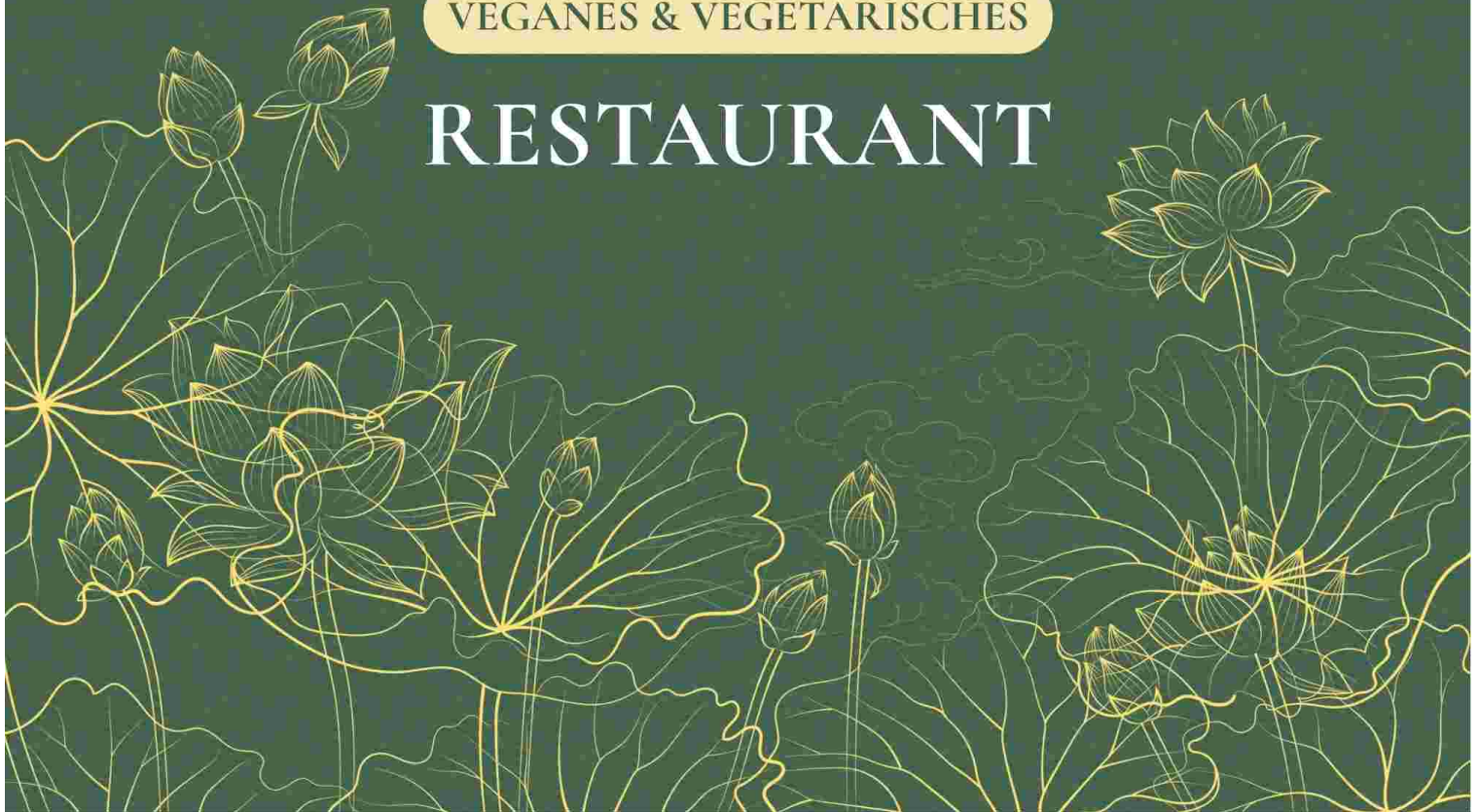




VEGANES & VEGETARISCHES

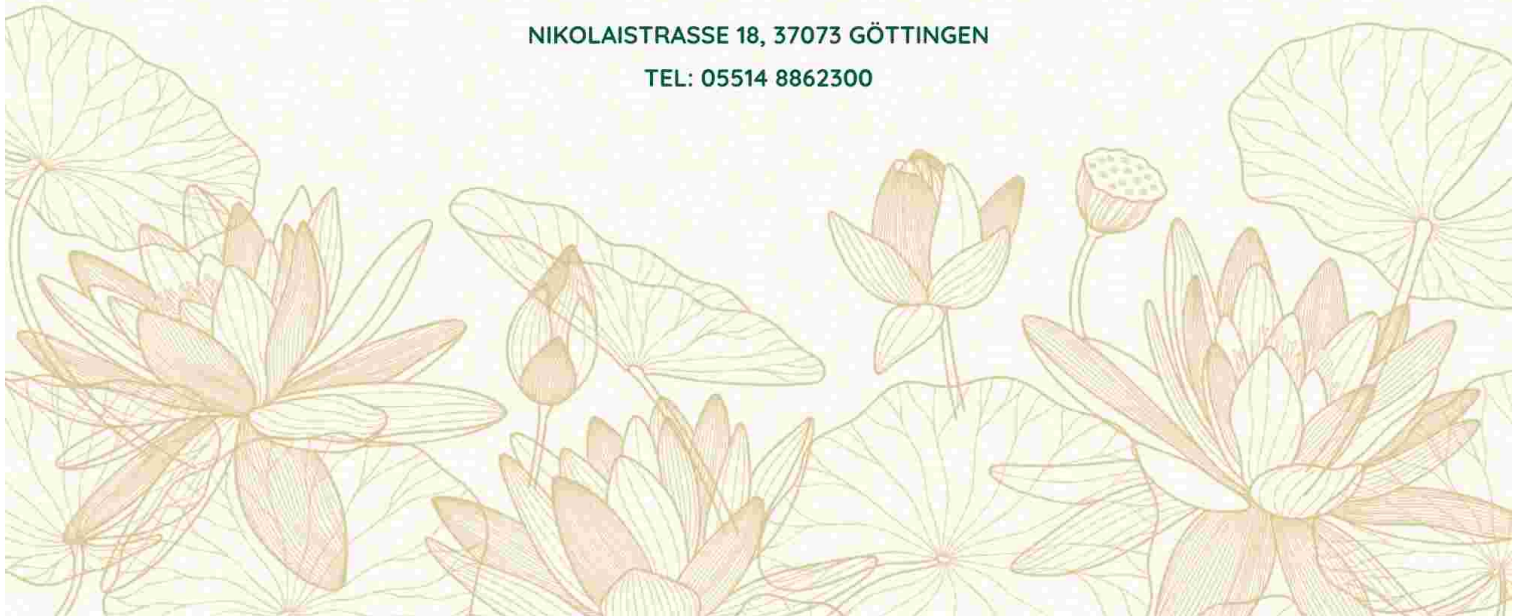
RESTAURANT



WELCOME TO GAIA GARDEN

NIKOLAISTRASSE 18, 37073 GÖTTINGEN

TEL: 05514 8862300



Erleben Sie im Gaia Garden eine kulinarische Reise, in der pflanzliche Vielfalt, Achtsamkeit und moderne asiatische Küche in vollkommener Harmonie zusammenfinden.

Experience a culinary journey at Gaia Garden, where plant-based diversity, mindfulness, and modern Asian flavors come together in perfect harmony.

**WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN WUNDERBAREN AUFENTHALT IM GAIA GARDEN.
FÜR ALLERGENÜBERSICHT FRAGEN SIE BITTE DAS PERSONAL!**

WE WISH YOU A WONDERFUL STAY AT THE GAIA GARDEN.
FOR ALLERGEN INFORMATION, PLEASE ASK A MEMBER OF STAFF!

GAIA GARDEN SPEISEN



VORSPEISEN | STARTERS

- 1 **MISO SUPPE** ^{m,f} € 5,90
Mit Seetang, Lauchzwiebeln, Tofu (with seaweed, spring onions, tofu)
- 2 **RAMEN SUPPE** ^f € 6,50
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** € 5,90
Kräuterseitlinge, Enoki, Champignons, Pak Choi, Austernpilz, Babymais, Zuckerschoten, Lauchzwiebeln (king oyster mushrooms, enoki, pak choy, mushrooms, oyster mushrooms, baby corn, sugar snap peas, spring onions)
- 4 **SÜSSKARTOFFELN SUPPE** ^m € 6,50
