



**VEGANES & VEGETARISCHES  
RESTAURANT**

**Wir freuen uns,  
Sie als Gast in unseren Restaurant  
ganz herzlich begrüßen zu dürfen!**

We are happy, you as a guest in our restaurant a very warm welcome!





## Bei **Gaia Garden**

steht der Name für eine erstklassige vietnamesisch-vegane und vegetarische Küche. Schon beim Einkauf der Zutaten legen wir Wert auf höchste Qualität. Unsere ständig aktualisierten Kreationen bieten Ihnen ein beeindruckendes Geschmackserlebnis.

# VORSPEISEN / STARTERS



1. **Miso Suppe** Vegan<sup>m</sup> 5,00€  
Mit Seetang, Lauchzwiebeln, Tofu / *With seaweed, spring onions, tofu*

---

2. **Ramen Suppe** Vegetarisch<sup>a</sup> 5,50€  
Vegane Brühe, Ramen Nudeln, Miso Sesam mit Pak Choi, Babymais, Seetang, Lauchzwiebeln / *Vegan broth, ramen noodles, miso sesame with pak choy, baby corn, seaweed, spring onions*

---

3. **Canh Chua Suppe** Vegan 5,50€  
Kräuterseitlinge, Enoki, Champignons, Austernpilz, Babymais, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln / *King oyster mushrooms, enoki, mushrooms, oyster mushrooms, baby corn, sugar snap peas, spring onions*

Nr. 1

4. **Rau Cu Suppe** Vegan 5,50€  
Frischer Mais, Karotten, Shiitake, Kräuterseitling, Enoki, Zitronenblätter  
*Fresh corn, carrots, shiitake, king oyster mushroom, enoki, lemon leaves*

---

5. **Knusprige Garnelen** Vegan<sup>i</sup> (5 Stk.) 6,00€  
Garnelen Vegan Tempura, dazu Maracuja-Sauce / *Shrimp vegan tempura, with passion fruit sauce*

---

6. **Ga Rang Muoi** Vegan<sup>i</sup> 5,50€  
Gebratener Kräuterseitling mit Salz, Zitronenblätter, Zitronengras (trocken), dazu Maracuja-Sauce  
*Fried herb mushroom with salt, lemon leaves, lemongrass (dry), with passion fruit sauce*

---

7. **Mini-Frühlingsrollen** Vegetarisch<sup>h,m</sup> (5 Stk.) 5,00€  
Vegetarische Füllung, dazu Süß-Sauer-Sauce  
*Vegetarian filling, with sweet and sour sauce*

---

8. **Tintenfisch Party** Vegan<sup>i</sup> 6,00€  
Kräuterseitling Tempura, dazu Maracuja-Sauce / *King oyster mushroom tempura, with passion fruit sauce*

---

9. **Gemüse Tempura** Vegan<sup>i</sup> 5,50€  
Verschiedene Gemüse, Pilze der Saison (knusprig), dazu Süß-Sauer-Sauce  
*Various vegetables, seasonal mushrooms (crispy), with sweet and sour sauce*

---

10. **Mango Salat** Vegan<sup>h,i</sup> 5,00€  
Mit Mango, Koriander, Gurken, Karotten, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln, dazu Mango-Sauce  
*With mango, coriander, cucumber, carrots, peanuts, roasted onions and mango sauce*



Nr. 8

# VORSPEISEN / STARTERS

11. **Rucola Salat** Vegan <sup>h,i,m</sup> 6,00€  
 Mix Salat, Rucola, Mais, Sojasprossen, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, Tofu, dazu vegane Fischsauce / *Mix lettuce, rocket, corn, bean sprouts, roasted onions, peanuts, tofu, with vegan fish sauce*
- 
12. **Wakame Salat** Vegan <sup>1,2,f</sup> 5,00€  
 Seetangsalat mit Sesam / *Seaweed salad with sesame*
- 
13. **Papaya Salat** Vegan <sup>h,i</sup> 6,00€  
 Papayasalat mit Babytomaten, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln in spezieller Tamarind-Sauce / *Papaya salad with baby tomatoes, mint, coriander, peanuts, fried onions in special tamarind sauce*
- 
14. **Kimchi Salat** Vegan 5,00€  
 (leicht scharf / *slightly spicy*)
- 
15. **Vegan Rolls** <sup>h,m</sup> (2 Stk.) 5,50€  
 Mix Salat, Reisnudeln, Gurke, dazu Erdnuss-Sauce, wahlweise:  
 - Avocado  
 - Tofu
- 
16. **Shaolin Rolls** Vegan <sup>m</sup> (2 Stk.) 5,50€  
 Mungbohnen, Taro, frischer Mais, Tofu, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Süßkartoffeln, dazu vegane Fischsauce / *Mung beans, taro, fresh corn, tofu, glass noodles, morels, carrots, sweet potatoes, plus vegan fish sauce*
- 
17. **Tempeh Bags** Vegan <sup>f,i,3</sup> (3 Stk.) 5,00€  
 Gold-gebackene Teigtaschen gefüllt mit Seitanhack, Glasnudeln, Sesam, dazu Soja-Sauce / *Golden-baked dumplings filled with seitan mince, glass noodles, sesame, and soy sauce*
- 
18. **Pagoda Teigtaschen** Vegan <sup>i,3</sup> (4 Stk.) 4,50€  
 Gegrillte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce  
*Grilled dumplings with vegetable filling and soy sauce*



