

# Traditional Pho

Was ursprünglich eine Frühstückssuppe war, kann jetzt in Mai Garden zu jeder Tageszeit genossen werden.

Intensive traditionelle Suppe, bestehend aus klarer Rinderknochenbrühe, Reisbandnudeln & sorgfältig ausgewählten Gewürzen & Zutaten wie Kardamom, Sternanis, Zimt, geröstetem Ingwer, Frühlingslauch & Zwiebeln.

Zubereitet nach dem Original-Hanoi-Rezept & lässt sich individuell verfeinern durch frische vietnamesische Kräuter, Sojasprossen, Chili & Limette, die zu jeder Schale serviert wird!

## 6. PHỞ BÒ<sup>D</sup> 18,5€

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln in intensiver Phở Brühe mit medium Rinderfiletscheiben

## 8. PHỞ BÒ TÁI LĂN<sup>D</sup> 19,5€

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln in intensiver Phở Brühe mit kurz gebratenem Rinderfiletscheiben (fast roh)

## 7. PHỞ THẬP CẨM<sup>D</sup> 19,9€

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln in intensiver Phở Brühe mit 3 verschiedenen Fleischsorten (medium Rinderfiletscheiben, Maishähnchen, Garnelen)

## 9. PHỞ GÀ<sup>D</sup> 17,9€

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln in intensiver Brühe mit Maishähnchen

Das besondere an unseren Phở liegt daran, dass wir unserer hauseigenen Bandnudeln produzieren.

Frisch, mit Liebe und frei von jeglichen Zusatzstoffen!

Wir servieren das Gericht nicht nur vegetarisch oder mit verschiedenen Fleischsorten, sondern auch in unterschiedlichen Garstufen des Rindfleisches, genau wie es in unserem Heimat gemacht wird!





# Modern Pho in Hot Stone Bowl

Ein Twist unseres Nationalgerichtes! Sei gespannt, denn wir sind die ersten in Karlsruhe, die es auf dieser neuen Art servieren. Die Brühe sowie alle Zutaten einer klassischen Pho Suppe werden separat serviert, Sie bekommen einer heißen Bowl und gleich fängt der Spaß an! Genießen Sie Ihre Pho auf Ihrer eigenen Tempo, genau wie einen Mini Hotpot.

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln aus verschiedenen Reis-Gemüseteigmischung mit intensiver Pho Brühe, Kardamom, Sternanis, Zimt, geröstetem Ingwer, Frühlingslauch, Zwiebeln, Sojasprossen & vietnamesischen Kräutern in heißer Bowl...

50. MIT RINDERFILETSCHNITZEN<sup>D</sup> ..... 23,9 €

51. MIT GEGRILLETEN MAISHÄHNCHENBRUST<sup>D</sup> ..... 21,9 €

Das besondere an unseren Phở liegt daran, dass wir unserer hauseigenen Bandnudeln produzieren.

Frisch, mit Liebe und frei von jeglichen Zusatzstoffen!

Wir servieren das Gericht nicht nur vegetarisch oder mit verschiedenen Fleischsorten, sondern auch in unterschiedlichen Garstufen des Rindfleisches, genau wie es in unserer Heimat gemacht wird!





# Gemischte Reis & Nudeln

## 52. PHỞ TRỘN<sup>D</sup> THẬP CẨM \_\_\_\_\_ 18,5€

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln aus verschiedenen Reis-Gemüseteigmischung in vietnamesischer Soja-Soße mit medium Rinderfiletscheiben, Garnelen, Maishähnchen, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen & vietnamesischen Kräutern

## 53. PHỞ TRỘN<sup>D</sup> GÀ NƯỚNG \_\_\_\_\_ 17,9€

Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln aus verschiedenen Reis-Gemüseteigmischung in vietnamesischer Soja-Soße mit gegrilltem, Maishähnchenbrust, Sojasprossen, Röstzwiebeln, Erdnüssen & vietnamesischen Kräutern

# Reisnudeln

## 60. BÚN CHÁ THẬP CẨM \_\_\_\_\_ 21,9€

Hauseigen hergestellte Reisnudeln mit weichen & süßen premium Garnelen & Rindfleischröllchen in Betelblättern, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern & Limetten-Fisch-Soße

## 61. BÚN CHÁ HÀNG MÀNH \_\_\_\_\_ 19,5€

Hauseigen hergestellte Reisnudeln mit marinierten Schweinefrikadellen & Schweinebauch, Frühlingsrollen, Salat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern & Limetten-Fisch-Soße

## 62. BÚN BÒ NAM BỘ \_\_\_\_\_ 19,9€

Hauseigen hergestellte Reisnudeln mit im Wok geschwenkten Rinderfiletscheiben, Salat, Zitronengras, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern & Limetten-Fisch-Soße

## 63. VỊT LANG SƠN<sup>E</sup> \_\_\_\_\_ 19,9€

Hauseigen hergestellte Reisnudeln mit gegrillter Barbarie-Ente, Zitronengras, vietnamesischen eingelegten Gemüse, Salat, Limetten-Fisch-Soße

## 64. CHÁ CÁ LÃ VỌNG<sup>E</sup> \_\_\_\_\_ 20,9€

Hauseigen hergestellte Reisnudeln mit gegrillten Seeteufel in Dill, Kurkuma, Salat, Zitronengras, Röstzwiebeln, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern & Limetten-Fisch-Soße

## 65. BÚN CÁ HỒI \_\_\_\_\_ 19,9€

Hausgemachte Reisnudeln mit gegrilltem Lachs auf Zitronengras, Salat, vietnamesischen eingelegten Gemüse, Kräutern & Kumquat-Fisch-Soße