Süßkartoffeln, Kokos-soya Milch (sweet potato, coconut-soy milk)
- 5 **CRUNCHY PRAWN (5 STK.)** ^{i,m} € 6,50
Tempura Garnelen Vegan dazu hausgemachte Maracuja-Sauce (tempura Shrimp vegan, with homemade passion fruit sauce)
- 6 **GA RANG MUOI** ⁱ € 6,00
Frittierte Kräuterseitling mit Salz, Zitronenblätter, Zitronengras dazu hausgemachte Maracuja-Sauce (fried herb mushroom with salt, lemon leaves, lemongrass, with homemade passion fruit sauce)
- 7 **MINI-FRÜHLINGSROLLEN (5 STK.)** ^{m,i,f} € 5,50
Knusprig frittierte Mini Frühlingsrollen mit vegane Füllung dazu hausgemachte Süß-Sauer-Sauce (crispy fried mini spring rolls with vegan filling, served with homemade sweet and sour sauce)
- 8 **TINTENFISCH PARTY** ⁱ € 6,50
Tempura Kräuterseitling dazu hausgemachte Maracuja-Sauce (tempura king oyster mushroom, with homemade passion fruit sauce)
- 9 **GEMÜSE TEMPURA** ⁱ € 5,90
Verschiedenes Gemüse und Pilze im knusprigen Tempurateig dazu hausgemachte Süß-Sauer-Sauce (various vegetables and mushrooms in crispy tempura batter, served with homemade sweet and sour sauce)
- 10 **MANGO SALAT** ^{h,i} € 6,90
Mango, Koriander, Gurken, Karotten, Erdnüssen, gerösteten Zwiebeln dazu hausgemachte Mango-Sauce (mango, coriander, cucumber, carrots, peanuts, roasted onions and homemade mango sauce)

