



MENU

HOLZSTRASSE 10, 55116, MAINZ-017684627866
WWW.LOTUSGARTEN-MAINZ.DE



SUPPE



1.KOKOS SUPPE

Kokosmilch-Suppe mit Champignons, Cherrytomaten und Gemüse. Wahlweise mit:
 a)Tofu €4.90
 b)Hähnchen €5.50
 c)Garnelen €5.90

2.GYOZA SUPPE

eine aromatische Brühe mit zarten japanischen Teigtaschen, frischem Gemüse und feinen Gewürzen

€5.50

3.MISO SUPPE

Japanische Suppe mit Bohnenpaste, Seetang und Lauchzwiebel.

a)Tofu €4.90
 b)Lachs €5.50

LOTUS TAPAS



10.GỎI CUỐN-SOMMERROLL (2 STÜCK)

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Reisfadennudeln, serviert mit hausgemachter Soße und:

a)Tofu €5.50
 b)Hähnchen €5.90
 c)Panierte Garnelen €6.50
 d)Lachs €6.90
 e)Tropica(Mango, Avocado, Kiwi) €5.90

11.CHẢ GIÒ-FRÜHLINGSROLL(3 STÜCK)

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Möhren und Zwiebeln, serviert mit hausgemachtem Soße

a)Veggie €5.50
 b)Normal €5.50

LOTUS TAPAS



12. EDAMAME

Japanische grüne Bohnen mit Meersalz

€5.50

13. GÀ XIÊN SA TẾ

gegrillte Hähnchenstücke mit Erdnuss-Sauce

€6.50

14. GYOZA

Knusprige japanische Teigtasche, dazu haugemachte Soße

a) Veggie

€5.50

b) Hähnchen

€5.50



15. GÀ CHIÊN

Gebackene Hühnerkeule mit hausgemachter Soße
*mit Gochujang(sharf) +2.50

16. TÔM CHIÊN

Panierte Garnelen (3 Stück) mit Sweet-Chilli-Soße

€6.50

17. HÁ CẢO HẤP

gedämpfte asiatische Teigstaschen gefüllt mit Garnelen

€5.50



18. RAU CỦ CHIÊN

Knuspriges Gemüse-Tempura mit Teriyaki-Honig-Soße

€7.00

19. GEGRILLTE AUBERGINE

weich, rauchig, herhaft, mit heißem Öl und Frühlingszwiebeln übergossen, einfach und köstlich.

€6.50

LOTUS TAPAS



20. BÁNH TACO (2 STÜCK)

fein geschnittene Zutaten mit hausgemachter Sauce, serviert mit Taco

a)Veggie	€7.50
b)Lachs	€9.00



21. BAO BUNS

Gedämpftes Bao-Brötchen Koriander und roten Zwiebeln, Teriyaki-Sauce wahl aus:

a. vegane Hähnchen	€7.00
b.chicken popcorn	€8.00
c.Soft-shell-Crab	€9.90



22. TATAR TAPAS

Lachs, Tobiko, Avocado, Tatar-Sauce

a)Lachs	€7.50
b)Thunfisch	€9.00

23. WAKAME SALAT

Seetangsalat mit Avocado, Sesam

€5.00

24. KIMCHI

Fermentationsgericht aus Chinakohl gewürzt mit Chili, Knoblauch, Ingwer und Salz.

€5.00



25. LOTUS'S SALAT

Mango, Wildkräuter-Salat, Yuzu-Sauce

a.Avocado, Baby Salat	6.00€
b.Garnelen	10.00€
c.Oktopus	12.00€
d.Rinder	10.00€
e.Krusprige Hähnchen	9.00€

26. MIX VORSPEISE

Eine Snackplatte zum Teilen ist eine große Platte mit vielen kleinen Leckereien.

a.Veggie
b.Normal

CƠM GIA ĐÌNH GEMÜTLICHES FAMILIENESSEN



FÜR EINEN BEZAUBERNDEN BESUCH IM LOTUS GARTEN HABEN WIR FÜR DIE FAMILIE LIEBEVOLL EIN MENÜ KREIERT. DIE FAMILIENPLATTE BESTEHT AUS EINER VIELFALT AN SPEISEN, DIE SICH GUT ZUM TEILEN UND PROBIEREN EIGNEN. WÄHLEN SIE ZWISCHEN TRADITIONELL ODER VEGGIE.

