
3. VIETNAMESE SOUP	: a, e, f, k
4. ISAN CHICKEN WING	: a, f
5. PED HOR	: a, c, e, f
6. VEGETARIAN DUMPLINGS	: a, c, e, f, k
7. TOM SAHRAY	: a, f, k
8. GIAU THOD	: a, c, f, k
9. PAD PAK CHOI	: a, f, n
10. PAD PAK	: a, f, n
11. Pad Khing Tau Hu	: a, f, i, n
12. GUNG THOD	: a, b, c, f, n
13. GROB GROB	: a, f
14. BEEF DUMPLINGS	: a, c, f, i, k
15. SAI OUAH	: a, c, d, f, k, n
16. THOD MAN	: a, c, d, f, k, n
17. VIETNAMESE SOUP GUNG	: a, b, e, f, k, n
18. YUM WUNSEN	: a, c, d, e, f, i
19. TOM SEB	: a, d, f, n
20. TOM YUM CHAO KRUNG	: a, b, c, d, f, n
21. SOM TAM	: a, d, e, f
22. NAM TOK MEKHONG	: a, d, f, i, k
23. PAD KRUA GLING	: a, d, f, n
24. PAD PRIK KHING	: a, d, f, n
25. PHAD FAK THONG	: a, f, i
26. GAI HANGMEE	: a, d, e, f, i, n
27. LAAB ISAN	: a, d, f, i
28. NAM PRIK ONG	: a, d, f, i, n
29. GAENG CHAPLU	: a, d, f, n
30. PLAMUK NAMPRIK PA	: a, d, f, i, n
31. GAENG LAOS	: a, d, f, n
32. PED HANGMEE	: a, d, e, f, i, n
33. SOM WAAN	: a, d, f, i, n
34. MIE KORAT	: a, c, d, e, f, n
35. THAI BOAT NOODLE SOI	: a, d, e, f, i, n
36. KHAO SOI	: a, d, e, f, i, n
37. KHAO Graprau	: a, d, e, f, n
50. KAO TOM MHAD	: a, e, g
51. SAKU TENG MOO	: a, e