Nr. 10



- 11 **RUCOLA SALAT** ^{h,i,m} € 6,50
Mix Salat, Rucola, Mais, Sojasprossen, geröstete Zwiebeln, Erdnüsse, Tofu, dazu vegane Fischsauce
 (mix salad, rocket, corn, bean sprouts, roasted onions, peanuts, tofu, vegan fish sauce)
- 12 **WAKAME SALAT** ^{1,2,f} € 6,00
Seetangsalat mit Sesam (seaweed salad with sesame)
- 13 **PAPAYA SALAT** ^{h,i} € 6,90
Papayasalat mit Babytomaten, Karotten, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln in Tamarinde-Sauce (papaya salad with baby tomatoes, carrots, mint, coriander, peanuts, fried onions in tamarind sauce)
- 14 **KIMCHI SALAT** (Scharf/Spicy) € 6,50
Hausgemachter fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art
 (homemade fermented Chinese cabbage Korean style)
- 15 **VEGAN ROLLS (2 STK.)** ^{f,h,m} € 5,90
Mix Salat, Reisnudeln, Gurken, Sesam, hausgemachte Erdnuss-Sauce; wahlweise Avocado/Tofu
 (mix salad, rice noodles, cucumber, sesame, homemade peanut sauce; optionally avocado or tofu)
- 16 **NEM CHAY (2 STK.)** ^m € 5,90
Mungbohnen, Taro, frischer Mais, Tofu, Glasnudeln, Morcheln, Karotten, Süßkartoffeln, Shiitake, dazu vegane hausgemachte Fischsauce (mung beans, taro, fresh corn, tofu, glass noodles, morels, carrots, sweet potatoes, shiitake, vegan fish sauce)
- 17 **GREEN HUG (3 STK.)** ^{f,i,3} € 5,90
Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Seitanhack, Glasnudeln, Sesam, dazu Soja-Sauce
 (baked dumplings filled with seitan mince, glass noodles, sesame, soy sauce)
- 18 **PAGODA TEIGTASCHEN (4 STK.)** ^{i,3} € 5,50
Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce
 (fried dumplings with vegetable filling, soy sauce)
- 19 **SÜSSKARTOFFEL POMMES** ^{i,f} € 5,90
Frittierte Süßkartoffeln, hausgemachte Cocktail-Sauce
 (fried sweet potatoes, homemade cocktail sauce)
- 20 **TOFU SPIEßE (2 STK.)** ^{m,h} € 5,50
Gegrillte Tofu-Spieße mit hausgemachter Erdnuss-Sauce (grilled tofu skewers with homemade peanut sauce)



- 21 **CRISPY HUG (5 STK.)**ⁱ € 5,90
 Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Süßkartoffelpaste, Chili-Dip
 (golden baked dumplings filled with sweet potato paste, chili dip)

- 22 **EDAMAME** € 5,90
 Gedämpfte Bohnen mit Meersalz (steamed beans with sea salt)

- 23 **GREEN DUMPLING (4 STK.)**^{i,m} € 5,50
 Gedämpfte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, dazu Soja-Sauce
 (steamed dumplings with vegetable filling, soy sauce)



- 24 **BAO BAO (1 STK.)**ⁱ € 4,50
 Frittierte Hefeklöße mit Gemüsefüllung, serviert mit hausgemachte
 Cocktail-Sauce (fried buns with vegetable filling, cocktail sauce)

- 25 **AUBERGINIKUM**^{m,i} € 5,50
 Gebratene Aubergine mit Knoblauch, Basilikum, Hoisin-Sauce
 (fried eggplant with garlic, basil, hoisin sauce)

- 26 **CRUNCHY OYSTER MUSHROOM**ⁱ € 6,00
 Frittierte Austernpilze im Teigmantel, Süß-Sauer-Sauce
 (fried oyster mushrooms in batter, sweet and sour sauce)