# Signature Main Course

## HÜHNERFLEISCH - CHICKEN

70. CHICKEN IN MEKONG<sup>D, G</sup> 18,9€  
Gegrillter Hähnchensbrust mit Saisongemüse, Möhren, Schalotten, Zuckererbsen & Limettenblätter in vietnamesischer Kokosmilch-Curry Soße, dazu Jasmin Duftreis

71. CHICKEN PANKO STYLE<sup>A, D</sup> 18,9€  
Gebackenes Maishähnchen in Panko-Mandelteig mit Saisongemüse, in spezieller herzhaften Süß-Sauer Soße, dazu Jasmin Duftreis

72. PEANUT CHICKEN<sup>A, D, G</sup> 19,5€  
Gebackenes Maishähnchen in Panko-Mandelteig mit Saisongemüse in Kokosmilch-Erdnuss-Soße, dazu Jasmin Duftreis

73. LOTUS CHICKEN<sup>D</sup> 19,9€  
Gegrillte Maishähnchenbrust mit Lotussamen, Shiitake Pilze, Gojibeeren & Ume in Kräuter-Marinade gegart. Gesundes & aromatisches Gericht, dazu Jasmin Duftreis

74. GEGRILLTE<sup>D</sup> HÄHNCHEN 18,9€  
Gegrillte Hähnchensbrust mit Saisongemüse, grünem Spargel & roten Zwiebeln in Mango Soße, dazu Jasmin Duftreis

## RINDFLEISCH - BEEF

80. YEAR OF THE OX<sup>D</sup> 20,9€  
Gebratenes Rib-Eye, Zitronengras, Chili & deftigen asiatischen Gewürzen, dazu Jasmin Duftreis

81. BBQ BEEF 23,9€  
Gegrilltes Rib-Eye Steak (250gr.), BBQ-Soße, Spargel, Saisongemüse, dazu Süßkartoffelpommes

82. SURF & TURF<sup>D</sup> 25,9€  
Gegrilltes Rib-Eye Steak & Riesengarnelen, Spargel, Garnelen-Soße, Saisongemüse, dazu Süßkartoffelpommes

83. MIGNON FILET<sup>D</sup> 24,9€  
Gegrilltes Rinderfilet mit Saisongemüse, grünem Spargel, roten Zwiebeln, Frühlingslauch & Knoblauch in X.O -Soße, dazu Süßkartoffelpommes

## LAMM - LAMB

85. YEAR OF THE LAMB<sup>D</sup> 23,9€  
Gebratene Lammfiletscheiben, Zitronengras, Chili & deftigen asiatischen Gewürzen, dazu Jasmin Duftreis

86. LAMM PHÚ QUỐC<sup>D</sup> 23,9€  
Gegrillte Lammkarree mit Saisongemüse, grünem Spargel, roten Zwiebeln, Frühlingslauch & Knoblauch in X.O - Soße, dazu Jasmin Duftreis

87. MAI GARDEN<sup>D</sup> HIGHLIGHT 23,9€  
Gegrillte Lammkarree mit Saisongemüse, grünem Spargel, roten Zwiebeln, Frühlingslauch & Knoblauch in schwarzer Pfeffersoße, dazu Jasmin Duftreis



# Signature Main Course

## ENTE - DUCK

90. DUCK IN MEKONG<sup>A, D, G</sup> 19,9€  
Knusprige Ente mit Saisongemüse, Möhren, Schalotten, Zuckererbsen & Limettenblätter in vietnamesischer Kokosmilch-Curry Soße, dazu Jasmin Duftreis

91. TAMARIND DUCK<sup>A, D</sup> 21,9€  
Knusprige Ente mit Saisongemüse in süß-saurer Tamarindsoße, dazu Jasmin Duftreis

92. LOTUS DUCK<sup>D</sup> 20,9€  
Gegrillte Barbarie-Ente mit Lotussamen, Shiitake Pilze, Gojibeeren & Ume in Kräuter-Marinade gegart. Gesundes & aromatisches Gericht, dazu Jasmin Duftreis

93. PEPPER DUCK MIX<sup>D</sup> 24,9€  
Gegrillte Barbarie-Ente & Riesengarnelen gegrillt, Spargeln & Park Choi in schwarzer Pfeffersoße, dazu Jasmin Duftreis

94. DUCK X.O 21,9€  
Gegrillte Barbarie-Ente mit Saisongemüse, grünem Spargel, roter Zwiebeln, Frühlingslauch & Knoblauch in X.O Soße, dazu Jasmin Duftreis

95. SMILE DUCK<sup>D</sup> 21,9€  
Gegrillte Barbarie-Ente mit Saisongemüse, grünem Spargel & roten Zwiebeln in Kho Quet Soße, dazu Jasmin Duftreis

