



C

H

I

D

E

A

HUONG



ORCHIDEA 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 liebevolle 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!

Herzlichst

Ihre Huong

HANAZONO
japanisches
Spezialitäten-Restaurant



H ERZLICH WILLKOMMEN IM
RESTAURANT **HANAZONO**

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



ようこそ
いらっしやいませ



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 (<i>koffeinhaltig, Farbstoff</i>)	0,5 L	5,10 €
260	– Coca Cola (<i>koffeinhaltig, Farbstoff</i>)	0,3 L	3,20 €
261	– Fanta (<i>Farbstoff, Carotine</i>)	0,3 L	3,20 €
262	– Sprite (<i>Säuerungsmittel</i>)	0,3 L	3,20 €
263	– Spezi (<i>koffeinhaltig, Farbstoff</i>)	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	– Wiesenquell still, in der Karaffe	0,25 L	2,30 €
268	– Schweppes Ginger Ale (<i>Farbstoff</i>)	0,2 L	3,40 €
269	– Schweppes Tonic Water (<i>chininhaltig</i>)	0,2 L	3,40 €
270	– Apfelschorle	0,2 L	3,10 €
271	– Schweppes Bitter Lemon, (<i>chininhaltig, Säuerungsmittel</i>)	0,2 L	3,40 €
280	– Apfelsaft	0,2 L	3,40 €
283	– Orangensaft	0,2 L	3,40 €
284	– Guaven-Nektar (<i>Säuerungsmittel</i>)	0,2 L	3,70 €
285	– Mango-Nektar (<i>Säuerungsmittel</i>)	0,2 L	3,70 €
286	– Lycheesaft (<i>Säuerungsmittel</i>)	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.

- | | | | |
|----------------|----------------------------------|-------|--------|
| 2 6 6 1 | – Wiesenquell classic (Flasche) | 0,7 L | 6,80 € |
| 2 6 7 1 | – Wiesenquell naturell (Flasche) | 0,7 L | 6,80 € |

BIER

- | | | | |
|--------------|---|--------|--------|
| 2 5 0 | – Radeberger Premium Pils | 0,3 L | 3,40 € |
| 2 5 8 | – Radeberger Premium Pils | 0,5 L | 5,40 € |
| 2 5 1 | – Alsterwasser /Radler | 0,3 L | 3,40 € |
| 2 3 9 | – Alsterwasser /Radler | 0,5 L | 5,40 € |
| 2 4 9 | – Hasseröder Fürstenbräu - Granat -
(vom Fass) | 0,5 L | 5,40 € |
| 2 5 2 | – Hasseröder Fürstenbräu - Granat -
(vom Fass) | 0,3 L | 3,40 € |
| 2 5 3 | – Schöffelhofer Weizen (Flasche)
(hell, dunkel, kristall, alkoholfrei) | 0,5 L | 5,40 € |
| 2 5 5 | – Clausthaler alkoholfrei (Flasche) | 0,5 L | 5,10 € |
| 2 5 6 | – Bia Sài Gòn - vietnamesisch (Flasche) | 0,33 L | 5,10 € |
| 2 5 7 | – Asahi - japanisches Bier (Flasche) | 0,33 L | 5,10 € |

APERITIF 5CL

- | | | | |
|--------------|---|------|--------|
| 5 4 0 | – Sandemann Sherry
(dry, medium, rich cream) | 17 % | 3,40 € |
| 2 4 3 | – Pflaumenwein (warm oder kalt) | 10 % | 3,90 € |
| 2 4 2 | – Sake, japanischer Reiswein | 15 % | 3,90 € |

SPIRITUOSEN 2CL

- | | | | |
|--------------|---|--------|--------|
| 3 2 6 | – Nếp mới - vietnamesischer Reisschnaps | 29,5 % | 3,90 € |
| 3 4 3 | – Kuma - japanischer Reisschnaps | 35 % | 3,90 € |



OFFENE WEINE 0,25L IN DER KARAFFE

WEISSWEIN

Rheingau

Schloss Vollrads Riesling „Volratz 1573“
Weingut Schloss Vollrads - Qualitätswein trocken

– kräftiger, mineralischer Rheingau-Riesling aus renommiertem Hause –

361 - 8,50 €

.....

Baden

Grauer Burgunder „Vom Kaiserstuhl“
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Oberbergen

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

362 - 8,50 €

.....

