



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)

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

6,50



02. TEMPURA AUSTERNPILZE ^D

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

6,50

03. KRÄUTERSEITLINGE

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

6,50

04. TOFU TOMATEN ^M

in Tomaten-Soße
tofu with tomato sauce

6,50

05. TOFU TEMPURA ^{D,H}

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

6,50

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

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

6,50

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

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

6,50

09. EDAMAME

Gekochte Edamame mit Salz
Cooked edamame with salt

6,50

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 ^{M/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.*

13. Vegane Baozi ^{M/D}

6,50

**Teigtaschen gefüllt mit Edamame, Pilzen und Gemüse
serviert mit Sojasoße**

dumplings filled with edmame, mushrooms and vegetables with soja souce

SUPPEN

14. 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

15. KOKUSMILCH-SUPPE ^M

6,50

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

16. REISBANDNUDELSUPPE ^{D/M}

6,50

aus traditioneller Gemüse-Brühe mit Zimt, Anis u. Kardamom, Ingwer u. roten Zwiebeln, Tofu, Pilzen
made with traditional vegetable broth with cinnamon, anise and cardamom, ginger and red onions, tofu, mushrooms



17. KÜRBIS SUPPE ^{H,J}

6,50

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



18. GRÜNE KÜRBIS SUPPE ^M

6,50

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



19. VEGAN GARDEN SUPPE ^M

6,50

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

20. 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

21. 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

22. 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*



23. 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*



24. 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, Reispapier, 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 choy, 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/ Cơm rang dứa ^M

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

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



12,90

37. GEBR. REIS/ Cơm rang ngọc bích ^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



Vegan

GARDEN



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-SOÛE ^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 ^B 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.



Kindergerichte incl. 0.2 Getränk

K1. POMMES MIT TOMATENSOßE D,B 6,50

K2. GEBR. REIS D,B,L 6,50
mit Tofu und Gemüse

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.*

D4. BÁNH TRÔI TẦU B,D,L 6,50

**Klebreiskugeln gefüllt mit schwarzem Sesam, Erdnüssen
u. Mungobohnen, in brauner Zucker-Soße mit Ingwer**
*Sticky rice balls filled with black sesame seeds, peanuts and
Mungo beans, in a brown sugar sauce with ginger.*



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
(*) Kondensmilch bitte erfragen!
- 103. JASMINTEE** 3,50
- 104. GRÜNER TEE** 3,50
- 105. SCHWARZER TEE** 3,50
- 106. ORANGEN - OOLONG TEE** 4,50
Orangen und Gosiberen
Oranges and Gosiberen
- 107. TRÀ GỪNG - INGWERTEE** 4,50
Ingwer, Orangen, Minze und Agaven Sirup
Ginger, oranges, mint and licorice
- 108. TRÀ SẢ / ZITRONENGRAS - TEE** 4,50
Minze - Limetten - und Agaven Sirup
Mint - Lime - and Licorice
- 109. MARACUJA – TEE** 4,50
mit frischer Maracuja, Minze und Agaven Sirup
with fresh passion fruit, mint and licorice
- 110. WINTER-TEE** 4,90
mit frischen Apfelstücken, Zimtstange, , Minze, Gosiberen und Süßholz
with fresh apple pieces, cinnamon sticks, , mint, gosiberen and licorice
- 111. VEGAN GARDEN TEE** 4,90
Safran, Kamillenblüten, rote Datteln, Gosibeeren und Süßholz
Saffron, chamomile flowers, red dates, goji berries and licorice

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, Limettensirup, Zuckersirup u. Eiswürfeln
Limes, 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, vegane 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 Sojamilch u. Eiswürfel (*)

Vietnamese coffee with Condensed milk and ice cubes

(*) Kondensmilch bitte erfragen!

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

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 Hefe-Weizen-Bier			4,50
155.	Heineken Fassbier	0,3l	3,90	4,90

Spirituosen

156.	Ozeki Sake (dry)	0,2l		6,90
------	------------------	------	--	------

WEIN

157.	WEIßWEIN				
	Riesling, Grauburgunder, Chardonnay	0,2l	6,90	0,75l	25,00
158.	ROSE / Proseco	0,2l	6,90	0,75l	25,00
159.	ROTWEIN				
	Merlot, Cabernet, Bordeaux	0,2l	7,90	0,75l	29,00

COCKTAILS U. APERITIFS

160. HUGO

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limetten, Rohrzucker, Soda 6,90

161. APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, 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, vegane Sahne 8,50

165. MANGO COLADA

weißer Rum, Kokossirup, Mangosaft, vegane 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, Cranberrysaft, Grenadinesirup 8,50

169. LAST SAMURAI'

Sake, Limetten, Zitronengrass, Ginger Ale 8,50

170. LITSCHI CAIPIRINHA

Cachaca, Limetten, Litschisaft, Rohrzucker, Soda 8,00