

# Chay

vegan asian kitchen

- |     |  |      |     |  |      |
|-----|--|------|-----|--|------|
| 01. | <b>GOLDEN CUBES</b> <sup>1,2,3</sup>   | 5,50 | 04. | <b>GREEN ROLL</b> <sup>1,3,4</sup>   | 5,50 |
|     | Knusprige Tofu Würfel, hausgemachte Vegan Chili- Mayo- Dip                                   |      |     | Tofu & Seitling Pilze umwickelt in Betelblättern gegrillt, Limetten- Soja -Dip |      |
| 02. | <b>CRISPY WANTAN</b> <sup>1,2,3,4,6</sup>  | 4,90 | 05. | <b>HAPPY SAMOSA</b> <sup>1,2,3,4,6</sup>                                       | 4,90 |
|     | Teigtaschen mit Tofu & Gemüsefüllung, hausgemachte Vegan Chili- Mayo – Dip                   |      |     | Dumplings gefüllt mit Gemüse und Sojabohnen, gerösteten Sesam, Soja Soße.      |      |
| 03. | <b>BUDDHA ROLL</b> <sup>1,2,4,6,11</sup>   | 4,90 | 06. | <b>EDAMAME</b>   | 4,90 |
|     | Knusprige Frühlingsrolle gefüllt mit Tofu, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, Limetten- Soja -Dip |      |     | Mit Chili Meersalz   |      |

## VORSPEISE / TAPAS





## VORSPEISE / TAPAS

- |     |  |      |     |   |      |
|-----|--|------|-----|---|------|
| 07. | <b>SOMMERROLLEN</b> <sup>3,5,7</sup>   | 4,90 | 10. | <b>AVOCADO SASHIMI</b>  | 5,50 |
|     | Frische Reispapierrollen gefüllt mit Mango, Avocado, Salat, Rucola, Kräuter, Reismudeln & Hoisin-Erdnuss-Soße                        |      |     | Avocado, rote Beete, Koriander, hausgemachte Ponzu Soße   |      |
| 08. | <b>WAN TAN SOUP</b> <sup>1,2,3,4,6</sup>   | 5,50 | 11. | <b>LOVELY SNOW</b> <sup>2,3,4,5,6,8</sup>   | 6,50 |
|     | Teigtaschen mit Tofu-Gemüsefüllung in herzhafter Brühe, abgeschmeckt mit Pakchoi, Saison Gemüsen, Koriander, Schnittlauch & Sesamöl. |      |     | Exotische Salat aus Silberohrpilze, eingelegte Karotten & Kohlrabi, Mix Salat, Röstzwiebeln, und Erdnüsse mit Limetten - Ingwer Dressing & asiatische Kräuter |      |
| 09. | <b>CEVICHE</b>   | 5,50 | 12. | <b>OCEAN POWER</b> <sup>2,3</sup>   | 4,90 |
|     | Cherry Tomaten, Avocado, Mais, Edamame, Süßkartoffeln, rote Zwiebeln, Koriander, Limetten  |      |     | Seetang Salat, Sesamöl, Sesam , Rote Beete Chips  |      |



HAUPTGERICHT

14. **MONK SOUP** <sup>1,4,6</sup> 11,90  
traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe aus einer kräftigen Gemüsebrühe mit Pakchoy, Gemüsen, verfeinert mit frischen Kräutern und Sojasprossen
15. **LEMONGRAS RAINBOW** <sup>1,4,6,8,10</sup> 11,90  
Scharf in Wok-sautierte Tofu mit Peperoni, Sellerie, Zwiebeln, Zuckerschorten, Spargel in Zitronengras- Knoblauch- Chili Soße & Vollkorn-Reis
16. **PAGODA BOWL** <sup>1,3,4,6,10</sup> 11,90  
Sojafilet mit Broccoli, Baby Mais, Zucchini, Shiitake Pilzen, Zwiebeln, Pakchoi, Knoblauch in Teriyaki Sesam Soße, Vollkorn-Reis
17. **GOLDEN BOWL** <sup>3,4,6,7,9</sup> 11,90  
Süßkartoffeln, Jujube, Longan, Cherry Tomaten, Aubergine, Paprika, Champion in cremigen Kokosmilch Curry Soße, Thai Basilikum, Vollkorn-Reis
18. **PAGODA DREAM** <sup>1,2,3,4,6,10</sup> 11,90  
im Wok geschwenkt Udon Nudeln mit Tofuwüfel, Saison Gemüse, Pak Choi, Sojasprossen, Shiitake Pilzen & Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Sesam, Röstzwiebeln.
19. **SPICY BOWL** <sup>1,3,5,6,11</sup> 11,90  
Lauwarme Reisnudeln mit Zitronengras - Tofu, Mix Salat, eingelegten Gemüsen, Gurken, asiatische Kräuter, geröstete Erdnüsse & Sesam, Limetten-Soja Vinaigrette
20. **SPRING BOWL** <sup>1,2,4,5,6,11</sup> 11,90  
Lauwarme Reisnudeln mit knusprigen Frühlingsrollen, Gurken, Edamame, asiatische Kräuter, eingelegten Gemüsen, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Limetten- Soja Vinaigrette.





