RESTAURANT

VEGAN GARDEN

Vietnamesische vegane Küche

BERLIN

SPEISEKARTE

VEGAN GARDEN BERLIN

EIN ORT ZUM GENIESSEN. EIN ORT ZUM ANKOMMEN.

Mitten im lebendigen Berlin lädt Vegan Garden zu einer genussvollen Auszeit ein. Unsere rein pflanzliche Küche verbindet vietnamesische Kochtradition mit frischen Zutaten, aromatischen Gewürzen und moderner Kreativität.

Ob duftende Phở-Suppe, frische Sommerrollen oder raffinierte Gerichte mit Gemüse, Tofu und ausgewählten Pilzen – alles wird mit Sorgfalt zubereitet und ist zu 100 % vegan.

Vegan Garden ist mehr als ein Restaurant: ein Ort zum Ankommen, Genießen und Wohlfühlen. Denn manchmal beginnt ein besonderer Moment mit einer guten Mahlzeit.



VEGAN GARDEN BERLIN
Frankfurter Allee 21, 10247 Berlin · Tel.: 030 2123 7260 · WhatsApp: 0162 464 9999
www.vegan-garden.berlin · info@vegan-garden.berlin · Instagram: @vegan.garden.berlin

SUPPEN & SALATE

SOUPS & SALADS

SUPPEN

1. CANH CHUA [M] — 5,90

Tropische Zitronengras-Suppe: Fruchtig-aromatische Gemüsebrühe mit Tomaten, Ananas, Pilzen, Zitronengras, frischen Kräutern, veganen Garnelen und Tofu

Tropical lemongrass soup: fruity, aromatic vegetable broth with tomatoes, pineapple, mushrooms, lemongrass, fresh herbs, vegan shrimp and tofu

2. SÚP DỪA [M] — 5,90

Samtige Kokos-Suppe: Cremige Kokosbrühe mit Tomaten, Pilzen, frischen Kräutern, veganem Hähnchen und Tofu

Velvety coconut soup: creamy coconut broth with tomatoes, mushrooms, fresh herbs, vegan chicken and tofu

3. PHỞ [D,M] — 5,90

Kleine Reisbandnudelsuppe: Traditionelle Gemüsebrühe mit Zimt, Sternanis, Kardamom, Ingwer, roten Zwiebeln, veganem Rind, Tofu und Pilzen

Small rice noodle soup: traditional vegetable broth with cinnamon, star anise, cardamom, ginger, red onions, vegan beef, tofu and mushrooms

4. SÚP HOÀNH THÁNH [D,M] — 6,50

Wantan-Suppe: Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit veganem Hähnchen, Pilzen, Mungobohnen und Kräutern, serviert in Gemüsebrühe

Wonton soup: homemade dumplings filled with vegan chicken, mushrooms, mung beans and herbs, served in vegetable broth

SALATE

6. GỎI BƠ [B,L,K] — 6,50

Avocadosalat: Frischer Salat mit Avocado, Cherrytomaten, gerösteten Kichererbsen, Tempura-Pilzen, Tofu und Vegan-Garden-Soße

Avocado salad: fresh lettuce with avocado, cherry tomatoes, roasted chickpeas, tempura mushrooms, tofu and Vegan Garden sauce

7. GỎI XOÀI [B,L,M,K] — 6,50

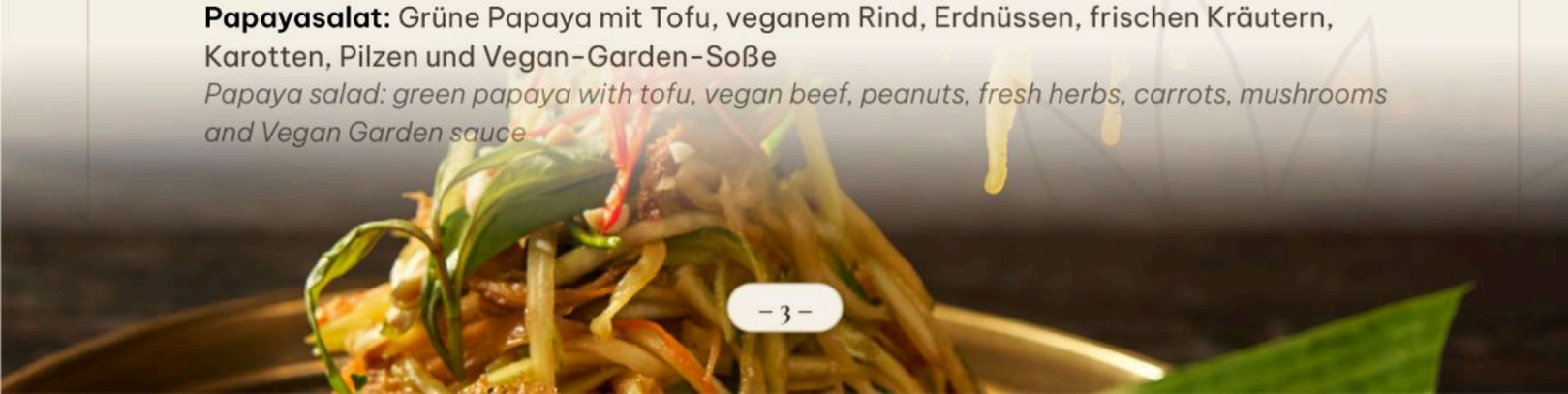
Mangosalat: Grüne Mango mit Tofu, veganem Hähnchen, Erdnüssen, Kräutern, Karotten, Pilzen und Vegan-Garden-Soße