Nr. 15



Nr. 17

# VORSPEISEN / STARTERS



Nr. 22

19. **Süßkartoffel Pommes** Vegan <sup>k,i,f,1,3</sup> 5,50€  
Knusprige Süßkartoffeln, dazu Cocktail-Sauce  
*Crispy sweet potatoes with cocktail sauce*

20. **Tofu „N“ Nuts** Vegan <sup>m,h</sup> (2 Stk.) 5,00€  
Gegrillte Tofu-Spieße mit Erdnuss-Sauce  
*Grilled tofu skewers with peanut sauce*

21. **Crispy Crisp Dumplings** Vegan <sup>i,3</sup> (5 Stk.) 5,00€  
Gold-gebackene Teigtaschen gefüllt mit Süßkartoffelpaste, dazu Chili Dip  
*Golden-baked dumplings filled with sweet potato paste, served with chili dip*

22. **Edamame** Vegan 5,50€  
Gedämpfte Bohnen mit Meersalz / *Steamed beans with sea salt*

23. **Xing Xang Xong** Vegan <sup>i,m,3</sup> (4 Stk.) 4,50€  
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce  
*Steamed dumplings with vegetable filling and soy sauce*

24. **Bao Bao** Vegan <sup>i</sup> (1 Stk.) 4,00€  
Gedämpftes Brot mit Gemüsefüllung / *Steamed bread with vegetable filling*

25. **Auberginikum** Vegan <sup>m</sup> 5,00€  
Gebratene Aubergine mit Knoblauch, Basilikum, dazu Hoisin-Sauce  
*Fried eggplant with garlic, basil and hoisin sauce*

26. **Set Vor** Vegan <sup>m,i,h,3</sup> (2 Personen) 17,00€  
Vegan Rolls mit Tofu, Shaolin Rolls, Tintenfisch Party Vegan,  
Crispy Crisp Dumplings, Rucola Salat / *Vegan rolls with tofu, shaolin rolls, squid party vegan, crispy crisp dumplings, rocket salad*



Nr. 23

# HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

## 30. **Vegan Pot** f,m,i 13,00€

Karamellierte Tofu & Seitan im Pot geschmort mit herzhafter Soja-Sauce Reduktion. Serviert mit gedünsteten Gemüse der Saison, Kimchi und Sesam, dazu Reis / *Caramelized tofu and seitan braised in a pot with a hearty soy sauce reduction. Served with steamed seasonal vegetables, kimchi and sesame, with rice*



Nr. 30

## 31. **Rainbow Bowl** Vegan m,h,i (lauwarm) 13,00€

Reisbandnudeln serviert mit Seitanstreifen, Sojasprossen, Gurken, Mango- und Karottenstreifen, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln übergossen mit Spezial-Vinaigrette / *Flat rice noodles served with seitan strips, bean sprouts, cucumber, mango and carrot strips, herbs, peanuts and roasted onions covered with special vinaigrette*

## 32. **Golden Beef** Vegan m,h,i,f 13,00€

Wok-geschwenktes Rinderfleisch Vegan mit Knoblauch, Sojasprossen, Gurken, frischen Mangostreifen, Karotten, Basilikum, verfeinert in einem veganen Fisch-Limetten-Dressing, Sesam, dazu Reis / *Wok-fried vegan beef with garlic, bean sprouts, cucumber, fresh mango strips, carrots, basil, refined in a vegan fish-lime dressing, sesame, with rice*

## 33. **Bowl of Joy** Vegan i,f,m 13,50€

Gegrillte Tofustreifen in Betelblätter eingewickelt, gebackener Schweinebauch Vegan, Wok-Gemüse auf braunem Reis, übergossen mit süßlicher Mango-Chili-Vinaigrette & Sesam / *Grilled tofu strips wrapped in betel leaves, baked vegan pork belly, wok vegetables on brown rice, covered with sweet mango chili vinaigrette & sesame*

## 34. **Sunrise Salat** Vegan m,h,i 13,50€

Gegrillte Tofuspieß auf Glasnudeln, Salat, Karotten, Babytomaten, Erdnüssen, Koriander und geröstete Zwiebeln, vermengt mit süßlich-pikanten Limetten-Chili Dressing / *Grilled tofu skewers on glass noodles, lettuce, carrots, baby tomatoes, peanuts, coriander and roasted onions, mixed with sweet-spicy lime-chilli dressing*

## 35. **Gaia Garden Bowl** Vegan i,m,f,k

Edamame, Gurken, Paprika, Avocado, Babytomaten, Salat Mix, Wakame Salat, Oshinko, Mais, Soja-Sauce, Sesam dazu Reis und wahlweise: / *Edamame, cucumbers, peppers, avocado, baby tomatoes, salad mix, wakame salad, oshinko, corn, soy sauce, sesame with rice and optionally:*

- Tofu (mit Erdnuss-Sauce <sup>f,h</sup>) 14,50€
- Knusp. Hähnchen Vegan (mit Cocktail-Sauce <sup>1,3,f</sup>) 15,50€  
*Crispy Vegan chicken*
- Barbarie Ente Vegan (mit Cocktail-Sauce <sup>1,3,f</sup>) 15,50€  
*Barbarian Duck Vegan*



Nr. 35

# HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Nr. 37



36. **Little East** Vegan <sup>m,i</sup> 14,50€

(nach Wunsch mit scharfem Knoblauch)

