



Vin Garden

MENU



01. SOMMERROLLEN^{a,e,f} (2 Stück) 5.90 €

Sommerrollen mit Ei, Reismudeln, Salat, Kräutern, dazu Erdnusssoße & wahlweise mit:

summer rolls with egg, rice noodles, salad, herbs & peanut sauce, optional with:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| a) GARNELEN^b | a) SHRIMPS^b |
| b) HÜHNERFLEISCH | b) CHICKEN |
| c) ENTE | c) DUCK |



2. SPRING ROLLS^{b,d,e} (2 Stück) 6.90 €

Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Hackfleisch, Garnelen, Krebsfleisch, Morcheln, dazu Süß-Sauer-Soße

spring rolls filled with glass noodles, minced meat, shrimps, crab meat, morels, sweet & sour sauce

3. DUCK ROLLS^{a,g,l,f} (2 Stück) 6.90 €

Chinesische Pfannkuchen mit knuspriger Ente, Gurken, Frühlingszwiebeln & Hoisinsoße

fried duck wrapped in chinese pancakes, cucumber, hoisin sauce & green onions



4. SHRIMP HAKAO^{a,b,g} (4 Stück) 5.90 €

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelenfüllung, dazu Sojasoße

steamed dumplings filled with shrimps & soy sauce

5. BBQ DUMPLING^{a,b,g} (4 Stück) 7.90 €

Gedämpfte Teigtaschen mit BBQ-Fleischfüllung, dazu Sojasoße

steamed dumplings filled with BBQ meat & soy sauce





7. PLATTER FOR 1 ^{a,b,g,l} 10.90 €

Eine gedämpfte Mischung aus 2 Stk. Vegan Dumpling, 2 Stk. Schrimp Hacao, 2 Stk. BBQ Dumpling, dazu Sojasoße

a steamed combination of 2 vegan dumplings, 2 shrimp hacao, 2 BBQ dumpling & soy sauce

8. PLATTER FOR 2 ^{a,b,g,l} 17.90 €

Eine gedämpfte Mischung aus 4 Stk. Vegan Dumpling, 4 Stk. Schrimp Hacao, 4 Stk. BBQ Dumpling, dazu Sojasoße

a steamed combination of 4 vegan dumplings, 4 shrimp hacao, 4 BBQ dumpling & soy sauce



9. CRUNCHY CHICKEN ^{a,e} 5.90 €

Panierte frittierte Hühnerfleischbites mit Mayonnaise

fried chicken bites with mayonnaise



10. SALMON TACOS ^{a,d,e,g,l} 11.90 €

Flambierte Lachsstückchen auf 2 knusprigen Tacos mit Hoisinsoße, Koriander & Zitronengras-Vinaigrette

2 crispy tacos with flambéed salmon, hoisin sauce, coriander & lemongrass vinaigrette

11. BANH XEO ^{a,g,l} 11.90 €

Vietnamesischer Pfannkuchen gefüllt mit Schweinenacken, Garnelen, Sojasprossen, Rucola, Shiso-Blätter, Kräuter & Soja-Dip

vietnamese crepes filled with pork, shrimps, soy sprouts, arugula, shiso leaves, herbs & soy dip

Vorspeisen

27. PHO SUPPE^d 12.90 €

Reisbandnudelsuppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Sternanis, Kardamom mit Frühlingszwiebeln, Kräutern & wahlweise mit:

rice noodle soup made from beef bone broth, cinnamon, star anise, cardamom with spring onions, herbs & optionally with:

- a) **RINDFLEISCH** chicken
- b) **HÜHNERFLEISCH** beef



28. PHO XAO^{a,d,g}

Gebratene Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Sojasprossen, Sellerie & Röstzwiebeln, wahlweise mit:

fried rice noodles with seasonal vegetables, bean sprouts, celery & fried onions, optionally with:

- a) **HÜHNERFLEISCH** chicken 11.90 €
- b) **KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH** crispy chicken 13.90 €
- c) **KNUSPRIGER ENTE** crispy duck 14.90 €
- d) **KNUSPRIGEN GARNELEN**^b crispy shrimps 14.90 €



