



Vegan

GARDEN

Frankfurter Allee 21, 10247 Berlin

Tel.: 030 - 2123 72 60

Web: www.vegan-garden.berlin

eMail: info@vegan-garden.berlin

Di. - So.: 12.00 - 22.00 UHR

Montag: Ruhetag





VEGAN GARDEN – WO DER FRIEDEN MIT EINER MAHLZEIT BEGINNT

Im Herzen von Berlin – einer Stadt voller Bewegung und Freiheit
- gibt es einen kleinen Garten, der den Atem Vietnams trägt: Vegan Garden.
Ein Ort für alle, die glauben, dass Essen mehr ist als Sättigung
– es ist eine Art, Körper, Geist und Mitgefühl zu nähren.

Im Restaurant Vegan Garden setzen wir auf rein pflanzliche Küche
– ohne Ei, ohne Milch, ohne tierische Produkte.
Stattdessen feiern wir die natürliche Süße des Gemüses,
die feine Harmonie vietnamesischer Gewürze und die schlichte Einfachheit
– von einer duftenden Schale Pho,
über frische Sommerrollen bis hin zu einer warmen Schüssel mit Vollkornreis

VIETNAMESISCHE VEGANE KÜCHE IN BERLIN

Die Kunst der Reinheit und Ruhe

Vegan Garden ist mehr als nur ein Restaurant
– es ist eine Hommage an die vietnamesische pflanzliche Kochkunst im Herzen Berlins.
Hier wird jedes Gericht mit Sorgfalt vegan zubereitet.
– mit den natürlichen, reinen Aromen, die uns die Erde schenkt.

In einer einmaligen Atmosphäre lädt das Restaurant Vegan Garden Sie ein
auf eine Geschmacksreise, bei der Essen zu einer sanften
Begegnung mit innerem Frieden wird.

Mögliche allergene Stoffe:

B. Erdnüsse - D. Glutenhaltiges Getreide - F. Lupinen - H. Schalenfrüchte
- I. Schwefeldioxid und Sulfite - J. Sellerie - K. Senf - L. Sesamsamen - M. Soja

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsmittel - 3 mit Antioxidationsmittel -
4 mit Geschmacksverstärker - 5 mit Geschwefelt - 6 Geschwärtzt - 7 mit Phosphat - 8 mit Koffeinhaltig

Alle Preise in Euro und inkl. MwSt. und Service.

TAPAS

01. FRÜHLINGSROLLEN ^{D,B,M,L} (2 St / 2 pc)

6,50

Frittierte Frühlingsrollen mit Sojablättern, Mungobohnen, Karotten, Salat, Mais, Lotus-Samen, Pilzen und Erdnusssoße
Fried spring rolls with soy leaves, mung beans, carrots, lettuce, corn, lotus seeds, mushrooms and peanut sauce



02. TEMPURA AUSTERNPILZE ^D

6,50

Austernpilz, in Tempura-Teig und Süß-sauer-Soße
Oyster mushrooms in tempura batter and sweet and sour sauce

03. KRÄUTERSEITLINGE

6,50

Gegrillte Kräuterseitlinge mit Saté-Soße
Grilled king oyster mushrooms with satay sauce

04. TOFU ^M

6,50

in Tomaten-Soße
tofu with tomato sauce

05. TOFU TEMPURA ^{D,H}

6,50

mit grünem Reis und Süß-Sauer-Soße
with green rice and sweet - sour sauce

06. WANTAN GEBACKEN ^{B,D,H,L}

6,50

(5 Stck./ 5 pc.)
gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Mungobohnen, Kräutern
baked dumplings filled with mushrooms, mung beans, and herbs

08. LA LOT-RÖLLCHEN ^B (5 Stck./ 5 pc)

6,50

Gebackene La Lot-Blätter Röllchen mit Kräuterseitlingen, Tofu
Baked rolls within La Lot leaves with king oyster mushrooms and tofu

09. EDAMAME

6,50

Gekochte Edamame mit Salz
Cooked edamame with salt

TAPAS

10. AUBERGINE ^{D, H, M}

6,50

mit Tofu und Sapo-Soße

Eggplant in sapo sauce and tofu

11. SPARGEL ^{P, D}

6,50

**und Spitzmorcheln, Tofu, Senfkohlblättern u. Cordycep (Schlauchpilze)
und Vegan Garden Soße**

Morels, asparagus, tofu, mustard greens, cordycep and Vegan-Garden-sauce.

