

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

GEBEIZTER LACHS

Gebeizter Lachs mit Pickles und Wasabibröseln

HAUPTSPEISEN

HÄHNCHEN-PICCATA

Hähnchen-Piccata mit Tomatensauce, Sesam-Spinatsalat und Pommes frites

Vegane Option: Kürbis-Piccata

BEEF HARMONY

Hausgemachte Rindbällchen mit Zwiebeln, Champignons, dunkler Sauce und Süßkartoffelpüree

Vegane Option: Tofu

ENTE CURRY

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

Vegetarische Option: Tofu

GAIA PANFISCH

Dreierlei Panfisch (Lachs, Kabeljau, Seelachs) mit Miso-Erdnuss-Beurre-Blanc, gedämpftem Brokkoli und Bratkartoffeln

LACHS BURGER

Lachshacksteak-Burger mit Teriyaki-Maracuja-Sauce, eingelegten Zwiebeln, Salat und Pommes frites

MISO STROGANOFF

Boeuf Stroganoff mit Miso, Champignons, Shiitake, Zwiebeln und Bandnudeln

FOLLOW
OUR JOURNEY



LEAVE A
GOOGLE REVIEW



SAISONSKARTE

TAPAS



FRIED TAO HOO ⁵

6

Knusprige Tofu Spieße mit cremiger Erdnusssoße

GAIA SWEET FRIES ^{6,10}

7

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

MISO EGGPLANT ^{5,6}

7

Gegrillte Sweet-Miso-Aubergine mit gerösteten Erdnüssen

MINI CHASHU BAO ^{1,3,6}

8

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

SOUTHEAST SATÉ ⁵

8

Gegrillte Saté-Hähnchenstücke mit cremiger Erdnusssoße

WONTON CRUNCH ^{1,3,6}

8

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

SILKY DUMPLINGS ^{1,2,6}

8

Vier gedämpfte Teigtaschen mit hausgemachter Sojasauce

Garnelen

7

Gemüse

7

HIMALAYA EDAMAME ⁶

7

Zart gedämpfte Edamame, fein bestreut mit rosa Himalaya-Salz

RAMEN-EI ^{3,6}

7

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

CRUNCHY FISH CUBES ^{4,6,10}

7

Frittierte Lachswürfel mit Sesamdressing

MANGO SYMPHONY ^{5,6,10}

8

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

LAAB SALMON ⁴

9

Lachs-Sashimi mit hausgemachter Chili-Limetten-Sauce

GRILLED SQUID ^{10,12}

9

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

CRISPY GARDEN ROLLS ^{1,6}

7

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

Rinderhackfleisch

6

Tofu

SAISONSKARTE

SUPPEN



MISO SUPPE⁶

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

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

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

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

PEANUT HARMONY BOWL^{5,6,10}

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

12

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 Reisnudeln, frischem Salat, Kräutern und hausgemachter Fischsauce, serviert mit Erdnüssen und Röstzwiebeln

12

LEMONGRASS UDON^{1,6,10}

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

Hähnchen

12

Rindfleisch

13

Tofu (mit veganer Sauce)

10

GOLDEN CHICKEN^{6,10}

17

GAIA PEPPER BEEF^{6,8,10}

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

Vegane Option: Tofuspieß

15

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}

16

EMERALD LACHS^{4,6}

18

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

TROPICAL FRIED RICE^{3,8}

17

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

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