Mango salad: green mango with tofu, vegan chicken, peanuts, herbs, carrots, mushrooms and Vegan Garden sauce

8. GỎI ĐU ĐỦ [B,L,M,K] — 6,50

Papayasalat: Grüne Papaya mit Tofu, veganem Rind, Erdnüssen, frischen Kräutern, Karotten, Pilzen und Vegan-Garden-Soße

Papaya salad: green papaya with tofu, vegan beef, peanuts, fresh herbs, carrots, mushrooms and Vegan Garden sauce



KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

9. CẢI CUỐN (2 Stk. | 2 pcs.) B,L,M — 6,50

Vegan-Garden-Rollen: Rollen aus grünen Senfkohlblättern mit Karotten, Paprika, Gurke, Kräuterseitlingen, veganem Rind, Mango, Reisnudeln, Kräutern und Vegan-Garden-Soße

Vegan Garden rolls: rolls of green mustard leaves with carrots, bell peppers, cucumber, king oyster mushrooms, vegan beef, mango, rice noodles, herbs and Vegan Garden sauce

10. GỎI CUỐN (2 Stk. | 2 pcs.) B,L,M — 6,50

Frische Sommerrollen: Reispapierrollen mit Karotten, Paprika, Gurke, Kräuterseitlingen, veganem Hähnchen, Mango, Reisnudeln, frischen Kräutern und Erdnusssoße

Fresh summer rolls: rice paper rolls with carrots, bell peppers, cucumber, king oyster mushrooms, vegan chicken, mango, rice noodles, fresh herbs and peanut sauce

11. EDAMAME M — 5,90

Gekochte Edamame: Japanische Sojabohnen mit Meersalz

Cooked edamame: Japanese soybeans with sea salt

12. GYOZA (5 Stk. | 5 pcs.) M,D — 5,90

Gedämpfte Teigtaschen: Gefüllt mit Gemüse, Pilzen und Tofu, serviert mit Sojasoße

Steamed dumplings: filled with vegetables, mushrooms and tofu, served with soy sauce

13. CÀ TÍM SAPO D,H,M — 5,90

Aubergine in Sapo-Soße: Geschmorte Aubergine mit Tofu und veganem Rind in einer aromatischen Sapo-Soße

Eggplant in sapo sauce: braised eggplant with tofu and vegan beef in an aromatic sapo sauce

14. ĐẬU PHỤ HOÀNG GIA (2 Stk. | 2 pcs.) D,M — 6,50

Tofu Royal: Tofu mit Spargel, Spitzmorcheln, Senfkohlblättern und Cordyceps in Vegan-Garden-Soße

Tofu Royal: tofu with asparagus, morels, mustard greens and cordyceps in Vegan Garden sauce

15. ĐẬU PHỤ CHIÊN CỐM (5 Stk. | 5 pcs.) D,H — 6,50

Tofu in grünen Reisflocken: Knuspriger Tofu, umhüllt mit grünen Reisflocken, serviert mit Süß-Sauer-Soße

Tofu in green rice flakes: crispy tofu coated in green rice flakes, served with sweet and sour sauce



KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

16. CHẢ LÁ LỐT (5 Stk. | 5 pcs.) B,M — 6,50

La-Lot-Röllchen: Gebackene La-Lot-Blattröllchen, gefüllt mit veganem Rind, Kräuterseitlingen und Tofu

La Lot rolls: baked La Lot leaf rolls filled with vegan beef, king oyster mushrooms and tofu

17. HOÀNH THÁNH CHIÊN (5 Stk. | 5 pcs.) B,D,H,L — 5,90

Gebackene Wantan: Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit veganem Hähnchen, Pilzen, Mungobohnen und Kräutern

Fried wontons: crispy dumplings filled with vegan chicken, mushrooms, mung beans and herbs

18. CHẢ GIÒ (2 Stk. | 2 pcs.) D,B,M,L — 5,90

Knusprige Frühlingsrollen: Gefüllt mit Tofu, Gemüse, Mungobohnen, Pilzen und Glasnudeln

Crispy spring rolls: filled with tofu, vegetables, mung beans, mushrooms and glass noodles

19. NẤM ĐÙI GÀ NƯỚNG B,M — 6,50

Kräuterseitlinge vom Grill: Gegrillte Kräuterseitlinge, serviert mit Saté-Soße

Grilled king oyster mushrooms: served with satay sauce

20. NẤM BÀO NGƯ CHIÊN D — 6,50

Austernpilz-Tempura: Austernpilze im Tempurateig, serviert mit Süß-Sauer-Soße

Oyster mushroom tempura: oyster mushrooms in tempura batter, served with sweet and sour sauce

