

SALATE

1.

MANGO ZEN ^(A,E,F) (leicht scharf)

6,5
- Frischer Mangosalat mit Gurke, Karotte, Sojasprossen, Koriander, Minze, Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeiner mit veganem vietnamesischer Sauce.
2.

LOTUS HARMONY ^(A,E,F,I)

6,5
- Feiner Glasnudelsalat mit junger Lotuswurzeln, Sellerie, Zwiebeln, Eisbergsalat, frischer Minze, gerösteten Erdnüssen und veganer vietnamesischer Sauce.
3.

EMERALD GARDEN ^(A,E,K)

6,5
- Frischer Babyspinat mit Tomaten und Avocado, verfeinert mit Trüffelöl, cremigem Miso-Dressing und geröstetem Sesam.
4.

PAPAYA BLOOM ^(E,F) (scharf)

7,5
- Frischer Papayasalat mit Karotten, Erdnüssen, Koriander, verfeinert mit Tamarinden-Knoblauch-Sauce

ASIAN BITES

10.

EDAMAME ^(F)

5,5
- Gedämpfte Edamame mit pinkem Himalaya-Salz
11.

GOLDEN ASPARAGUS ^(A,F)

6,9
- Knusprig frittiertet Spargel, serviert mit cremiger Guacamole und frischer Limette.
12.

SILK ROLLS ^(E,F,H) (2 Stk.)

6,5
- Frische Reispapierrollen gefüllt mit Salat, Reisnudeln, Tofu, Gurken, Minze und Koriander, serviert mit cremiger Erdnussauce.
13.

LA LOT ROLLS ^(A,F,E) (4 Stk.)

7,5
- Gegrillte La-Lot-Röllchen, gefüllt mit Tofu, Karotten, Erdnüssen, Zwiebeln und Shiitake-Pilzen, serviert mit veganer Dip-Sauce nach vietnamesischer Art.
14.

CRISPY NEM ^(A,F) (2 Stk.)

7,5
- Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, knusprig frittiert, Erdnüssen, Röstzwiebeln und serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce
15.

LUCKY WONTONS ^(A,F) (5 Stk.)

5,9
- Knusprig frittierte Wan Tan, gefüllt mit Tofu, Zwiebeln, Mur-Err Pilzen und Gemüse, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce .
16.

SHROOM POP ^(A,F,H)

7,5
- Knusprig frittierte weiße Buchenpilze, serviert mit würziger Spicy-Mayonnaise..

an

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide - B Krebstiere - C Eier - D Fisch - E Erdnüsse - F Soja - G Milch (einschließlich Laktose) - H Schalenfrüchte - I Sellerie - J Senf - K Sesam - L Schwefeldioxid und Sulfite - M Lupinen - N Weichtiere

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 4 Geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 gewachst - 8 Süßungsmittel - 9 Aspartam (Phenylalaninquelle) - 10 Phosphat - 11 koffeinhaltig - 12 chininhaltig - 13 Nitrat

SUPPEN

6.

COCONUT BLISS ^(1,2,4,F,H)

6,5
- Aromatische Kokosmilchsuppe mit Tofu, Tomaten, Koriander und Champignons, verfeinert mit Kaffir-Blättern und einer fein abgestimmten Tom-Yum Gewürzmischung.
7.

FOREST WONTONS ^(A,F,K)

6,5
- Wan-Tan-Suppe mit Tofu, Zwiebeln, Mu-Err Pilzen, Karotten, Koriander, Pak Choi und Champignons in aromatischer Gemüsebrühe, verfeinert mit Sesamöl.

Vegan Sushi KREATIONE

20.

AVOCADO SASHIMI ^(F, K)

6,5
- Fein geschnittene Avocado auf Wakame Salat, serviert mit cremigen Miso-Sauce, geröstetem Sesam und frischem Shiso-Blatt.
21.