29. UDON XAO^{a,d,g}

Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse, Sojasprossen, Sellerie & Röstzwiebeln, wahlweise mit:

fried udon noodles with seasonal vegetables, bean sprouts, celery & fried onions, optionally with:

- a) **HÜHNERFLEISCH** chicken 11.90 €
- b) **KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH** crispy chicken 13.90 €
- c) **KNUSPRIGER ENTE** crispy duck 14.90 €
- d) **KNUSPRIGEN GARNELEN**^b crispy shrimps 14.90 €

30. MI XAO ^{a,d,g}

Gebratene Eiernudeln mit saisonalem Gemüse, Lauchzwiebeln & Röstzwiebeln, wahlweise mit:

Fried egg noodles with seasonal vegetables, spring onions & fried onions, optionally with:

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| a) HÜHNERFLEISCH <i>chicken</i> | 11.90 € |
| b) KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH <i>crispy chicken</i> | 13.90 € |
| c) KNUSPRIGER ENTE <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| d) KNUSPRIGEN GARNELEN ^b <i>crispy shrimps</i> | 14.90 € |



31. PINEAPPLE & RICE ^{a,d,g,e}

Gebratener Reis mit Ei, Gemüse, Ananas & Röstzwiebeln, wahlweise mit:

Fried rice with egg, vegetables, pineapple & fried onions, optionally with:

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| a) HÜHNERFLEISCH <i>chicken</i> | 11.90 € |
| b) KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH <i>crispy chicken</i> | 13.90 € |
| c) KNUSPRIGER ENTE <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| d) KNUSPRIGEN GARNELEN ^b <i>crispy shrimps</i> | 14.90 € |



32. RAU XAO ^{a,d,g}

Reis mit gebratenem Gemüse, Sojasaße, Sellerie, Zitronengras, Chili & Sesam, wahlweise mit:

Rice with fried vegetables, soy sauce, celery, lemongrass, chili & sesame, optionally with:

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| a) HÜHNERFLEISCH <i>chicken</i> | 11.90 € |
| b) KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH <i>crispy chicken</i> | 13.90 € |
| c) KNUSPRIGER ENTE <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| d) KNUSPRIGEN GARNELEN ^b <i>crispy shrimps</i> | 14.90 € |



33. CITRUS GARDEN ^{d,g,j,l}

Reis mit scharf angebratenem Gemüse, Sellerie, Zitronengras, Chili & Sesam, wahlweise mit:

rice with fried vegetables, celery, lemongrass, chili & sesame, optionally with:

- a) **HÜHNERFLEISCH** **11.90 €**
- b) **RINDFLEISCH** **13.90 €**
- c) **GARNELEN** ^b **13.90 €**

34. BEEF & PAK CHOI ^{d,g} **13.90 €**

Scharf angebratenes Rindfleisch mit Pak Choi, Kaiserschoten, Kräuterseitlinge & Sojasoße, dazu Reis

Spicy seared beef with pak choy, snow peas, king oyster mushrooms, soy sauce & rice



35. SWEET POTATO & BEEF ^{d,g} **13.90 €**

1/2 flambierte Süßkartoffel serviert mit gebratenem Rindfleisch, Porree & Reis

1/2 flambéed sweet potato served with sautéed beef, leek & rice



36. VERMICELLI BOWL ^{a,d,g}

Reisnudel, Salat, Kräuter & Erdnüsse, verfeinert mit Fisch-Limetten-Soße, wahlweise mit:

rice noodle, salad, herbs & peanuts, refined with fish-lime sauce, optionally with:

- a) **HÜHNERFLEISCH** **11.90 €**
- b) **RINDFLEISCH** **13.90 €**

37. ROTES CURRY ^{a,d,g}

Hausgemachte Kokos-Curry-Soße mit
saisonaalem Gemüse & Reis, wahlweise mit:

*homemade coconut curry sauce with
seasonal vegetables & rice, optionally with:*

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| a) HÜHNERFLEISCH <i>chicken</i> | 11.90 € |
| b) KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH <i>crispy chicken</i> | 13.90 € |
| c) KNUSPRIGER ENTE <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| d) KNUSPRIGEN GARNELEN ^b <i>crispy shrimps</i> | 14.90 € |