## MEERESFRÜCHTE - SEAFOOD

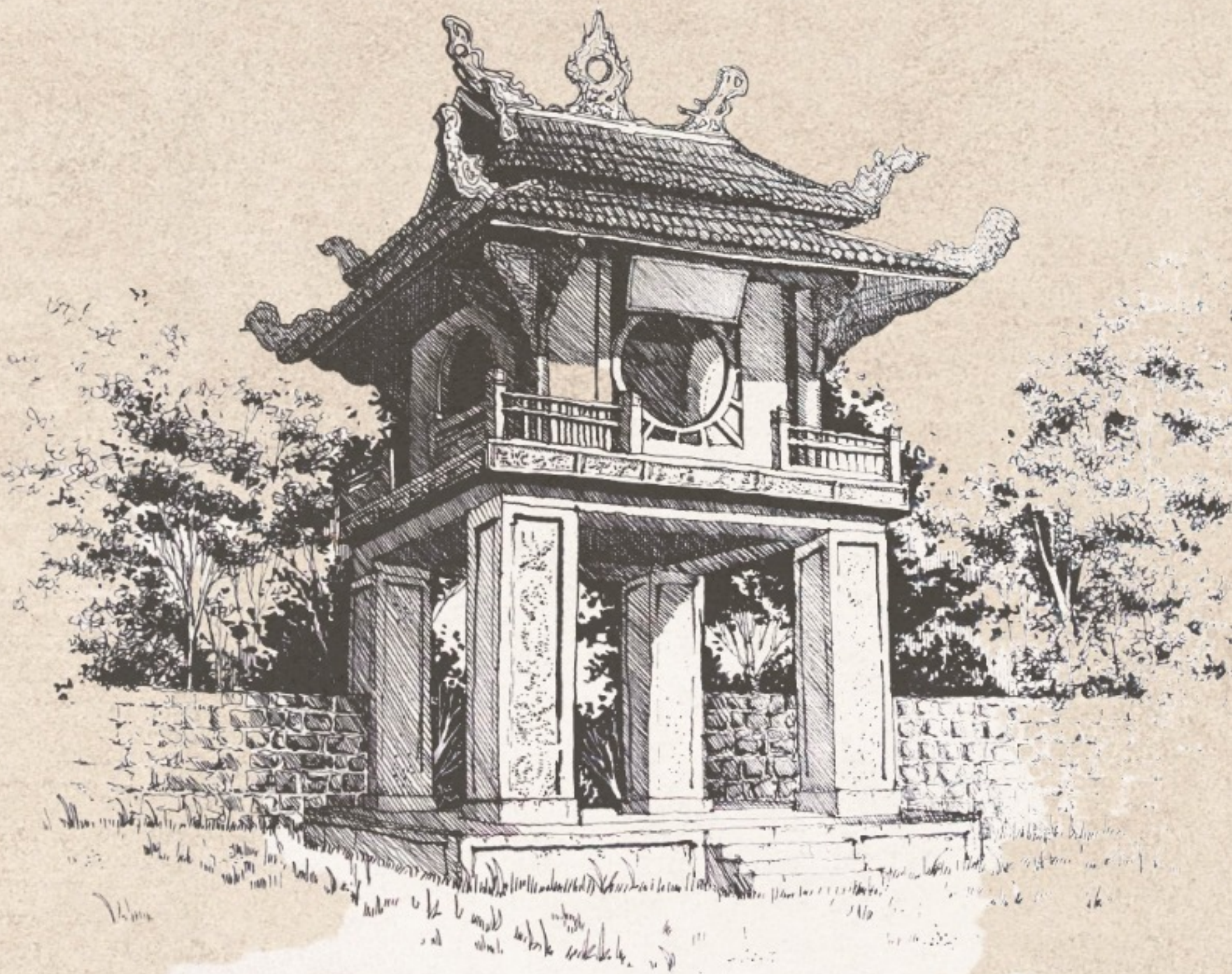
100. PRAWNS  
IN MEKONG<sup>A, D, G</sup> 22,9€  
Gegrillte Riesengarnelen mit Saisongemüse, Möhren, Schalotten, Zuckererbsen & Limettenblättern in vietnamesischer Kokosmilch-Curry Soße, dazu Jasmin Duftreis

101. YEAR OF  
THE DRAGON<sup>D</sup> 21,0€  
Frisch-feurige Bratenmischung aus Riesengarnelen, Tintenfisch, Zitronengras, Chili & deftigen asiatischen Gewürzen, dazu Jasmin Duftreis

102. OCTOPUS ATLANTIC 23,9€  
Gegrillte Oktopus & Riesengarnelen, Spargel, Pak Choi, Peperoni & Zwiebeln in X.O. - Soße, dazu Süßkartoffelpommes

103. BLACK MOON<sup>D</sup> 23,5€  
Gegrillte Riesengarnelen & Lachs mit Saisongemüse in Tamarindsoße, dazu Jasmin Duftreis

104. SALMON X.O<sup>D</sup> 21,0€  
Gegrillter Lachs mit Saisongemüse, grünem Spargel, roten Zwiebeln, Frühlingslauch & Knoblauch in X.O Soße, dazu Jasmin Duftreis





# Suppen

VEGETARIAN MENU

4. TOFU SOUP \_\_\_\_\_ 6,5€  
Gesunde Tofusuppe mit Shiitake Pilze, White  
Fungus & Morcheln in klarer aromatischen Brühe

5. SEITAN SOUP<sup>A</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€  
Gesunde Seitansuppe mit Shiitake Pilze, Morcheln  
& vietnamesischen Kräutern in klarer aromatischer  
Brühe

# Salat

14. PAPAYA  
TOFU SALAT  <sup>E</sup> \_\_\_\_\_ 8,5€  
Grüner Papayasalat mit Tofu, Kirschtomaten,  
Basilikum, Erdnüssen, Karotten, Zwiebeln,  
Peperoni, Limetten & vietnamesischen Kräutern in  
veganem Chili-Fisch-Dressing

15. MANGO SEASON   <sup>A, E</sup> \_\_\_\_\_ 7,5€  
Mangostreifensalat mit Seitan, vietnamesischen  
Kräutern, Limetten, Zwiebeln, Erdnüssen &  
vietnamesischen Kräutern in veganem Chili-Fisch-  
Dressing

 = VEGAN





# Entrée

30. BUDDHA ROLLS<sup>A</sup> ..... 5,9€  
Frühlingsrollen, Seitan, Glasnudeln, Möhren,  
Morcheln & veganer Fisch-Dip

31. SUMMER ROLLS  
TOFU ..... 6,2€  
Frische Sommerrollen mit gebackenem Tofu,  
Reisnudeln, vietnamesischen Kräutern & Erdnuss-  
Hoisin-Dip

