

MITTAGSTISCH

GAIA RESTAURANT & BAR

[MONTAG - FREITAG — 12.00 - 16.00 UHR]

LUNCH SET 13 €

inkl. Wasser, Vorspeise & Hauptgericht nach Wahl

VORSPEISEN

ORANGE KAROTTEN SUPPE

DUMPLING

Gedämpfte Teigtaschen
mit Gemüsefüllung,
hausgemachter Sojasauce

HAUPTSPEISEN

TOKYO UMAMI

Ramen, gebratenes Rinderhackfleisch,
Aubergine, Thai-Basilikum, Salat,
Röstzwiebeln, Erdnüsse

Vegane Option: Tofu 🌱

SAIGON WOK

Gebratener Reis, Ei, Meeresfrüchte,
Karotten, Sojasprossen, Salat,
Röstzwiebeln, Erdnüsse

Vegane Option: Tofu 🌱

MANGO HIKARI

Lachswürfel,
Limetten-Mango-Sauce,
Cherrytomaten, Karotten,
Edamame, Sesamreis

ROYAL CURRY

Rotes Curry, Blumenkohl, Brokkoli, Süßkartoffel,
Sesam-Jasminreis. Wahlweise mit
knuspriger Ente oder **zartem Hähnchen**

Vegane Option: Tofu 🌱

PASSION NOODLES

Glasnudeln, Maracuja-Chili-Sauce,
Garnelen, Gurke, Shiitake, Salat,
Röstzwiebeln, Erdnüsse

CITRUS KYOTO

Gebratener Seelachs, Citrus-Sauce,
Fenchel, Zwiebeln, Cherrytomaten,
Sesamreis

FOLLOW
OUR JOURNEY



LEAVE A
GOOGLE REVIEW



SAISONSKARTE

TAPAS



FRIED TAO HOO⁵

Knusprige Tofu Spieße mit cremiger Erdnussauce

6

HIMALAYA EDAMAME⁶

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 SATÉ⁵

Gegrillte Saté-Hähnchenspieße mit cremiger Erdnussauce

8

LAAB SALMON⁴

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

Garnelen _____

Gemüse _____

Rinderhackfleisch _____

Tofu _____

7

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} 17

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} 18

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

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

EMERALD LACHS ^{4,6} 18

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

TROPICAL FRIED RICE ^{3,8} 17

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