CRUNCH DELIGHT ^(A,F,H,J,K) ROLL (6 Stk.)

8,9
- Knusprige Sushi-Rolle, gefüllt mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich, garniert mit veganer Mayonnaise und süßer Sojasauce, serviert mit Guacamole.
22.

GREEN ^(A,E,K) (8 Stk.)

8,5
- Inside-Out-Rolle, gefüllt mit Avocado, Gurke und Rucola, serviert mit cremiger Miso-Sauce.
23.

AVOCADO ^(A,F,H,K) CRUNCHY MAKI

7,5
- Knusprig frittierte Maki mit Avocado, serviert mit Mayonnaise, süßer Sojasauce und Sesam

GROSSE SUPPENSCHALEN

25.

PHO SOUP ^(F)

14,5
- Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Tofu, Koriander, Sojasprossen und Frühlingzwiebeln in einer aromatischen veganen Umami-Brühe.
26.

SAIGON SOUR SOUP ^(1,2,4,A,F)

14,5
- Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Okra, Tofu, Tomaten, Frühlingzwiebeln, Shiso und frischem Koriander in einer aromatischen Süß-Sauren-Brühe.
27.

FOREST WONTONS ^(A,F,K) (gross)

15,5
- Wan-Tan-Suppe mit Tofu, Zwiebeln, Mu-Err Pilzen, Koriander, Karotten, Pak Choi und Champignons in aromatischer Gemüsebrühe, verfeinert mit Sesamöl.
28.

UMAMI BROTH ^(A,F,K) (NEW)

15,5
- Gebratene Pilze und Tofu, herzhaft gewürzt, mit vietnamesischem Koriander, Udon-Nudeln, Frühlingzwiebeln und aromatischer Gemüsebrühe.



HAUPTGERICHTE mit Reis

30.

BALI FRIED RICE ^(A,F,J)

14,5
- Gebratener Reis nach Indonesischer Art mit Tofu, Karotten, Mais, Sojasprossen, Frühlingzwiebeln, Erdnüssen, Koriander und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce.
31.

HOKKAIDO CURRY ^(2,4,E,F,J)

14,5
- Hausgemachtes Curry mit Hokkaido-Kürbis und saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis und einem frischen Salat mit Salsa-Dressing und gerösteten Erdnüssen.
32.

TROPICAL MANGO ^(H)

14,5
- Fruchtige Mango-Kokos-Sauce und saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis oder Reisbandnudeln und einem frischen Salat mit Salsa-Dressing und gerösteten Cashewkernen.
33.

NUT & SPICE ^(E,F,H)

14,5
- Cremige Satay-Sauce mit knusprig gebratenem Tofu und saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis und einem frischem Salat mit Salsa-Dressing und gerösteten Erdnüssen.
34.

BASIL WOK ^(A,E,H,K)

15,9
- Scharfe Pilz-Sauce mit frischem Thai-Basilikum mit knuspriger veganen Ente und saisonalem Gemüse serviert mit Duftreis und gerösteten Cashewkernen.

DESSERT

50.

MAPLE BANANA ^(A,E,H)

7,5
- Knusprig frittierte Banane mit Agavendicksaft, gerösteten Erdnüssen mit cremigem veganen Vanilleeis
51.

PANDAN CLOUD ^(F)

6,5
- Hausgemachter Seidiger Sojapudding mit gekühlter Kokos-Pandan-Sauce und Grass Jelly
52.

VELVET MANGO

5,9
- Cremiger Kokos-Panna Cotta, serviert mit fruchtiger Mango-Sauce und Früchten der Saison

HAUPTGERICHTE mit Nudeln

40.

UDON WOK ^(A,E,H)

15,5
- Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse in würziger Pilz-Sauce, verfeinert mit gerösteten Cashewkernen, frischem Schnittlauch und knusprigen Röstzwiebeln .
41.