32. GREEN MOON<sup>A</sup> ..... 6,2€  
Gebackener Tofu in Panko-Mandelteig, vegane  
Fisch-Soße

33. VEGETARISCHE<sup>A</sup>  
DUMPLINGS ..... 6,9€  
Gedämpfte verschiedene Teigtaschen mit Gemüse,  
Morcheln & Glasnudeln

# Nudelgerichte

VEGETARISCH - VEGETARIAN

10. PHỞ ĐẬU PHỤ<sup>D, G</sup> ..... 15,9€  
Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln in  
intensiver Brühe mit Tofu

55. PHỞ XÀO SEITAN<sup>A</sup> ..... 17,9€  
Gebratene hauseigen hergestellte Reisbandnudeln  
mit Seitan, Saisongemüse, Pak Choi,  
Lauchzwiebeln, Erdnüssen, Koriander

54. PHỞ TRỘN  
ĐẬU PHỤ SEITAN<sup>A</sup> ..... 17,9 €  
Hauseigen hergestellte Reisbandnudeln aus Reis-  
Gemüseteigmischung in vietnamesischer Soja-Soße  
mit Tofu, Seitan, Sojasprossen, Röstzwiebeln,  
Erdnüssen & vietnamesischen Kräutern





# Signature Main Course

VEGETARISCH - VEGETARIAN

110. TOFU CURRY<sup>D, G</sup> \_\_\_\_\_ 16,5€  
Gebackener Bio-Tofu mit Saisongemüse, Möhren, Schalotten, Zuckrerbsen & Limettenblättern in vietnamesischer Kokosmilch-Curry Soße, dazu Jasmin Duftreis

111. SEITAN IN<sup>A, D, G</sup>  
MEKONG \_\_\_\_\_ 16,9€  
Seitan mit Saisongemüse, Möhren, Schalotten, Zuckrerbsen, Limettenblättern in vietnamesischer Kokosmilch-Curry Soße, dazu Jasmin Duftreis

112. YEAR OF THE CAT<sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 17,9€  
Gebratener Bio-Tofu - Seitan, Zitronengras, Chili & deftigen asiatischen Gewürzen

113. TOFU<sup>D</sup>  
NGŨ LIÊU STYLE \_\_\_\_\_ 16,9€  
Gebackener Bio-Tofu mit Saisongemüse in spezieller herzhafter Süß-Sauer-Soße, dazu Jasmin Duftreis

114. TOFU GEMÜSE<sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 17,5€  
Gegbackener Bio-Tofu mit Saisongemüse & roten Zwiebeln in Mango Soße, dazu Jasmin Duftreis

## BEILAGEN - SIDE ORDERS

CƠM - JASMIN DUFTREIS \_\_\_\_\_ 3€

BÚN - REISFADENNUDELN \_\_\_\_\_ 3,5€

PHỞ - REISBANDNUDELN \_\_\_\_\_ 4€

RAU - GEDÄMPFTE  
SAISONGEMÜSE \_\_\_\_\_ 5,5€

SÜSSKARTOFFELPOMMES \_\_\_\_\_ 4,5€





# Dessert

130. BEAUTY POTION \_\_\_\_\_ 6,9€

Ein erfrischendes & gesundes Dessert mit Lotussamen, zähe Schneepilze, süße Longan-Früchte & Jujube. Eine einzigartige Mischung von Texturen

131. YOUNG & GREEN<sup>A, G</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€

Gebackene Bananen mit Eis & Honig

132. SOUTHWIND<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ 5,5€

Eis mit frischen Früchten der Saison

133. FULL MOON<sup>C, G</sup> \_\_\_\_\_ 5,9€

Exotischer hausgemachte Crème Brûlée aus Mango & einer knusprigen Karamellkruste

134. DELICE KARAMELL<sup>G</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€

Karamell-Mousse & -Crème mit einem Kern aus flüssigem gesalzenem Toffee, garniert mit Karamell-Crumble & Obst der Saison

135. CHARLOTTE<sup>C, G, O</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€

Biskuitboden mit Himbeerstückchen, Vanillemousse. Gelee aus roten Früchten, garniert mit Beeren & Obst der Saison

136. TIRAMISU<sup>C, G</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€

Löffelbiskuit, getränkt mit Likör & Kaffee, Mascaponecreme mit Kakao bestreut, Obst der Saison

137. CRISPY PYRAMID<sup>C, G</sup> \_\_\_\_\_ 6,9€

Schokoladenbiskuit mit bitterer Schokoladenmousse & einem eingeschlossenen Knusperteig