Rheinhessen

Niersteiner Müller-Thurgau u. Kerner -mild-
Weingut Seebrich

– saftige Frucht, leicht und unkompliziert –
ein Wein für alle, die es nicht so trocken mögen

363 - 8,50 €

.....

WEINSCHORLE

weiss, rosé, rot

376 - 5,80 €

ROSÉ

Baden

Ihringer Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst - Rosé
Weingut Karl Karle

– halbtrocken, feine Frucht, ausgewogen –

364 - 8,50 €

.....

Frankreich

Luberon A.C. Rosé „classique“
Caves Marrenon

– stillt die Urlaubs-Sehnsucht, frische, köstliche Art, sehr animierend –

365 - 8,50 €

.....

ROTWEIN

Pfalz

Haberschlechter Heuchelberg Trollinger u. Lemberger
Schlosskellerei Affaltrach – halbtrocken
– fröhlich-harmonischer Zechwein für gesellige Runden –
Württembergischer Spezialität und Lebenselexier

366 - 8,50 €

.....

Frankreich

Merlot Vin de Pays d’Oc
Cellier des Comtes – Vignerons Catalans

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

367 - 8,50 €

.....

Italien

Primitivo Puglia DOP „il Mio“
Cantine Mondo del Vino

– saftig, frisch, dunkle Kirschfrucht mit feiner Würze –

368 - 8,50 €



UNSERE FLASCHENWEINE

WEISSWEIN

Mosel

23er Zeltinger Sonnenuhr Riesling Spätlese

Weingut M. Schömann – fruchtsüß
– mit feinsten Frucht und Finesse –
die Delikatesse von der Mosel

380 - 37,90 €

.....

Mosel

22er Zeltinger Himmelreich Riesling Qualitätswein

Weingut M. Schömann – feinherb
– ausdrucksvolle Frucht, harmonisch, feine Würze vom Schieferboden –
der ideale Begleiter zu Sushi

381 - 23,90 €

.....

Franken

23er Bacchus Fünf Freunde VDP. GUTSWEIN

Weingut Zur Schwane – feinherb
– besonders spritzig und frisch –
mit dem typischen, herrlich fruchtigen Aroma

382 - 23,90 €

.....

Baden

22er Burkheimer Grauer Burgunder VDP. ORTSWEIN

Weingut Bercher – trocken
– feine Rasse, kraftvoll und dennoch elegant, exotische Fruchtaromen –

385 - 29,90 €

.....

Nahe

Cöllner Rosenberg Riesling und Roter Traminer

Weingut Hahnmühle – trocken
kerniger Riesling mit zarten Tramineraromen, mineralisch-frisch,
besonderer Charakter, universeller Essensbegleiter, aus ökologischem Anbau

386 - 29,90 €

.....

Saale-Unstrut

23er Weißburgunder GUTSWEIN

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

387 - 29,90 €

ROTWEIN

Italien

22er Primitivo di Manduria DOC

Terre Avare
– fruchtig, würzig, Fülle und Kraft, weiche Tanninstruktur –

383 - 35,90 €

.....

Spanien

17er Rioja Reserva DOC

Bodegas Lan
– samtig-vollmundiger Rioja mit saftigen Kirscharomen, Zimt und leichter
Holznote, ein großer Klassiker –

388 - 37,90 €

.....

Baden

22er Spätburgunder Granit

Weingut Schloss Ortenberg – trocken
– Aromen von reifen Kirschen und Brombeeren, vollmundig und samtig –

389 - 35,90 €

.....

Frankreich

22er Cabernet Sauvignon Vin de Pays de l'Herault

Domaine Moulin de Gassac
– frische Aromen von Beeren, kräftig, trocken und herzhaft, aus dem Languedoc –

391 - 29,90 €

.....

ROSÉ - WEIN

Pfalz

23er Spätburgunder Rosé VDP.GUTSWEIN

Weingut Kranz – trocken
– frisch-knackiger Rosé mit Aromen von Grapefruit und roten Beeren, ein toller
Terrassenwein, aus biologischem Anbau –

384 - 23,90 €

.....