Mit Pakchoi, Pilzen der Saison, Sojasprossen, Karotten, Knoblauch, Zuckerschoten, Babymais, Tofu, Seitan, Garnelen Vegan, Rind Vegan, dazu Reis <sup>f</sup> oder Reisbandnudeln <sup>h,i</sup> / (with hot garlic if desired)

*With pak choi, seasonal mushrooms, bean sprouts, carrots, garlic, snow peas, baby corn, tofu, seitan, shrimp vegan, beef vegan, with rice <sup>f</sup> or flat rice noodles <sup>h,i</sup>*

37. **Seitan BBQ** Vegan <sup>m,h,i</sup> 13,00€

Seitanspieße, Tofu, Hähnchen Vegan mit gebratenem fr. Gemüse, Pilze der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Erdnuss-Sauce, Mix Salat dazu Reis <sup>f</sup> oder Reisbandnudeln <sup>h,i</sup> / Seitan skewers, tofu, vegan chicken with fried fresh vegetables, seasonal mushrooms, snow peas, baby corn, peanut sauce, mixed salad with rice <sup>f</sup> or flat rice noodles <sup>h,i</sup>

38. **Curry Dream** Vegan <sup>m</sup> (pikant) 13,00€

mit Gemüse, Pilzen der Saison und Zuckerschoten, Curry-Kokos-Sauce, Babymais, Ananas, Süßkartoffeln, dazu Reis <sup>f</sup> oder Reisbandnudeln <sup>h,i</sup>, wahlweise:

*with vegetables, seasonal mushrooms and snow peas, curry coconut sauce, baby corn, pineapple, sweet potatoes, with rice <sup>f</sup> or flat rice noodles <sup>h,i</sup>, optionally:*

- Tofu <sup>m</sup>
- Seitan <sup>i</sup>
- Rind Vegan <sup>i</sup> beef vegan

39. **Obdachloser Reis** Vegan <sup>1,3,f,i,m</sup> 14,50€

Kimchi Salat, Tofu und gebackener Schweinebauch Vegan mit Tomatensauce, knuspriges Hähnchen Vegan, Mix Salat, veganer Brühe mit Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Reis

*Kimchi salad, tofu and baked vegan pork belly with tomato sauce, crispy vegan chicken, mix salad, vegan broth with spring onions and coriander, with rice*

40. **Shaolin Udon** Vegan <sup>i,m,f</sup>

Gebratene Udonnudeln mit Pakchoi, Karotten, Pilzen der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Sojasprossen, Sesam und wahlweise:

*Fried udon noodles with pak choy, carrots, seasonal mushrooms, sugar snap peas, baby corn, bean sprouts, sesame and optionally:*

- knuspriges Hähnchen Vegan (mit Cocktail-Sauce <sup>1,3</sup>) 14,00€  
*crispy chicken vegan*
- Rind Vegan / beef vegan 14,00€
- Barbarie Ente Vegan (mit Cocktail-Sauce <sup>1,3</sup>) 15,50€  
*barbarian duck vegan*



Nr. 39



# HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

41. **Pho Xao** Vegan <sup>m,i,e</sup> 14,50€

Gebratene Reisbandnudeln, Pakchoi, Karotten, Pilze der Saison, Sellerie, Sojasprossen, Zuckerschoten, Babymais, geröstete Zwiebeln und wahlweise:  
*Fried flat rice noodles, pak choy, carrots, seasonal mushrooms, celery, bean sprouts, snow peas, baby corn, roasted onions and optional:*

- **Hähnchen Tempura Vegan** (mit Cocktail-Sauce <sup>1,3</sup>)  
*Chicken tempura vegan*
- **Mix Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen Vegan**  
*Mix chicken, beef, shrimp vegan*

42. **Traditionelle Pho Suppe** Vegan <sup>i,m</sup> 14,50€

Braune Reisbandnudeln mit veganer Brühe, Hähnchen Vegan, Tofu, angebratenem Gemüse, Champignons, Zuckerschoten, Babymais, Pakchoi, Shitake, Lauchzwiebeln, Koriander und Pfefferpulver  
*Brown flat rice noodles with vegan broth, vegan chicken, tofu, fried vegetables, mushrooms, snow peas, baby corn, pak choy, shitake, spring onions, coriander and pepper powder*

43. **Tantanmen** Vegetarisch <sup>a,f,m,i</sup> 14,50€

Vegane Brühe mit Ramennudeln, Miso Sesam mit Sojasprossen, Pakchoi, Babymais, 1/2 Ei, Bambus, Seetang, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten, wahlweise:  
*Vegan broth with ramen noodles, miso sesame with bean sprouts, pak choy, baby corn, 1/2 egg, bamboo, seaweed, spring onions, snow peas, optional:*

- **Tofu** <sup>m</sup>
- **Garnelen Vegan** <sup>i</sup> *shrimp vegan*

44. **Banh Bao Burger** Vegan <sup>1,3,i</sup> 13,00€

Gedämpftes Brot mit Mango, Karotten, Mix Salat, Süßkartoffel-Pommes, Cocktail-Sauce, wahlweise:  
*Steamed bread with mango, carrots, mixed salad, sweet potato fries, cocktail sauce, optional:*

- **Barbarie Ente Vegan** *barbarian duck vegan*
- **Knuspriges Hähnchen Vegan** *crispy chicken vegan*

45. **Set Haupt** Vegetarisch <sup>a,f,i,m,h</sup> (2 Pers.) 29,50€

Mangosalat mit Tofu, Little East mit Rind Vegan, Ramensuppe (2x), karamellisiertem Tofu & Seitan geschmort, Tofu „N“ Nuts (2 Stk.), dazu Reis / *Mango salad with tofu, Little East with vegan beef, ramen soup (2x), caramelized tofu & stewed seitan, tofu "N" nuts (2 pieces), with rice*



Nr. 41



# Food & Kultur





# Vietnams





## MAKI - VEGAN

(6 Stk.)