# Limonade & Eistee

SAPA GARDEN<sup>2</sup> \_\_\_\_\_ 5,9€

Matcha, Kokos, Zucker, Limetten, Soda

ROYAL ICE TEA \_\_\_\_\_ 6,5€

Hausgemachter Eistee mit Süßholz, Gojibeeren, Orange, Jujube & Limetten

SUMMER IN HANOI<sup>1, 2, 8</sup> \_\_\_\_\_ 5,5€

Grüner Tee, Erdbeer & Wassermelonengeschmack

2ND SEPTEMBER<sup>2</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€

Hibiskus, frische Maracuja, Maracujasaft, Soda

ECLIPSE<sup>7</sup> \_\_\_\_\_ 5,5€

Schmetterlingersentee, Lavendel, Zitrone, Zucker, Soda

GREEN FAIRY<sup>2</sup> \_\_\_\_\_ 6,5€

Pandanblättersaft, Aloe Vera, Chia-Samen

BÀ NÀ HILLS<sup>1, 2</sup> \_\_\_\_\_ 5,9€

Erdbeer, Rosenirup, Zucker, Limetten, Soda

# Wasser

PETERSTALER

STILL/CLASSIC \_\_\_\_\_ 0,25L - 2,5€

\_\_\_\_\_ 0,75L - 5,9€

Flaschenwasser

KARAFFE WASSER 0,5L \_\_\_\_\_ 5,5€

Still oder Sprudel mit Limette & Minze



# Softdrinks

|                                   | 0,2l | 0,4l |                                      | 0,2l | 0,4l |
|-----------------------------------|------|------|--------------------------------------|------|------|
| COCA COLA <sup>1, 2, 3, 7</sup>   | 2,9€ | 4,2€ | SPRITE <sup>3</sup>                  | 2,9€ | 4,2€ |
| COCA COLA ZERO <sup>1, 3, 8</sup> | 2,9€ | 4,2€ | GINGER ALE <sup>1, 2, 3</sup>        | 3,2€ | 4,3€ |
| MEZZO MIX <sup>1, 2, 3, 7</sup>   | 2,9€ | 4,2€ | BITTER LEMON <sup>1, 2, 3, 11a</sup> | 3,2€ | 4,3€ |
| FANTA ORANGE <sup>1, 2, 3</sup>   | 2,9€ | 4,2€ | WILD BERRY <sup>1, 2, 3</sup>        | 3,2€ | 4,3€ |

# Säfte

|                          | 0,2l | 0,4l |                               | 0,2l | 0,4l |
|--------------------------|------|------|-------------------------------|------|------|
| APFELSAFT <sup>7</sup>   | 3€   | 4,3€ | JOHANNISBEERSAFT <sup>7</sup> | 3€   | 4,3€ |
| ORANGENSAFT <sup>7</sup> | 3€   | 4,3€ | MARACUJASAFT <sup>7</sup>     | 3€   | 4,3€ |
| CRANBERRYSAFT            | 3€   | 4,3€ | SAFTSCHORLE                   | 2,9€ | 4,2€ |
| GRAPEFRUITSAFT           | 3€   | 4,3€ |                               |      |      |

# Lassi

|   |      |
|---|------|
| MANGO / ERDBEER / MARACUJA 0,4L <sup>1, 2</sup> | 6,5€ |
| Fruchtsaft, Joghurt, Chia - Samen               |      |



# Traditioneller Tee

MORNING DEW<sup>11</sup> ..... 4,5€  
Vietnamesischer Tee mit Jasmin &  
gerösteten schwarzen Bohnen

BLOOMING GARDEN<sup>11</sup> ..... 4,9€  
Chrysanthemenblüten, Rosenknospen, gerösteter  
Reis, geröstete schwarze Bohnen

MAI GARDEN TEA ..... 5,5€  
Gesunder & heilender Kräutertee aus Longan,  
Goji-Beeren, Süßholz & Jujube

LOVE POET<sup>11</sup> ..... 4,7€  
Aromatischer Tee mit Pfirsichblüten, Osmanthus &  
Oolongperlen

ROSY RUSH ..... 4,7€  
Frischer Ingwer Tee mit Rosenknospen &  
geröstetem Reis

BREATH OF SPRING<sup>11</sup> ..... 4,5€  
Frischer Minze Tee mit Chrysanthemenblüten

# Kaffee

KAFFEE ..... 3€

ESPRESSO ..... 2,5€

DOPPEL ESPRESSO ..... 3,5€

ESPRESSO MACCHIATO ..... 2,9€

CAPPUCCINO ..... 3,9€

LATTE MACCHIATO ..... 4,5€

VIETNAMESESISCHER  
FILTERKAFFEE ..... 5,5€

VIETNAMESESISCHER  
EISKAFFEE ..... 5,5€





# Cocktails

|  |      |
|--|------|
| SHISO  | 8,5€ |
| Shiso Whisky, Yuzu, Passionsfrucht<br>Zitronenlimonade |      |
| LILAC <sup>7, 11a</sup>                                | 8,5€ |
| Lavendel, Gin, Zitrone, Tonic Wasser                   |      |
| DUSK TIL DAWN <sup>1, 2, 7</sup>                       | 8,9€ |
| Weißer Rum, Limette, Zucker, Mango                     |      |

|  |      |
|--|------|
| 36 STREETS <sup>2, 7, 11</sup>   | 8,9€ |
| Vietnamesischer Reisvodka, Ginger Ale, Matcha,<br>Minze  |      |
| ĐÀ LẠT WATERFALLS <sup>2, 7</sup>  | 8,9€ |
| Vietnamesisches Reisvodka, Erdbeerlikör,<br>Wassermelonensirup, Blue Curacao, Zitronen,<br>Schmetterlingersentee |      |

# Spirituosen

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
|                                 | 0,4cl |
| NÉP MỚI VIETNAMEISCHER<br>VODKA | 4,2€  |
| 40% Vol.                        |       |
| BELUGA VODKA                    | 6,8€  |
| 40% Vol.                        |       |
| HENNESSY COGNAC                 | 4,9€  |
| 40% Vol.                        |       |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
|                              | 0,4cl |
| HIBIKI JAPANISCHER<br>WHISKY | 12€   |
| 43% Vol.                     |       |
| CHIVAS REGAL 21              | 17€   |
| 40% Vol.                     |       |
| JÄGERMEISTER                 | 3,9€  |
| 35% Vol.                     |       |
| RAMAZZOTTI ARMARO            | 3,9€  |
| 30% Vol.                     |       |