38. SATE SOSSE ^{a,d,g}

Cremige Satesoße mit saisonalem Gemüse,
Kokosmilch & Reis, wahlweise mit:

*homemade sate sauce with seasonal
vegetables & rice, optionally with:*

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| a) HÜHNERFLEISCH <i>chicken</i> | 11.90 € |
| b) KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH <i>crispy chicken</i> | 13.90 € |
| c) KNUSPRIGER ENTE <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| d) KNUSPRIGEN GARNELEN ^b <i>crispy shrimps</i> | 14.90 € |



39. MANGOSOSSE ^{a,d,g}

Hausgemachte Kokos-Mango-Soße mit
saisonaalem Gemüse & Reis, wahlweise mit:

*homemade mango-coconut-sauce with
seasonal vegetables & rice, optionally with:*

- | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|
| a) HÜHNERFLEISCH <i>chicken</i> | 11.90 € |
| b) KNUSPRIGEN HÜHNERFLEISCH <i>crispy chicken</i> | 13.90 € |
| c) KNUSPRIGER ENTE <i>crispy duck</i> | 14.90 € |
| d) KNUSPRIGEN GARNELEN ^b <i>crispy shrimps</i> | 14.90 € |

Hauptgericht

40. VIN GARDEN'S SALMON ^{a,d,g,l} 17.90 €

Gegrillter Lachs auf Reis mit Teriyakisoße, Salat, Avocado, Sesam, wahlweise mit Reis **oder** Süßkartoffelpommes

*grilled salmon on rice with teriyaki sauce, salad, avocado, sesame, optionally with rice **or** sweet potato fries.*



41. SALMON ON GRILL ^{a,d,g,l} 15.90 €

Gegrillter Lachs auf Reis mit im Wok geschwenktem Gemüse, wahlweise mit Reis **oder** Süßkartoffelpommes

*grilled salmon on rice with teriyaki sauce, salad, avocado, sesame, optionally with rice **or** sweet potato fries*

42. BUN CHA ^d 13.90 €

Gerillter Schweinenacken auf Reismudeln, Salat, Kräutern, dazu Fisch-Limetten-Soße

grilled pork neck rice noodles, salad, herbs & fish lime sauce



43. BUN NEM CUA BE ^{b,d} 13.90 €

Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Krebsfleisch & Morcheln auf Reismudeln, Salat, Kräutern & Röstzwiebeln, dazu Fisch-Limetten-Soße

spring rolls filled with minced pork, shrimps, crab meat & morels on rice noodles, lettuce, herbs, fried onions & fish lime sauce



80. BANH RAN VUNG ^{g,f,l} **8.90 €**

Frittierte Sesam-Bällchen gefüllt mit Mungbohnenpaste, dazu Kokos-Dip

deep-fried sesame balls filled with mung bean paste, served with coconut dip

81. CHUOI DUA ^{g,f,l} **8.90 €**

Frittierte Klebreis-Rolle gefüllt mit Banane, Kokoscreme, Erdnüsse & Sesam

deep fried sticky rice roll filled with banana, coconut cream, peanuts & sesame

82. XOAI DUA ^{g,f,l} **5.90 €**

Frittierte Klebreis-Rolle gefüllt mit Mango, Kokos-Soße, Erdnüsse & Sesam

deep fried sticky rice roll filled with mango, coconut sauce, peanuts & sesame



EXTRAS

800. REIS <i>rice</i>	1.50 €
801. REISNUDELN <i>rice noodles</i>	1.50 €
802. UDONNUDELN ^a <i>udon noodles</i>	2.50 €
803. REISBANDNUDELN <i>flat rice noodles</i>	1.50 €
804. GEDÄMPFTES GEMÜSE ^{a,g} <i>steamed vegetables</i> Zucchini, Karotten, Paprika, Brokkoli, Pak Choi, Soja-Dip <i>zucchini, carrots, peppers, broccoli, pak choy, soy dip</i>	6 €
805. GEBRATENES GEMÜSE ^{a,g} <i>fried vegetables</i> Zucchini, Karotten, Paprika, Brokkoli, Pak Choi, Champignons, Sojasoße <i>zucchini, carrots, peppers, broccoli, pak choy, mushrooms, soy sauce</i>	6 €

