



Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Vorspeise / Startes

1. **Miso Suppe** (m) 5,00€
Mit Seetang, Lauchzwiebeln, Bio-Tofu
2. **Ramen Suppe** 5,50€
Vegane Brühe, Miso Sesam mit Pak Choi, Babymais, Bambus, Seetang, Lauchzwiebeln
3. **Canh chua Suppe** 5,50€
Kräuter-Seitling, Enoki, Champignons, Austernpilz, Pfifferlinge, Babymais, Zuckerschoten
4. **Rau cu Suppe** 5,50€
Frischer Mais, Karotten, Shiitake, Kräuter-Seitling, Enoki, Zitronenblätter
5. **Knusprige Garnelen** 6,00€
Marmoriertes Holzrasling Tempura, dazu Maracuja-Sauce
6. **Ga rang muoi** 5,50€
Gebratener Kräuter-Seitling mit Salz, Zitronenblätter, Zitronengras (trocken), dazu Maracuja-Sauce
7. **Nem chao** 5,50€
Austernpilze, Zitronenblätter, vegane Fischsauce
8. **Tintenfisch Party** 5,50€
Kräuter-Seitling Tempura, dazu Maracuja-Sauce
9. **Gemüse Tempura** 5,50€
Verschiedene Gemüse, Pilze der Saison (knusprig) dazu Süß-Sauer-Sauce
10. **Mango Salat** (h) 5,00€
Mit Mango, Koriander, Minze, Gurken, Karotten, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, dazu Mango-Sauce

- | | |
|--|-------|
| 11. Rucola Salat (m,h) | 6,00€ |
| Mix Salat, Rucola, Mais, Sojasprossen, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, Bio-Tofu, dazu vegane Fischsauce | |
| 12. Wakame Salat (1,2) | 5,00€ |
| Seetangsalat mit Sesam | |
| 13. Papaya Salat (h) | 6,00€ |
| Papayasalat mit Babytomaten, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, in spezieller Tamarind-Sauce | |
| 14. Kimchi Salat | 5,00€ |
| Leicht scharf | |
| 15. Veggie Rolls (d, h, m) (2 Stk.) | 5,50€ |
| Mix Salat, Reismudeln, Gurke, Minze, dazu Erdnuss-Sauce, wahlweise: | |
| - Avocado | |
| - Bio-Tofu | |
| 16. Shaolin Rolls (a) (2 Stk.) | 5,50€ |
| Mungbohnen, Taro, frischer Mais, Entenfleisch Vegan, Glasnudeln, Morcheln, Eier, Karotten, Süßkartoffeln, dazu vegane Fischsauce | |
| 17. Tempeh Bags (f, i, 3) (3 Stk.) | 5,00€ |
| Gold-gebackene Teigtaschen gefüllt mit Seitanhack, Glasnudeln, Sesam, dazu Soja-Sauce | |
| 18. Paroda Teigtaschen (a, i, 3) (4 Stk.) | 4,50€ |
| Gegrillte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce | |
| 19. West Lake Cake (a, d, k, m) (2 Stk.) | 5,50€ |
| Knusprige Süßkartoffelpuffer mit Bio-Tofu, dazu Cocktail-Sauce | |
| 20. Tofu „N“ Nuts (m, h, d) (2 Stk.) | 5,00€ |
| Gegrillte Bio-Tofu-Spieße mit Erdnuss-Sauce | |

- | | |
|---|--------|
| 21. Crispy Crisp Dumplings (a, i, 3) (5 Stk.) | 5,00€ |
| Gold-gebackene Teigtaschen gefüllt mit Süßkartoffelpaste, dazu Chili Dip | |
| 22. Edamame | 5,50€ |
| Gedämpfte Bohnen mit Meersalz | |
| 23. Xing Xang Xong (a, i, 3) (4 Stk.) | 4,50€ |
| Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce | |
| 24. Bao Bao (i) (1 Stk.) | 4,00€ |
| Gedämpftes Brot mit Gemüsefüllung | |
| 25. Auberginikum (m) | 5,00€ |
| Gebratene Aubergine mit Knoblauch, Basilikum, dazu Hoisin-Sauce | |
| 26. Set Vor (a, d, m, i, h) (2 Per.) | 17,00€ |
| Veggie Rolls mit Bio-Tofu, Shaolin Rolls, Tintenfisch Party Vegan, Crispy Crisp Dumplings, Rucola Salat | |