# Champagne

|                          |      |
|--------------------------|------|
|                          | 0,2l |
| MIONETTO<br>PROSECCO     | 6,9€ |
| 12,5% Vol.               |      |
| GELDERMANN<br>CHAMPAGNER | 7,9€ |
| 12,5% Vol.               |      |

|                              |       |
|------------------------------|-------|
|                              | 0,75l |
| MIONETTO<br>PROSECCO         | 23,0€ |
| 12,5% Vol.                   |       |
| MOËT & CHANDON<br>CHAMPAGNER | 119€  |
| 12,5% Vol.                   |       |



# Beer

|  |      |      |
|--|------|------|
|  | 0,3l | 0,5l |
| ROTHAUS PILS <sup>1,2</sup><br>VOM FASS                              | 3,5€ | 4,5€ |
| RADLER <sup>1,2</sup>  | 3,5€ | 4,5€ |
| ROTHAUS HEFEWEIZEN<br>VOM FASS <sup>1,2</sup>                        | 3,6€ | 4,8€ |
| ROTHAUS <sup>1,2</sup><br>ALKOHOLFREIES BIER                         |      | 3,9€ |
| PAULANER MÜNCHEN <sup>1,2</sup><br>HEFEWEIZEN<br>(dunkel / kristall) |      | 4,5€ |
| ROTHAUS HEFEWEIZEN <sup>1,2</sup><br>ALKOHOLFREI                     |      | 4,5€ |

|   |       |
|---|-------|
|   | 0,33l |
| SAIGON VIETNAMESES<br>FLASCHENBIER <sup>1,2</sup> | 4,2€  |
| TIGER VIETNAMESES<br>FLASCHENBIER <sup>1,2</sup>  | 4,5€  |
| ASAHI JAPANISCHES<br>FLASCHENBIER <sup>1,2</sup>  | 4,5€  |

# Aperitif

|   |      |
|---|------|
| PLUM SPRIZZ <sup>1,2, 11a</sup>         | 6,5€ |
| Pflaumenwein, Hibiskus, Sekt            |      |
| ROSES ARE ROSY                          | 6,5€ |
| Rosenblüten, Rosé, Erdbeer, Soda        |      |
| CRIMSON MOON                            | 7€   |
| Shochu, Campari, Vermouth, Erdbeerlikör |      |

|  |      |
|--|------|
| HUGO                                     | 6,5€ |
| Holundersirup, Limettensaft, Sekt, Minze |      |
| APEROL SPRIZZ                            | 6,5€ |
| Aperol, Soda, Sekt, Orangenscheiben      |      |
| MELONEN SPRIZZ                           | 6,5€ |
| Wassermelonensirup, Soda, Sekt, Beeren   |      |
| LILLET BERRY                             | 6,5€ |
| Lillet, Wild Berry, Beeren               |      |



# Weisswein

0,2l  
MAI GARDEN WEISSWEIN  
TROCKEN ..... 5,9€  
Chardonnay & Pinot Grigio  
Italien / Terre Sicilia IGT  
GRAUER BURGUNDER  
TROCKEN ..... 4,9€  
Oberkircher Winzer  
Deutschland / Pfalz

0,75l  
MAI GARDEN WEISSWEIN  
TROCKEN ..... 21€  
Chardonnay & Pinot Grigio  
Italien / Terre Sicilia IGT  
WEISSER BURGUNDER  
TROCKEN ..... 25,9€  
Weingut Meßmer  
Deutschland / Pfalz  
RIESLING TROCKEN ..... 32€  
Weingut von Winning  
Deidesheim Win Win  
Deutschland / Pfalz

0,2l  
WEISSER BURGUNDER  
TROCKEN ..... 4,9€  
Oberkircher Winzer  
Deutschland / Pfalz  
WEISSWEINSCHORLE ..... 4,9€

0,75l  
GRAUER BURGUNDER  
TROCKEN ..... 27,9€  
Weingut Meßmer  
Deutschland / Pfalz  
SAUVIGNON BLANC  
TROCKEN ..... 32€  
Weingut Oliver Zeter – Neustadt-Haardt  
Deutschland / Pfalz

# Rotwein

0,2l  
MAI GARDEN ROTWEIN  
TROCKEN ..... 5,9€  
Chardonnay & Pinot Grigio  
Italien / Terre Sicilia IGT  
PRIMITIVO TROCKEN ..... 5,5€  
Vino delle Salento IGT  
Italien / Apulien  
ROTWEINSCHORLE ..... 4,9€

0,75l  
MAI GARDEN ROTWEIN  
TROCKEN ..... 21,9€  
Chardonnay & Pinot Grigio  
Italien / Terre Sicilia IGT  
VIÑA COLLADA RIOJA DOCA  
2017 TROCKEN ..... 27,5€  
Marqués de Riscal  
Spain / La Rioja

# Rosé

0,2l  
MAI GARDEN ROSÉ  
TROCKEN ..... 5,9€  
Grenache Rosé  
Frankreich / Caves de Lineran  
ROSÉSCHORLE ..... 4,9€

0,75l  
MAI GARDEN ROSÉ  
TROCKEN ..... 21,9€  
Grenache Rosé  
Frankreich / Caves de Lineran  
SPÄTBURGUNDER ROSÉ  
FEINHERB ..... 23,5€  
Oberkircher Winzer  
Deutschland / Ortenau  
CORSAIRE ROSÉWEIN  
TROCKEN ..... 27,5€  
Réserve du Président  
France / Korsika





modern vietnamese cuisine

### Allergene Liste & Zusatzstoffe

A: Gluten  
B: Krebstiere  
C: Eier von Geflügel  
D: Fisch  
E: Erdnüsse  
F: Sojabohnen  
G: Milch von Säugetieren  
H: Schalenfrüchte  
J: Schalentiere  
L: Sellerie  
M: Senf  
N: Sesamsamen  
O: Schwefeloxid und Sulfite  
P: Lupinen  
R: Weichtiere