Dessert

DRINKS MENU



SOFTDRINKS 0,2L

fritz cola ^{2,8,11}	3.50 €
fritz cola ^{2,6,7,8,11}	3.50 €
superzero	
fritz-spritz #BIO	3.50 €
Rhabarberschorle <i>rhubarb spritzer</i>	
FEVER TREE ²	3.50 €
GINGER ALE	
FEVER TREE ³	3.50 €
GINGER BEER	

SÄFTE 0,3L

VAIHINGER	4.50 €
Orangensaft/Schorle <i>orange juice/spritzer</i>	
VAIHINGER (naturtrüb)	
Apfelsaft/Schorle	4.50 €
<i>apple juice/spritzer</i>	
VAIHINGER	4.50 €
Ananassaft/Schorle <i>pineapple juice/spritzer</i>	
VAIHINGER	4.50 €
Guavensaft/Schorle <i>guave juice/spritzer</i>	
VAIHINGER	4.50 €
Maracujasaft/Schorle <i>passion fruit juice/spritzer</i>	
VAIHINGER	4.50 €
Litschisaft/Schorle <i>lychee juice/spritzer</i>	

WASSER

PUREZZA PREMIUM 0,3L	2.50 €
TAFELWASSER still/sparkling	
PUREZZA PREMIUM 0,75L	4.50 €
TAFELWASSER still/sparkling	

HEISS

INGWERTEE ¹¹	4 €
<i>ginger tea</i>	
JASMIN TEE mit Rosenblüten ¹⁰	4 €
<i>jasmin tea with rose petals</i>	
MINZ-INGWER-TEE ¹¹	4 €
<i>mint ginger tea</i>	
GRÜNTEE ¹⁰	3.50 €
<i>green tea</i>	
VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{10,11}	4 €
(Handfilter) mit Kondensmilch <i>vietnamese coffee with sweetened milk (drip coffee)</i>	

Getränke

BIER0,3L/0,5L

Tiger ¹⁴ **4/5.50 €**
FASSBIER/DRAFT BEER
Singapur

Erdinger **5.50 €**
HEFEWEIZEN ^{14,a}
Bayrisch

Erdinger **5.50 €**
HEFEWEIZEN ^a
alkoholfrei/alcohol free

Tiger & SPRITE **4/5.50 €**
ALSTER ¹⁴
Bier mit Sprite/beer with sprite

Rasthern 0,33L **4.50 €**
PILSENER
alkoholfrei/alcohol free
Hamburger Bauerei

WEIN

WEIBWEIN ^{6,14} 0,1L/0,2L/FI(btl.)

WEINSCHORLE (0,2L) **4.50 €**
spritzer

RIESLING **3.5/6/25 €**
Kesslering - Germany
trocken, frisch, mineralisch, fruchtig
dry, fresh, mineral, fruity

GRAUBURGUNDER **4/6.5/26 €**
Keth - Germany
trocken, würzig, gelbe Frucht
dry, spicy, yellow fruit

ROTWEIN ^{6,14} 0,1L/0,2L/FI(btl.)

TEMPRANILLO **4/6.5/24 €**
Finca Enguera - Spanien
trocken, milde rote Frucht,
ausgewogen / *dry, mild red fruit,*
balanced

MONASTRELL **4/6.5/24 €**
Ego Bodegas - Spanien
trocken, vollmundig, Waldfrucht
dry, full-bodied, forest fruit

ROSE ^{6,14} 0,1L/0,2L/FI(btl.)

ROSE **4/6.5/24 €**
Gen et Pierres/Südfrankreich
trocken, blumig, erfrischend
dry, flowery, refreshing

ALLE WEINE SIND BIO-ZERTIFIZIERT
ALL WINES ARE CERTIFIED ORGANIC

Getränke

HOMEMADE DRINKS

0,4L

PASSION ICED TEA ^{10,11} 6.50 €

Schwarztee, Passionsfrucht, Chiasamen, Passionsfruchtsirup, Limettensaft/*black tea, passion fruit, chia, passion fruit syrup, lime juice*

GINGER LIMO ⁶ 6.50 €

Hausgemachter Ingwersaft, frisch gespresster Limettensaft, Sodawasser/*homemade ginger juice, lime juice, soda water*