## INSIDE OUT ROLL *(8 Stk)*

**9,90**

- 30. **INSIDE OUT 1** <sup>2,3,7</sup>  
Avocado, Mango, Tofu, Rucola, mit  
Mango Soße, Rote Beete Chips
- 31. **INSIDE OUT 2** <sup>1,2,3</sup>  
Sojafilet, Avocado, Paprika,  
Rettich mit Vegan Chili – Mayo – Dip
- 32. **INSIDE OUT 3** <sup>2,3,6,7</sup>  
Knusprige Lauchzwiebel, Avocado,  
Rote Beete umgewickelt mit  
Spinat, Teriyaki Soße
- 33. **INSIDE OUT 4** <sup>1,3</sup>  
Soja-filet, Karotten,  
Spargel mit Sweet- Chilli- Soße

## CRUNCHY ROLL *(8 Stk)*

**10,90**

- 34. **CRUNCHY ROLL 1** <sup>1,2,3,7</sup>  
Tofu, Avocado, Rettich, Paprika,  
Vegan Chili-Mayo-Dip, Kresse
- 35. **CRUNCHY ROLL 2** <sup>1,2,3,7</sup>  
Sojafilet, Avocado, Gurke,  
Rote Beete, Sweet-Chilli-Soße, Kresse
- 36. **CRUNCHY ROLL 3** <sup>3,4</sup>  
Seitling Pilze, Karotten,  
Shiitake Pilze, Teriyaki Soße,  
Vegan Chili-Mayo-Dip, Kresse

# SUSHI MENÜ

## SET 1 (16 Stk) - 16,50

2 Sojafilet & Spargel Nigiri <sup>1</sup>

3 Avocado Maki

3 Kappa Maki

8 Inside Out Roll mit knusprigen Lauchzwiebeln,  
Avocado, Rote Beete umgewickelt mit  
Spinat, Teriyaki Soße <sup>2,3,6,7</sup>

## SET 2 (16 Stk) - 17,50

2 Nigiri Rote Beete & Avocado

6 Pilzen Maki <sup>4</sup>

8 Crunchy Roll mit Sojafilet, Avocado, Gurken,  
Rote Beete, Sweet – Chili – Dip, Kresse <sup>1,2,3,7</sup>

## SET 3 (15 Stk) - 14,50

3 Nigiri Spargel, Avocado, Rote Beete

3 Avocado Maki

3 Kappa Maki

3 Rote Beete Maki

3 Sojafilet Maki <sup>1</sup>

**NACHTISCH** - bitte fragen Sie unsere Servicekräfte

# VEGAN & GLEICHZEITIG LECKER

— 5,5€ —

## FRUCHTIGE MOCHI EIS

Fruchtige Mochi Eis und eine Kugel Sorbet

*(Auswahl: Mango, Zitrone)*

## BANANENKUCHEN <sup>3,5,9</sup>

aus Klebreis in der cremigen Kokosmilch - Soße,

Erdnüssen *(warm)*

## FRITTIERTE SESAMBÄLLCHEN <sup>3</sup>

mit Mochi Eis, Mangosoße



*Getränk*





# KAFFEE

VIETNAMESESISCHE CAFE <sup>1</sup> *(pure oder mit Kokosmilch, Agavendicksaft)* 4,50

VIETNAMESESISCHE EISCAFE <sup>1</sup> *(mit Kokosmilch, Agavendicksaft)* 4,50

## TEEKREATION

*Schale*

SENCHA GRÜNTEE <sup>1</sup> 3,50

SPRING BLOSSOM <sup>1</sup> 3,90

feine Rosenknospen, Jasminblüten,

Sencha Tee & Süßholzwürfel

ROOTS POWER 3,90

Belebender Tee aus frischem Ingwer,

Zitronengras, Limetten, Avagendicksaft,

Goji Beeren, Minzblätter.