- 27 **JADE-GARNELEN (2 STK.)**^{m,i} € 6,50
 Knusprige vegane Garnelen im zarten Reisflocken-Mantel
 (crispy vegan shrimp coated in rice flakes)

- 28 **SET VOR (2 PERSONEN)**^{m,i,h} € 20,90
 Vegan Rolls mit Tofu (veganroll with tofu)
 Nem Chay (frühlingsroll vegan)
 Tintenfisch Party (squid party)
 Crispy Hug
 Rucola Salat (arugula salad)



HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

30 VEGAN POT ^{f,m,i}

€ 15,50

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



Nr. 30

31 RAINBOW BOWL (Lauwarm) ^{h,i,m}

€ 14,90

Reisbandnudeln serviert mit Seitanstreifen, Sojasprossen, Gurken, Mango und Karottenstreifen, Kräutern, Erdnüssen und gerösteten Zwiebeln, übergossen mit Spezial-Vinaigrette.
(flat rice noodles with seitan strips, bean sprouts, cucumber, mango and carrot strips, herbs, peanuts, roasted onions, special vinaigrette)

32 GOLDEN BEEF ^{f,i,m}

€ 15,50

Wok-geschwenktes Rinderfleisch Vegan mit Knoblauch, Sojasprossen, Gurken, frischen Mangostreifen Karotten, Basilikum, verfeinert in veganem Fisch-Limetten-Dressing, Sesam, dazu Reis.
(wok-fried vegan beef with garlic, bean sprouts, cucumber, mango strips, carrots, basil, vegan fish-lime dressing, sesame, rice)

33 BOWL OF JOY ^{f,i,m}

€ 15,50

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

34 SUNRISE SALAT ^{f,h,i,m}

€ 14,90

Gegrillte Tofuspieße mit Glasnudeln, Salat, Karotten, Babytomaten, Erdnüssen, Koriander und gerösteten Zwiebeln, vermengt mit süßlich-pikantem Limetten-Chili-Dressing.
(grilled tofu skewers on glass noodles, salad, carrots, baby tomatoes, peanuts, coriander, roasted onions, sweet-spicy lime-chili dressing)

35 GAIA GARDEN BOWL

€ 16,50

Edamame, Gurken, Paprika, Avocado, Babytomaten, Salat Mix, Wakame Salat, Oshinko, Mais, Soja-Sauce, Sesam dazu Reis
(Edamame, cucumbers, peppers, avocado, baby tomatoes, salad mix, wakame salad, oshinko, corn, soy sauce, sesame with rice)

Wahlweise (optional)

a. Tofu mit hausgemachte Erdnuss-Sauce (tofu with ^{f,h}homemade peanut sauce)

b. Knusp. Hähnchen Vegan mit hausgemachte Cocktail-Sauce ^{f,i,l}
(crispy vegan chicken with cocktail sauce)

c. Knusp. Ente Vegan mit hausgemachte Cocktail-Sauce ^{f,i,l}
(crispy duck vegan with cocktail sauce)



Nr. 35

Nr. 36



36

LITTLE EAST ^{f,i,m}

€ 15,90

Mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen, Knoblauch, Zuckerschoten, Babymais, Tofu, Seitan, Garnelen Vegan, Rind Vegan, dazu Reis ^f oder Reisbandnudeln ^h (various vegetables, mushrooms, bean sprouts, garlic, snow peas, baby corn, tofu, seitan, vegan shrimp, vegan beef; served with rice or flat rice noodles)

Nr. 37



37

SEITAN BBQ ^{f,h,i,m}

€ 16,50

Seitan, Tofu, Hähnchen Vegan mit verschiedenem Gemüse, Pilzen der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Erdnuss-Sauce, Mix Salat, dazu Reis oder Reisbandnudeln ^h (seitan skewers, tofu, vegan chicken with vegetables, mushrooms, snow peas, baby corn, peanut sauce, salad mix; with rice or flat rice noodles)

Nr. 38



38

CURRY DREAM ^{f,m} (Pikant)

€ 15,50

Gemüse, Pilze und Zuckerschoten, Curry-Kokos-Sauce, Babymais, Ananas, Süßkartoffeln, dazu Reis ^f oder Reisbandnudeln ^h (vegetables, mushrooms, snow peas, curry coconut sauce, baby corn, pineapple, sweet potatoes; served with rice or flat rice noodles)