21. KHOAI LANG CHIÊN D,B — 5,90

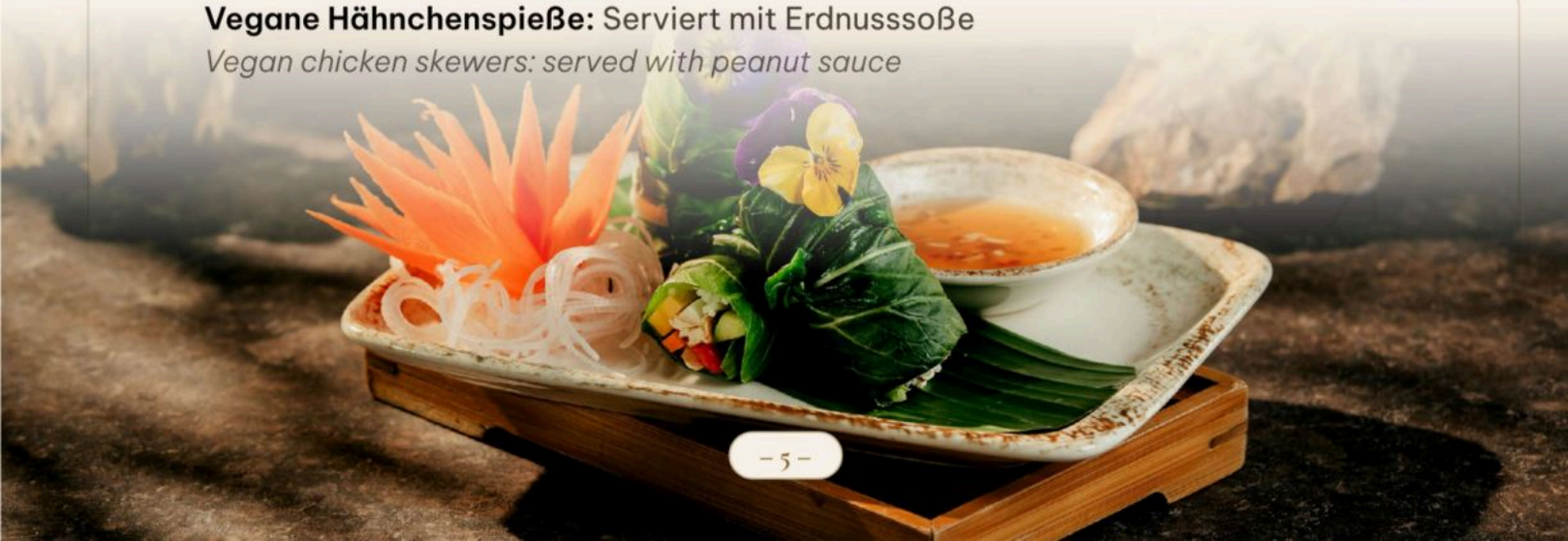
Süßkartoffel-Pommes: Knusprige Süßkartoffel-Pommes mit Cocktailsoße

Sweet potato fries: crispy sweet potato fries with cocktail sauce

22. GÀ CHAY SATÉ (2 Spieße) B,M,D — 5,90

Vegane Hähnchenspieße: Serviert mit Erdnusssoße

Vegan chicken skewers: served with peanut sauce



VIETNAMESISCHE REISNUDEL-BOWLS (LAUWARM)

VIETNAMESE RICE NOODLE BOWLS (LUKEWARM)

Alle Bowls werden lauwarm mit knackigem Blattsalat, Gurke, Cherrytomaten, frischer Mango, Edamame, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Tofu und unserem hausgemachten Golden Lime Dressing serviert.

All bowls are served lukewarm with crisp lettuce, cucumber, cherry tomatoes, fresh mango, edamame, fresh herbs, roasted peanuts, tofu and our homemade Golden Lime dressing.

30. BÚN CHẢ LÁ LỐT B,D,L,M,K 13,90
Reisnudel-Bowl mit gegrillten La-Lot-Röllchen (5 Stück)
Rice noodle bowl with grilled La Lot rolls (5 pieces)

31. BÚN NEM B,D,L,M,K 13,90
Reisnudel-Bowl mit knusprigen vietnamesischen Frühlingsrollen (3 Stück)
Rice noodle bowl with crispy Vietnamese spring rolls (3 pieces)

32. BÚN GÀ SẢ ỚT B,D,L,M,K 13,90
Reisnudel-Bowl mit würzigem veganem Zitronengras-Chili-Hähnchen
Rice noodle bowl with spicy vegan lemongrass chili chicken

33. BÚN BÒ NAM BỘ B,D,L,M,K 13,90
Reisnudel-Bowl mit würzig gebratenen veganen Rindstreifen nach südvietnamesischer Art
Rice noodle bowl with savory fried vegan beef strips, southern Vietnamese style

34. BÚN TỨ VỊ B,D,L,M,K 14,90
Vegan Garden Signature-Bowl mit La-Lot-Röllchen, einer knusprigen Frühlingsrolle, veganem Zitronengras-Chili-Hähnchen und veganen Garnelen
Vegan Garden signature bowl with La Lot rolls, a crispy spring roll, vegan lemongrass chili chicken and vegan shrimp

GARDEN BOWLS

Alle Bowls werden lauwarm mit knackigem Blattsalat, Gurke, Cherrytomaten, Edamame, frischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und unserem hausgemachten Garden Signature Dressing serviert.

