



VEGAN food art

„You are what you eat. So don't be fast, cheap, easy, or fake“

Hausgemachte Getränke

Homemade drinks

Minz-Limetten-Limonade
Mint lime lemonade
0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

Soda-Ingwer
(leicht süß oder ungesüßt)
soda/ginger (slightly sweet or unsweetened)
0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

Mango Lassi (vegan)
Kokosmilch mit Mango (auf Wunsch mit Ingwer)
coconut milk with mango (on request with ginger)
0,30 l 4,00 € 0,40 l 5,50 €

Smoothie
(mit oder ohne Ingwer, with or without ginger)
Grün: Bio-Apfelsaft, Banane, Spinat, Avocado
Green: organic apple juice, banana, spinach, avocado
Rot: wie Grün und Rote Bete
Red: like green and beetroot
0,40 l 6,80 €

Ginger shot
Aus reinem Ingwer, Power mit angenehmer Schärfe
Pure Ginger, Power with pleasant sharpness
0,05 l 5,50 €

Getränke / drinks

Wasser water 1 l 6,50 € 0,33 l 2,80 €

Softdrinks 0,33 l 3,20 €
Coca Cola 10 14 Coca Cola light 10 14

Säfte juices 0,33 l 3,50 €
(mindestens 19%-50% Fruchtsaft)
Mango, Guave oder Schorle

Bier beer Fl. 0,5 l 4,50 €

WEIN¹³ / wine¹³

Chardonnay QbA 0,20 l 6,50 €
Franz. Weißwein, fruchtig (enthält Sulfite)
French white wine, fruity (contains sulfites)

Cabernet Syrah 0,25 l 7,80 €
Franz. Rotwein, trocken / french red wine

Tee / tea

Hausgemachter Eistee 0,25 l 3,80 €

Yogi-Tee aus Indien 0,25 l 3,80 €

Bio-Ingwertee frisch 0,25 l 3,80 €

Grüner Tee¹⁵ aus Japan 0,25 l 3,80 €

Zwischengang / Entree

Sushi mit Avocado und Rote Bete¹¹
Sushi with avocado and beetroot
6 Teile Sushi / 6 sushi pieces 10,50 €

Reisbällchen mit Mungobohnenfüllung
und Sesam¹¹ ummantelt 8,80 €
Rice balls with mung bean filling and sesame coated

Suppe / soup

Erdnussuppe¹² peanut soup 7,90 €

Mangosuppe¹⁴ mango soup 7,90 €

Linsensuppe¹² lentil soup 7,90 €

Burma-Linsen, Kräuter, Erdnusscreme
Burma lenses, herbs, peanut cream

Kräuter-Chefsuppe¹² 8,90 €

Tagesgemüse, Grünblätter, Erdnusscreme
Day vegetables, green leaves, peanut cream

Hokkaidosuppe mit Kokosmilch 8,90 €
hokkaidosoup with coconut milk

Salat / salad

Seetangsalat¹¹ (hausgemachtes Sesamdressing) 7,90 €
seaweed salad (homemade sesame dressing)

Avocadosalat für Feinschmecker^{3 4 7} 10,90 €
(so lange der Vorrat reicht)
avocado salad for gourmets (while stock last)

Surprise Salat à la Chef^{3 4 7} 8,90 €
Surprise salad à la chef

Für Salatliebhaber als Hauptspeise:

Salad with Love^{3 4 7} 12,90 €
(Lieblingszutaten bitte ansagen!)

For salad lovers as a main course: Salad with Love
(Please announce your favorite ingredients!)

(Lieblingszutaten bitte ansagen!)