M1.	<b>Avocado Maki</b> , Sesam <sup>f</sup>	4,50€
M2.	<b>Mango Maki</b> , Sesam <sup>f</sup>	4,50€
M3.	<b>Gurke Maki</b> , Sesam <sup>f</sup>	4,50€
M4.	<b>Oshinko Maki</b> , Sesam <sup>f</sup>	4,50€
M5.	<b>Paprika Maki</b> , Sesam <sup>f</sup>	4,50€
M6.	<b>Tempura Spargel Maki</b> <sup>i</sup>	5,50€
M7.	<b>Tempura Süßkartoffel M.</b> <sup>i</sup>	5,00€
M8.	<b>Kürbis Maki</b>	4,50€
M9.	<b>Rucola Avocado Maki</b>	5,00€
M10.	<b>Tempura Tofu Maki</b> <sup>i,m</sup>	5,00€
M11.	<b>Tempura Chicken Maki</b> <sup>i</sup>	5,50€
M12.	<b>Sake Maki</b> , Kürbis <sup>1,i</sup>	6,00€
M13.	<b>Tuna Maki</b> , Kürbis <sup>1,i</sup>	6,00€
M14.	<b>Surimi Maki</b> <sup>i</sup>	4,50€
M15.	<b>Avocado Lachs Maki</b> <sup>1,i</sup>	6,00€
M16.	<b>Avocado Tuna Maki</b> <sup>1,i</sup>	6,00€
M17.	<b>Avocado Tempura Garnelen Maki</b> <sup>i</sup>	6,00€

## NIGIRI - VEGAN

(2 Stk.)

N1.	<b>Avocado Nigiri</b>	4,00€
N2.	<b>Inari Nigiri</b> <sup>m</sup>	4,00€
N3.	<b>Mango Nigiri</b>	4,00€
N4.	<b>Surimi Nigiri</b> <sup>i</sup>	4,00€
N5.	<b>Sake Nigiri</b> <sup>1,i</sup>	5,00€
N6.	<b>Tuna Nigiri</b> <sup>1,i</sup>	5,00€
N7.	<b>Spargel Nigiri</b>	4,50€
N8.	<b>Oshinko Nigiri</b>	4,00€

## TATAR - VEGAN

(2 Stk.)

T1.	<b>Lachs</b> mit Avocado, Gurke <sup>1,i</sup>	6,00€
T2.	<b>Lachs</b> mit Avocado, Mango <sup>1,i</sup>	6,00€
T3.	<b>Tuna</b> mit Avocado, Gurke <sup>1,i</sup>	6,00€
T4.	<b>Tuna</b> mit Avocado, Mango <sup>1,i</sup>	6,00€

# SASHIMI - VEGAN

U1.	<b>Sake Sashimi</b> <sup>1,i</sup>	6,00€
U2.	<b>Tuna Sashimi</b> <sup>1,i</sup>	6,00€

# INSIDE OUT - VEGAN

(Wo Tempura gibt, wird mit Mayonnaise und Teriyaki übergossen)  
(Where there is tempura, it is topped with mayonnaise and teriyaki)

i1.	<b>Tokio Inside Out</b> <sup>i</sup> Avocado, Gurke, Tempura Spargel, Schnittlauch / <i>Avocado, cucumber, tempura asparagus, chives</i>	4 Stk. / 5,00€	8 Stk. / 9,50€
i2.	<b>Rucola Inside Out</b> <sup>f</sup> Avocado, Gurke, Rucola, Sesam / <i>Avocado, cucumber, rucola, sesame</i>	4 Stk. / 5,00€	8 Stk. / 9,50€
i3.	<b>Süßkartoffel Inside Out</b> <sup>i,k</sup> Tempura Süßkartoffel, Mango, Gurke, Philadelphia, Schnittlauch <i>Tempura sweet potato, mango, cucumber, philadelphia, chives</i>	4 Stk. / 5,00€	8 Stk. / 9,50€
i4.	<b>California Inside Out</b> <sup>i</sup> Surimi, Avocado, Gurke, Sesam / <i>Surimi, avocado, cucumber, sesame</i>	4 Stk. / 5,00€	8 Stk. / 9,50€
i5.	<b>Alaska Inside Out</b> <sup>1,f,i,k</sup> Lachs, Avocado, Rucola, Philadelphia, Sesam / <i>Salmon, avocado, rucola, philadelphia, sesame</i>	4 Stk. / 6,50€	8 Stk. / 11,50€
i6.	<b>Naguro Inside Out</b> <sup>1,f,i,k</sup> Thunfisch, Mango, Gurke, Philadelphia, Sesam / <i>Tuna, mango, cucumber, philadelphia, sesame</i>	4 Stk. / 6,50€	8 Stk. / 11,50€
i7.	<b>Chicken Inside Out</b> <sup>f,i,k</sup> Tempura Chicken, Avocado, Gurke, Philadelphia, Sesam <i>Chicken tempura, avocado, cucumber, philadelphia, sesame</i>	4 Stk. / 5,50€	8 Stk. / 10,00€
i8.	<b>Ebi Inside Out</b> <sup>f,i,k</sup> Tempura Garnelen, Gurke, Rucola, Philadelphia, Sesam <i>Ebi Tempura, cucumber, rucola, philadelphia, sesame</i>	4 Stk. / 6,00€	8 Stk. / 11,00€
i9.	<b>Duck Inside Out</b> <sup>f,i,k</sup> Tempura Ente, gekochte Spargel, Philadelphia, Sesam <i>Duck tempura, cooked asparagus, philadelphia, sesame</i>	4 Stk. / 5,50€	8 Stk. / 10,00€



