

MITTAGSTISCH

GAIA RESTAURANT & BAR

[MONTAG - FREITAG — 12.00 - 16.00 UHR]

LUNCH SET 13 €

inkl. Wasser, Vorspeise & Hauptgericht nach Wahl

VORSPEISEN

MISO SUPPE

Misosuppe mit Tofu,
Frühlingszwiebeln,
Kombu-Dashi

DUMPLING

Gedämpfte Teigtaschen
mit Gemüsefüllung,
hausgemachter Sojasauce

HAUPTSPEISEN

TOKYO BEEF

Im Wok geschwenkte Ramen-Nudeln
mit Rinderhackfleisch, frischem Salat,
Röstzwiebeln und Erdnüssen

Vegane Option: Tofu 🌱

SAIGON FRIED RICE

Gebratener Reis mit Hähnchen, Eiern,
Karotten, Edamame, Sojasprossen und
Röstzwiebeln, dazu frischer Salat und Erdnüsse

Vegane Option: Tofu 🌱

PACIFIC NOODLES

Gebratene Reisbandnudeln
mit Tomatensauce, Meeresfrüchten,
Salat, Röstzwiebeln und Erdnüssen

Vegane Option: Tofu 🌱

ROYAL CURRY

Knusprige Ente im roten Curry mit
Blumenkohl, Brokkoli, Süßkartoffeln
und Sesam-Jasminreis

Vegane Option: Tofu 🌱

IMPERIAL BEEF

Bowl mit gebratenem Rindfleisch,
Cashewkernen, Pickles, Pak Choi,
Röstzwiebeln und Sesamreis

HANOI GLAS

Blanchierte Glasnudeln mit
gebratenem Hähnchen, frischem Salat,
Röstzwiebeln und Erdnüssen

FOLLOW
OUR JOURNEY



LEAVE A
GOOGLE REVIEW



SAISONSKARTE

TAPAS



FRIED TAO HOO ⁵

Knusprige Tofu Spieße mit cremiger Erdnussauce

6

HIMALAYA EDAMAME ⁶

Zart gedämpfte Edamame, fein bestreut mit rosa Himalaya-Salz

7



GAIA SWEET FRIES ^{6,10}

Knusprige Süßkartoffelstäbchen in Kokos-Kräuter Marinade. Serviert mit Kimchi-Sesam Dip

7

RAMEN-EI ^{3,6}

Mariniertes Chashu-Ei mit Nori-Crunch, frische Salat, hausgemachter Sojasoße

7



MISO EGGPLANT ^{5,6}

Gegrillte Sweet-Miso-Aubergine mit gerösteten Erdnüssen

7

CRUNCHY FISH CUBES ^{4,6,10}

Frittierte Lachswürfel mit Sesamdressing

7



MINI CHASHU BAO ^{1,3,6}

Gefülltes Bao Bun mit zartem Rind-Chashu, eingelegten Karotten und Rettich, serviert mit einem würzigen Kimchi-Dip

8

MANGO SYMPHONY ^{5,6,10}

Frischer Mangosalat mit Kräutern, Karotten und gerösteten Erdnüssen, verfeinert mit hausgemachter Sesam-Dressing

8



SOUTHEAST SATÉ ⁵

Gegrillte Saté-Hähnchenspieße mit cremiger Erdnussauce

8

LAAB SALMON ⁴

Lachs-Sashimi mit hausgemachter Chili-Limetten-Sauce

9



WONTON CRUNCH ^{1,3,6}

Vier knusprig frittierte Wontons mit würziger Fleischfüllung, serviert mit einer hausgemachten Sojasauce

8

GRILLED SQUID ^{10,12}

Gegrillter Tintenfisch mit hausgemachter grünen Chili-Limetten-Sauce, Sesam

9



SILKY DUMPLINGS ^{1,2,6}

Vier gedämpfte Teigtaschen mit hausgemachter Sojasauce

8

CRISPY GARDEN ROLLS ^{1,6}

Knusprige Frühlingsrollen mit Möhren, Kohlrabi, Pilzen, Weißkohl & Glasnudeln, serviert mit hausgemachter Sauce

7

Rinderhackfleisch

7

Tofu

6



SAISONSKARTE

SUPPEN



MISO SUPPE ⁶

Japanische Misosuppe mit Seidentofu, frischen Frühlingszwiebeln, verfeinert mit einer milden Kombu-Dashi

WONTONS SUPPE ^{1,3,6,9}

Klare, aromatische Hühnerbrühe mit handgefertigten Wontons, zartem Pak Choi und frischem Koriander

8

TOM YUM PRAWN ^{2,9}

Aromatische Tom-Yum-Brühe mit Tomaten, Champignons und Chinakohl, Pak Choi, abgeschmeckt mit frischem Zitronengras, Kaffir und Galanga

9

Großgarnelen _____ 9
Tofu _____ 7

STEAMED COD ^{4,9}

Gedämpfter Kabeljau mit Chili, Limette, Chinakohl, Staudensellerie, Koriander

12



HAUPTSPEISE

PEANUT HARMONY BOWL ^{5,6,10}

In cremiger Erdnusssauce mit Karotten, Kürbis, Brokkoli & Blumenkohl, serviert mit Jasminreis & Sesam

Hähnchen _____ 12
Rindfleisch _____ 13
Knusprige Ente _____ 14
Tofu _____ 10

GREEN CURRY ^{6,10}

In Grüner – Curry – Sauce mit Karotten, Kürbis, Brokkoli & Blumenkohl, serviert mit Jasminreis & Sesam

Hähnchen _____ 12
Rindfleisch _____ 13
Knusprige Ente _____ 14
Tofu _____ 10

HANOI NOODLE BOWL ^{5,6}

Mit Reismudeln, frischem Salat, Kräutern und hausgemachter Fischsauce, serviert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln

Hähnchen _____ 12
Rindfleisch _____ 13
Tofu (mit veganer Sauce) _____ 10

LEMONGRASS UDON ^{1,6,10}

Gebratene Udon-Nudeln mit Karotten, Sojasprossen und Lauchzwiebeln, in Zitronengras-Chili-Sauce

Hähnchen _____ 12
Rindfleisch _____ 13
Knusprige Ente _____ 14
Tofu _____ 10

GOLDEN CHICKEN ^{6,10}

Gegrilltes Hühnerspieß in Limettenblättern & Kurkuma-Marinade. Serviert auf wok-sautiertem Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Möhren & Sesamreis

Vegane Option: Tofuspieß _____ 15

GAIA PEPPER BEEF ^{6,8,10}

Wok-sautierte Rinderwürfel mit Cashewkernen, Zwiebeln und Paprika, verfeinert mit einer aromatischen Pfeffer-Soße.

Serviert mit frischem Salat und Sesamreis
Vegane Option: Tofuwürfel _____ 15

CHASHU RAMEN ^{1,3,6,10}

Aromatische Gemüse-Ramenbrühe mit zartem Rind-Chashu, mariniertem Chashu-Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und geröstetem Nori

TROPICAL FRIED RICE ^{3,8}

Gebratener Eierreis mit Ananas, Cashewnüssen, getrockneter Fleischseide, chinesischer Wurst & Erbsen

EMERALD LACHS ^{4,6}

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet, serviert auf Nudeln in grünem Curry, begleitet von gebratenem saisonalem Gemüse