Veganes Sushi

Sushi mit Avocado und Rote Bete¹¹
Sushi with avocado and beetroot
8 Teile Sushi / 8 sushi pieces 12,50 €

16 Teile Sushi / 16 sushi pieces 22,50 €

Mekong Nudeln^{3 4 7}

vitalisierend / vitalizing
aus Mungobohnen (glutenfrei)
frisches Obst und Gemüse der Saison,
Kräuter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce
from mungo beans (gluten-free)
fresh seasonal fruits and vegetables,
herbs, peanuts, chili and lime dressing
(kann auch kalt serviert werden can also be served cold)

12,90 €

*Option: Spicy Peanut Noodles 12,90 €

Pad Thai Reisbandnudeln^{3 4 7}

hauseigenes Rezept (glutenfrei)
frisches Obst und Gemüse der Saison,
Kräuter, Chili, Erdnüsse, Limettensauce
home style recipe (gluten-free)
fresh seasonal fruits and vegetables, herbs,
peanuts, chili and lime dressing

13,90 €

* Option: Khao yam (warmer Reissalat) 12,90 €

Ga Ya Ya Curry^{3 4 7}

(Wohlgefühl) quickly & recommendation
Gemüse der Saison, frische Kräuter,
Erdnüsse und Kokos mit rotem Reis
(well-being) seasonal vegetables, herbs,
peanuts, and coconut with red rice

12,90 €

Würzige Laksasuppe^{3 4 7}

(stärkend) (strengthening)
Gemüse der Saison, viele frische
Kräuter, Kokos, Erdnüsse und Reismudeln
spicy laksa soup with seasonal vegetables,
many herbs, coconut, peanuts, noodles

11,90 €

Erlesenes aus dem Wok^{3 4 7}

Erlesenes Gemüse aus dem Wok
Selected vegetables from the wok
regional 19,00 € / exotisch 24,00 €

Protein-Bombe Protein bomb kleine Portion 6,90 € große Portion 11,90 €

Edamame Unsere grünen Bohnen werden nur für wenige Minuten in Salzwasser gekocht damit sie weiterhin schön knackig und herzhaft bleiben. Anschließend werden die kleinen Böhnchen mit dem Mund aus den Stangen herausgebissen. Bist du ein Edamame Fan. Ohne Zusätze
Our edamame beans are only boiled in salted water for a few minutes so that they remain crunchy and delicious. The little beans are then bitten out of the stalks directly by mouth. Are you an edamame fan too. Keto food



Tasting-Menü

35 €/Person

1 Veganes Sushi (Feuer-Reis, Avocado und Rote Bete) nach Art des Hauses¹¹
Vegan sushi (fire rice, avocado and beetroot) according to the house style

2 Mekong-Nudeln aus Mungobohnen gekocht in Limettensaft (glutenfrei) Rotkohl und Gemüse der Saison, Kräuter, Chili, Erdnüsse, Limetten-Sauce

Mekong noodles made from mung beans cooked in lime juice (gluten-free) red cabbage and seasonal vegetables herbs chili peanuts lime sauce

3 Veganes hausgemachte Geschnetzeltes (glutenfrei aus Haferflocken) mit buntem Gemüse in einer Erdnuss-Curry-Sauce dazu zarten gekochten Vollkorn-Hafer
Vegan homemade sliced meat (gluten-free made from oat flakes) with colorful vegetables in a peanut curry sauce with tender cooked whole grain oats

Dessert für die Seele Sweets for your soul

Frische Ananas, Bio Banane, Mango-Kokos-Sauce, saisonales Obst, Zimt¹⁴
fresh ananas, bio banana, mango-coconutsauce, fruits of the season, cinnamon
8,00 €

Gebackene Birnen mit Zimt^{10 14}
Baked pears with cinnamon
7,50 €

Espresso Martini^{10 14}
Wodka Espresso, Kaffeelikör, Eiskwürfel
vodka espresso, coffee liquor, crushed ice
8,00 €

Borghetti Liquore^{10 14}
(ital. Spezialität) (ital. specialty)
5,90 €

Immer lecker frisch gekocht
gibt es Montag bis Freitag
von 12 bis 15 Uhr ein Tagesgericht
siehe Tafel im Restaurant
(solange der Vorrat reicht!)

