

Vegan Garden

Frankfurter Allee 21, 10247 Berlin
+49 30 21237260

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| SUPPEN

Canh Chua VEGAN 5,90 €

Tropische Zitronengras-Suppe: Fruchtig-aromatische Gemüsebrühe mit Tomaten, Ananas, Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern, veganen Garnelen und Tofu

Súp Dã VEGAN 5,90 €

Samtige Kokos-Suppe: Cremige Kokosbrühe mit Tomaten, Pilzen, frischen Kräutern, veganem Hähnchen und Tofu

Pho VEGAN 5,90 €

Kleine Reisbandnudelsuppe: Traditionelle Gemüsebrühe mit Zimt, Sternanis, Kardamom, Ingwer, roten Zwiebeln, veganem Rind, Tofu und Pilzen

Súp Hoàn Thành VEGAN 6,50 €

Wantan-Suppe: Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit veganem Hähnchen, Pilzen, Mungobohnen und Kräutern, serviert in Gemüsebrühe

| SALATE

Gỏi Bì VEGAN 6,50 €

Avocadosalat: Frischer Salat mit Avocado, Cherrytomaten, gerösteten Kichererbsen, Tempura-Pilzen, Tofu und Vegan-Garden-Soße

Gỏi Xoài VEGAN 6,50 €

Mangosalat: Grüne Mango mit Tofu, veganem Hähnchen, Erdnüssen, Kräutern, Karotten, Pilzen und Vegan-Garden-Soße

Gỏi u Ớt VEGAN 6,50 €

Papayasalat: Grüne Papaya mit Tofu, veganem Rind, Erdnüssen, frischen Kräutern, Karotten, Pilzen und Vegan-Garden-Soße

| KLEINE GERICHTE

Cái Cuñ VEGAN	6,50 €
Vegan-Garden-Rollen: Rollen aus grünen Senfkohlblättern mit Karotten, Paprika, Gurke, Kräuterseitlingen, veganem Rind, Mango, Reismudeln, Kräutern und Vegan-Garden-Soße	
Gỏi Cuñ VEGAN	6,50 €
Frische Sommerrollen: Reispapierrollen mit Karotten, Paprika, Gurke, Kräuterseitlingen, veganem Hähnchen, Mango, Reismudeln, frischen Kräutern und Erdnusssoße	
Edamame VEGAN	5,90 €
Gekochte Edamame: Japanische Sojabohnen mit Meersalz	
Gyoza VEGAN	5,90 €
Gedämpfte Teigtaschen: Gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Tofu, serviert mit Sojasoße	
Cà Tím Sapo VEGAN	5,90 €
Aubergine in Sapo-Soße: Geschmorte Aubergine mit Tofu und veganem Rind in einer aromatischen Sapo-Soße	
u Phở Hoàng Gia VEGAN	6,50 €
Tofu Royal: Tofu mit Spargel, Spitzmorcheln, Senfkohlblättern und Cordyceps in Vegan-Garden-Soße	
u Phở Chiên Cấm VEGAN	6,50 €
Tofu in grünen Reisflocken: Knuspriger Tofu, umhüllt mit grünen Reisflocken, serviert mit Süß-Sauer-Soße	
Chả Lá Lũ VEGAN	6,50 €
La-Lot-Röllchen: Gebackene La-Lot-Blattröllchen, gefüllt mit veganem Rind, Kräuterseitlingen und Tofu	
Hoành Thánh Chiên VEGAN	5,90 €
Gebackene Wantan: Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit veganem Hähnchen, Pilzen, Mungobohnen und Kräutern	
Chả Giò VEGAN	5,90 €
Knusprige Frühlingsrollen: Gefüllt mit Tofu, Gemüse, Mungobohnen, Pilzen und Glasnudeln	
Nhũn Gà Nướng VEGAN	6,50 €
Kräuterseitlinge vom Grill: Gegrillte Kräuterseitlinge, serviert mit Saté-Soße	
Nhũn Bào Ngộ Chiên VEGAN	6,50 €
Austernpilz-Tempura: Austernpilze im Tempurateig, serviert mit Süß-Sauer-Soße	
Khoai Lang Chiên VEGAN	5,90 €
Süßkartoffel-Pommes: Knusprige Süßkartoffel-Pommes mit Cocktailsoße	
Gà Chay Saté VEGAN	5,90 €
Vegane Hähnchenspieße: Serviert mit Erdnusssoße	