Hauptspeisen / Main Dishes

30. **Vegan Pot** (d, f, m) 13,00€
Karamellisiertes Bio-Tofu & Seitan im Pot geschmort mit herzhafter Soja-Sauce Reduktion. Serviert mit gedünsteten Gemüse der Saison, Kimchi und Reis
31. **Rainbow Bowl** (m, h) (lauwarm) 13,00€
Braune Reisbandnudeln serviert mit Seitanstreifen, Sojasprossen, Gurken, Mango- und Karottenstreifen, Kräutern und gerösteten Erdnüsse übergossen mit Spezial-Vinaigrette
32. **Golden Beef** (m, h) 12,00€
Wok-geschwenktes Rinderfleisch Vegan mit Knoblauch, Sojasprossen, frischen Mangostreifen, Gurken, Karotten, Basilikum, verfeinert in einem veganen Fisch-Limetten-Dressing, dazu Reis
33. **Bowl of Joy** (i, f, m) 13,50€
Gegrillte Bio-Tofustreifen in Betelblätter eingewickelt, gebackener Schweinebauch Vegan, Wok-Gemüse auf braunem Reis, übergossen mit süßlicher Mango-Chili-Vinaigrette
34. **Sunrise Salat** (d, m, h) 13,50€
Gegrillte Bio-Tofuspieße auf Glasnudeln, Salat, Karotten, Babytomaten, Erdnüssen, Koriander und Frühlingszwiebeln, vermengt mit süßlich-pikanten Limetten-Chili Dressing
35. **Gaia Garden Bowl** (i, m)
Edamame, Gurken, Paprika, Avocado, Babytomaten, Salat Mix, Wakame Salat, Oshinko, Mais, Soja-Sauce, dazu Reis und wahlweise:
- Bio-Tofu 14,50€
 - Knuspriger Fisch Vegan 15,50€
 - Barbarie Ente Vegan 15,50€

36. **Little East** (m) 14,50€
 (nach Wunsch mit scharfem Knoblauch)
 Mit Pakchoi, Pilzen der Saison, Sojasprossen, Karotten,
 Knoblauch, Zuckerschoten, Babymais, Bio-Tofu, Seitan,
 Garnelen Vegan, Rind Vegan, dazu Reis oder Reisbandnudeln
37. **Seitan BBQ** (d, m, h) 13,00€
 Vegetarische Seitanspieße, Bio-Tofu mit gebratenem
 frischen Gemüse, Pilze der Saison, Zuckerschoten,
 Babymais, Erdnuss-Sauce, Mix Salat dazu Reis oder
 Reisbandnudeln
38. **Curry Dream** (m, d) 13,00€
 mit Gemüse, Pilzen der Saison und Zuckerschoten,
 Curry-Kokos-Sauce, Babymais, dazu Reis oder Reisbandnudeln,
 und wahlweise:
- Bio-Tofu
 - Seitan
 - Rind Vegan
39. **Obdachloser Reis** (i) 14,50€
 Kimchi Salat, gebackener Schweinebauch Vegan mit
 Tomatensauce, Hähnchen Tempura Vegan, Mix Salat,
 veganer Brühe mit Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Jasminreis
40. **Shaolin Udon** (i, m)
- Gebratene Udonnudeln mit Pakchoi, Karotten,
 Pilzen der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Sojasprossen,
 Sesam und wahlweise:
- knuspriges Hähnchen Vegan 14,00€
 - Rind Vegan 14,00€
 - Barbarie Ente Vegan 15,50€

41. **Pho xao** (m, e) 14,50€
Gebratene Reisbandnudeln, Pakchoi, Karotten,
Pilze der Saison, Sellerie, Sojasprossen, Zuckerschoten,
Babymais, geröstete Zwiebeln und wahlweise:
- Hähnchen Tempura Vegan
 - Mix Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen Vegan
42. **Vegane Traditionelle Pho Suppe** (i, m) 14,50€
Braune Reisbandnudeln mit veganer Brühe,
angebratenem Gemüse, Champignons, Zuckerschoten,
Babymais, Pakchoi, Chitake, Bio-Tofu
43. **Tantanmen** (a, f, m) 14,50€
Vegane Brühe mit Ramennudeln, Miso Sesam
mit Sojasprossen, Pakchoi, Babymais, 1/2 Ei, Bambus,
Seetang Lauchzwiebeln, Zuckerschoten, wahlweise:
- Bio-Tofu
 - Garnelen Vegan
44. **Banh Bao Burger** (a, d, i) 13,00€
Gedämpftes Brot mit Mango, Karotten, Mix Salat,
Süßkartoffeln, Cocktail-Sauce, wahlweise:
- Barbarie Ente Vegan
 - Cha Vegan
45. **Set Haupt** (a, d, f, i, m) (2 Pers.) 29,50€
Mangosalat mit Bio-Tofu, Little East mit Rind Vegan,
Ramensuppe (2x), karamellisiertem Bio-Tofu & Seitan
geschmort, Tofu „N“ Nuts (2 Stk.), dazu Jasminreis