GREEN ICED TEA ^{10,11} 6.50 €

Grüntee, Apfelsaft, Minze, Holundersirup/*green tea, apple juice, mint, elderflower syrup*

CHANH DA ¹¹ 6.50 €

Frisch gepresster Limettensaft, Sodawasser, brauner Zucker/*lime juice, soda water, cane sugar*

LYCHEE LIMO 6.50 €

Sprite, Lycheesaft, Soda, Minze/*sprite, lychee juice, soda, mint*

MANGO SHAKE 0,3L ¹¹ 5.50 €

Sojamilch, Kokosmilch, Mangopüree/*soy milk, coconut milk, mango pureé*

MINT SHAKE 0,3L 5.50 €

Ananassaft, Kokosmilch, Minze/*pineapple juice, coconut milk, mint*



LONGDRINKS & COCKTAILS

0,4L

MOSCOW MULE ¹⁴ 10 €

Kokenkorva-Finnland 40% Fever-Tree Ginger Bier, Limettensaft, Gurke/*Kokenkorva-Finnland, ginger beer, lime juice, cucumber*

MOJITO ^{11,14} 10 €

Ron Guajira Cuba 40%, Sodawasser, Minze, Limetten, brauner Zucker/*Ron Guajira Cuba, soda, lime, cane sugar*

GIN TONIC ^{9,14} 10 €

Tanqueray 47,3%, Tonic Water, Limette/*Tanquery, tonic water, lime*

HEAVEN ^{11,14} 10 €

White Socks Gin 41,3%, Schwarztee, Limettensaft, Soda, Agavendicksaft/*White Socks Gin, black tea, lime juice, soda*

SKINNY BITCH ¹⁴ 9 €

Koskenkorva-Finnland 40%, Soda, Limettensaft/*Koskenkorva-Finnland, soda, lime juice*

APERETIVOS 0,3L

APEROL SPRITZ (11%) ¹⁴ 7 €

Aperol Aperitif, Prosecco, Soda, Orange

HUGO (11%) ^{11,14} 7 €

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, Minze, Limetten/*Prosecco, elder flower syrup, soda, mint, lime*

LILLET (11%) ¹⁴ 7 €

VIVE/BUCK/BERRY

Lillet Aperitif
Tonic Water/Ginger Ale/Wild Berry

Getränke

INFOS ZU ALLERGENEN & ZUSATZSTOFFEN

Alle Preise sind in EURO und inkl. gesetzlicher MwSt.

a) Gluten	<i>a) gluten</i>
b) Krebstiere	<i>b) shellfishes</i>
c) Weichtiere	<i>c) mollusces</i>
d) Fische	<i>d) fish</i>
e) Eier	<i>e) egg</i>
f) Erdnüsse	<i>f) peanut</i>
g) Soja	<i>g) soy</i>
h) Milchprodukte	<i>h) milk</i>
i) Schalenfrüchte	<i>i) nuts</i>
j) Sellerie	<i>j) celery</i>
k) Senf	<i>k) mustard</i>
l) Sesamsamen	<i>l) sesame</i>
m) Schwefeldioxid und Sulphite	<i>m) sulphites</i>
n) Lupine	<i>n) lupines</i>
1) mit Phosphat	<i>1) with phosphate</i>
2) mit Farbstoff	<i>2) artificial coloring</i>
3) Konservierungstoff	<i>3) preservative</i>
4) Antioxidationsmittel	<i>4) antioxidant</i>
5) Geschmackverstärker	<i>5) artificial flavoring</i>
6) geschwefelt	<i>6) sulphurised</i>
7) geschwärzt	<i>7) blackened</i>
8) gewachst	<i>8) waxed</i>
9) chininhaltig	<i>9) quinine</i>
10) coffeinhaltig	<i>10) caffeine</i>
11) mit Süßungsmitteln	<i>11) sweeteners</i>
12) enthält Phenylalanin	<i>12) phenylalanine</i>
13) Nitritpökelsalz	<i>13) nitrite pickling salt</i>
14) alkoholhaltig	<i>14) alcohol</i>

ALLERGENE
ZUSATZSTOFFE