1: mit Farbstoff  
2: mit Konservierungsstoffen  
3: mit Antioxidationsmitteln  
4: mit Geschmacksverstärker  
5: geschwefelt  
6: geschwärzt  
7: gewachst  
8: mit Süßstoff  
9: mit Phosphat  
10: mit Nitritpökelsalz  
10c: mit Sahne  
11: koffeinhaltig  
11a: chininhaltig  
11b: mit Taurin

Mai Garden Karlsruhe

Sonntag - Donnertag 11:00 - 22:30

Freitag und Samstag 11:00 - 23:00

Herrenstr. 23

76133 Karlsruhe

Tel.: 072195965378

E-Mail: [maigarden.karlsruhe@gmail.com](mailto:maigarden.karlsruhe@gmail.com)

Website: [maigarden-karlsruhe.de](http://maigarden-karlsruhe.de)



# MAI GARDEN

modern vietnamese cuisine



## Die vietnamesische Kultur mit der Welt teilen!

Seit meiner Kindheit durfte ich zusehen, wie meiner Mutter mit vollem Fleiß und Aufmerksamkeit jede Mahlzeit für die ganze Familie zubereitete. Es mag zwar die einfachsten Gerichten sein, jedoch hat sie die Aufgaben zu sich genommen, alle Zutaten mit ihren eigenen Händen anzubauen und sie frisch von unserem kleinen Garten selbst zu ernten, um die gesündesten, nahrungsvollsten Mahlzeiten für uns zu gewährleisten.

Später, haben wir Mamas Rezepte, die sie uns genau in ihren eigenen Rezeptbuch notiert hat, geerbt. Obwohl wir alle Schritte genau verfolgt haben, hatten wir dennoch immer das Gefühl, dass ein wichtiges Element fehlte.

Als wir alle aufgewachsen sind, haben wir verstanden und festgestellt, dass das Gefühl, wenn die ganze Familie nach einem langen Tag mit köstlichen Gerichten voller Liebe gemeinsam an einem Tisch sitzt und einander kleine Geschichten erzählt, ein Gefühl sei, das egal wo man sich auf der Welt befindet, nie finden kann, außer zu Hause.


Heimat ist die wertvollsten Zutat der Welt!


Die Vietnamesen legen besonders großen Wert auf Familienessen, da wir somit die enge Beziehung zueinander pflegen können. Diese Tradition wurde von der königlichen Familie bis zu der normalen Familie der Bürgerlichen noch bis heute beibehalten, denn egal ob mit Freunden oder der Familie, schmeckt gutes Essen eben besser, wenn es gemeinsam genossen wird.

Wir haben es daher unser Ziel gemacht, diese wunderbare Tradition mit der Welt zu teilen!




# Suppen


1. SEAFOOD SOUP  <sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 7,9 €  
Süß saure, pikante Suppe mit Garnelen,  
Tintenfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Tomaten,  
Shiitake Pilze, Ananas, Sellerie, Peperoni, Saté &  
Tamarinde

2. SHRIMP SOUP  <sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 6,9 €  
Süß saure, pikante Suppe mit Garnelen, Tomaten,  
Shiitake Pilze, Ananas, Sellerie, Peperoni, Saté &  
Tamarinde

3. LOTUS LOJONG <sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 6,5 €  
Gesunde Maishähnchensuppe, Shiitake Pilze,  
Lotuskerne, White Fungus & Goji-Beeren

# Salat

11. BEEF PAPAYA SALAT  <sup>E</sup> \_\_\_\_\_ 9,9€  
Grüner Papayasalat mit Rinderfiletscheiben,  
Kirschtomaten, Basilikum, Erdnüssen, Karotten,  
Zwiebeln, Peperoni, Limetten & vietnamesischen  
Kräutern in Chili-Fisch-Dressing

12. SHRIMP GRAPEFRUIT  <sup>E</sup>  
SALAT \_\_\_\_\_ 8,9€  
Grapefruitsalat mit Garnelen, Kirschtomaten,  
Basilikum, Erdnüssen, Karotten, Zwiebeln,  
Peperoni & vietnamesischen Kräutern in Chili-  
Fisch-Dressing

13. MAI GARDEN  <sup>A, E</sup>  
SALAT \_\_\_\_\_ 10,9€  
Mangostreifensalat mit knuspriger Ente,  
vietnamesischen Kräutern, Limetten, Zwiebeln &  
Erdnüssen in Chili-Fisch-Dressing



# Entrée

VIETNAMESE TAPAS

20. HÀ NỘI  
FRÜHLINGSROLLEN<sup>C</sup> 6,5€  
Frühlingsrollen nach nordvietnamesischer Art,  
Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Möhren,  
Morcheln & Limetten-Fisch-Dip

21. HẢI PHÒNG<sup>C</sup>  
CRABROLLS 7,5€  
4Stk. eckige Frühlingsrollen nach Hải Phòng Art,  
Schweinehackfleisch, Krabbenfleisch, Glasnudeln,  
Möhren, Morcheln & Limetten-Fisch-Dip

22. SHRIMP  
SPRINGROLLS<sup>C</sup> 6,9€  
Frühlingsrollen nach südvietnamesischer Art,  
Garnelen, Glasnudeln, Möhren, Morcheln &  
Limetten-Fisch-Dip