12. GYOZA ^D

6,50

**Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Tofu,
serviert mit Soja Soße**

*Steamed dumplings, morels, asparagus, tofu, mustard greens
and cordycep sauce.*



SUPPEN

13. TOM-YAM-GUM SUPPE ^M

6,50

mit Tomaten, Ananas, Pilze, Zitronengras, Kräutern, Tofu und Gemüsebrühem
with tomatoes, pineapple, mushrooms, lemongrass, fresh herbs, tofu and vegetable broth

14. KOKUSMILCH-SUPPE ^M

6,50

mit Tomaten, Pilzen, Kräutern und Tofu
with tomatoes, mushrooms, fresh herbs and tofu

15. LOTUS SUPPE ^M

6,50

mit Lotus-Samen, Mais, Pilzen, Kräutern und Gemüsebrühe
with lotus seeds, corn, mushrooms, fresh herbs and vegetable broth

16. KÜRBIS SUPPE ^{H,J}

6,50

mit Karotten, Sellerie, Kräutern und Gemüsebrühe
with carrots, celery, fresh herbs and vegetable broth



17. GRÜNE KÜRBIS SUPPE ^M

6,50

mit Tofu, Pilzen, Kräutern und Gemüsebrühe
with tofu, mushrooms, herbs and vegetable broth



18. VEGAN GARDEN SUPPE ^M

6,50

mit Königsgemüse, Lotuswurzeln, Pilzen, Ingwer und Tofu
with king vegetable, lotus roots, mushrooms, ginger and tofu



19. WANTAN SUPPE ^{D,M}

6,50

hausgemachter Teigtaschen, gefüllt mit Pilzen, Mungobohnen, Kräutern und dazu Gemüsebrühe
with homemade dumpling with mushrooms, mung beans, herbs and vegetable broth

SALATE

20. AVOCADOSALAT ^{B,L,K}

6,50

mit Avocado, frischem Salat, Cherrytomaten und Vegan-Garden-Soße

with avocado, fresh lettuce, cherry tomatoes, and vegan garden sauce

21. WACHSKÜRBISALAT ^{B,L,M,K}

6,50

**mit grünem Kürbis, Pilzen, frischen Kräutern,
Tofu und Vegan-Garden-Soße**

*with green pumpkin, mushrooms, fresh herbs,
tofu and vegan garden sauce*



22. MANGO SALAT ^{B,L,M,K}

6,50

**grüne Mango mit Tofu, Erdnüssen, Kräutern, Peperoni,
Chili, Karotten, Pilzen und Ingwer-Limetten-Soße**

*green mango with tofu, peanuts, herbs, pepperoni, chili,
carrots, mushrooms and ginger-lime sauce*



23. PAPAYA SALAT ^{B,L,M,K}

6,50

**grüne Papaya mit Tofu, Erdnüssen, Kräutern, Peperoni,
Möhren, Pilzen und Ingwer-Limetten-Dressing**

*green papaya with tofu, peanuts, herbs, pepperoni,
carrots, mushrooms and ginger-lime dressing*



SALATE

25. KÖNIGSALAT ^{B,L,M,K}

6,50

**Königsgemüse mit Tofu, Kräutern, Sesam-Dressing,
Sesam und Vegan-Garden Soße**

*King vegetables with tofu, herbs, sesame dressing,
sesame and vegan garden sauce*

27. SOMMERROLLEN ^{B,L,M} (2 St / 2 pc)

6,50

**Reispapierrollen gefüllt mit Karotten, Paprika,
Gurken, Kräuterseitlingen, Tofu, Mango, Reisnudeln,
Kräutern und Erdnusssoße**