Wahlweise (optional)

a. Tofu (tofu) ^m

b. Seitan (seitan) ⁱ

c. Rind Vegan (vegan beef) ⁱ

Nr. 39



39

OBDACHLOSER REIS ^{f,i,m}

€ 15,90

Kimchi Salat, Tofu und gebackener Schweinebauch Vegan mit Tomatensauce, knuspriges Hähnchen Vegan, Mix Salat, vegane Brühe mit Lauchzwiebeln und Koriander, dazu Reis (kimchi salad, tofu and baked vegan pork belly with tomato sauce, crispy vegan chicken, mixed salad, vegan broth with spring onions and coriander, rice)

Nr. 40



40

UDON VEGGIE ^{i,m,f}

€ 15,90

Gebratene Udonnudeln mit Pakchoi, Karotten, Pilzen der Saison, Zuckerschoten, Babymais, Sojasprossen, Sesam (fried udon noodles with pak choy, carrots, mushrooms, snow peas, baby corn, bean sprouts, sesame)

Wahlweise (optional)

a. Knuspr. Hähnchen Vegan mit Cocktail-Sauce

(crispy chicken vegan with cocktail sauce)

b. Rind Vegan (vegan beef) ⁱ

c. Knuspr. Ente Vegan mit Cocktail-Sauce ⁱ

(crispy duck vegan with cocktail sauce)

d. Tofu

- 41 **PHO XAO** ^{i,m,e} € 15,90
 Gebratene Reisbandnudeln, Pakchoi, Karotten, Pilze, Sellerie, Sojasprossen, Zuckerschoten, Babymais, geröstete Zwiebeln (fried flat rice noodles, pak choy, carrots, mushrooms, celery, bean sprouts, snow peas, baby corn, roasted onions)
 Wahlweise (optional)
 a. Knuspr. Hähnchen Vegan mit Cocktail-Sauceⁱ (crispy chicken vegan with cocktail sauce)
 b. Mix Hähnchen, Rindfleisch, Garnelen Vegan (mix chicken, beef, shrimp vegan)
 c. Knuspr. Ente Vegan mit Cocktail-Sauceⁱ (crispy duck vegan with cocktail sauce)
- 42 **TRADITIONELLE PHO SUPPE** ^{i,m} € 15,50
 Vollkornreisnudeln mit veganer Brühe, Hähnchen Vegan, Tofu, Champignons, Zuckerschoten, Babymais, Pakchoi, Lauchzwiebeln, Koriander, Pfeffer (wholemeal rice noodles with vegan broth, vegan chicken, tofu, mushrooms, snow peas, baby corn, pak choy, spring onions, coriander, pepper)
- 43 **TANTANMEN** (Vegetarisch) ^{a,f,m,i} € 15,50
 Vegane Brühe mit Ramennudeln, Misopaste, Sesam, Sojasprossen, Pakchoi, Mais, Ei, Bambus, Seetang, Lauchzwiebeln, Zuckerschoten (vegan broth with ramen noodles, miso paste, sesame, bean sprouts, pak choy, corn, egg, bamboo, seaweed, spring onions, snow peas)
 Wahlweise (optional)
 a. Tofu
 b. Garnelen Vegan (shrimp vegan)
 c. Rind Vegan (beef vegan)
- 44 **BAO BUNS** ^{i,l,m} € 14,90
 Gedämpftes Brot mit Mango, Karotten, Mix Salat, Süßkartoffel-Pommes, Cocktail-Sauce (steamed buns with mango, carrots, salad mix, sweet potato fries, cocktail sauce)
 Wahlweise (optional)
 a. Ente Vegan (duck vegan)
 b. Knuspr. Hähnchen Vegan (crispy chicken vegan)
- 45 **TOMYUM SOUP** (Leicht Scharf) ^{e,f,i,l,m} € 15,50
 Reisnudeln mit aromatischer Tomyum-Suppe, Tofu, Pakchoi, Cherrytomaten, Pilzen, Frühlingszwiebeln, Koriander, Dill (rice noodles with aromatic tomyum soup, tofu, pak choy, cherry tomatoes, mushrooms, spring onions, coriander, dill)
- 46 **SET HAUPT VEGETARISCH (2 PERSONEN)** ^{f,i,m,h} € 35,90
 Mangosalat mit Tofu (mango salad with tofu)
 Little East
 Karamellisierte Tofu & Seitan geschmort (caramelized tofu & stewed seitan)
 Tofu Spieße (2 Stk.)
 dazu Reis (rice)



Nr. 42

NACHTISCH / DESSERT

- 50 **SESAMBÄLLCHEN** ^{f,i}
(sesame balls) € 5,00
- 51 **SUA CHUA – NEP CAM** ^d
Süßer Klebreis mit Kokosmilch, Joghurt und Kondensmilch
(sweet sticky rice with coconut milk, yogurt and condensed milk) € 6,00
- 52 **MANGO KOKOS PANNACOTTA** € 6,00
- 53 **BANH CA** (Vegetarisch) ^{a,i}
Kuchengebäck gefüllt mit roter Bohnenpaste
(cake pastries filled with red bean paste) € 5,00
- 54 **MOCHI EIS CREAM** (Vegetarisch) ^d € 6,90