All bowls are served lukewarm with crisp lettuce, cucumber, cherry tomatoes, edamame, fresh herbs, roasted peanuts and our homemade Garden Signature dressing.

35. PHỞ HƯƠNG VIỆT B,D,L,M,K 13,90
Lauwarmer Reisbandnudelsalat
Lukewarm rice noodle salad

36. MIẾN MỘC MIÊN B,D,L,M,K 13,90
Lauwarmer Glasnudelsalat
Lukewarm glass noodle salad

37. CƠM NGỌC TÍM B,K,L 13,90
Vegan-Garden-Reis-Bowl mit duftendem violettem Reis
Vegan Garden rice bowl with fragrant purple rice

Wahlweise mit: V. Tofu | H. veganem Hähnchen | R. veganen Rindstreifen | G. veganen Garnelen | F. veganem Fisch | E. veganer Ente
Your choice of: V. tofu | H. vegan chicken | R. vegan beef strips | G. vegan shrimp | F. vegan fish | E. vegan duck

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

40. PHỞ XÀO [M] — 14,90
Gebratene Reisbandnudeln: Mit Tofu, Seitan, Pak Choi, grünen Bohnen, Karotten, Pilzen, Sojasprossen, Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander
Fried rice noodles: with tofu, seitan, pak choi, green beans, carrots, mushrooms, bean sprouts, sesame, spring onions and coriander

41. UDON XÀO [M] — 14,90
Gebratene Udonnudeln: Mit Tofu, Seitan, grünen Bohnen, Karotten, Pilzen, Sojasprossen, Sesam, Frühlingszwiebeln und Koriander
Fried udon noodles: with tofu, seitan, green beans, carrots, mushrooms, bean sprouts, sesame, spring onions and coriander

42. CƠM RANG [M] — 13,90
Gebratener Reis: Mit Pilzen, Erbsen, Karotten, Mais, Sojasprossen, Tofu und Röstzwiebeln
Fried rice: with mushrooms, peas, carrots, corn, bean sprouts, tofu and roasted onions

Wahlweise mit: V. Tofu | H. veganem Hähnchen | R. veganen Rindstreifen | G. veganen Garnelen | F. veganem Fisch | E. veganer Ente
Your choice of: V. tofu | H. vegan chicken | R. vegan beef strips | G. vegan shrimp | F. vegan fish | E. vegan duck

NUDELSUPPEN

45. PHỞ [H,M] — 12,90
Traditionelle Reisbandnudelsuppe: Aromatische Gemüsebrühe mit Zimt, Sternanis, Kardamom, Ingwer, Sojasprossen, Pilzen und frischen Kräutern
Traditional rice noodle soup: aromatic vegetable broth with cinnamon, star anise, cardamom, ginger, bean sprouts, mushrooms and fresh herbs

Wahlweise mit: V. Tofu | H. veganem Hähnchen | R. veganem Rind
Your choice of: V. tofu | H. vegan chicken | R. vegan beef

46. UDON [H,M] — 12,90
Udon-Nudelsuppe: Aromatische Gemüsebrühe mit asiatischen Strohpilzen, Kräuterseitlingen, Karotten, Pak Choi, Sojasprossen, Kräutern, veganem Hähnchen und Tofu
Udon noodle soup: aromatic vegetable broth with Asian straw mushrooms, king oyster mushrooms, carrots, pak choi, bean sprouts, herbs, vegan chicken and tofu

47. BÚN HUẾ [D,M] — 13,90
Reisnudelsuppe nach Huế-Art: Würzig-aromatische Gemüsebrühe mit Zitronengras, veganem Rind, Tofu, Strohpilzen, Termitenpilzen, Bananenblüten, Sojasprossen und frischen Kräutern
Huế-style rice noodle soup: spicy, aromatic vegetable broth with lemongrass, vegan beef, tofu, straw mushrooms, termite mushrooms, banana blossoms, bean sprouts and fresh herbs

48. BÚN THÁI [M] — 13,90
Thailändische Reisnudelsuppe: Fruchtig-säuerliche Gemüsebrühe mit Zitronengras, Limettenblättern, veganen Garnelen, Ananas, Tomaten, Pilzen, Sojasprossen, Tofu und frischen Kräutern
Thai rice noodle soup: fruity, tangy vegetable broth with lemongrass, lime leaves, vegan shrimp, pineapple, tomatoes, mushrooms, bean sprouts, tofu and fresh herbs