| VIETNAMESISCHE REISNUDEL-BOWLS (LAUWARM)

Bún Chả Lĩ VEGAN	13,90 €
Reisnudel-Bowl mit gegrillten La-Lot-Röllchen (5 Stück)	
Bún Nem VEGAN	13,90 €
Reisnudel-Bowl mit knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen (3 Stück)	
Bún Gà Sả VEGAN	13,90 €
Reisnudel-Bowl mit würzigem veganem Zitronengras-Chili-Hähnchen	
Bún Bò Nam Bù VEGAN	13,90 €
Reisnudel-Bowl mit würzig gebratenen veganen Rindstreifen nach südvietnamesischer Art	
Bún Tả Vĩ VEGAN	14,90 €
Vegan Garden Signature-Bowl mit La-Lot-Röllchen, einer knusprigen Frühlingsrolle, veganem Zitronengras-Chili-Hähnchen und veganen Garnelen	

| GARDEN BOWLS

Phở Hủ Vĩ VEGAN	13,90 €
Lauwarmer Reisbandnudelsalat	
Mì Ớt Mềm VEGAN	13,90 €
Lauwarmer Glasnudelsalat	
Cơm Ngót Tím VEGAN	13,90 €
Vegan-Garden-Reis-Bowl mit duftendem violetterem Reis	

| HAUPTGERICHTE

Phở Xào VEGAN	14,90 €
Gebratene Reisbandnudeln: Mit Tofu, Seitan, Pak Choi, grünen Bohnen, Karotten, Pilzen, Sojasprossen, Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander	
Udon Xào VEGAN	14,90 €
Gebratene Udonnudeln: Mit Tofu, Seitan, grünen Bohnen, Karotten, Pilzen, Sojasprossen, Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander	
Cơm Rang VEGAN	13,90 €
Gebratener Reis: Mit Pilzen, Erbsen, Karotten, Mais, Sojasprossen, Tofu und Röstzwiebeln	

| NUDELSUPPEN

Phở VEGAN 12,90 €
Traditionelle Reisbandnudelsuppe: Aromatische Gemüsebrühe mit Zimt, Sternanis, Kardamom, Ingwer, Sojasprossen, Pilzen und frischen Kräutern

Udon VEGAN 12,90 €
Udon-Nudelsuppe: Aromatische Gemüsebrühe mit asiatischen Strohpilzen, Kräuterseitlingen, Karotten, Pak Choi, Sojasprossen, Kräutern, veganem Hähnchen und Tofu

Bún Huế VEGAN 13,90 €
Nudelsuppe nach Huế-Art: Würzig-aromatische Gemüsebrühe mit Zitronengras, veganem Rind, Tofu, Strohpilzen, Termitenpilzen, Bananenblüten, Sojasprossen und frischen Kräutern

Bún Thái VEGAN 13,90 €
Thailändische Reisnudelsuppe: Fruchtig-säuerliche Gemüsebrühe mit Zitronengras, Limettenblättern, veganen Garnelen, Ananas, Tomaten, Pilzen, Sojasprossen, Tofu und frischen Kräutern