Nachtisch / Dessert

Homemade

- | | |
|--|-------|
| 50. Sesambällchen (f, m) | 5,00€ |
| 51. Sua chua – Nep Cam
Süßer Klebreis mit Joghurt und Kondensmilch | 6,00€ |
| 52. Mango Pannacotta | 6,00€ |
| 53. Banh Ca
Kuchengebäck gefüllt mit roter Bohnenpaste | 5,00€ |
| 54. Mochi Eis Cream
1. Stk. Matcha, 1 Stk. Kokos, 1 Stk. Mango | 6,00€ |

Homemade – Non Alcoholic

	0,4l
Chanh Da	6,00€
Frische Limetten und Minze, Ginger Ale, Mangosirup, Eiswürfel	
Tra xanh da	6,00€
Frische Limetten, Zucker, Mini-Kumquat, grüner Tee, Eiswürfel	
Rau mui	6,00€
Frischer Koriander und Ingwer, Zucker, Ginger Ale, Eiswürfel	
Bac ha	6,00€
Minzesirup, Limettensaft, Mineralwasser, Zucker, Eiswürfel	
Himbeer Flower	6,00€
Frische Himbeeren, Zucker, Ginger Ale, Lycheenektar, Eiswürfel	
Lassi Mango	6,00€
Mangopulp, Kondensmilch, Bio-Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel	
Lassi Avocado	6,00€
Frische Avocado, Zucker, Kondensmilch, Bio-Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel	
Lassi Erdbeere	6,00€
Erdbeerpulp, Bio-Joghurt, Kokosmilch, Kondensmilch, Eiswürfel	
Sua chua danh da	6,00€
Bio-Joghurt, Kondensmilch, Kokosmilch, Kaffee und Crushed Ice	

Ice Tea

	0,4l
Lovely Raspberry Himbeertee, Himbeersirup, Zitronensirup, Eiswürfel	6,00€
Zitrone Limetten Erfrischender schwarzer Tee mit Limettensirup, Eiswürfel, Zitronenscheibe	6,00€
Pfirsich Melisse Erfrischender schwarzer Tee mit Pfirsich Sirup, Eiswürfel	6,00€
Tropical Passion Erfrischender grüner Tee mit Passionfruitsirup, Eiswürfel	6,00€
Mango with Love Erfrischender schwarzer Tee mit Mangosirup, Eiswürfel	6,00€
Lovely Strawberry Erdbeertee, Erdbeersirup, Eiswürfel	6,00€
Ice Tea Long Nhan Goji Beeren, Longan, getrockneter roter Apfel, blaue Schamblume, Honig, Eiswürfel	6,00€
Ice Tea Duong Nhan Jasmin, Rose, Kamille, Honig, Eiswürfel	6,00€
Ice Tea Wassermelonen Erfrischender grüner Tee, Wassermelonensirup, Zucker, Eiswürfel	6,00€

Frozen Limonaden

Holunder-Melisse Crushed Ice	6,00€
Hausgemachte geeiste Limonade aus Holunder-Melissen Sirup	
Himbeer Crushed Ice	6,00€
Hausgemachte geeiste Limonade aus Himbeer Sirup	
Erdbeer Crushed Ice	6,00€
Hausgemachte geeiste Limonade aus Erdbeer Sirup	
Wassermelonen Crushed Ice	6,00€
Hausgemachte geeiste Limonade aus Wassermelonen Sirup	

Frische Säfte

	0,4l
Orange Juice	7,00€
Grapefruit Juice	7,00€
Maracuja Juice	7,00€

Hot Drinks / Tee

	Tasse 1. Per.	große Kanne 2. Per.
Ingwer Tee	4,00€	7,00€
Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Zitronengras, Orangen, Honig		
Minze Tee	4,00€	7,00€
Frische Minze, Ingwer, Honig		
Blauer Schamblumen Tee	4,00€	7,00€

Duong nhan Tee Teemischung aus verschiedenen Blüten	4,00€	7,00€
Gao lut Tee Aus braunem Reis	4,00€	7,00€
Tra dao cam sa Pfirsichtee, Orangen, Zitronengras	4,00€	7,00€
Jasmin Tee	3,50€	6,50€
Grüner Tee	3,50€	6,50€
Kaffee Vietnam Mit Kondensmilch	Tasse 5,00€	