*Rice paper rolls with carrots, bell peppers,
cucumbers, oyster mushrooms, tofu, mango,
rice noodles, herbs, and peanut sauce*



28. VEGAN GARDEN ROLLEN ^{B,L,M} (2 St / 2 pc)

6,50

**mit grünen Senfkohlblättern, Nori, Karotten,
Paprika, Gurken, Kräuterseitlingen, Tofu, Mango,
Reisnudeln, Kräutern und Erdnusssoße**

*with green mustard leaves, nori, carrots,
bell peppers, cucumbers, oyster mushrooms, tofu,
mango, rice noodles, herbs and peanut sauce*



HAUPTGERICHTE

REISNUDELN (LAUWARM)

Reisnudeln mit Salat, Mango, Tomaten, Gurke, Erdnüsse, Sesam, Vegan-Garden-Soße **und...**
Rice noodles with lettuce, mango, tomatoes, cucumber, peanuts, sesame, vegan garden sauce, **and...**

30. LA LOT-RÖLLCHEN B,D,L,M,K

12,90

6 Stk. gebackene La Lot Röllchen mit Kräuterseitlingen

6 baked La Lot rolls with oyster mushrooms

31. FRÜHLINGSROLLEN B,D,L,M,K

12,90

3 Stk. Frühlingsrollen - Vegan

3 spring rolls - vegan

32. VEGAN-GARDEN-REISNUDELN B,D,L,M,K

14,90

2 gebackene La Lot Röllchen, 2 Frühlingsrollen und Tofu

2 baked La Lot rolls, 2 spring rolls and tofu



GEBRATENE NUDELN

mit Pak-Choi, Pilzen, Zuckererbsen, Möhren, Erdnüssen, Kräutern, Sesam, Tofu und...

with pak choi, mushrooms, snow peas, carrots, peanuts, herbs, sesame, tofu and...

33. REISBANDNUDELN / RICE NOODLES B,M,

12,90

34. UDON NUDELN / UDON NOODLES B,M,

12,90



GEBRATENER REIS

36. GEBR. REIS ^M

mit Ananas, Pilzen, Erbsen, Karotten, Mais, Tofu und Röstzwiebeln

with pineapple, mushrooms, carrots, tofu, and fried onions



12,90

37. GEBR. REIS ^M

mit Pandan-Essenz, Erbsen, Mais, Karotten, Lotus Samen, Tofu und Röstzwiebeln

with pandan essence, fried rice with peas, tofu, corn, carrots, lotus seeds, and fried onions



12,90

SUPPEN

40. REISBANDNUDELSUPPE ^{H,M}

Reisbandnudeln mit Tofu, Pilzen, Gemüsebrühe aus Zimt, Anis, Kardamom, Ingwer und frischen Kräutern

Rice noodles with tofu, mushrooms, vegetable broth made with cinnamon, anise, cardamom, ginger and fresh herbs

12,90

41. UDON-NUDELSUPPE ^{H,M}

mit asiatische Strohpilzen, Kräuterseitlingen, Karotten, Pak Choi, Kräutern, Tofu und Gemüsebrühe

With Asian Straw mushrooms, king oyster mushrooms, carrots, bok choy, herbs, tofu, and vegetable broth

12,90

SUPPEN

12,90 Euro

43. HUE REISNUDELSUPPE

Mit Tofu, Strohpilzen, Termitenpilzen, Zitronengras, Bananenblüten, Kräutern und Gemüsebrühe

with tofu, straw mushrooms, termite mushrooms, lemongrass, banana blossoms, fresh herbs and vegetable broth



44. THAI REISNUDELSUPPE

mit Tofu, Ananas, Pilzen, Tomaten, Zitronengras, Limettenblättern, Kräutern und Gemüsebrühe

Rice noodles with tofu, pineapple, mushrooms, tomatoes, lime leaves, fresh herbs and vegetable broth