Mởiém VEGAN 13,90 €
Vegan-Garden-Spezialsuppe: Mild-aromatische Kräuterbrühe mit Mỏ-Tiém-Nudeln (gelbe Nudeln), Shiitake, Austernpilzen, Mais, roten Datteln, Goji-Beeren, Sojasprossen, Tofu, veganer Ente und frischen Kräutern

| VEGANE SPEZIALITÄTEN

Cà Ri Ớ VEGAN 13,90 €
Rotes Curry: Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterseitlinge, Paprika, Thai-Basilikum, Chili und Tofu in Kokosmilchsoße, serviert mit violetter Duftreis

Cà Ri Vàng VEGAN 13,90 €
Goldenes Kokos-Curry: Tofu, Pilze, Süßkartoffeln, Taro, Karotten und Kokosraspeln in einer aromatischen Currysoße, serviert mit violetter Duftreis

SởLở VEGAN 13,90 €
Gemüse in Erdnusssoße: Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterseitlinge, Paprika, Zuckererbsen und Tofu in cremiger Erdnusssoße, serviert mit violetter Duftreis

SởTiêu VEGAN 13,90 €
Pak-Choi-Harmonie: Gebratener Pak Choi mit Pilzen, Paprika, Brokkoli und Tofu in würziger Pfeffersoße, serviert mit violetter Duftreis

SởSở VEGAN 13,90 €
Feuerkuss: Pilze, Paprika, Brokkoli, Zuckererbsen, Chili, Zitronengras und Tofu in einer würzig-scharfen Soße, serviert mit violetter Duftreis

| TONTOPFGERICHTE

Nh Mả Kho Tiêu VEGAN 13,90 €

Geschmorte Champignons in grüner Pfeffersoße: Champignons, Portobello-Pilze, Seitan, Tofu und vegane Garnelen, langsam geschmort in einer aromatisch-würzigen Soße mit grünem Pfeffer

Nh ừi Gà Kho Tàu VEGAN 13,90 €

Geschmorte Kräuterseitlinge in Sojasoße: Kräuterseitlinge, veganes Hähnchen, Seitan und Tofu, langsam geschmort in einer aromatisch-würzigen Sojasoße

Tứ Kho Chao VEGAN 13,90 €

Vier Schätze in Chao-Soße: Veganer Fisch, Seitan, Tofu, verschiedene Pilze und Gemüse, geschmort in einer würzigen Soße aus fermentiertem Tofu

Lagu Saigon VEGAN 13,90 €

Vietnamesisches Garten-Ragout: Veganer Rind, Seitan, Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zuckerschoten und Pilze, langsam geschmort in einer aromatisch-würzigen Ragoutsoße

| VIETNAMESISCHE FEUERTÖPFE

Lò Chao VEGAN 35,90 €

Chao-Feuertopf: Aromatische Brühe aus fermentiertem Tofu und frischem Kokoswasser, serviert mit veganem Hähnchen, Tofu, Taro, Perillablättern, saisonalem Gemüse und Reisnudeln

Lò Thái VEGAN 35,90 €

Thailändischer Feuertopf: Würzig-säuerliche Gemüsebrühe mit veganen Garnelen, veganem Fisch, Tofu, saisonalem Gemüse, verschiedenen Pilzen, Tomaten, Ananas und Reisnudeln

Lò Nh VEGAN 35,90 €

Vietnamesischer Pilz-Feuertopf: Aromatische Brühe auf Basis veganer Bohnenpaste, serviert mit Seitan, Tofu, verschiedenen Pilzen, saisonalem Gemüse und Reisnudeln

| NACHSPEISEN

Chuñ Chiên VEGAN 6,50 €

Gebackene Banane: Mit Kokosraspeln, Erdnüssen, Sesam und Agavensirup

Chuñ Hẹ VEGAN 6,50 €

Gedämpfter Klebreis mit Banane: Mit Banane gefüllter Klebreis, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam

Xôi Xoài VEGAN 6,50 €

Mango-Klebreis: Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam

Mochi-Eis VEGAN 6,50 €

Veganes Mochi-Eis: Zwei Stück veganes Mochi-Eis mit Mango und Passionsfrucht, serviert mit frischen Früchten der Saison