Wir verzichten vollständig auf Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker oder künstliche Aromen. Die Kennzeichnung der Allergene unserer Getränke und Speisen finden Sie auf einer separaten Karte. Bitte fragen Sie beim Personal nach. Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung.
We do not use additives such as flavor enhancers or artificial flavors. The labeling of the allergens for our food and drinks can be found on a separate card. Please ask the staff. All prices incl. VAT, service and no tip.

1 Weizen, Wheat | 2 Cashew | 3 Mandel, Almond | 4 Haselnuss, Haselnut | 6 Sellerie, Celery | 7 Walnuss, Walnut | 8 Soja, Soy | 9 Gluten | 10 Koffein, Coffeine | 11 Sesam, Sesame | 12 Erdnuss, Peanut | 13 Sulfite | 14 Farbstoff, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Aroma, Coloring agent, preservatives, antioxidant flavor | 15 Teein

Stand 04 / 2024

Wir bitten um Ihr Verständnis: der Verzehr von mitgebrachten Speisen und Getränken ist nicht gestattet. Davon ausgenommen ist Babynahrung, die wir Ihnen gerne erwärmen.

Keine Kartenzahlung möglich / No cards accepted



Alles natürlich!
Wir arbeiten ohne industriell verarbeitete
Zutaten oder (Ersatz-)Produkte!
So findet ihr bei uns zum Beispiel
hausgemachtes veganes Hafer-Hack
aus Haferflocken.

Everything, of course!
We work without industrially processed
ingredients or (substitute) products!
For example, you can find homemade vegan
oat mince made from oat flakes.

Für wen kochen Sie am liebsten?
Für Veganer/innen und solche, die
es werden möchten. Für die, die
gesunde Ernährung zu schätzen
wissen. Und für Genießer/innen!

Who is your favourite person to cook for?
For vegans and those who want
to become vegans. For those who
appreciate healthy eating.
And for gourmets!




established since 2008

Hans-Jürgen Esch
vor 3 Monaten
Verzehr im Restaurant | Abendessen | 20-30 €
Veganes Restaurant mit ganz eigenem Charakter. Die geschmackvoll interpretierten Gerichte entstammen der asiatischen Küche sind aber eigenständige Kreationen. Wenn der kleine Laden voll ist, steigt der Geräuschpegel leider stark an. Das Preis- Leistungsverhältnis ist gut.
Essen: 5/5 | Service: 4/5 | Ambiente: 3/5




**Frische asiatische Küche -
bekömmlich & vegan**

Die Speisen im Gayaya werden frisch zubereitet und sind frei von tierischen Produkten und strotzen vor Geschmack und frischen Kräutern. Alle unsere Speisen werden nach der 5-ELEMENTE-KÜCHE zubereitet. Genießen Sie bei uns die Aromen Asiens, leicht, bekömmlich und farbenfroh – und auf Wunsch auch mal etwas schärfer.



**Auf Wunsch 100%
glutenfrei, nussfrei oder
sojafrei!**

Wir wissen was es heißt, mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten geschlagen zu sein. Bei uns sind fast alle Gerichte von Natur aus glutenfrei! Auf jeden Fall unsere Soyasauce. Teilen Sie uns bei Ihrer Bestellung mit, welche Lebensmittel-Unverträglichkeiten Sie haben und wir sorgen dafür, dass Sie hemmungslos zuschlagen können!



**Hausgemachte Eistees &
Limonaden**

Zu den Gerichten passen oft am besten nicht zu süße, frische Getränke. Mangolassi, Ingwer-Limonade oder Jasmintee? Unsere Getränke sind hausgemacht, auf Wunsch lassen wir den Zucker weg. Probieren Sie es aus! Und falls es nicht schmeckt, haben wir die üblichen Softdrinks auch am Start.



**Freies Genießen &
Freies WLAN**

Selbstverständlich steht unseren Gästen ein kostenloser Wlan-Hotspot zur Verfügung, damit Sie Ihren Genuss gleich mit aller Welt teilen können.

Sie finden uns auf:
Yelp, Tripadvisor, Foursquare, Instagram, Google und Facebook.

Zimmer für jedes Budget finden Sie unter www.expedia.de