2 PERSON

40€

3 PERSONEN

55€

TRADITIONELL:

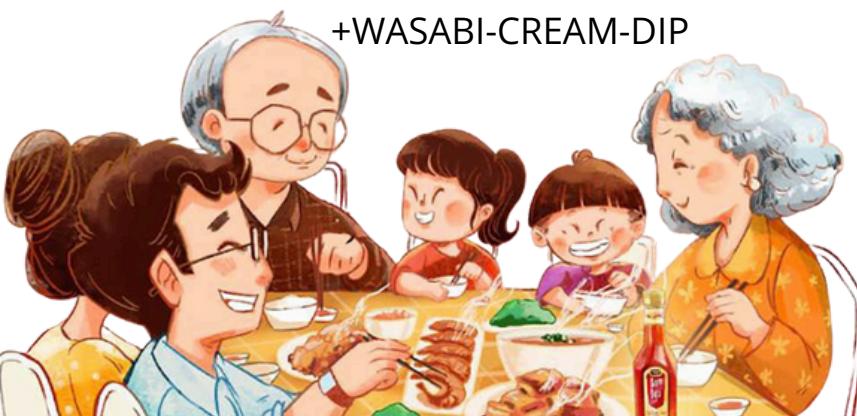
- +CURRY MIT HÄHNCHEN
- +FRÜHLINGROLL
- +CRUNCHY CHICKEN AUF SALAT
- +GYOZA SUPPE
- +KIMCHI
- +JASMINE REIS
- +LIMETTEN-FISCH-DIP
- +WASABI-CREAM-DIP

VEGGIE:

- +PARKCHOI BOWL
- +FRÜHLINGROLL
- +GEGRILLTE AUBERGINE
- +GYOZA SUPPE
- +KIMCHI
- +JASMINE REIS
- +PONZU-DIP
- +WASABI-CREAM-DIP

MODERN:

- +CƠM BÒ XOÀI
- +GYOZA
- +GÀ XIÊN SA TẾ
- +MISO SUPPE MIT TOFU
- +KIMCHI
- +JASMINE REIS
- +PONZU-DIP
- +WASABI-CREAM-DIP



SPEZIALITÄT VON LOTUS



30. PHỞ HÀ NỘI

Eine traditionelle Suppe nach Hanoi-Stil mit Reisbandnudeln in einer kräftigen, klaren Brühe (12 Stunden), verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander. Wahlweise mit:

- | | |
|---------------|--------|
| a.Tofu, Pils | €12.90 |
| b.Hähnchen | €13.90 |
| c.Rindfleisch | €14.90 |



31. BÚN NAM BỘ (LAUWARM)

Reisfadennudeln auf gemischtem Salat, dazu Koriander und FischLimetten-Soße, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam. Wahlweise mit:

- | | |
|---------------------------|--------|
| a.Tofu | €12.50 |
| b.gebratene Hähnchen | €13.50 |
| c.Rindfleisch | €15.50 |
| d.Frühlingsroll (bún nem) | €14.50 |



32. BÚN CHẢ

eine vietnamesische Spezialität mit Reisnudeln, frische Gemüse, Kräutern und Fischsauce. Thịt nướng (gegrillte Schweinesfleisch) €15.50



33. CƠM TẤM SÀI GÒN

gebrochener Reis mit gegrilltem Schweinefleisch, gedämpftem Eier-Fleischflan (Chả trứng) und eingelegtem Gemüse, serviert mit Fischsoße. 15.90€



34. ĐẬU HŨ NƯỚNG XẢ ỚT (VEGAN)

bei dem Tofu in einer würzigen Marinade aus Zitronengras, Chili und Gewürzen eingelegt und anschließend goldbraun gegrillt wird. Serviert wird es mit Reis und gebratenem Gemüse. 15.50€