Alkoholfreie Getränke

Softdrinks	0,2l	0,4l	
Cola/Cola Light/Fanta/Sprite/Spezi	2,50€	4,50€	
Tonic/Ginger Ale/Bitter Lemon	2,50€	4,50€	
Fruchtnektar (auch als Schorle)	0,2l	0,4l	
Maracuja/Mango/Kirsche/Banane/Orange/ Apfel/Rhabarber/Ananas/Johannisbeere/Kiba/ Lychee/Aloe Vera	2,50€	4,50€	
Wasser still o. medium	0,2l	0,4l	0,75l
	2,50€	4,50€	5,50€

Aperitif

Aperol Spritz Aperol mit Prosecco	7,00€
+ Klassisch: Wasser, frische Orange	
+ Orangennektar, frisch Orange, Minze	
+ Bitter Lemon, Limette, Minze	
+ Ginger Ale, Limette, frische Orange	
HUGO Prosecco mit Blütensirup und Wasser	7,00€
Limette, Minze	
Martini mit Prosecco, Wasser, Limette, Minze	7,00€
Rosé	
Lillet	6,00€
Tonic, Gurke, Limette oder Bitterlemon	
Fruitage by Rodenbach	6,00€
Wasser, Gerstenmalz, Kirschsafte, Hopfen, Hefe	

COCKTAILS

Caipirinha	7,00€
Cachaca, Limette, brauner Zucker	
Cuba Libre	8,00€
Weißer Rum, Cola, Limette, brauner Zucker	
Gin Fizz	8,00€
Gin, Zitrone, Zuckersirup, Wasser, Limette	
Mai Tai	9,00€
Weißer und brauner Rum, Zitrone, Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananas, Triple Sec	

Long Island Ice Tea	8,00€
Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrussaft, Cola	
Pink Mojito	8,00€
Barcadi Superior, Limette, Minze, Himbeere, brauner Zucker, Wasser	
Gin Tonic	7,00€
Gin, Tonic, Limette, Minze	
Pina Colada	8,00€
Barcadi Superior, Kokoscreme, Sahne, Ananasnektar, Zitrussaft	
Sex on the Beach	8,00€
Vodka, Pfirsichlikör, Limette, Orangennektar, Ananasnektar, Grenadine	
Swimming Pool	8,00€
Vodka, Barcadi Superior, Kokoscreme, Sahne, Orangennektar, Ananassaft, Blue Curacao	
Tequila Sunrise	8,00€
Tequila, Grenadine, Orangennektar	

Bier vom Fass

	0,3l	0,5l
Warsteiner Premium Pils	3,50€	5,00€
Radler oder Dieser	3,50€	5,00€
Gaia Garden Bier	3,50€	5,00€

Bier aus Flasche

	0,3l	0,5l
Hefeweißen		4,50€
Hefeweißen alkoholfrei		4,50€
Oberbräu Hell		4,50€
König Ludwig Weißbier Naturtrüb		4,50€
König Ludwig Weißbier alkoholfrei		4,50€
Warsteiner Naturradler alkoholfrei	3,50€	
Warsteiner Herb alkoholfrei	3,50€	
Sai Gon	4,00€	
Asahi	4,00€	
Tiger	4,00€	
Heineken	3,50€	
Rothaus	3,50€	
Rothaus alkoholfrei	3,50€	

Weißwein

	0,2l
Weißburgunder trocken	6,00€
Müller-Thurgau trocken	6,00€
Rose trocken	6,00€
Riesling trocken	6,00€
Weinschorle	6,00€
Sake warm/kalt	6,00€

Rotwein

	0,2l
Dornfelder trocken	6,00€
Spätburgunder trocken	6,00€
Merlot trocken	6,00€

Wein – Flasche

	0,75l
Riesling	22,00€
Savignon Blanc	22,00€

Zusatzstoffe Speisen und Getränke

1. mit Farbstoff
2. Konservierungsstoff, konserviert, Nitritpökelsalz
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Geschwefelt
6. Geschwärzt
7. Gewachst
8. Chininhaltig
9. mit Süßungsmitteln
10. Koffeinhaltig
11. enthält Phenylalanin
12. Zuckeraustauschstoffe – kann bei Übermäßigem Verzehr abführend wirken
13. mit Taurin
14. Gluten

Allergenkennzeichnung von Lebensmittel

- a. Eier
- b. Fisch
- c. Krebstiere
- d. Milch
- e. Sellerie
- f. Sesamsamen
- g. Schwefeldioxid und Sulphite (ab 10mg pro kg/l)
- h. Erdnüsse
- i. Getreide (glutenhaltig)
- j. Lupine
- k. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Waldnüsse)
- l. Senf
- m. Sojabohnen
- n. Weichtiere