

FUMÉE MENU

[DAMPFKÜCHE]

FRISCH GEDÄMPFT AUS BAMBUSKÖRZEN

Edamame [mit Garnelen Salz] ²		6.-
Dumpling-Korb ^{1 2 6}	4 St.	6.-
Garnele, Rind, Hähnchen & vegetarisch		
Banh Cuon ^{1 3}	3 St.	6.-
Teigröllchen mit Garnelen oder vegetarischem Fleischimitat		
Banh Bao ^{1 1A 6 7}	2 St.	6.-
Bao-Brötchen gefüllt mit Hähnchen-Hackfleisch & Käse		
Baozi Veggie ^{1 6} 🌱	2 St.	6.-
Vegetarische Bao-Brötchen		
Tofu [mit Frühlingszwiebelöl] ⁶ 🌱	4 St.	6.-
Gemüsekorb [verschiedenes saisonales Gemüse] ⁵ 🌱		8.-

[Fleisch]

Französische Maishähnchenbrust	8.-
Französische Barbarie Entenbrust	8.-

[Meeresfrüchte]

Lachsfilet ⁴		9.-
Kabeljaufilet ⁴		9.-
Kammuscheln ^{4 7}	3 St.	9.-
mit Käse, Erdnüssen & Frühlingszwiebelöl		
Garnelen ²	3 St.	9.-

[Rouladen]

Gefüllte Zucchini mit Hackfleisch & GarnelenTopping ²	3 St.	8.-
Wirsingroulade mit gemischtem Hackfleisch	3 St.	8.-
Enoki Pilze mit Entrecote-Streifen	3 St.	8.-
Grüner Spargel mit Entrecote-Streifen	3 St.	8.-
Wirsingroulade mit veg. Fleischimitat ^{6 10} 	3 St.	8.-
Inari Tofu Tasche mit veg. Fleischimitat ^{1 6 10} 	3 St.	8.-

[Steam Set]

Set 1 — Für 2 Personen ^{1 1A 2 4 6} Barbarie Ente, Lachs, Dumpling-Korb, Banh Bao, Wirsingroulade mit gem. Hackfleisch, Edamame & Gemüsekorb [Veggie] ^{1 6 10}  Tofu, Inari Tofu Tasche und Wirsingroulade mit veg. Fleischimitat, veg. Dumpling-Korb, Baozi Veggie, Edamame & Gemüsekorb	45.-
Set 2 — Für 3 Personen ^{1 2 3 4 6} Kammuscheln, Barbarie Ente, Lachs, gefüllte Zucchini & Wirsingsroulade mit gem. Hackfleisch, Dumpling-Korb, Banh Cuon, Edamame, Gemüsekorb & Süßkartoffeln	60.-

[Beilagen]

Klebreis mit Gacfrucht oder Mungbohnen ⁶ mit gerösteten Zwiebeln	5.-
Süßkartoffeln	4.-

[Dessert]

Tiramisu ^{E F}	7.-
Kuchen des Tages	7.-

FUMÉE BBQ

[GRILL-MENÜ]

MO - SO 17:00 - 22:30

[Fleisch]

Rindfleischspieße im La-Lot-Betelblatt	2 St.	7.-
Entrecôte-Spieße	2 St.	10.-
Schweinefleischspieße	2 St.	7.-
Hühnerspieße	2 St.	7.-

[Meeresfrüchte]

Garnelenspieße	2 St.	7.-
Tintenfischspieße	2 St.	7.-

[Veggie]

Fleischimitatspieße im La-Lot-Betelblatt	2 St.	7.-
Gemüsespieße	2 St.	6.-
Gurkensalat	Side dish	6.-

FUMÉE DINING

NEU: Neben unseren Dampf- & Grilltapas haben wir jetzt auch Vor- & Hauptgerichte für Euch zur Auswahl.