46. VEGAN-GARDEN-NUDELSUPPE

mit geschmorten Nudeln, Shiitake, Austernpilzen, Babymais, frischen Kräutern, roten Datteln, Gosibeeren, Gemüsebrühe und Tofu

Noodles with braised noodles Shiitake mushrooms, oyster mushrooms, baby corn, fresh herbs, red dates, gosiberries, vegetable broth and tofu



[illegible]

SPEZIALITÄTEN

Serviert mit Duftreis
Served with fragrant rice

50. BOWL VEGAN GARDEN ^{B,K,L} 12,90

**mit Salat, Gurke, Paprika, Mango, Cherrytomaten,
Avocado, Edamame, Tofu und Sesam-Soße**

*With lettuce, cucumber, bell peppers, mango, cherry tomatoes,
avocado, edamame, tofu, and sesame sauce*

51. Roter Curry (leicht scharf) 12,90

**mit Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterlinge, Paprika, Thai-Basilikum,
Peperoni, Tofu in Kokosmilchsoße**

*with broccoli, carrots, zucchini, herbs, bell peppers, Thai basil,
chili peppers, and tofu in coconut milk sauce*

52. CARI-SOË ^H (leicht scharf) 12,90

**mit Tofu, Pilzen, Süßkartoffeln, Taro, Möhren, Kokosnussraspeln,
Gemüse, eingekockte Cari-Soße**

*Tofu, mushrooms, sweet potatoes, taro, carrots, shredded coconut,
vegetables, reduced cari sauce*

53. Erdnuss-Soße 12,90

**Brokkoli, Möhren, Zucchini, Kräuterlinge,
Paprika, Zuckererbsen und Tofu in Erdnusssoße**

*Broccoli, carrots, zucchini, greens, peppers,
snow peas and tofu within peanut sauce*

54. Mango-Soße ^M 12,90

**mit Zucchini, Brokkoli, Karotten, Kräuterlinge,
Paprika, Zuckererbsen und Tofu** *with zucchini,
broccoli, carrots, greens, peppers, snow peas and tofu*

55. Pfeffer-Soße ^P (leicht scharf) 12,90

mit Pak Choi, Kräuterlingen und Tofu

Cooked bok choy, mixed herbs in pepper sauce and tofu

56. Zitronengras-Peperoni-Soße ^{D,M} (scharf) 12,90

**mit Austernpilze, Kräuterlinge, Champignons, Zuckererbsen,
Chili, Zitronengras und Tofu**

*Oyster mushrooms, mixed herbs, mushrooms, sugar snap peas, chili
lemongrass and tofu*

TONTOPF GERICHTE

serviert mit Reis
served with rice

60. NẤM MỠ KHO TIÊU ^{D,M}

12,90

Geschmorte Champignons mit Pfeffer

Tofu, Portobello Pilze und Pfeffer

Tofu, portobello mushrooms, and pepper

61. NẤM ĐÙI GÀ KHO TÀU ^{D,H,M}

12,90

Kräuterlinge, Sojabohnensoße und Tofu

herbs, soyabean souce and tofu,

62. TỨ BỮU KHO CHAO ^{D,M}

12,90

Soybean Curd Chilli, Pilze und Tofu,

Soybean Curd Chilli, mushrooms and tofu



FEUERTOPF

75. LẤU CHAO[™]

FÜR 2 PERSONEN

35,90

FÜR 4 PERSONEN

69,00

Basis aus fermentierter Soybean Curd Chili, Tofu (Chao), Perillablättern, Gemüse und Taro.

Der Chao-Feuertopf duftet durch die cremige Note von Taro, der leichten Süße aus frischem Kokoswasser und liefert reichlich Energie sowie Mineralstoffe.

A base of fermented soybean curd chili, tofu (chao), perilla leaves, vegetables, and taro.

This chao hot pot is aromatic with the creamy notes of taro and the light sweetness of fresh coconut water, providing plenty of energy and minerals.