## PANIERTE SUSHI

(10 Stk.) Vegan

Übergossen mit Mayonnaise und Teriyaki  
*Topped with mayonnaise and teriyaki*

- P1. **Tempeh Tempura** <sup>i,k,m</sup> 12,50€  
Avocado, Gurke, Oshinko, Paprika, Philadelphia  
*Avocado, cucumber, oshinko, pepper, philadelphia*
- P2. **Budha Tempura** <sup>i,k,m</sup> 12,50€  
Mango, Spargel, Süßkartoffel, Paprika,  
Philadelphia / *Mango, asparagus, sweet potato,  
pepper, philadelphia*
- P3. **Sake Tempura** <sup>l,i,k,m</sup> 14,00€  
Lachs, Avocado, Philadelphia  
*Salmon, avocado, philadelphia*
- P4. **Chicken Tempura** <sup>i,k,m</sup> 13,00€  
Chicken, Gurke, Philadelphia  
*Chicken, cucumber, philadelphia*
- P5. **Garnelen Tempura** <sup>i,k,m</sup> 13,00€  
Garnelen, Avocado, Mango, Philadelphia  
*Shrimp, avocado, mango, Philadelphia*
- P6. **Gaia Tempura** <sup>l,i,k,m</sup> 14,50€  
Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia  
*Salmon, tuna, avocado, cucumber, Philadelphia*

## SPECIAL SUSHI

Vegan

- S1. **Tiger Roll** <sup>i,k</sup>  
Gemüse Tempura, Philadelphia, umwickelt mit  
Avocado / *Vegetable tempura, philadelphia,  
wrapped with avocado*  
4 Stk. / 6,50€ 8 Stk. / 12,50€
- S2. **Tofu Roll** <sup>k,m</sup>  
Avocado, Gurke, Rucola, Philadelphia, umwickelt  
mit Tofu / *Avocado, cucumber, rocket, philadelphia,  
wrapped with tofu*  
4 Stk. / 6,50€ 8 Stk. / 12,50€
- S3. **Mango Roll** <sup>l,i,k</sup>  
Lachs, Kürbis, Philadelphia, umwickelt mit Mango  
*Salmon, pumpkin, philadelphia, wrapped with mango*  
4 Stk. / 7,50€ 8 Stk. / 14,00€
- S4. **Kappa Roll** <sup>i,k</sup>  
Garnelen, Spargel, Gurke, Philadelphia, umwickelt  
mit Gurke / *Shrimp, asparagus, cucumber, philadelphia,  
wrapped with cucumber*  
4 Stk. / 7,00€ 8 Stk. / 13,50€
- S5. **Mixer Roll** <sup>i</sup>  
Surimi, Avocado, Mango, umwickelt mit Avocado  
*Surimi, avocado, mango, wrapped with avocado*  
4 Stk. / 6,50€ 8 Stk. / 12,50€
- S6. **Sake Roll** <sup>l,i,k</sup>  
Avocado, Kürbis, Rucola, Philadelphia, umwickelt  
mit Lachs / *Avocado, pumpkin, rocket, philadelphia,  
wrapped with salmon*  
4 Stk. / 7,50€ 8 Stk. / 14,00€
- S7. **Gaia Roll** <sup>i,k</sup> (mit Rote-Bete-Reis)  
Tempura Chicken, Mango, Gurke, Philadelphia,  
umwickelt mit Avocado / *Tempura chicken, mango,  
cucumber, philadelphia, wrapped with avocado*  
4 Stk. / 7,00€ 8 Stk. / 13,50€



## SUSHI PLATTE – VEGAN

- |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Set 1. <b>Vegan Mix</b><sup>f</sup> 12,00€</p> <p>6x Avocado Maki, Sesam<br/>6x Gurke Maki, Sesam<br/>6x Mango Maki, Sesam</p>            | <p>Set 5. <b>Tempura Platte</b><sup>1,f,i,k,m</sup> 35,00€</p> <p>(für 2 Personen)</p> <p>10x Chicken Tempura<br/>6x Avocado Maki, Sesam<br/>6x Gurke Maki, Sesam<br/>6x Paprika Maki, Sesam<br/>3x Sake Sashimi<br/>1x Oshinko Nigiri<br/>1x Surimi Nigiri<br/>Seetang, Sesam</p>                                                     |
| <p>Set 2. <b>Mix Maki</b><sup>1,f,i</sup> 14,00€</p> <p>6x Sake Maki<br/>6x Tuna Maki<br/>6x Paprika Maki, Sesam</p>                         | <p>Set 6. <b>Gaia Platte</b><sup>1,f,i,k,m</sup> 52,00€</p> <p>(für 3-4 Personen)</p> <p>10x Gaia Tempura<br/>8x Gaia Roll (mit Rote Bete Reis)<br/>8x Ebi Inside Out<br/>6x Avocado Maki, Sesam<br/>6x Mango Maki, Sesam<br/>6x Gurke Maki, Sesam<br/>3x Sake Sashimi<br/>1x Avocado Nigiri<br/>1x Tuna Nigiri<br/>Seetang, Sesam</p> |
| <p>Set 3. <b>Tokio Mix</b><sup>f,i</sup> 16,00€</p> <p>6x Avocado Maki, Sesam<br/>8x Tokio Inside Out<br/>2x Surimi Nigiri</p>               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <p>Set 4. <b>Gaia Mix</b><sup>f,i,k</sup> 20,00€</p> <p>8x Gaia Roll (mit Rote Bete-Reis)<br/>6x Gurke Maki, Sesam<br/>2x Spargel Nigiri</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |



## NACHTISCH / DESSERT

- |     |                                                                                                                                                     |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 50. | <b>Sesambällchen</b> Vegan <sup>fi</sup> <i>Sesame balls</i>                                                                                        | 5,00€ |
| 51. | <b>Sua Chua – Nep Cam</b> <sup>d,i,k</sup><br>Süßer Klebreis mit Joghurt und Kondensmilch / <i>Sweet sticky rice with yogurt and condensed milk</i> | 6,00€ |
| 52. | <b>Mango Pannacotta</b>                                                                                                                             | 6,00€ |
| 53. | <b>Banh Ca</b> Vegetarisch <sup>i</sup><br>Kuchengebäck gefüllt mit roter Bohnenpaste / <i>Cake pastries filled with red bean paste</i>             | 5,00€ |
| 54. | <b>Mochi Eis Cream</b> Vegetarisch <sup>1,d</sup><br>1. Stk. Matcha, 1 Stk. Kokos, 1 Stk. Mango                                                     | 6,00€ |





Ice Tea  
Frische Säfte  
Homemade  
Aperitif & Bier  
Cocktails & more  
Weine

# GETRÄNKE

# HOMEMADE - NON ALCOHOLIC

---

	0,4l
<b>Chanh Da</b> <sup>1,3</sup>	6,00€
Frische Limetten, Minze, Ginger Ale, Mangosirup, Eiswürfel <i>Fresh limes, mint, ginger ale, mango syrup, ice cubes</i>	
<b>Tra Xanh Da</b> <sup>10</sup>	6,00€
Frische Limetten, Zucker, Mini-Kumquat, grüner Tee, Eiswürfel <i>Fresh limes, sugar, mini kumquat, green tea, ice cubes</i>	
<b>Rau Mui</b> <sup>1,3</sup>	6,00€
Frischer Koriander und Ingwer, Zucker, Ginger Ale, Eiswürfel <i>Fresh coriander and ginger, sugar, ginger ale, ice cubes</i>	
<b>Bac Ha</b> <sup>1,3</sup>	6,00€
Minzesirup, Limettensaft, Mineralwasser, Zucker, Eiswürfel <i>Mint syrup, lime juice, mineral water, sugar, ice cubes</i>	
<b>Himbeer Flower</b> <sup>1,3</sup>	6,00€
Frische Himbeeren, Zucker, Ginger Ale, Lycheenektar, Eiswürfel <i>Fresh raspberries, sugar, ginger ale, lychee nectar, ice cubes</i>	
<b>Lassi Mango</b> <sup>d</sup>	6,00€
Mangopulp, Kondensmilch, Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel <i>Mango pulp, condensed milk, yogurt, coconut milk, ice cubes</i>	
<b>Lassi Avocado</b> <sup>d</sup>	6,00€
Frische Avocado, Zucker, Kondensmilch, Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel <i>Fresh avocado, sugar, condensed milk, yogurt, coconut milk, ice cubes</i>	
<b>Lassi Erdbeere</b> <sup>d</sup>	6,00€
Frische Erdbeere, Joghurt, Kokosmilch, Kondensmilch, Eiswürfel <i>Fresh strawberry, yogurt, coconut milk, condensed milk, ice cubes</i>	
<b>Sua Chua Danh Da</b> <sup>10,d</sup>	6,00€
Joghurt, Kondensmilch, Kokosmilch, Kaffee, Eiswürfel <i>Yogurt, condensed milk, coconut milk, coffee, ice cubes</i>	