49. MỲ TIỂM [D,M] — 13,90
Vegan-Garden-Spezialsuppe: Mild-aromatische Kräuterbrühe mit Mỳ-Tiềm-Nudeln (gelbe Nudeln), Shiitake, Austernpilzen, Mais, roten Datteln, Goji-Beeren, Sojasprossen, Tofu, veganer Ente und frischen Kräutern
Vegan Garden special soup: mildly aromatic herbal broth with mỳ tiềm noodles (yellow noodles), shiitake, oyster mushrooms, corn, red dates, goji berries, bean sprouts, tofu, vegan duck and fresh herbs

VEGANE SPEZIALITÄTEN

VEGAN SPECIALTIES

51. CÀ RI ĐỎ — 13,90

Rotes Curry: Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterseitlinge, Paprika, Thai-Basilikum, Chili und Tofu in Kokosmilchsoße, serviert mit violettem Duftreis

Red curry: broccoli, carrots, zucchini, king oyster mushrooms, bell peppers, Thai basil, chili and tofu in coconut milk sauce, served with purple fragrant rice

52. CÀ RI VÀNG [H] — 13,90

Goldenes Kokos-Curry: Tofu, Pilze, Süßkartoffeln, Taro, Karotten und Kokosraspeln in einer aromatischen Currysoße, serviert mit violettem Duftreis

Golden coconut curry: tofu, mushrooms, sweet potatoes, taro, carrots and shredded coconut in an aromatic curry sauce, served with purple fragrant rice

53. SỐT LẠC [B] — 13,90

Gemüse in Erdnusssoße: Brokkoli, Karotten, Zucchini, Kräuterseitlinge, Paprika, Zuckererbsen und Tofu in cremiger Erdnusssoße, serviert mit violettem Duftreis

Vegetables in peanut sauce: broccoli, carrots, zucchini, king oyster mushrooms, bell peppers, snow peas and tofu in creamy peanut sauce, served with purple fragrant rice

54. SỐT TIÊU [D] — 13,90

Pak-Choi-Harmonie: Gebratener Pak Choi mit Pilzen, Paprika, Brokkoli und Tofu in würziger Pfeffersoße, serviert mit violettem Duftreis

Pak choi harmony: fried pak choi with mushrooms, bell peppers, broccoli and tofu in a spicy pepper sauce, served with purple fragrant rice

55. SỐT SẢ ỚT [D,M] — 13,90

Feuerkuss: Pilze, Paprika, Brokkoli, Zuckererbsen, Chili, Zitronengras und Tofu in einer würzig-scharfen Soße, serviert mit violettem Duftreis

Fire kiss: mushrooms, bell peppers, broccoli, snow peas, chili, lemongrass and tofu in a spicy hot sauce, served with purple fragrant rice

Wahlweise mit: V. Tofu | H. veganem Hähnchen | R. veganen Rindstreifen | G. veganen Garnelen | F. veganem Fisch | E. veganer Ente

Your choice of: V. tofu | H. vegan chicken | R. vegan beef strips | G. vegan shrimp | F. vegan fish | E. vegan duck



TONTOPFGERICHTE

CLAY POT DISHES

Serviert mit violettem Duftreis – einer Mischung aus Duftreis und schwarzem Reis
Served with purple fragrant rice – a blend of fragrant rice and black rice

60. NẤM MỠ KHO TIÊU D,M — 13,90

Geschmorte Champignons in grüner Pfeffersoße: Champignons, Portobello-Pilze, Seitan, Tofu und vegane Garnelen, langsam geschmort in einer aromatisch-würzigen Soße mit grünem Pfeffer

Braised mushrooms in green pepper sauce: button mushrooms, portobello mushrooms, seitan, tofu and vegan shrimp, slowly braised in an aromatic green pepper sauce

61. NẤM ĐÙI GÀ KHO TÀU D,H,M — 13,90

Geschmorte Kräuterseitlinge in Sojasoße: Kräuterseitlinge, veganes Hähnchen, Seitan und Tofu, langsam geschmort in einer aromatisch-würzigen Sojasoße

Braised king oyster mushrooms in soy sauce: king oyster mushrooms, vegan chicken, seitan and tofu, slowly braised in an aromatic savory soy sauce