76. LẨU THÁI^M

FÜR 2 PERSONEN

35,90

FÜR 4 PERSONEN

69,00

Mit saisonalem Gemüse, Pilzen, Tomaten, Ananas, Tofu und Gemüsebrühe
With seasonal vegetables, mushrooms, tomatoes, pineapple, tofu and vegetable broth



77. LẤU NẤM^M

FÜR 2 PERSONEN

35,90

FÜR 4 PERSONEN

69,00

Auf Basis von veganer Bohnenpaste, Pilzen, saisonalem Gemüse und Tofu.

Durch die feine Zubereitung unserer Köche wird das Gericht

zu einem aromatischen, nahrhaften Feuertopf veredelt.

A base of vegan bean paste, mushrooms, seasonal vegetables, and tofu.

Our chefs' delicate preparation refines this into an aromatic, nutritious hot pot.



DESSERT's

D1. CHUỐI CHIÊN ^{D,B}

6,50

Gebackene Banane, Kokosraspeln, Erdnüsse, Sesam und Agaven Dicksaft.

Baked banana, desiccated coconut, peanuts, sesame seeds and Agave syrup

D2. CHUỐI HẤP ^{D,B,L}

6,50

**Gedämpfter Klebreis mit Bananenfüllung,
übergossen mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.**

*Steamed sticky rice with banana filling, topped
with coconut milk, peanuts, and sesame seeds.*

D3. XÔI XOÀI ^{B,D,L}

6,50

**Klebreis, frische Mango,
abgeschmeckt mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam.**

*Sticky rice, fresh mango, and green beans,
seasoned with coconut milk, peanuts, and sesame seeds.*





HEIßE GETRÄNKE

(Tee, Kaffee)

- | | |
|--|--------------------|
| 100. CAFE CREMA | 3,90 |
| 101. ESPRESSO KLEIN / ESPRESSO DOPPELT | 2,90 / 4,90 |
| 102. CAFE PHIN VIET NAM / VIETNAMESISCHER KAFFEE | 5,00 |
| 103. JASMINTEE | 3,50 |
| 104. GRÜNER TEE | 3,50 |
| 105. SCHWARZER TEE | 3,50 |
| 106. ORANGEN - OOLONG TEE
Orangen und Gosiberen
<i>Oranges and Gosiberen</i> | 4,50 |
| 107. TRÀ GỪNG - INGWERTEE
Ingwer, Orangen, Minze und Süßholz
<i>Ginger, oranges, mint and licorice</i> | 4,50 |
| 108. TRÀ SẢ / ZITRONENGRAS - TEE
Minze - Limetten - Kumquat und Süßholz
<i>Mint - Lime - Kumquat and Liquorice</i> | 4,50 |
| 109. MARACUJA – TEE
mit frischer Maracuja, Minze und Süßholz
<i>with fresh passion fruit, mint and liquorice</i> | 4,50 |
| 110. WINTER-TEE
mit frischen Apfelstücken, Zimtstange, Kumquat, Minze, Gosiberen und Süßholz
<i>with fresh apple pieces, cinnamon sticks, kumquat, mint, gosiberen and licorice</i> | 4,90 |
| 111. VEGAN GARDEN TEE
Safran, Kamillenblüten, rote Datteln, Gosibeeren und Süßholz
<i>Saffron, chamomile flowers, red dates, goji berries and licorice</i> | 4,90 |

HOME MADE

120. TRÀ CHANH / Limetten-Minze Eis-Tee 4,90

Jasmin Tee mit Limetten, Minze, Pfirsichsirup u. Eiswürfeln
Jasmine tea with lime, mint, peach syrup and ice cubes

121. TRÀ ĐÀO CAM SẢ - Orange-Zitronengras Eis-Tee. 4,90

Jasmin Tee mit Orange, Zitronengras, Pfirsichsirup u. Eiswürfeln
Jasmine tea with orange, lemongrass, peach syrup and ice cubes