GAIA GARDEN
GETRÄNKE



HOMEMADE – NON ALKOHOLIC

CHANH DA ^{1,2,3}

€ 6,00

Frische Limetten, Minze, Ginger Ale, Mangosirup, Eiswürfel
(fresh limes, mint, ginger ale, mango syrup, ice cubes)

TRA XANH DA

€ 6,00

Frische Limetten, Zucker, Kumquat, grüner Tee, Eiswürfel
(fresh limes, sugar, kumquat, green tea, ice cubes)

RAU MUI ^{1,2,3}

€ 6,00

Frischer Koriander und Ingwer, Zucker, Ginger Ale, Eiswürfel
(fresh coriander, ginger, sugar, ginger ale, ice cubes)

BAC HA ^{1,2,3}

€ 6,00

Minzesirup, Limettensaft, Mineralwasser, Zucker, Eiswürfel
(mint syrup, lime juice, mineral water, sugar, ice cubes)

HIMBEER FLOWER ^{1,2,3}

€ 6,00

Frische Himbeeren, Zucker, Ginger Ale, Lycheenektar, Eiswürfel
(fresh raspberries, sugar, ginger ale, lychee nectar, ice cubes)

MANGO LASSI ^d

€ 6,00

Mangopuree, Kondensmilch, Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel
(mango pulp, condensed milk, yogurt, coconut milk, ice cubes)

AVOCADO LASSI ^d

€ 6,00

Frische Avocado, Zucker, Kondensmilch, Joghurt, Kokosmilch, Eiswürfel
(fresh avocado, sugar, condensed milk, yogurt, coconut milk, ice cubes)

ERDBEER LASSI ^d

€ 6,00

Erdbeere purre, Joghurt, Kokosmilch, Kondensmilch, Eiswürfel
(strawberry purée, yogurt, coconut milk, condensed milk, ice cubes)



HOMEMADE ICE TEA

LOVELY RASPBERRY ^{1,2,3}

€ 6,00

Frische Himbeere, Himbeersirup, Zitronensirup, Eiswürfel, Raspberry Tee
(raspberry tea with fresh raspberry, raspberry syrup, lemon syrup, ice cubes)

ZITRONEN LIMETTEN ^{1,2,3}

€ 6,00

Schwarzer Tee mit Limettensirup, Eiswürfel, Zitronenscheibe
(black tea with lime syrup, ice cubes, lemon slice)

PFIRSICH MELISSE ^{1,2,3}

€ 6,00

Erfrischender schwarzer Tee mit Pfirsich-Sirup, Eiswürfel (black tea with peach syrup, ice cubes)

TROPICAL PASSION ^{1,2,3}

€ 6,00

Grüner Tee mit Passionsfruchtsirup, frische Passionsfrucht, Eiswürfel
(green tea with passionfruit syrup, fresh passionfruit, ice cubes)

MANGO WITH LOVE ^{1,2,3}

€ 6,00

Erfrischender schwarzer Tee mit Mangosirup, Eiswürfel (black tea with mango syrup, ice cubes)

LOVELY STRAWBERRY ^{1,2,3}

€ 6,00

Erdbeertee, Erdbeersirup, Eiswürfel (strawberry tea, strawberry syrup, ice cubes)

ICE TEA LONG NHAN

€ 6,00

Goji Beeren, Longan, Jujube-Datteln, blaue Schamblume, Zuckersirup, Eiswürfel
(goji berries, longan, jujube dates, butterfly pea flower, sugar syrup, ice cubes)

ICE TEA DUONG NHAN

€ 6,00

Jasmin, Rose, Kamille, Zuckersirup, Eiswürfel
(jasmine, rose, chamomile, sugar syrup, ice cubes)

ICE TEA WASSERMELONEN ^{1,2,3}

€ 6,00

Grüner Tee, Wassermelonensirup, Zuckersirup, Eiswürfel
(green tea, watermelon syrup, sugar syrup, ice cubes)

ICE TEA MATCHA

€ 6,00

Grüner Tee, Matcha, Zuckersirup, Eiswürfel
(green tea, matcha, sugar syrup, ice cubes)

MATCHA GARDEN ^d

€ 6,00

Matcha, Hafermilch, Kondensmilch, Kokosmilch, Eiswürfel
(matcha, oat milk, condensed milk, coconut milk, ice cubes)