35. MÓN NƯỚNG LOTUS

Gegrilltes mit BBQ-Sauce, serviert mit frisch gebratenem Gemüse, Avocado und Reis. dazu:

- | | |
|------------------------------------|--------|
| a)Entrecôte | €22.00 |
| b)Garnelen | €22.00 |
| c)Surf and Turf(Rind und Garnelen) | €24.00 |
| d)Barbarie Ente | €23.00 |
| e)Oktopus | €24.50 |

MÓN CHÍNH-HAUPTSPEISE

36. CƠM RANG (GEBRATENE REIS)

Wok-geschwenkte Reis mit frischem Gemüse und gerösteten Zwiebeln. Wahlweise mit:

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

38. TERIYAKI UDON

Gebratene Udon-Nudeln mit Teriyaki-Soße, buntem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Röstzwiebeln. Wahlweise mit:

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

40. PAD THAI (PIKANT)

ein thailändisches Nudelgericht mit Reisnudeln, Ei, Tamarindensoße, Fischsoße, Erdnüssen, Sojasprossen und Limette

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

42. UDON XÀO BƠ TỎI

Udon mit Shiitake, saisonalem Gemüse, Butter-Sake-Sauce

a.Tofu	€12.50
d.panierte Ente	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

44. CƠM BÒ XOÀI

Reis mit zartem Rindfleisch und frischer Mango: aromatisch, leicht süß und herhaft zugleich.

15.00€



37. CƠM SỐT XOÀI (MANGOSOSSE)

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer Mango-Kokos-Soße Wahlweise mit:

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

39. CƠM CÀ RI (CURRYSOSSE) SCHARF

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer CurryKokosmilch-Soße Wahlweise mit:

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

41. CƠM SỐT LẠC (ERDNUSSSOSSE)

Saison Gemüse, Wildkräutersalat, Reis, serviert mit einer Erdnuss-Kokosmilch-Soße Wahlweise mit:

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

43. PAKCHOI BOWL

Pak Choi, frische Gemüse mit Knoblauch gebraten in spezielle Soße und mit Reis serviert

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90



MÓN CHÍNH-HAUPTSPEISE

45. UDON SỐT MISO

Wok-geschwenkte Gebratene Udon-Nudeln in einer würzigen Miso-Mirin-Sauce, dazu saisonale Gemüse. Wahlweise mit:

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

47. BIBIMBAP (SCHARF)

eine Schüssel mit warmem Reis, belegt mit verschiedenem Gemüse, Kimchi, einem Spiegelei und scharfer Gochujang-Sauce. Alles wird vor dem Essen miteinander vermischt

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

49. RAMEN

japanische Nudelsuppe mit würziger Brühe, Weizennudeln und verschiedenen Beilagen wie Chashu, Gemüse, Tofu oder Ei.

a.Tonkotsu-normal	€15.50
b.Shoyu-Veggie	€15.00
c.Tantanmen Ramen(sharf)	€15.90

46. CƠM SỐT ME (TAMARINDE REIS)

Aromatischer Reis mit einer fruchtigen Tamarindensauce. Dazu werden frische, saisonale Gemüse schonend angebraten

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50

48. PHỞ TRÔN (SCHARF)

Reisbandnudeln, frischen Kräutern, das mit einer würzigen, süß-sauren Sauce vermischt wird.

a.Tofu und vegane Hähnchen	€12.50
b.gebratene Hähnchen	€12.90
c.panierte Hähnchen	€13.90
d.panierte Ente	€14.90
e.gebratene Rindfleisch	€14.90
f.Black Tiger Garnelen	€15.90
g.gegrillte Lachs	€18.50



MÓN TRÁNG MIỆNG-NACHSPEISE



CHUỐI CHIÊN MẬT ONG

Knusprige Bananen mit süßem, goldenem Honig überzogen. €5.50



XÔI XOÀI

Klebreis mit reifer Mango und cremiger Kokosmilch. €6.50



MOCHI

Mochi sind weiche, klebrige Reisküchlein mit zwei süßen Geschmacksrichtungen 5.50€