Spanien

23er Brote Rosado DO Valencia

Bodega Los Pinos
– knackig, frisch, lebendig, ein köstlich würziger Rosé –

390 - 23,90 €



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,
Teriyaki 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

12,90 €



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
Teriyaki Sauce
und Gemüsetempura

35,80 €



ライチアイスとパパイヤ

Lychee Eis auf Papaya

7,10 €





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 €





Vorspeisen



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, Radieschenscheiben und
gerösteten Walnüssen

7,10 €



Vorspeisen



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 €



Vorspeisen



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 €



Sushi „Avantgarde“



171

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 €

Sashimi



110

さけの刺身 SAKE, LABEL ROUGE

24,90 €



Sushi Platten



118

花園
HANAZONO

巻き 6貫
6 St. Maki

裏巻き 8貫
8 St. Uramaki

刺身盛り合わせ 9切れ
9 St. Sashimi
Shiromi, Sake, Maguro

にぎり 3貫
3 St. Nigiri
Sake, Shiromi, Ebi

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

19,90 €



Sushi Platten



114

細巻きの出会い
RENDEZVOUS

巻き 3貫
3 St. Maki

裏巻き 8貫
8 St. Uramaki

8,90 €



115

禅／ベジタブル
ZEN (vegetarisch)

巻き 3貫
3 St. Maki

裏巻き 8貫
8 St. Uramaki

いなり寿司 1貫
1 St. Inari

貝割れにぎり 1貫
1 St. Kaiware

アボガドにぎり 1貫
1 St. Nigiri mit Avocado

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 €



123
いなり
INARI
Tofutasche
2,40 €



131
裏巻き
URAMAKI
mit Lachs, Mango,
Avocado und Surimi
9,60 €



132
いくら
IKURA
Lachskaviar
3,50 €



133
うなぎ
UNAGI
gegrillter Aal
4,40 €





Sushi à la Carte

140

アボガド巻き
HOSOMAKI
mit Avocado

2,40 €



141

かっぱ巻き
HOSOMAKI KAPPA
mit Gurke

1,10 €



143

卵巻き
HOSOMAKI TAMAGO
mit japanischem Omelett

2,10 €



145

さけ巻き
HOSOMAKI
mit Lachs

3,50 €



134

えび
EBI
gekochte Riesengarnele

4,10 €



136

えび裏巻き
URAMAKI-EBI
Reisröllchen mit
frittierter Riesengarnele
und Sesamkruste

5,90 €



137

ホタテ貝
HOTATEGAI
Jacobsmuschel

4,70 €



139

まぐろ
MAGURO
Thunfischfilet

4,70 €





Sushi à la Carte

146

鉄火巻き
HOSOMAKI TEKKA
mit Thunfisch

4,70 €



147

アラスカ巻き/
さけとかっぱ

ALASKA MAKI
Gurke und Lachs

3,50 €



148

ボストン巻き/
まぐろとアボガド

BOSTON MAKI
Avocado und Thunfisch

4,70 €



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 €



156

パプリカ巻き
HOSOMAKI
mit buntem Paprika

1,10 €



155

アボガドにぎり
NIGIRI
mit Avocado

3,90 €





Warme Gerichte

温かいご飯



68

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



312

ベトナムカフェ
VIETNAMESISCHER KAFFEE

4,20 €



313

抹茶ミルク
MATCHA

„Latte Macchiato“ japanisch!
Mit original japanischem Teepulver
— der aktuelle Trend in Japan —

5,90 €

Digestif

...nach dem guten Essen

332 Poire Williams d'Alsace 43 % 2cl 4,50 €
Elsaß
René de Miscault



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
8,50 €

Fragen Sie nach unseren
EXOTISCHEN EISSORTEN

抹茶アイス、黒ごまアイス、ライ
チアイス
Matchaeis, Schwarzseseameis,
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 -

9,50 €



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

9,50 €



Desserts

206

焼き洋梨
BRATBIRNE

アイス付き
mit Vanille-Eis

9,50 €



208

果物
OBST

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

8,50 €



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 6,90 €

アイス付き
mit Eis 8,50 €





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 Ananas-
und Ingwersaft mit Kokosmilch
— köstlich frisch —

6,90 €

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

6,90 €

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

6,90 €



ORCHIDEA
HUONG
authentisch asiatisch

Unsere Empfehlung

Ein Geschenkgutschein vom **ORCHIDEA HUONG** ist immer eine tolle Idee, jemanden glücklich zu machen!