PAD THAI ^(A,E,F)

15,5
- Gebratene Reisbandnudeln mit knusprig gebratenem Tofu, Pak Choi, Karotten, Frühlingzwiebeln, Sojasprossen und Schnittlauch in einer aromatischen Tamarinden-Erdnuss Sauce, garniert mit gerösteten Erdnüssen.
42.

HANOI BUN BOWL ^(A,E,F,H)

14,5
- Reisnudeln mit knusprig gebratenem Tofu, frischem Salat, Gurken, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit cremiger Erdnussauce.
43.

BUN NEM BOWL ^(A,E,F)

15,5
- Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen auf Reisnudeln mit frischem Salat, Gurken, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit veganer Fischsauce.
44.

BUN LA LOT BOWL ^(A,E,E)

15,5
- Hausgemachte gegrillte La-Lot-Röllchen (Betelblätter) auf Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Gurken, Erdnüssen, Koriander, Minze, asiatischen Kräutern und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter veganer mit veganer Fischsauce.
45.

BUN SPECIAL ^(A,E,F,H)

17,9
- Unsere vietnamesische Spezialität, serviert auf einem traditionellen Bambustablett mit:

- Gegrillte La-Lot-Röllchen

- Knusprig gebratener Tofu

- Hausgemachte Frühlingsrollen

- Dazu Reisnudeln, frischer Salat, asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln und veganer Fischsauce.
46.

MEKONG LEMONGRAS TOFU ^(A,E,K,F)

15,5
- gebratener Tofu mit Zitronengras, Zwiebeln, Frühlingzwiebeln, Karotten, Knoblauch und Chili. Serviert mit Salat, Gurke, Reisnudeln, veganer Fischsauce, Erdnüssen, Röstzwiebeln.
47.

CRISPY PHO FUSION ^(E,F) (NEW)

15,9
- Knusprig gebratene Reisbandnudeln, verfeinert mit einer aromatisch-würzigen Sauce, Zwiebeln und Pilzen.Serviert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander und Salat.
48.

CREAMY CURRY UDON ^(H,A,E,F) (NEW)

15,5
- Udon-Nudeln mit Tofu und frischem Gemüse in einer cremig-aromatischen Currysauce. Serviert mit Salat und Erdnüssen.

EXTRA

- TOFU ^(A,F)

2
- VEGANE ENTE ^(A)

4
- REIS

2
- ERDNUSS DIP ^(H,E)

1,5

Getränke

SOFTDRINKS

BAD CAMBERGER CLASSIC

0,25 l – 3,2 | 0,75 l – 7,2

BAD CAMBERGER NATURELLE

0,25 l – 3,2 | 0,75 l – 7,2

COCA-COLA⁽¹¹⁾,

COCA-COLA ZERO⁽¹¹⁾,

FANTA⁽¹⁾, SPRITE, SPEZI

0,3 l – 3,8

SÄFTE

0,30 l

LYCHEE

4,2

APFEL

4,2

MANGO

4,2

JOHANNISBEER

4,2

SAFTSCHORLE

4,2

TEEKANNE

(mit Agavendicksaft)

GRÜNER TEE

4,2

JASMIN TEE

4,2

FRISCHER INGWER & Orange

4,2

FRISCHER MINZE mit Ingwer & Zitrone

4,2

HEIßGETRÄNKE

(mit Hafermilch von OATLY)

CAFÉ CRÈME^(A)

3,6

ESPRESSO

2,5

DOPPELTER ESPRESSO

3,6

ESPRESSO MACCHIATO^(H)

2,9

CAPPUCCINO^(H)

3,8

LATTE MACCHIATO^(H)

4,5

MATCHA LATTE^(H)

