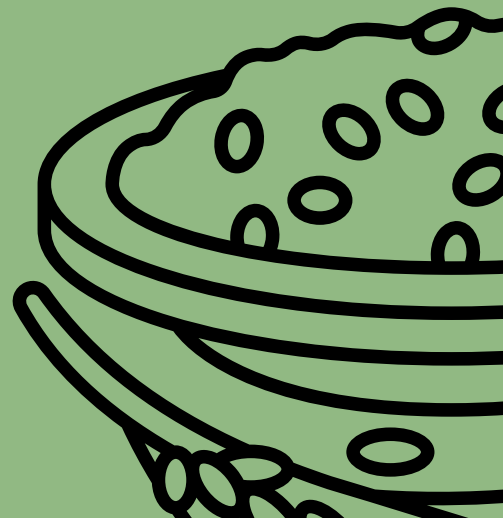




Vin Garden

VEGAN MENU





15. CANH CHUA CHAY^{g,j}

5.90 €

Süß-Sauer-Suppe mit Tofu, Tomaten, Champignons, Tamarinden & Koriander

sweet and sour soup with tofu, tomatoes, mushrooms, tamarind & coriander

16. CANH DUA CHAY^{a,g}

5.90 €

Kokosmilch mit Tofu, Tomaten, Koriander, Frühlingszwiebeln, Zitronengras & Champignons

coconut milk with tofu, tomatoes, coriander, spring onions, lemongrass & mushrooms

17. SUP VAN THAN CHAY^{a,g}

5.90 €

Teigtaschensuppe mit Wasserkastanien, Tofu, Zucchini, Röstzwiebeln, Champignons, Shiitake & Pak Choi

dumpling soup with water chestnuts, tofu, zucchini, fried onions, mushrooms, shiitake & pak choi

18. GOI CUON^{f,g,i} (2 Stück)

5.90 €

Sommerrollen gefüllt mit Tofu, Gurke, Paprika, Reisnudeln, Salat, Karotten, Shiso-Blätter & Erdnuss-Dip

summer rolls filled with tofu, cucumber, paprika, rice noodles, salad, carrots, shiso leaves & peanut dip

19. CHA GIO CHIEN^{a,g,i} (3 Stück)

5.90 €

Frittierte Frühlingsrollen mit Tofu, Shiitake, Morcheln, Glasnudeln, Zwiebeln, Bohnen, Karotten & Soja-Dip

fried spring rolls with tofu, shiitake, morels, glass noodles, onions, beans, carrots & soy dip

20. GOLDENE AUBERGINEN ELEGANZ^{a,g,l}

5.90 €

Gebackene Aubergine umhüllt von knusprigem Tempuramantel mit Chili-Mayo-Sauce & Sesam

baked eggplant covered in crispy Tempura coating with chili mayo sauce & sesame

Vorspeisen



21. GOI XOAI ^{a,g,f}

5.90 €

Mangosalat mit Tofu, Seitan, Gurke, Karotten,
Sojasprossen, Minze, Erdnüsse & Soja-Dressing

*mango salad with tofu, seitan, cucumber, carrots,
bean sprouts, mint, peanuts & soy dressing*

22. HAKAO CHAY ^{a,g} (4 Stück)

5.90 €

Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Karotten,
Shiitake, Zuckermais, Yambohnen, Tofu & Soja-Dip

*steamed dumplings filled with carrots,
shiitake, sweet corn, yam beans, tofu & soy dip*

23. VAN THAN CHIEN ^{a,g} (5 Stück)

5.90 €

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Tofu,
Morcheln, dazu Süß-Sauer-Dip

*fried dumplings filled with tofu,
morels & sweet and sour dip*

24. TOFU CHIEN COM ^{a,g} (3 Stück)

5.90 €

Tofu umhüllt mit einer knusprigen
Reisflockenmantel, dazu Süß-Sauer-Dip

*tofu coated with a crispy rice
flake coating & sweet and sour dip*

25. EDAMAME ^g

5.90 €

Japanische gedämpfte, gesalzene grüne Bohnen

japanese steamed salted green beans

26. MANGO SALAD ^g

5.90 €

Mango, Möhren, Kohlrabi, Gurke, Kräuter,
Erdnüsse, verfeinert mit Limetten-Dressing

*mango, carrots, kohlrabi, cucumber,
herbs, peanuts, refined with lime dressing*

27. BANH XEO ^{a,g}

9.90 €

Vietnamesischer Pfannkuchen gefüllt mit Tofu, Rucola,
Sojasprossen, Shiso-Blätter, Seitan, Kräuter & Soja-Dip

*vietnamese pancake filled with tofu, bean
sprouts, rocket, shiso leaves, seitan, herbs & soy dip*

Vorspeisen



44. PHO CHAY ^{a,g,f}

11.90 €

Reisbandnudelsuppe mit Austernpilzen, Tofu, Seitan, Karotten, Brokkoli, Bohnen, Pak Choi & Sojasprossen

rice noodle soup with oyster mushrooms, tofu, seitan, carrots, broccoli, beans, pak choy & bean sprouts

45. MI QUANG ^{a,g,f}

12.90 €

Kokosmilchsuppe mit Tofu, Seitan, Erdnüssen, Shiitake, Champignons, Zitronengras, Austernpilze, Morcheln, Sesam-Reischips & Frühlingszwiebeln

coconut milk soup with tofu, seitan, peanuts, shiitake, mushrooms, lemongrass, oyster mushrooms, morels, sesame rice chips & spring onions