# HOMEMADE ICE TEA

	0,4l
<b>Lovely Raspberry</b> <sup>1</sup>	6,00€
<i>Himbeertee, Himbeersirup, Zitronensirup, Eiswürfel Raspberry tea, raspberry syrup, lemon syrup, ice cubes</i>	
<b>Zitronen Limetten</b> <sup>1,10</sup>	6,00€
<i>Erfr. schwarzer Tee mit Limettensirup, Eiswürfel, Zitronenscheibe Black tea with lime syrup, ice cubes, lemon slice</i>	
<b>Pfirsich Melisse</b> <sup>1,10</sup>	6,00€
<i>Erfrischender schwarzer Tee mit Pfirsich Sirup, Eiswürfel Black tea with peach syrup, ice cubes</i>	
<b>Tropical Passion</b> <sup>1,10</sup>	6,00€
<i>Erfrischender grüner Tee mit Passionfruitsirup, frische Passionfruit, Eiswürfel / Green tea with passion fruit syrup, fresh passion fruit, ice cubes</i>	
<b>Mango with Love</b> <sup>1,10</sup>	6,00€
<i>Erfrischender schwarzer Tee mit Mangosirup, Eiswürfel Black tea with mango syrup, ice cubes</i>	
<b>Lovely Strawberry</b> <sup>1</sup>	6,00€
<i>Erdbeertee, Erdbeersirup, Eiswürfel Strawberry tea, strawberry syrup, ice cubes</i>	
<b>Ice Tea Long Nhan</b>	6,00€
<i>Goji Beeren, Longan, getrockneter roter Apfel, blaue Scham- blume, Zuckersirup, Eiswürfel / Goji berries, longan, dried red apple, blue public flower, sugar syrup, ice cubes</i>	
<b>Ice Tea Duong Nhan</b>	6,00€
<i>Jasmin, Rose, Kamille, Zuckersirup, Eiswürfel Jasmine, rose, chamomile, sugar syrup, ice cubes</i>	
<b>Ice Tea Wassermelonen</b> <sup>1,10</sup>	6,00€
<i>Grüner Tee, Wassermelonensirup, Zuckerrirup, Eiswürfel Green tea, watermelon syrup, sugar syrup, ice cubes</i>	
<b>Ice Tea Matcha</b> <sup>10</sup>	6,00€
<i>Erfrischender grüner Tee, Matcha, Zuckersirup, Eiswürfel Green tea, matcha, sugar syrup, ice cubes</i>	



## GEEISTE LIMONADEN

### Holunder-Melissa Crushed Ice<sup>1</sup> 6,00€

Hausgemachte geeiste Limonade aus Holunder-Melissensirup / *Homemade iced lemonade made from elderberry-melissa syrup*

### Himbeer Crushed Ice<sup>1</sup> 6,00€

Hausgemachte geeiste Limonade aus Himbeersirup  
*Homemade iced lemonade made from raspberry syrup*

### Erdbeer Crushed Ice<sup>1</sup> 6,00€

Hausgemachte geeiste Limonade aus Erdbeersirup  
*Homemade iced lemonade made from strawberry syrup*

### Wassermelonen Crushed Ice<sup>1</sup> 6,00€

Hausg. geeiste Limonade aus Wassermelonensirup  
*Homemade iced lemonade made from water melon syrup*

## FRISCHE SÄFTE

Orange Juice 0,4l  
7,00€

Maracuja Juice 7,00€

## HOT DRINKS / TEA

	Tasse	gr. Kanne
	1 Per.	2 Per.

**Ingwer Tee** 4,00€ 7,00€

Frischer Ingwer, Limetten, Minze, Zitronengras,  
Orangen, Honig / *Fresh ginger, lime, mint, lemongrass, oranges, honey*

**Minze Tee** 4,00€ 7,00€

Frische Minze, Ingwer, Honig / *Fresh mint, ginger, honey*

**Blauer Schamblumen Tee** 4,00€ 7,00€

**Duong Nhan Tee** 4,00€ 7,00€

Teemischung aus verschiedenen Blüten  
*Tea blend of different flowers*

**Gao Lut Tee** 4,00€ 7,00€

Aus braunem Reis / *Made from brown rice*

**Tra Dao Cam Sa** 4,00€ 7,00€

Pfirsichtee, Orangen, Zitronengras  
*Peach tea, oranges, lemongrass*

**Jasmin Tee** 3,50€ 6,50€

**Grüner Tee**<sup>10</sup> *Green tea* 3,50€ 6,50€

**Kaffee Vietnam**<sup>10,d</sup> Tasse 5,00€

mit Kondensmilch / *with condensed milk*



## SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
<b>Cola</b> <sup>1,3,10</sup> / <b>Cola Light</b> <sup>1,3,9,11</sup>	2,50€	4,50€
<b>Fanta</b> <sup>1,3</sup> / <b>Sprite</b> <sup>3,9,11</sup>	2,50€	4,50€
<b>Spezi</b> <sup>1,3,10</sup>	2,50€	4,50€
<hr/>		
<b>Tonic</b> <sup>8</sup> / <b>Ginger Ale</b> <sup>1,3</sup>	2,50€	4,50€
<b>Bitter Lemon</b> <sup>3,8</sup>	2,50€	4,50€
<hr/>		
<b>Fruchtnektar</b>	2,50€	4,50€
<i>(auch als Schorle / also as a spritzer)</i>		
<i>Maracuja<sup>3</sup> / Mango / Banane<sup>3</sup> / Kirsche<sup>3</sup> / Kiba<sup>3</sup> / Rhabarber / Johannisbeere / Lychee<sup>3</sup> / Aloe Vera</i>		
<i>Passion fruit / mango / banana / cherry / kiba / rhubarb / currant / lychee / aloe vera</i>		
<hr/>		
<b>Saft</b> (auch als Schorle)	2,50€	4,50€
<i>Apfel / Orange / Ananas<sup>3</sup> Apple / orange / pineapple</i>		
<hr/>		
<b>Wasser still</b> oder <b>medium</b> <i>still or carbon dioxide</i>		
	0,2l	0,4l
	0,75l	
	2,50€	4,50€
	4,50€	5,50€