4,5

AN HOME CREATIONS



LYCHEE BLOOM

7,2

Jasmin-Eistee mit Lycheesaft, frischen Limetten und Minze

GINGER SPARK

7,2

Soda mit Ginger Beer, frischen Limetten und Minze

SUNSET IN BALI

7,2

Schwarzer Tee, Pfirsichpüree, Mangosirup, frischen Limetten und Minze

PINK OASIS

7,2

Soda mit Lycheesaft, Chiasamen, frischen Limetten und Minze

KYOTO BREEZE^(F)

7,2

Ice Matcha mit Hafermilch, Kokosmilch und Grasjelly

MOON DEW

7,2

Erfrischender Matcha mit Kokoswasser, Chiasamen und Grasjelly

BIER

ROTHAUS vom Fass

0,33 l - 3,9

0,5 l - 5,7

ROTHAUS Alkoholfrei Pils

0,33 l - 3,9

SAI GON BIER

0,33 l - 4,5

HEFEWEIZEN Rothaus

0,5 l - 5,5

HEFEWEIZEN Alkoholfrei Rothaus

0,5 l - 5,5

RADLER süß Bier mit Sprite

0,33 l - 3,9

0,5 l - 5,7

RADLER sauer Bier mit Mineralwasser

0,33 l - 3,9

0,5 l - 5,7

COCKTAIL & SPRITZ

HUGO

8,5

Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limette auf Eis.

APEROL SPRITZ

8,5

Aperol, Prosecco, Soda und Orange auf Eis.

LILLET WILD BERRY

8,5

Lillet Blanc, Wild Berry, frische Beeren und Eis.

LILLET TONIC

8,5

Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke und Eis.

PEACH ME UP

8,5

Pfirsich Spritz - Prosecco, Pfirsichpüree, Limetten, Soda

MOSCOW MULE

9,9

Vodka, Ginger Beer, Limettensaft und Eis.

Weine

GRAUBURGUNDER - STEFAN

WINTER, RHEINHESSEN

Trocken . Weißwein

Fruchtig und harmonisch, mit feiner Würze, milder Säure und einem angenehm weichen Abgang.

0,2 l - 7,2 | 0,75 l - 25,5

2025 SAUVIGNON BLANC

“DREISATZ”

Trocken . Weißwein

Frisch und lebendig, mit feiner Frucht, klarer Säure und einer eleganten, mineralischen Note.

0,2 l - 7,2 | 0,75 l - 25,5

2025 ROSÉ “DREISATZ”

Trocken . Roséwein

Frisch und fruchtig, mit feinen Beerenaromen, lebendiger Säure und einem angenehm leichten Abgang.

0,2 l - 7,5 | 0,75 l - 27,5

FANTINI PRIMITIVO - PUGLIA IGP

Rotwein . Italien

Vollmundig und weicht, mit Aromen von reifen dunklen Früchten, feiner Würze und einem samtigen, harmonischen Abgang.

0,2 l - 7,2 | 0,75 l - 25,5

PROMOSSE SPUMANTE EXTRA DRY
- MONTELVINI

Prosecco - Italien

Frisch und spritzig, mit feiner Verlage, fruchtigen Aromen und einem angenehm harmonischen Abgang

0,2 l - 7,2 | 0,75 l - 25,5

WEINSCHORLE

0,2 l - 5,9

GINGER MOJITO

10,5

Weißer Rum, Ginger Ale, frischer Limettensaft, Minze und Rohrzucker auf Crushed Ice.

PINA COLADA

10,5

Weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme und Eis.

GIN TONIC

9,9

Gin, Tonic Water, Limette und Eis.

SOUR AFFAIR

10,5

Bourbon, Zitrone, Zuckersirup, Fee Foam

GIN & GLOW

10,5

Gin, Limette, Holunderblüte, Soda, Gurke

TOMMY’S MARGARITA

10,5

Tequila, Limetten, Agavendicksaft

an

Vegan Restaurant

Kaiserstraße 21

76131 Karlsruhe

Mo.-So.: 11:00 - 22:00 Uhr

TELEFON

072147000280

an.karlsruhe@gmail.com