62. TỨ BỬU KHO CHAO D,M — 13,90

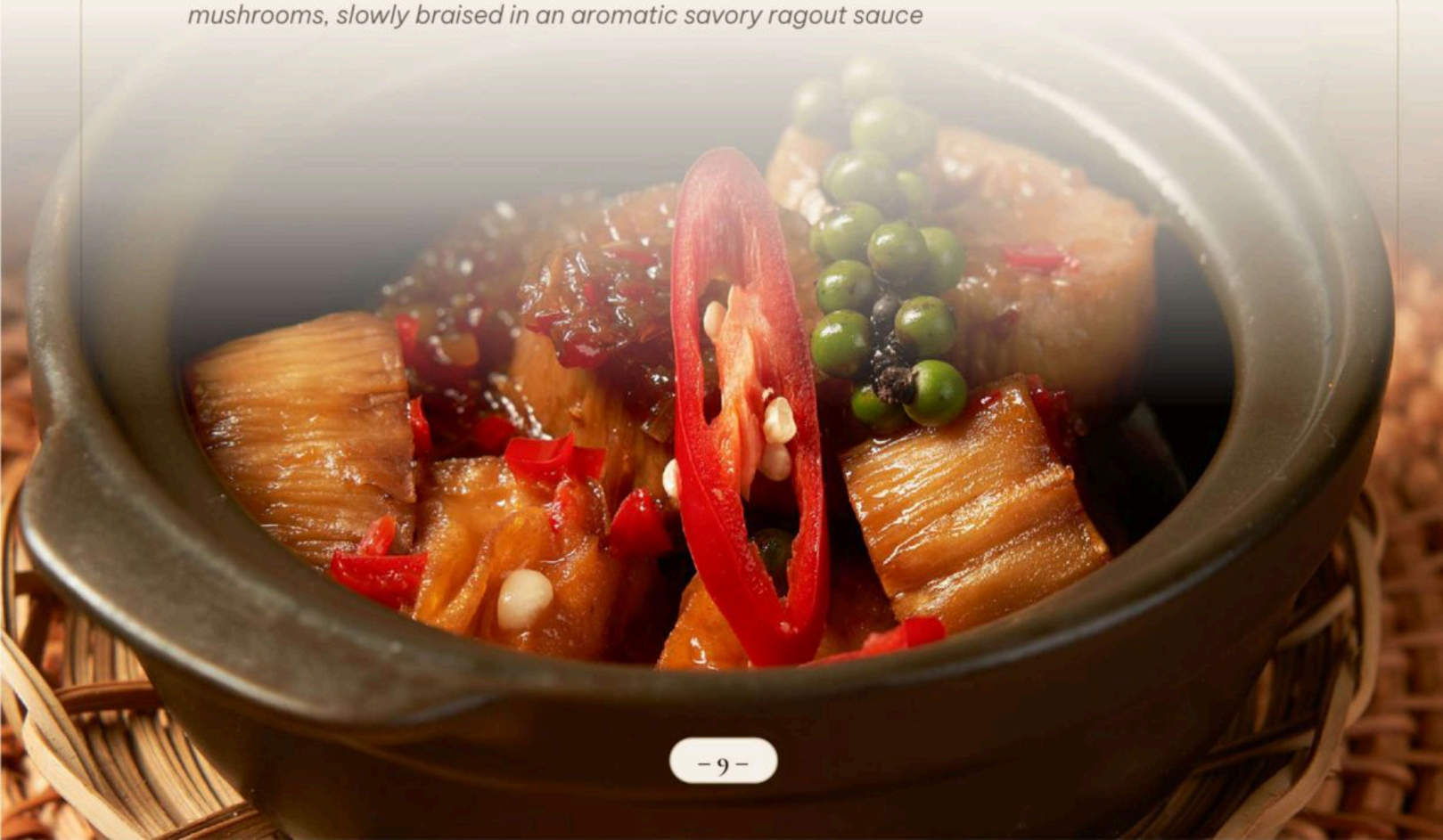
Vier Schätze in Chao-Soße: Veganer Fisch, Seitan, Tofu, verschiedene Pilze und Gemüse, geschmort in einer würzigen Soße aus fermentiertem Tofu

Four treasures in chao sauce: vegan fish, seitan, tofu, assorted mushrooms and vegetables, braised in a flavorful fermented tofu sauce

63. LAGU SAIGON — 13,90

Vietnamesisches Garten-Ragout: Veganes Rind, Seitan, Tofu, Kartoffeln, Karotten, Zuckererbsen und Pilze, langsam geschmort in einer aromatisch-würzigen Ragoutsoße

Vietnamese garden ragout: vegan beef, seitan, tofu, potatoes, carrots, snow peas and mushrooms, slowly braised in an aromatic savory ragout sauce



VIETNAMESISCHE FEUERTÖPFE

VIETNAMESE HOT POTS

75. LẨU CHAO M — Für 2 Personen – 35,90 · Für 4 Personen – 69,00

Chao-Feuertopf: Aromatische Brühe aus fermentiertem Tofu und frischem Kokoswasser, serviert mit veganem Hähnchen, Tofu, Taro, Perillablättern, saisonalem Gemüse und Reisnudeln

Chao hot pot: aromatic broth made with fermented tofu and fresh coconut water, served with vegan chicken, tofu, taro, perilla leaves, seasonal vegetables and rice noodles

76. LẨU THÁI M — Für 2 Personen – 35,90 · Für 4 Personen – 69,00

Thailändischer Feuertopf: Würzig-säuerliche Gemüsebrühe mit veganen Garnelen, veganem Fisch, Tofu, saisonalem Gemüse, verschiedenen Pilzen, Tomaten, Ananas und Reisnudeln

Thai hot pot: spicy and tangy vegetable broth with vegan shrimp, vegan fish, tofu, seasonal vegetables, assorted mushrooms, tomatoes, pineapple and rice noodles

77. LẨU NẤM M — Für 2 Personen – 35,90 · Für 4 Personen – 69,00

Vietnamesischer Pilz-Feuertopf: Aromatische Brühe auf Basis veganer Bohnenpaste, serviert mit Seitan, Tofu, verschiedenen Pilzen, saisonalem Gemüse und Reisnudeln