CRUSHED ICE LIMONADEN

HOLUNDER-MELISSA ^{1,2,3}

€ 6,00

Hausgemachte geeiste Limonade aus Holunder-Melissensirup, Zitronensaft
(homemade iced lemonade with elderberry-melissa syrup, lemon juice)

RASPBERRY CRUSHED ICE ^{1,2,3}

€ 6,00

Hausgemachte geeiste Limonade aus Himbeersirup, Zitronensaft
(homemade iced lemonade with raspberry syrup, lemon juice)

STRAWBERRY CRUSHED ICE ^{1,2,3}

€ 6,00

Hausgemachte geeiste Limonade aus Erdbeersirup, Zitronensaft
(homemade iced lemonade with strawberry syrup, lemon juice)

WATER MELON CRUSHED ICE ^{1,2,3}

€ 6,00

Hausgemachte geeiste Limonade aus Wassermelonensirup
(homemade iced lemonade with watermelon syrup)

MINT CRUSHED ICE ^{1,2,3}

€ 6,00

Hausgemachte geeiste Limonade aus Minzesirup, Zitronensaft
(homemade iced lemonade with mint syrup and lemon juice)



HOT DRINKS & TEA

1 TASSE FÜR 1 PERSON € 4,50
1 KANNE TEE FÜR 2 PERSONEN € 7,50

INGWER TEE

Frischer Ingwer, Limettenscheiben, Minze, Zitronengras, Orangenscheiben, dazu Honig
(fresh ginger, lime, mint, lemongrass, orange, honey)

MINZE TEE

Frische Minze, Ingwer, Honig (fresh mint, ginger, honey)

BLAUER SCHAMBLUMEN TEE

Jujube-Datteln, versch.Blüten, Vollkornreis, schwarze Bohnen
(jujube dates, mixed flowers, whole-grain rice, black beans)

DUONG NHAN TEE

Goji Beeren, Longan, Jujube-Datteln, versch. Blüten (goji berries, longan, jujube dates, mixed flowers)

GAO LUT TEE

Vollkornreis und versch. Blüten (brown rice and mixed flowers)

TRA DAO CAM SA

Pfirsichtee, Orangenscheiben, Zitronengras (peach tea, orange slices, lemongrass)

JASMIN TEE

GRÜNER TEE

(green tea)



KAFFEE

VIETNAMESE EIS COFFEE	€ 4,90
VIETNAMESE COFFEE	€ 4,50
Mit Kondensmilch (with condensed milk)	
CAPPUCINO	€ 4,50
LATTE MACCHIATO	€ 4,90
ESPRESSO	€ 3,20
DOPPELTE ESPRESSO	€ 4,80
KAFFEE/MILCH KAFFEE	€ 4,50

SOFTDRINKS

	0,2L
COLA ^{1,10}	€ 2,90
COLA LIGHT ^{1,9,10,11}	€ 2,90
FANTA ^{1,2,3}	€ 2,90
SPRITE ^{2,3}	€ 2,90
SPEZI ^{1,2,3,10}	€ 2,90
TONIC ^{2,8}	€ 2,90
GINGER ALE ^{1,2}	€ 2,90
BITTER LEMON ^{2,8}	€ 2,90

WASSER FLASCHE

	0,25L	0,75L
WASSER STILL	€ 2,90	€ 7,50
WASSER SPRUDEL	€ 2,90	€ 7,50

SAFT^{2,3}

	0,2L	0,4L
ORANGEN (orange)	€ 2,90	€ 4,50
APFEL (apple)	€ 2,90	€ 4,50
ANNANAS (pineapple)	€ 2,90	€ 4,50
MARACUJA (passion fruit)	€ 2,90	€ 4,50
MANGO (mango)	€ 2,90	€ 4,50
BANANE (banana)	€ 2,90	€ 4,50
KIRSCH (cherry)	€ 2,90	€ 4,50
KIBA (cherry & banana juice)	€ 2,90	€ 4,50
RHABARBER (rhubarb)	€ 2,90	€ 4,50
JOHANNISBEERE (currant)	€ 2,90	€ 4,50
LYCHEE	€ 2,90	€ 4,50
ALOE VERA	€ 2,90	€ 4,50



APERITIF

APEROL SPRITZ MIT PROSECCO

€ 7,00

Klassisch: Wasser, frische Orange (classic: water, fresh orange)

Ginger Ale, Limette, Orange (ginger ale, lime, orange) ^{1,3}

HUGO

€ 7,00

Prosecco, Holundersirup, Wasser, Limette, Minze

(prosecco, elderflower syrup, water, lime, mint)

MARTINI

€ 7,00

Prosecco, Wasser, Limette, Minze

(prosecco, water, lime, mint)

LILLET 8

€ 6,00

Tonic, Gurke, Limette (tonic, cucumber, lime)

