



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^m 5,00€
Mit Seetang, Lauchzwiebeln, Tofu / *With seaweed, spring onions, tofu*

2. **Ramen Suppe** Vegetarisch^a 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** Veganⁱ (5 Stk.) 6,00€
Garnelen Vegan Tempura, dazu Maracuja-Sauce / *Shrimp vegan tempura, with passion fruit sauce*

6. **Ga Rang Muoi** Veganⁱ 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^{h,m} (5 Stk.) 5,00€
Vegetarische Füllung, dazu Süß-Sauer-Sauce
Vegetarian filling, with sweet and sour sauce

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

9. **Gemüse Tempura** Veganⁱ 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^{h,i} 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 ^{h,i,m} 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 ^{1,2,f} 5,00€
 Seetangsalat mit Sesam / *Seaweed salad with sesame*

13. **Papaya Salat** Vegan ^{h,i} 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** ^{h,m} (2 Stk.) 5,50€
 Mix Salat, Reisnudeln, Gurke, dazu Erdnuss-Sauce, wahlweise:
Mix salad, rice noodles, cucumber, with peanut sauce, optionally:
 - Avocado
 - Tofu

16. **Shaolin Rolls** Vegan ^m (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 ^{f,i,3} (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 ^{i,3} (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 ^{k,i,f,1,3} 5,50€
Knusprige Süßkartoffeln, dazu Cocktail-Sauce
Crispy sweet potatoes with cocktail sauce

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

21. **Crispy Crisp Dumplings** Vegan ^{i,3} (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 ^{i,m,3} (4 Stk.) 4,50€
Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce
Steamed dumplings with vegetable filling and soy sauce

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

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

26. **Set Vor** Vegan ^{m,i,h,3} (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, vermischt 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 ^{f,h})
- Knusp. Hähnchen Vegan (mit Cocktail-Sauce ^{1,3,f})
Crispy Vegan chicken
- Barbarie Ente Vegan (mit Cocktail-Sauce ^{1,3,f})
Barbarian Duck Vegan



Nr. 35

14,50€

15,50€

15,50€

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Nr. 37



- 36. Little East** Vegan ^{m,i} 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 ^f oder Reisbandnudeln ^{h,i} / (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 ^f or flat rice noodles ^{h,i}
-
- 37. Seitan BBQ** Vegan ^{m,h,i} 13,00€
 Seitanspieße, Tofu, Hähnchen Vegan mit gebratenem fr. Gemüse, Pilze der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Erdnuss-Sauce, Mix Salat dazu Reis ^f oder Reisbandnudeln ^{h,i} / Seitan skewers, tofu, vegan chicken with fried fresh vegetables, seasonal mushrooms, snow peas, baby corn, peanut sauce, mixed salad with rice ^f or flat rice noodles ^{h,i}
-

- 38. Curry Dream** Vegan ^m (pikant) 13,00€
 mit Gemüse, Pilzen der Saison und Zuckerschoten, Curry-Kokos-Sauce, Babymais, Ananas, Süßkartoffeln, dazu Reis ^f oder Reisbandnudeln ^{h,i}, wahlweise:
with vegetables, seasonal mushrooms and snow peas, curry coconut sauce, baby corn, pineapple, sweet potatoes, with rice ^f or flat rice noodles ^{h,i}, optionally:
- Tofu ^m
 - Seitan ⁱ
 - Rind Vegan ⁱ beef vegan
-

- 39. Obdachloser Reis** Vegan ^{1,3,f,i,m} 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 ^{i,m,f}
- Gebratene Udonnudeln mit Pakchoi, Karotten, Pilzen der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Sojasprossen, Sesam und wahlweise:
Fried udon noodles with pak choi, carrots, seasonal mushrooms, sugar snap peas, baby corn, bean sprouts, sesame and optionally:
- knuspriges Hähnchen Vegan (mit Cocktail-Sauce ^{1,3}) 14,00€
crispy chicken vegan
 - Rind Vegan / beef vegan 14,00€
 - Barbarie Ente Vegan (mit Cocktail-Sauce ^{1,3}) 15,50€
barbarian duck vegan



Nr. 39

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

41. **Pho Xao** Vegan ^{m,i,e} 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 ^{1,3})
Chicken tempura vegan
- **Mix Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen Vegan**
Mix chicken, beef, shrimp vegan