Vietnamese mushroom hot pot: aromatic broth based on vegan bean paste, served with seitan, tofu, assorted mushrooms, seasonal vegetables and rice noodles



NACHSPEISEN

DESSERTS

D1. CHUỐI CHIÊN D,B — 6,50

Gebackene Banane: Mit Kokosraspeln, Erdnüssen, Sesam und Agavensirup
Baked banana: with desiccated coconut, peanuts, sesame and agave syrup

D2. CHUỐI HẤP D,B,L — 6,50

Gedämpfter Klebreis mit Banane: Mit Banane gefüllter Klebreis, serviert mit Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam
Steamed banana sticky rice: filled with banana and served with coconut milk, peanuts and sesame

D3. XÔI XOÀI B,D,L — 6,50

Mango-Klebreis: Klebreis mit frischer Mango, Kokosmilch, Erdnüssen und Sesam
Mango sticky rice: sticky rice with fresh mango, coconut milk, peanuts and sesame

D4. MOCHI-EIS — 6,50

Veganes Mochi-Eis: Zwei Stück veganes Mochi-Eis mit Mango und Passionsfrucht, serviert mit frischen Früchten der Saison
Vegan mochi ice cream: two pieces of vegan mochi ice cream with mango and passion fruit, served with fresh seasonal fruit



GETRÄNKE
DRINKS

HEISSE GETRÄNKE
HOT DRINKS

100. CAFÉ CREMA — 3,90

101. ESPRESSO / DOPPELTER ESPRESSO — 2,90 / 3,90

102. VIETNAMESISCHER PHIN-KAFFEE — 4,90
Mit veganer Kondensmilch
With vegan condensed milk

103. JASMINTEE — 3,90

104. GRÜNER TEE — 3,90

105. SCHWARZER TEE — 3,90

106. ORANGEN-OOLONG-TEE — 4,50
Mit Orangen und Goji-Beeren
With oranges and goji berries

107. INGWERTEE — 4,50
Ingwer, Orangen, Kumquat, Minze und Agavensirup
Ginger, oranges, kumquat, mint and agave syrup

108. ZITRONENGRAS-TEE — 4,50
Zitronengras, Minze, Limetten, Kumquat und Agavensirup
Lemongrass, mint, lime, kumquat and agave syrup

109. MARACUJA-TEE — 4,50
Mit frischer Maracuja, Kumquat, Minze und Agavensirup
With fresh passion fruit, kumquat, mint and agave syrup

110. WINTERTEE — 4,90
Mit frischen Apfelstücken, einer Zimtstange, Kumquat, Minze, Goji-Beeren und Süßholz
With fresh apple pieces, cinnamon stick, kumquat, mint, goji berries and licorice

111. VEGAN-GARDEN-TEE — 4,90
Safran, Kamillenblüten, rote Datteln, Kumquat, Goji-Beeren und Süßholz
Saffron, chamomile flowers, red dates, kumquat, goji berries and licorice

KALTE KAFFEESPEZIALITÄT
ICED COFFEE

112. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ — 5,50
Vietnamesischer Eiskaffee: Kräftiger Phin-Kaffee mit gesüßter veganer Kondensmilch und Eiswürfeln
Vietnamese iced coffee: strong Phin coffee with sweetened vegan condensed milk and ice cubes





HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

ICED TEAS & HOMEMADE DRINKS

120. LIMETTEN-MINZE-EISTEE — 0,4 l · 4,90
Jasmintee mit Limetten, Minze, Eiswürfeln und Holundersirup
Jasmine tea with lime, mint, ice cubes and elderflower syrup

121. ORANGEN-ZITRONENGRAS-EISTEE — 0,4 l · 4,90
Jasmintee mit Orange, Zitronengras, Eiswürfeln und Pfirsichsirup
Jasmine tea with orange, lemongrass, ice cubes and peach syrup

122. ALOE-VERA-EISTEE — 0,4 l · 4,90
Jasmintee mit Aloe Vera, Chiasamen und Eiswürfeln
Jasmine tea with aloe vera, chia seeds and ice cubes

123. MARACUJA-BLAUTEE — 0,4 l · 4,90
Anchan-Blütentee mit frischer Maracuja und Eiswürfeln
Butterfly pea flower tea with fresh passion fruit and ice cubes

124. LIMONADE — 0,4 l · 4,90
Limetten, Kumquat, Eiswürfel, Zucker- und Limettensirup
Limes, kumquat, ice cubes, sugar syrup and lime syrup

125. EXOTIC LOVE — 0,4 l · 5,90
Limetten, Orangensaft, Cranberrysaft, Eiswürfeln und Cranberrysirup
Limes, orange juice, cranberry juice, ice cubes and cranberry syrup

126. HALLO VEGAN GARDEN — 0,4 l · 5,90
Limetten, Zitronengras, Ananassaft, Soda, Rohrzucker und Eiswürfeln
Limes, lemongrass, pineapple juice, soda, cane sugar and ice cubes