## SOFTDRINKS

TAFEL WASSER KARAFFE

STILL / SPRUDEL 0,5l 3,50

DETOX WASSER KARAFFE 0,5l 3,70

WAHLWEISE MIT:

- Limetten, Orange, Minze

- Gurken , Zitronengras, Ingwer

BIO ORGANICS <sup>4,6</sup> Fl. 0,25l 3,70

Cola, Bitter Lemon, Tonic Water,

Mate, Ginger Beer

SÄFTE / SCHORLE <sup>8</sup> 0,4l 3,90

Apfel natur trüb, Mangosaft,

Maracuja, Lychee

## BIER

ASIA FLASCHENBIER

FL. 0,5l 4,90

## ALCOHOL MIX DRINKS

**APEROL SPRITZ** <sup>4</sup> 7,50

Aperol, Prosecco, Orangen

**LILLET WILD BERRY** <sup>7</sup> 7,50

Blanc Lillet, Wild Berry,  
Himbeere, Butterfly Pea

**SAIGON MULE** <sup>7</sup> 8,50

“Nep Moi” vietnamesische Reisvodka,  
Ingwershot , Organics Ginger Beer, Gurke

**GIN TONIC** <sup>7</sup> 8,50

Gin, Organics Tonic Water, Zitronenzeste

**RED MOJITO** <sup>4,5,7</sup> 8,50

“Nep Moi” vietnamesische Reisvodka , Himbeere,  
Limetten, Minze, Rohrzucker

**REMEMBER ME** <sup>4,5,7</sup> 8,50

Rosensirup, Barcadi Rum, Bitter Lemon, Limetten

## HOMEMADE REFRESHES

**JASMIN LIMETTEN EISTEE** <sup>7</sup> 0,4l 4,20

Blumige frische Eistee,  
Jasmin, Limetten

**MAGIC BLUE EISTEE** <sup>7</sup> 0,4l 4,20

Butterfly Pea, Eistee, Limetten, Basilsamen, Minze

**ROSEN LYCHEE EISTEE** <sup>4,5,7</sup> 0,4l 4,20

Duftende Roseneistee,  
Lychee, Limetten, Minze

**MILKY MATCHA EISTEE** <sup>1</sup> 0,3l 4,20

Belebende Matcha Eistee, Mandelmilch

**BLUETIFUL** 0,3l 4,20

bezaubernde Butterfly Pea Eistee,  
Kokos, Mandelmilch

**GUAVA HIMBEER LIMONADE** <sup>4</sup> 0,4l 4,20

Exotische Guaven, Himbeer, Limetten, Minze

**GINGER GOJI LIMONADE** <sup>5</sup> 0,4l 4,20

Erfrischende Ingwer Limonade,  
Gojibeeren, Minze

**BASIL ALOE LIQUID** <sup>5,7</sup> 0,3l 4,20

Entgiftende Aloe Vera, Lychee,  
Basilsamen, Limetten



**BUI-WEINLINIE**  
**EXKLUSIV VON WINZERIN**  
**JANA HAUCK**

„Wein kann man nicht schnell weiterwischen“, sagt Jana Hauck. „Er ist immer das Produkt von Generationen“.

Für ihre persönliche Entscheidung, die nächste Generation zu sein, nahm sie einen großen Anlauf über Kairo

und eine Promotion in Wirtschaftswissenschaften. Nun ist sie auf dem Hauck'schen

Weingut im rheinhessischen Bermersheim angekommen.

Die fulminanten Weine der Linie „BUI“ sind vinophile Interpretation

der aromareichen fernöstlichen Küche und

lösen eine ganze Kette an sinnlichen Assoziationen aus.

# OFFENE WEINE

	<i>0,2l</i>	<i>0,75l</i>
<b>WEINSCHORLE</b>	5,50	
<b>GRAUBURGUNDER „BUI“</b>	5,50	20,00
<b>JANA HAUCK, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND</b>		
Der Duft ist einfach verführerisch: Banane, weiße Blüten und ein Hauch Nuss. Sehr fruchtig, rund und anschmiegsam.		
<b>ROSÉ „BUI“</b>	5,50	20,00
Jana Hauck, Rheinhessen, Deutschland Feiner Duft nach Erdbeere, dazu satte rote Beerenaromen, die den Gaumen umschmeicheln. Zum Dahinschmelzen!		
<b>CABERNET SAUVIGNON &amp; MERLOT „BUI“</b>	6,00	21,00
<b>JANA HAUCK, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND</b>		
Viel dunkle Frucht und eine enorme Vielschichtigkeit. Am Gaumen Johannis- und Brombeeren, Pflaumen und eine harmonisch tiefe Würzigkeit.		