Nr. 41

42. **Traditionelle Pho Suppe** Vegan ^{i,m} 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 ^{a,f,m,i} 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** ^m
- **Garnelen Vegan** ⁱ *shrimp vegan*

44. **Banh Bao Burger** Vegan ^{1,3,i} 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 ^{a,f,i,m,h} (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*



Food & Kultur





Vietnams





NACHTISCH / DESSERT

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



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

GETRÄNKE

HOMEMADE - NON ALKOHOLIC

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

HOMEMADE ICE TEA

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



GEEISTE LIMONADEN

Holunder-Melissa Crushed Ice ¹ 6,00€

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

Himbeer Crushed Ice ¹ 6,00€

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

Erdbeer Crushed Ice ¹ 6,00€

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

Wassermelonen Crushed Ice ¹ 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 1 Per.	gr. Kanne 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 ¹⁰ <i>Green tea</i>	3,50€	6,50€
--	-------	-------

Kaffee Vietnam ^{10,d}	Tasse	5,00€
---------------------------------------	-------	-------

mit Kondensmilch / *with condensed milk*



SOFTDRINKS

	0,2l	0,4l
Cola ^{1,3,10} / Cola Light ^{1,3,9,11}	2,50€	4,50€
Fanta ^{1,3} / Sprite ^{3,9,11}	2,50€	4,50€
Spezi ^{1,3,10}	2,50€	4,50€

Tonic ⁸ / Ginger Ale ^{1,3}	2,50€	4,50€
Bitter Lemon ^{3,8}	2,50€	4,50€

Fruchtnektar	2,50€	4,50€
(auch als Schorle / also as a spritzer)		
Maracuja ³ / Mango / Banane ³ / Kirsche ³ / Kiba ³ /		
Rhabarber / Johannisbeere / Lychee ³ / Aloe Vera		
Passion fruit / mango / banana / cherry / kiba /		
rhubarb / currant / lychee / aloe vera		

Saft (auch als Schorle)	2,50€	4,50€
Apfel / Orange / Ananas ³	Apple / orange / pineapple	

Wasser still oder medium	<i>still or carbon dioxide</i>	
	0,2l	0,4l
	0,75l	
	2,50€	4,50€
	5,50€	



APERITIF

Aperol Spritz mit Prosecco ^{1,5,7,8}	7,00€
+ Klassisch: Wasser, frische Orange	
+ Orangensaft, frische Orange, Minze	
+ Bitter Lemon ^{3,8} , Limette, Minze	
+ Ginger Ale ^{1,3} , Limette, frische Orange	
+ Classic: water, fresh orange	
+ Orange juice, fresh orange, mint	
+ Bitter Lemon, lime, mint	
+ Ginger Ale, lime, fresh orange	

Hugo ⁵	7,00€
mit Prosecco, Blütensirup, Wasser, Limette, Minze	
with prosecco, flower syrup, water, lime, mint	

Martini	7,00€
mit Prosecco ⁵ , Wasser, Limette, Minze	
with prosecco, water, lime, mint	

Lillet ⁸	6,00€
Tonic, Gurke, Limette / Tonic, cucumber, lime	

Fruitage by Rodenbach	6,00€
Fruchtiger Aperitif mit Kirschen	
Fruity aperitif with cherries	



COCKTAILS

Caipirinha

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

7,00€

Gin Tonic⁸

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

7,00€

Cuba Libre^{1,3,10}

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

8,00€

Pina Colada^{1,3,d}

Barcardi Superior, Kokossirup, Sahne, Ananassaft,
Zitrussaft / *Bacardi superior, coconut syrup, cream, pineapple
juice, lemon juice*

8,00€

Gin Fizz

Gin, Zitronen, Zuckersirup, Wasser, Limette
Gin, lemon, sugar syrup, water, lime

8,00€

Sex on the Beach³

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

8,00€

Mai Tai^{1,3}

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^{1,3}

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

8,00€

Long Island Ice Tea^{1,3,10}

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

8,00€

Tequila Sunrise¹

Tequila, Grenadine, Orangensaft
Tequila, grenadine, orange juice

8,00€

Pink Mojito¹

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

8,00€

BIER VOM FASS

	0,3l	0,5l
Warsteiner Premium Pils ⁱ	3,50€	5,00€
Radler ^{3,9,11,i} / Diesel ^{1,3,10,i}	3,50€	5,00€
Gaia Garden Bier	3,50€	5,00€

BIER AUS FLASCHE

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

WEISSWEIN

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

ROTWEIN

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