MAKI

50.AVOCADO MAKI Avocado, Sesam	€5.00	56.TUNA MAKI gekochte Thunfisch	€5.00
51.KAPPA MAKI Gurke, Sesam	€5.00	57.EBI AVO MAKI gekochte Garnelen, Avocado	€5.00
52.SAKE MAKI Lachs	€5.00	58.SAMURI TORI MAKI Hähnchen	€5.00
53.TEKKA MAKI Thunfisch	€5.00	59.UNAGI MAKI Gegrillte Aal	€5.00
54.FRY EBI MAKI Gebackene Garnelen	€5.00	60.INARI MAKI Tofu	€5.00
55.SAKE AVOCADO MAKI Lachs, Avocado	€5.00	61.CALIFORNIA MAKI Surimi, Avocado	€5.00

INSIDE OUT

70.CALIFORNIA Avocado, Gurke, Surimi	€9.00	76.VEGGIE Avocado, Gurke, Mango	€9.00
71.UMAMI SAKE Lachs, Avocado	€9.00	77.POPPEY ROLL Avocado, Spargel, Gurke	€9.00
72.EXOTIC SAKE Lachs, Mango	€9.00	78.TORI KAPPA Hähnchen, Gurke	€9.00
73.SAKE KAPPA Lachs, Gurke	€9.00	79.TORI AVOCADO Hähnchen, Avocado	€9.00
74.TEKKA AVOCADO Thunfisch, Avocado	€9.00	80.MANGO ROLL Avocado, Mango, Rucola	€9.00
75.FRY EBI AVO gebackene Garnelen, Avocado	€9.00	81.SPICY TUNA ROLL Scharfe Thunfisch, Gurke	€9.00

BEST OF LOTUS

90.SIZZLING TEMPTATION Avocado im Tempuramantel, Mango, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs	€13.50	93.CHICKEN RUN Gebackene Hähnchen, Gurle ummantel mit Avocado	€13.50
91.CRISPY TIGER gebackene Garnelen, Avocado, Mango ummantel mit flambierten Lachs	€13.50	94.GRÜN AMAZONE Gurke, Mango, Paprika, ummantel mit Avocado	€13.50
92.RED MOON Thunfisch, Rettich bedeckt mit Lachs	€14.50	95.SURPRISE ME Unsere kreative Kreation des Kochs	€14.50

SASHIMI

SAKE SASHIMI Lachs	€13.00
MAGURO SASHIMI Thunfisch	€14.00



CRUNCHY ROLL (6 STK)

100.SALMON TEMPURA Lachs, Avocado, Gurke	€10.00	103.THUNFISCH TEMPURA Thunfisch, Avocado	€10.00
101.CALI CRUNCHY Surimi, Avocado, Gurke	€10.00	104.VEGETARISCHE TEMPURA Avocado, Gurke	€10.00
102.CHICKEN TEMPURA Hähnchen, Avocado	€10.00	105.TOFU TEMPURA frittierter Tofu, Gurke, Avocado	€10.00

NIGIRI (2 STK)

110.SAKE Lachs	€5.00	114.INARI Tofutasche	€5.00
111.MAGURO Thunfisch	€5.00	115. EBI Japanische Omelet	€5.00
112.UNAGI gegrillte Aal	€5.00	116.KAWASAKI Lachs, Avocado	€5.00
113.HAMACHI Yellowtail Amberjack	€5.50	117.RASENGAN flambierte Lachs	€5.00