127. COCONUT KISS — 0,4 l · 5,90
Ananassaft, vegane Sahne, Eiswürfeln und Kokossirup
Pineapple juice, vegan cream, ice cubes and coconut syrup

SMOOTHIES

129. GREEN GARDEN — 0,4 l · 5,90
Kiwi, Gurke, Spinat, Limette, Chiasamen und Apfelsaft
Kiwi, cucumber, spinach, lime, chia seeds and apple juice

130. RED VITALITY — 0,4 l · 5,90
Erdbeeren, Himbeeren, Rote Bete, Ananas, Zitrone und Kirschsaft
Strawberries, raspberries, beetroot, pineapple, lemon and cherry juice

131. GOLDEN TROPIC — 0,4 l · 5,90
Mango, Ananas, Maracuja, Limette, Kokosmilch und Ananassaft
Mango, pineapple, passion fruit, lime, coconut milk and pineapple juice



SOFTDRINKS, WASSER, SÄFTE

SOFT DRINKS, WATER & JUICES

140. WASSER – STILL / MIT KOHLENSÄURE — 0,2 l · 2,50 | 0,4 l · 3,50 | 0,75 l · 5,90

141. SOFTDRINKS — 0,2 l · 2,50 | 0,4 l · 3,50
Cola, Cola Light, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ginger Ale und Tonic Water

142. SÄFTE — 0,2 l · 2,50 | 0,4 l · 3,50
Mango, Maracuja, Cranberry, Litschi, Ananas, Orange, Apfel, KiBa und Aloe Vera

143. VERSCHIEDENE SAFTSCHORLEN — 0,2 l · 2,50 | 0,4 l · 3,50

BIER

150. NEULICH VEGAN — 0,5 l · 4,50

151. HELLES VEGAN — 0,5 l · 4,50

152. PILS VEGAN — 0,5 l · 4,50

153. HEINEKEN ALKOHOLFREI — 0,3 l · 3,90

154. ERDINGER ALKOHOLFREI — 0,5 l · 4,50

155. ERDINGER HEFEWEIZEN — 0,5 l · 4,50

156. HEINEKEN — 0,3 l · 3,90 | 0,5 l · 4,90

157. RADLER — 0,3 l · 3,90 | 0,5 l · 4,90

SAKE & WEIN

158. OZEKI SAKE – TROCKEN — 0,2 l · 6,90

159. WEISSWEIN — 0,2 l · 6,90 | 0,75 l · 25,00
Riesling, Grauburgunder, Chardonnay

160. ROSÉ — 0,2 l · 6,90 | 0,75 l · 25,00

161. ROTWEIN — 0,2 l · 7,90 | 0,75 l · 29,00
Merlot, Cabernet, Bordeaux

162. PROSECCO — 0,1 l · 4,90 | 0,2 l · 6,90 | 0,75 l · 25,00

Alle angebotenen Getränke sind vegan.



COCKTAILS & APERITIFS

COCKTAILS & APERITIFS

163. HUGO — 6,90
Prosecco, Minze, Limetten, Soda und Holundersirup

164. APEROL SPRITZ — 7,50
Aperol, Prosecco und Orange

165. MOJITO — 7,50
Weißer Rum, Minze, Limetten, Rohrzucker, Sprite und Soda

166. CUBA LIBRE — 7,50
Weißer Rum, Cola, Limetten und Limettensirup

167. PIÑA COLADA — 8,50
Weißer Rum, Ananassaft, vegane Sahne, Kokosmilch und Kokossirup

168. MANGO COLADA — 8,50
Weißer Rum, Mangosaft, vegane Sahne und Kokossirup

169. MAI TAI — 9,50
Weißer Rum, brauner Rum, Amaretto, Ananassaft, Limetten, Mandelsirup und Ginger Ale

170. GIN & TONIC — 7,50
Bombay Sapphire, Limetten und Tonic Wasser

171. SEX ON THE BEACH — 8,50
Wodka, Pfirsichlikör, Apricot Brandy, Orangensaft, Cranberrysaft und Grenadinesirup

172. LAST SAMURAI — 8,50
Sake, Limetten, Zitronengras und Ginger Ale

173. LITSCHI-CAIPIRINHA — 8,00
Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Soda und Litschisirup

174. BLUE ANGEL — 9,50
Apricot Brandy, Gin, Blue Curaçao, Limettensaft und Ananassaft

175. STRAWBERRY-CAIPIRINHA — 8,90
Cachaça, Limetten, Erdbeerpüree und Apfelsaft – süß und tropisch

HINWEISE & KONTAKT

ALLERGENKENNZEICHNUNG

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

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal vor der Bestellung über bestehende Allergien oder Unverträglichkeiten.

Please inform our service staff of any allergies or intolerances before ordering.

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff · 2 mit Konservierungsmittel · 3 mit Antioxidationsmittel · 4 mit Geschmacksverstärker · 5 geschwefelt · 6 geschwärzt · 7 mit Phosphat · 8 koffeinhaltig

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.



VEGAN GARDEN

WWW.VEGAN-GARDEN.BERLIN