# FLASCHENWEINE - WEISS

	0,75l
<b>RIESLING „AUS EINEM GUSS“</b>	24,00
Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland Noten von saftigem Pfirsich und opulenter Mango, alles getragen von einer feinen und frischen Ader.	
<b>WEISSBURGUNDER „ENDINGER ENGELSBERG“</b>	30,00
<b>WEINGUT KNAB, BADEN, DEUTSCHLAND</b>	
Es duftet nach weißen Blüten, Orangen und einem Spritzer Limette. Am Gaumen angenehm weich und mit viel Schmelz, im Abgang sehr fein.	
<b>SCHEUREBE „STEINMEER“</b>	26,00
<b>WEINGUT FOGT, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND</b>	
Duftet nach roter Johannisbeere und Apfel. Im Mund brilliert ein knackiger, intensiv fruchtiger Geschmack - ein Jungbrunnen!	
<b>SPÄTBURGUNDER -BLANC DE NOIR</b>	28,00
<b>WEINGUT NEISS, PFALZ, DEUTSCHLAND</b>	
In der Nase eine ganz verführerische Note nach hellroten Kirschen und kandierter Zitrone. Im Mund viel Kraft, fast cremig, dieser Tropfen.	
<b>GRÜNER VELTLINER „KREMSER KOGL“</b>	27,00
<b>WEINGUT FORSTREITER, KREMSTAL, ÖSTERREICH</b>	
Rund um kognig: Im Duft Ananas und knackige Bürgermeisterbirne. Im Geschmack so richtig saftig, rund und frisch.	
<b>VERDEJO &amp; SAUVIGNON BLANC „MUNDO DE YUNTERO“</b>	19,00
<b>JESÚS DEL PERDÓN, LA MANCHA, SPANIEN</b>	
Das ist der betörende Duft des Südens, komponiert aus den Sorten Verdejo und Sauvignon Blanc Zitrone, frische Blumen, eine Spur Stachelbeere	
<b>CHENIN BLANC „SIGNATURE“</b>	23,00
<b>SPIER, STELLENBOSCH, SÜDAFRIKA</b>	
Ein Mix aus Apfel und Südfrüchten wie Orange und Ananas sind die Duftnoten. Am Gaumen eine wunderbar geschmeidige, frische Frucht.	



## FLASCHENWEINE - ROT

	<i>0,75l</i>	
<b>TEMPRANILLO, MERLOT &amp; SYRAH „MUNDO DE YUNTERO“</b>		19,00
<b>JESÚS DEL PERDÓN, LA MANCHA, SPANIEN</b>		
Sprühende Frucht am Gaumen, lebendige Aromen von Kirschen, Himbeeren, eine Spur Vanille und zartwürzige Noten. So genial kann Bio sein.		
<b>PRIMITIVO „VECCHIO SOGNO“</b>		28,00
<b>TENUTA GIUSTINI, APULIEN, ITALIEN</b>		
Ereignisreiche Aromen von Kirschen, roten und schwarzen Beeren, dazu Kräuter und ein Tupfer Kakao. Ein langer würziger Nachhall der einen nicht loslässt.		
<b>MALBEC „WINEMAKER SELECTION“</b>		26,00
<b>LAS MALETAS, MENDOZA, ARGENTINIEN</b>		
Aromen von schwarzen Kirschen, Heidelbeeren und ein Hauch Lavendel. Perfekt eingebundene Tannine, im Abgang dicht und konzentriert.		

## CRÉMANT

	<i>0,1l</i>	<i>0,75l</i>
<b>VOUVRAY BRUT „GILET“ – BIO</b>		
<b>DOMAINE DE LA ROULETIERE, LOIRE, FRANKREICH</b>	6,00	30,00
Aromen von Brot, Hefe, Nuss und ein Hauch Birne. Und zum Gaumen verhält er sich weich, rund und ungeheuer fruchtig.		

Allergenkennzeichnungsliste:

1. Soja
2. Gluten
3. Sesamsamen
4. Pilze
5. Erdnüsse
6. Zwiebeln
7. Schalenfrüchte
8. Sellerie
9. Kokosmilch
10. Knoblauch
11. Sojasauce

Zusatzstoffe/ food additives:

1. Koffein/ caffeine
2. Beta – Carotin/ beta - carotene
3. Chinin/ quinine
4. Farbstoffe/ colorants
5. Konservierungsstoffe/ preservatives
6. Süsstoff/ sweetener
7. Zitronensäure/ citric acid
8. Taurin/ taurine
9. Phosphat/ phosphate
10. Antioxidationsmittel/ antioxidant
11. Sulfite/ sulfites