SUSHI SET

120.LOTUS MAKI MIX 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Thunfisch Maki.	€13.90	125.FAMILY PLATTE 8 Stk. Suprise me, 12 Stk. Crunchy Roll, 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri, 5 Stk. Lachs Sashimi	€51.00
121.VEGGIE SET 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 10 Stk. Veggie Crunchy	€17.90	126.SOMMER SET 8 Stk. Suprise me, 12 Stk. Crunchy Roll, 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Alaska Inside Out, 2 Stk. Ebi Nigiri, 2 Stk. Lachs Nigiri	€56.00
122.SALMON SET 8. Stk. Lachs Maki, 4 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Sashimi	€19.90	127.VEGGIE PARTY SET 8 Stk. Suprise me, 12 Stk. Tempura Veggie, 8 Stk. Gurke Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Veggie Inside Out, 2 Stk. Avocado Nigiri, 2 Stk. Tofu Nigiri	€51.00
123.LOTUS SET 10 Stk. Lachs Crunchy, 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Thunfisch Nigiri	€19.00	128.PARTY SET 8 Stk. Nigiri, 32 Stk. Maki, 16 Stk. Inside Out, 12 Stk. Tempura , 16 Stk. Spezialsroll, 3 Stk. Sashimi	€99.99
124.LOVE SET 8 Stk. Crispy Tiger, 8 Stk. Gurke Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Thunfisch Nigiri	€27.90		



SOFTDRINK

140.COLA/ZERO	€3.80
141.FANTA/SPRITE/SPEZI	€3.80
142.GINGER ALE	€3.80
143.WASSER STILL/SPITZIG	€3.80

SÄFTE

Wahlbar: Saft oder Schorle

144.APFEL	€4.20
145.MARACUJA	€4.20
146.MANGO	€4.20
147.LITCHI	€4.20

DETOX WASSER (1L)

Wahlbar: Still oder Spitzig

155.GURKE	€5.50
156.LIMETTE	€5.50
157.INGWER	€5.50
158.MINZE	€5.50

TEE

160.JASMINE TEE (0,6L)	€5.50
161.GRÜNE TEE (0,6L)	€5.50
162.YUZU TEE	€5.00

Ingwer, Limette, Orange, Yuzu, Honig

KAFFEE

170.EPRESSO	€2.00
171.KAFFEE CREAME	€2.50
172.VIETNAMEISCHE KAFFEE	€4.00
173.KAFFEE SỮA ĐÁ	€4.00

BIER

175.PILS/ALKFREI PILS 0.5L	€4.50
176.HEFEWEIZEN /ALKFREI 0.5L	€4.50
177.RADLER 0.5L	€4.50
178.SOMAEK(SOJU+BEER) 0.5L	€5.90
179.ASIATISCHES BEER 0.33L	€4.90

HOMEMADE LIMONADEN

180.YUZU ICE TEA	€6.00
Yuzu, Maracuja Saft, Jasmine Eistee	
181.GINGER COOLER	€6.00
Minze, Ingwer, Limette, Ginger Ale	
182.LOVELY BERRY	€6.00
Erdbeeren, , Limette, Minze, Erdbeerpüree, Soda	
183.LEMON PARADISE	€6.00
Limette, Zitrone, Lemonsirup, Soda	
184.SILKY KIMONO	€6.00
Limette, Minze, Lycheesirft, Maracujasirup, Butterlfy	
185.LYCHEE TEE	€6.00
Lychee, Jasmine Tee, Sahne	
186.MANGO SHAKE	€6.00
Hausgemachter Mango-Joghurt-Shake	

COCKTAIL

190.BLOSSOM BLISS	€7.00
Wodka, Hollundersirup, Erdbeersirup, Limette	
191.WHITE BLOOSOM	€7.00
Roku Gin, Hollundersirup, Limette, Secco	
192.PAINKILLER	€7.00
Rum, Kokossirup, Ananassaft, Orangensaft	
193.ROKU GIN & TONIC	€7.00
Roku Gin, Premium Tonic Wasser, Ingwer	
194.MANGO MOJITO	€7.00
Limettesirup, Mangosirup, Wodka.	

APERITIFS

200.APEROL SPRITZ	€6.50
201.LILLET SPRITZ	€6.50
202.SARTI LEMON SPRITZ	€6.50

WEIN

205.RIESLING	€6.50
206.ROTWEIN	€6.50
207.WEISSWEIN SCHROLE	€6.00
208.SECCO	€4.50

SCHNAPS

210.SOJU	€3.50
206.SAKE(WARM/KALT)	€6.50