MO - FR 17:00 - 22:45
SA - SO 12:00 - 22:45

[Vorspeise]

Bao Bun Pulled Pork 1 3 6 11 Bao Bun Brötchen mit Brisket vom Schwein, eingelegtem Gemüse [Meerrettich, Karotte, Kohlrabi], Koriander, Chili Mayo Sauce	6.-
Caesar Salad 1 4 10 Lachs-Miso Panko, Romanasalat, Blattspinat, Crispy Bao Bun Crouton, Gochujang-Caesar Dressing	8.-
Spicy Rice Tuna 1 3 4 11 Thunfisch-Sashimi mit Yuzu Chili Mayo Sauce, Algenkaviar, Sesam, Schnittlauch, Zitronenzeste, Crispy Baked Rice	3 St. 9.-
Mango-Kokos-Garnelen 1 3 4 11 Gegrillte Garnelen, Kokos-Espuma, Mangowürfel, Chiliöl	11.-
[Veggie] 🌿 Gegrillte Shimeji Pilze	9.-

[Hauptspeise]

Harbor Smoke Brisket 1 3 6 7 Brisket vom Schwein im Honig-Miso, Crispy Brokkoli, Miso-Eigelb Mousse, Topinambur-Püree, Schnittlauch	19.-
Admiral Duck 2 1 7 Gegrillte Babarie Ente, Orangen-Jus, Trüffel-Süßkartoffelpüree, wilder Brokkoli, Bratpaprika	21.-
East Dock Chicken 1 3 6 7 Gedämpftes Maishähnchen mit X.O. Sauce, Tsukune, Taro-Püree, saisonalem Gemüse	21.-
Midnight Tuna 1 4 6 11 Gegrilltes Thunfischsteak im Sesammantel, Ponzu Sauce, Blattsalate mit Sesame-Dressing, saisonales Gemüse	23.-
Miso Prime Steak 1 6 7 Entrecôte mit Chimichurri, Miso-Butter Daikon, Süßkartoffelpommes	25.-

FUMÉE DRINKS

[Homemade]	0.33L	
Smoothie Iced Tea	5.-	
[Water]	0.25L	0.75L
Selters Naturell	3.-	7.-
Selters Classic	3.-	7.-
[Soft drinks]	0.2L	
Coca Cola ^{F G H} Coca Zero ^{A F G H} Tonic ^S	4.-	
Ginger Ale ^T Ginger Beer ^T Bitter Lemon ^{H S T}	4.-	
[Granini juices]	0.33L	
Apple Pineapple Orange Cranberry Grapefruit	4.-	
[Coffee & Tea]		
Espresso ^G	3.-	
Americano ^G	4.-	
Cappuccino ^{7 G}	5.-	
Vietnamese iced coffee ^{7 G}	6.-	
[Tea pot] Green ^G Jasmine ^G Oolong ^G Ginger	6.-	

[Fumée Beer]

Krombacher Hell ^{1 1A 1B}	0.4L	5.-
Krombacher Weizenbier ^{1 1A 1B}	0.5L	5.5
Brlo Pale Ale ^{1 1A 1B}	0.33L	5.-
Brlo Naked [non-alcoholic] ^{1 1A 1B}	0.33L	5.-

[Fumée Wine]

[White]		0.1L	0.75L
Spree Fumée house wine - Riesling ¹²		5.-	32.-
Winery Brother Ludwig, Mosel			
Grauburgunder ¹²		5.-	32.-
Winery Zähringer, Baden			
Sauvignon Blanc ¹²		5.-	32.-
Winery Gröhl, Reinhausen			
[Red]		0.1L	0.75L
Spree Fumée house wine - St. Laurent ¹²		5.-	32.-
Winery Brother Ludwig, Mosel			
Primitivo Di Manduria ¹²		6.-	38.-
Tank 32, Camivini			
Merlot ¹²		5.-	32.-
Footprint, Western Cape			
[Rosé]		0.1L	0.75L
Spree Fumée house wine - St. Laurent Rosé ¹²		5.-	32.-
Winery Brother Ludwig, Mosel			
[Champagner]		0.1L	0.75L
Nicolas Feuillatte Champagner ¹²		12.-	75.-
Nicolas Feuillatte Champagner Rosé ¹²			85.-

ENTDECKE UNSERE [COCKTAIL MAP]
MIT SIGNATURE DRINKS AUF UNSERER
WEBSITE — [WWW.SPREE-FUMEE.DE]



Spree
Fumée

Märkisches Ufer 1Z, 10179 Berlin
[Historischer Hafen Berlin]

+49 (0)30 2201 9294
ahoi@spree-fumee.de

www.spree-fumee.de
@spreefumee