SAKE (WARM/KALT)

€ 5,90



COCKTAIL

CAIPIRINHA € 7,00

Cachaca, Limette, brauner Zucker (cachaca, lime, brown sugar)

CUBA LIBRE € 8,00

Weißer Rum, Cola, Limette, brauner Zucker (white rum, cola, lime, brown sugar)

GIN FIZZ € 8,00

Gin, Zitrone, Zuckersirup, Wasser, Limette (gin, lemon, sugar syrup, water, lime)

MAI TAI € 9,00

Weißer & brauner Rum, Limettensaft, Apricot Brandy, Mandelsirup, Ananassaft, Triple Sec
(white & brown rum, lime juice, apricot brandy, almond syrup, pineapple juice, triple sec)

LONG ISLAND ICE TEA € 8,00

Vodka, Rum, Gin, Tequila, Triple Sec, Limettensaft, Cola
(vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime juice, cola)

PINK MOJITO € 8,00

Bacardi Superior, Limettensirup, Minze, Himbeere, brauner Zucker, Sprudelwasser
(bacardi superior, lime syrup, mint, raspberry, brown sugar, sparkling water)

GIN TONIC € 7,00

Gin, Tonic, Limette, Minze (gin, tonic, lime, mint)

SEX ON THE BEACH € 8,00

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Ananassaft, Grenadine
(vodka, peach liqueur, orange juice, pineapple juice, grenadine)

SWIMMING POOL € 8,00

Vodka, Bacardi Superior, Kokossirup, Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Blue Curacao
(vodka, bacardi superior, coconut syrup, cream, orange juice, pineapple juice, blue curacao)

TEQUILA SUNRISE € 8,00

Tequila, Grenadine, Orangensaft (tequila, grenadine, orange juice)

BIER VOM FASS

	0,3L	0,5L
WARSTEINER PILSENER	€ 3,90	€ 5,00
RADLER ^{i,2,3}	€ 3,90	€ 5,00
DIESEL ^{i,1,10}	€ 3,90	€ 5,00
WARSTEINER BREWERS GOLD (KELLERBIER)	€ 3,90	€ 5,00

BIER AUS FLASCHE

OBERBRÄU HELL	€ 4,50
ERDINGER WEIßBIER	€ 5,00
ERDINGER WEIßBIER ALKOHOLFREI	€ 5,00
WARSTEINER HERB ALKOHOLFREI	€ 3,50
SAI GON BIER	€ 4,00

WEIN

	GLAS	FLASCHE
WEIßWEIN		
WEIßER BURGUNDER (Trocken)	€ 5,90	€ 23,00
RIESLING (Halbtrocken)	€ 5,90	€ 23,00
GRAUER BURGUNDER (Trocken)	€ 5,90	€ 23,00
ROTWEIN		
DORNFELDER (Trocken)	€ 5,90	€ 23,00
DORNFELDER (Halbtrocken)	€ 5,90	€ 23,00
ROSÉWEIN		
PORTUGIESER WEIßHERBST (Halbtrocken)	€ 5,90	€ 23,00
WEINSCHORLE	€ 5,90	

GUTEN APPETIT!

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1. mit Farbstoff (with coloring) | 2. Konservierungsstoff, konserviert (Nitritpökelsalz) (preservative, preserved (nitrite curing salt)) | 3. Antioxidationsmittel (antioxidant) | 4. Geschmacksverstärker (flavor enhancer)
5. Geschwefelt (sulfured) | 6. Geschwärzt (blackened) | 7. Gewachst (waxed) | 8. Chininhaltig (contains quinine)
9. mit Süßungsmitteln (with sweeteners) | 10. Koffeinhaltig (contains caffeine) | 11. enthält Phenylalanin (contains phenylalanine) | 12. Zuckeraustauschstoffe – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken (contains sugar substitutes – excessive consumption may have a laxative effect) | 13. mit Taurin (with taurine)

ALLERGENE / ALLERGEN LABELING

a. Eier (eggs) | b. Fisch (fish) | c. Krebstiere (crustaceans) | d. Milch/Laktose (milk/lactose) | e. Sellerie (celery) f. Sesamsamen (sesame seeds) | g. Schwefeldioxid und Sulfite (sulfur dioxide and sulfites) | h. Erdnüsse (peanuts) | i. Getreide – Gluten (cereals – gluten) | j. Lupine (lupin) | k. Schalenfrüchte – Nüsse (tree nuts)
l. Senf (mustard) | m. Sojabohnen (soybeans) | n. Weichtiere (mollusks)



NIKOLAISTRASSE 18, 37073 GÖTTINGEN

TEL: 05514 8862300

Gaia
garden