## APERITIF

<b>Aperol Spritz</b> mit Prosecco <sup>1,5,7,8</sup>	7,00€
<i>+ Klassisch: Wasser, frische Orange</i>	
<i>+ Orangensaft, frische Orange, Minze</i>	
<i>+ Bitter Lemon<sup>3,8</sup>, Limette, Minze</i>	
<i>+ Ginger Ale<sup>1,3</sup>, Limette, frische Orange</i>	
<i>+ Classic: water, fresh orange</i>	
<i>+ Orange juice, fresh orange, mint</i>	
<i>+ Bitter Lemon, lime, mint</i>	
<i>+ Ginger Ale, lime, fresh orange</i>	
<hr/>	
<b>Hugo</b> <sup>5</sup>	7,00€
<i>mit Prosecco, Blütensirup, Wasser, Limette, Minze</i>	
<i>with prosecco, flower syrup, water, lime, mint</i>	
<hr/>	
<b>Martini</b>	7,00€
<i>mit Prosecco<sup>5</sup>, Wasser, Limette, Minze</i>	
<i>with prosecco, water, lime, mint</i>	
<hr/>	
<b>Lillet</b> <sup>8</sup>	6,00€
<i>Tonic, Gurke, Limette / Tonic, cucumber, lime</i>	
<hr/>	
<b>Fruitage by Rodenbach</b>	6,00€
<i>Fruchtiger Aperitif mit Kirschen</i>	
<i>Fruity aperitif with cherries</i>	



# COCKTAILS

## Caipirinha

Cachaca, Limette, brauner Zucker  
*Cachaca, lime, brown sugar*

7,00€

## Gin Tonic<sup>8</sup>

Gin, Tonic, Limette, Minze  
*Gin, tonic, lime, mint*

7,00€

## Cuba Libre<sup>1,3,10</sup>

Weißer Rum, Cola, Limette, brauner Zucker  
*White rum, cola, lime, brown sugar*

8,00€

## Pina Colada<sup>1,3,d</sup>

Barcadi Superior, Kokossirup, Sahne, Ananassaft,  
Zitrusaft / *Bacardi superior, coconut syrup, cream, pineapple  
juice, lemon juice*

8,00€

## Gin Fizz

Gin, Zitrone, Zuckersirup, Wasser, Limette  
*Gin, lemon, sugar syrup, water, lime*

8,00€

## Sex on the Beach<sup>3</sup>

Vodka, Pfirsichlikör, Limette, Orangensaft,  
Ananassaft, Grenadine / *Vodka, peach liqueur, lime,  
orange juice, pineapple juice, grenadine*

8,00€

## Mai Tai<sup>1,3</sup>

Weißer und brauner Rum, Zitronensaft, Apricot  
Brandy, Mandelsirup, Ananassaft, Triple Sec  
*White and brown rum, lemon juice, apricot  
brandy, almond syrup, pineapple juice, triple sec*

9,00€

## Swimming Pool<sup>1,3</sup>

Vodka, Barcadi Superior, Kokossirup, Sahne,  
Orangensaft, Ananassaft, Blue Curacao  
*Vodka, Bacardi superior, coconut syrup, cream,  
Orange juice, pineapple juice, blue curacao*

8,00€

## Long Island Ice Tea<sup>1,3,10</sup>

Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Zitrusaft, Cola  
*Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, citrus juice, cola*

8,00€

## Tequila Sunrise<sup>1</sup>

Tequila, Grenadine, Orangensaft  
*Tequila, grenadine, orange juice*

8,00€

## Pink Mojito<sup>1</sup>

Barcadi Superior, Limettesirup, Minze, Himbeere,  
Zuckersirup, Wasser / *Bacardi superior, lime syrup, mint,  
raspberry, sugar syrup, water*

8,00€

## BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
<b>Warsteiner</b> Premium Pils <sup>i</sup>	3,50€	5,00€
<b>Radler</b> <sup>3,9,11,i</sup> / <b>Diesel</b> <sup>1,3,10,i</sup>	3,50€	5,00€
<b>Gaia Garden Bier</b>	3,50€	5,00€

## BIER AUS FLASCHE

	0,3l	0,5l
<b>Hefeweizen</b> <sup>i</sup>		4,50€
<b>Hefeweizen</b> alkoholfrei <sup>i</sup> <i>non alcoholic</i>		4,50€
<b>Oberbräu Hell</b>		4,50€
<b>König Ludwig</b> Weißbier Naturtrüb <sup>i</sup>		4,50€
<b>König Ludwig</b> Weißbier alkoholfrei <sup>i</sup>		4,50€
<b>Warsteiner</b>	3,50€	--
Naturradler alkoholfrei <i>non alcoholic</i>		
<b>Warsteiner</b>	3,50€	--
Herb alkoholfrei <i>non alcoholic</i>		
<b>Sai Gon</b>	4,00€	--
<b>Asahi</b>	4,00€	--
<b>Tiger</b>	4,00€	--
<b>Rothaus</b>	3,50€	--
<b>Heineken</b>	3,50€	--

## WEISSWEIN

	0,2l
<b>Weißburgunder</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
<b>Müller-Thurgau</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
<b>Rose</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
<b>Riesling</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
<b>Weinschorle</b> <sup>g</sup>	6,00€
<b>Sake</b> warm/kalt <sup>g</sup> <i>warm/cold</i>	6,00€

## ROTWEIN

	0,2l
<b>Dornfelder</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
<b>Spätburgunder</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
<b>Merlot</b> trocken <sup>g</sup> <i>dry</i>	6,00€
Wein-Flasche <i>wine bottle</i>	0,75l
<b>Riesling</b> <sup>g</sup>	22,00€
<b>Savignon Blanc</b> <sup>g</sup>	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

Gültig ab Mai 2024.

Bilder dienen nur zur Veranschaulichungen, können vom Speisen abweichen.

#### Allergenkennzeichnung von Lebensmittel

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