23. SQUIDS OF  
QUANG NINH 8,5€  
Marinierter Tintenfisch, Garnelen &  
Hähnchenhackfleisch mit Dill & Chili-Fish-Soße

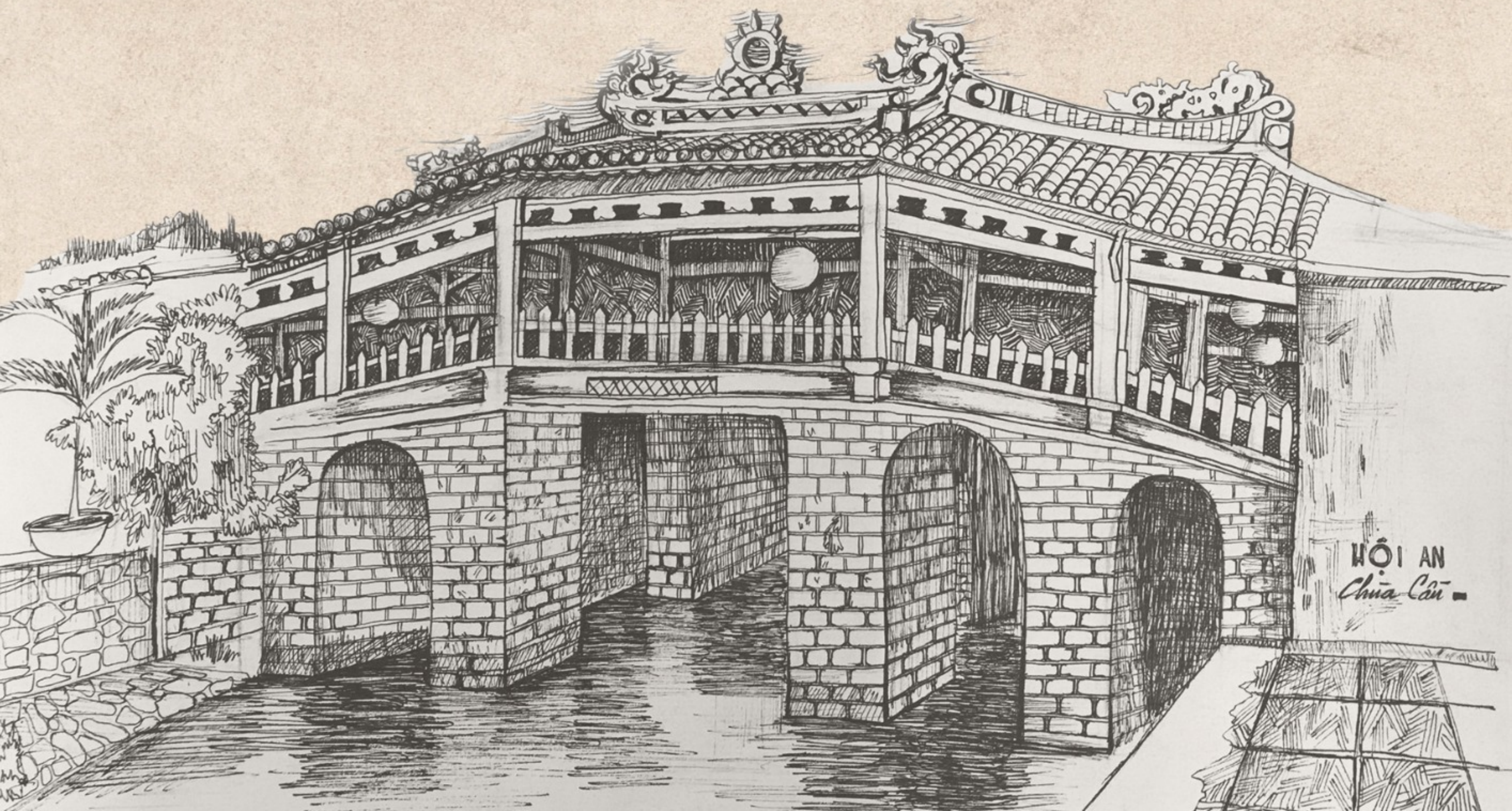
24. SUMMER ROLL PRAWNS 7,9€  
Sommerrollen mit Garnelen, Reissnudeln,  
vietnamesischen Kräutern & Erdnuss-Hoisin-Dip

25. DUMPLING MIX<sup>A</sup> 7,2€  
Gedämpfte verschiedene Teigtaschen mit  
Garnelen, gehackten Schweine- & Hühnerfleisch

26. LANTERNS OF HỘI AN<sup>D</sup> 7,9€  
Marinierte Garnelen & Hähnchenhackfleisch auf  
Zitronengrasspieß gegrillt mit Sesamsoße

27. CHAO TÔM- HỘI AN<sup>A, D</sup> 8,5€  
Marinierte Garnelen auf Zuckerrohr umgewickelt  
mit Salat & Sesam Soße

28. VIETNAMESISCHE<sup>A, C, D</sup>  
TAPAS MIX 12,5€/P.PER  
Eine Vorspeisenplatte mit verschiedenen  
Spezialitäten aus der 3 Regionen Vietnams  
(ab 2 Pers.)





# Small & Light

40. ROYAL RIBS<sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 11,9€  
Gegrillte Schweinerippen mit Salat,  
vietnamesischen Kräutern in einer süß-sauren  
Marinade

41. ORIENTAL SCALLOPS<sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 12,9€  
Gegrillte Jakobsmuscheln mit Lauchzwiebeln,  
Erdnüssen & vietnamesischen Kräutern in X.O-  
Soße

42. LOVE OF THE SEA<sup>D</sup> \_\_\_\_\_ 11,9€  
Oktopus in feiner Chili-Salz gegrillt mit X.O-Soße

43. BÁNH XÈO PANCAKES<sup>A, C, D</sup> \_\_\_\_\_ 14,5€  
Knuspriger vietnamesische Pfannkuchen aus  
Kokosmilch & Kurkuma mit Krabben, Schweine-  
fleisch, Sojasprossen, Salat & vietnamesischen  
Kräutern