46. MIEN XAO ^{a,g,j}

12.90 €

Gebratene Glasnudeln mit Tofu, Seitan, Morcheln, Pak Choi, Paprika, Sellerie, Karotten, Bohnen, Shiitake, Röstzwiebeln & Koriander

fried glass noodles with tofu, seitan, morels, pak choy, paprika, celery, carrots, beans, shiitake, fried onions & coriander

47. BANH CANH HAP ^{a,g}

12.90 €

Gedämpfte Udonnudeln mit Tofu, Seitan, Brokkoli, Austernpilze, Kräuterseitlinge, Zucchini, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, Koriander & Soja-Teriyaki-Soße

steamed udon noodles with tofu, seitan, broccoli, king oyster mushrooms, zucchini, paprika, mushrooms, spring onions, coriander & soy teriyaki sauce

48. CARI BUN ^{a,g}

12.90 €

Gelbes Curry mit Süßkartoffeln, Frühlingszwiebeln, Karotten, Tofu, Zitronengras, Shiitake & Reisnudeln

yellow curry with sweet potatoes, spring onions, carrots, tofu, lemongrass, shiitake & rice noodles

Hauptspeisen



49. PHO XAO CHAY ^{a,g,j}

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

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

- a)  **KNUSPRIGER ENTE** *vegan crispy duck* **13.90 €**
- b)  **TEMPURA HÄHNCHEN** *vegan crispy chicken* **11.90 €**
- c)  **TINTENFISCHRINGE** *vegan squid rings* **12.90 €**
- d)  **TEMPURA GARNELEN** *vegan crispy shrimps* **13.90 €**

50. UDON XAO CHAY ^{a,g,j}

Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln & wahlweise mit:

fried udon noodles with fresh vegetables, roasted onions & optionally with:

- a)  **KNUSPRIGER ENTE** *vegan crispy duck* **13.90 €**
- b)  **TEMPURA HÄHNCHEN** *vegan crispy chicken* **11.90 €**
- c)  **TINTENFISCHRINGE** *vegan squid rings* **12.90 €**
- d)  **TEMPURA GARNELEN** *vegan crispy shrimps* **13.90 €**

51. MI XAO CHAY ^{a,g,j}

Gebratene Nudeln mit saisonalem Gemüse, Röstzwiebeln & wahlweise mit:

fried noodles with fresh vegetables, roasted onions & optionally with:

- a)  **KNUSPRIGER ENTE** *vegan crispy duck* **13.90 €**
- b)  **TEMPURA HÄHNCHEN** *vegan crispy chicken* **11.90 €**
- c)  **TINTENFISCHRINGE** *vegan squid rings* **12.90 €**
- d)  **TEMPURA GARNELEN** *vegan crispy shrimps* **13.90 €**

Hauptspeisen





52. COM THAP CAM^{a,g}

12.90 €

Gemischter Reistopf mit Tofu, Seitan, Austernpilze, Brokkoli, Champignons, Paprika, Bohnen, Senfkohl, Zwiebeln & Soja-Soße

mixed rice pot with tofu, seitan, oyster mushrooms, broccoli, mushrooms, paprika, beans, mustard cabbage, onions & soy sauce

53. CARI^{a,g}

Rotes Kokos-Curry mit Seitan, Karotten, Brokkoli, Paprika, Bohnen, Zucchini, Aubergine, Zwiebeln & wahlweise mit:

red coconut curry with seitan, carrots, broccoli, paprika, beans, zucchini, eggplant, onions & optionally with:

- a)  **TOFU** *tofu* **12.90 €**
- b)  **TEMPURA HÄHNCHEN** *vegan crispy chicken* **12.90 €**
- c)  **TEMPURA ENTE** *vegan crispy duck* **13.90 €**

54. SOT CHUA CAY^{a,g,f}

Shiitake, Karotten, Erdnüsse, Ingwer in Süß-Sauer-Soße & Frühlingszwiebeln, wahlweise mit:

shiitake, carrots, peanuts, ginger in sweet and sour sauce & spring onions, optionally with:

- a)  **TOFU** *tofu* **12.90 €**
- b)  **TEMPURA HÄHNCHEN** *vegan crispy chicken* **12.90 €**
- c)  **TEMPURA ENTE** *vegan crispy duck* **13.90 €**

Hauptspeisen

70. HOTPOT ^{a,g,f,i,j}

Ein Hot Pot ist eine Art vietnamesisches Fondue. Es wird ein Topf mit Gemüsebrühe, in die Mitte des Esstisches gestellt. Während der Feuertopf am Köcheln gehalten wird, werden die frischen Zutaten in den Topf hinzugefügt und am Tisch gekocht.

a kind of "Vietnamese fondue" where we leave the final preparation to you

Gemüsebrühe, Tofu, Austernpilze, Glasnudeln, Seitan, Kräuterseitlinge, Soja-Medailons, Pak Choi, Zucchini, Paprika, Champignons, Frühlingszwiebeln, Koriander, Erdnuss- und Soja-Dip

vegetable broth, tofu, oyster mushrooms, glass noodles, seitan, soy filets, pak choi, zucchini, paprika, mushrooms, peanut dip & soy dip

2P/3P **45/67**



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/*Tanqueray, 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