122. TRÀ LÔ HỘI - Aloe Vera Eis-Tee 4,90

Jasmin Tee, Aloe Vera und Chiasamen u. Eiswürfeln
Jasmine tea, aloe vera and chia seeds and ice cubes

123. CHANH LEO – HOA ĐẬU BIẾC 4,90

Anchan Blau-Tee mit frischer Maracuja
Anchan Blue Tea with Fresh Passion Fruit and ice cubes

124. CHANH DA - LIMONADE 4,90

Limetten, Kumquat, Limettensirup, Zuckersirup u. Eiswürfeln
Limes, kumquat, lime syrup, sugar syrup and ice cubes

125. EXOTIC LOVE 5,90

Limetten, Orangensaft, Cranberrysaft, Cranberrysirup u. Eiswürfeln
Limes, orange juice, cranberry juice, cranberry syrup and ice cubes

126. HALLO VEGAN GARDEN 5,90

Limetten, Zitronengras, Ananassaft, Soda u. Rohrzucker u. Eiswürfeln
Limes, lemongrass, pineapple juice, soda and cane sugar and ice cubes

127. COCONUT KISS 5,90

Ananassaft, Sahne, Kokossirup u. Eiswürfeln
pineapple juice, cream, coconut syrup and ice cubes

HOME MADE

129. ORANGENSAFT

5,50

Frisch gepresste Orangen

131. FRISCHE GARDEN

5,90

frische Früchte (saisonal), Ananas, Mango, Melone, Minze...
Fresh fruits (seasonal), pineapple, mango, melon, mint...

132. TROPICAL SUNRISE

5,90

Frisch gepresste Ananas, Orangen, Möhren, rote Bete
Freshly squeezed pineapple, oranges, carrots, beetroot

133. CAFE DA

5,50

Vietnamesischer Kaffee mit Eiswürfel
Vietnamese coffee with ice cubes

SOFTDRINK, WASSER, SÄFTE

140. WASSER (STILL, SPRUDEL)

0,3l 2,90

0,75l 4,90

142. COLA, COLA LIGHT, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, GINGER ALE / TONIC

0,3l 2,90

1,0l 4,90

143. MANGO, MARACUJA, CRANBERRY, LITSCHI, ANANAS, ORANGE, APFEL, KIBA, ALOE VERA

0,3l 2,90

144. DIVERSE SAFSCHORLEN

0,3l 2,90

BIER 0.5l

150.	Neulich vegan			4,50
151.	Hell vegan			4,50
152.	Pils vegan			4,50
153.	Heineken alkoholfrei	0,3l	3,90	
154.	Erdinger Alkoholfrei			4,50
155.	Heineken Fassbier	0,3l	3,90	4,90



COCKTAILS U. APERITIFS

160. HUGO	Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	6,90
161. APEROL SPRITZ	Aperol, Prosecco, Orange, Kumquat	6,90
162. MOJITO	Havana, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda	6,90
163. CUBA LIBRE	Havana, Cola, Limetten, Limettensirup	7,50
164. PINA COLADA	weißer Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	8,50
165. MANGO COLADA	weißer Rum, Kokossirup, Mangosaft, Sahne, Kokossirup	8,50
166. MAI TAI	Rum, Pampero, Pascas, Ananassaft, Mandelsirup, Limetten	9,50
167. GIN TONIC	Bombay Sapphire, Limetten, Tonic	7,50
168. SEX ON THE BEACH	Wodka, Cabo Bay Peach, Orangensaft, Cranberrysoft, Grenadinesirup	8,50
169. LAST SAMURAI'	Sake, Limetten, Zitronengrass, Ginger Ale	8,50
170. LITSCHI CAIPIRINHA	Cachaca, Limetten, Litschisaft, Rohrzucker, Soda	8,00

WEIN

175. WEIßWEIN	Riesling, Grauburgunder, Chardonnay	0,2l 6,90	0,75l 25,00
176. ROSE		0,2l 6,90	0,75l 25,00
177. ROTWEIN	Merlot, Cabernet, Bordeaux	0,2l 7,90	0,75l 29,00