



Vegan Kitchen

SPECIAL ASIAN VEGANE CUISINE
MAINZ



Herzlich willkommen im Loc Vegan,
einem Restaurant in Mainz, das sich auf vegane Gerichte spezialisiert hat.

Bei uns im Loc Vegan erwartet Sie eine vielfältige Auswahl an
schmackhafte vegane Speisen. Wir verwenden ausschließlich frisches und
natürliches Gemüse für die Zubereitung unserer Gerichte.

Unsere veganen Rezepte wurden sorgfältig von Mönchen aus Tempeln in
Vietnam entwickelt und überliefert.

Unser Ziel ist es, Ihnen köstliche vegane Speisen mit einer breiten Palette an
Geschmacksrichtungen anzubieten und gleichzeitig Ihre Gesundheit zu fördern.
Daher wählen wir stets die frischesten Zutaten aus, um Ihnen höchste Qualität
zu garantieren.

Das Loc Vegan möchte ein Ort sein, der sowohl Kunden anspricht, die sich
ausschließlich auf vegane Ernährung konzentrieren, als auch solche, die einfach
mal vegane Speisen genießen möchten.

Wir freuen uns darauf, Sie im Loc Vegan willkommen zu heißen und Ihnen eine
unvergessliche kulinarische Erfahrung zu bieten.



Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Wasser Water

Still oder Spritzig mit:
Still or sparkling with:

	0,5L	1L
200. LIMETTE <i>lime</i>	3,70 €	6,00 €
201. MINZE <i>mint</i>	3,70 €	6,00 €
202. ERDBEEREN <i>strawberry</i>	3,70 €	6,00 €
203. GURKEN <i>cucumber</i>	3,70 €	6,00 €
204. INGWER <i>ginger</i>	3,70 €	6,00 €
205. ORANGE <i>orange</i>	3,70 €	6,00 €

Softdrinks

	0,4L
214. COCA COLA ^{1,4,10}	3,90 €
215. COKE ZERO ^{1,4,10}	3,90 €
216. FANTA ^{1,4,10}	3,90 €
217. SPRITE ^{4,10}	3,90 €
218. SPEZI ^{4,10}	3,90 €
219. GINGER ALE ^{1,4,10}	3,90 €
220. ARIZONA POMERGRANATE ^{1,4,10}	3,90 €
221. ARIZONA GREEN TEA ^{1,4,10}	3,90 €

Säfte Juices

Still oder Spritzig mit:
Still or sparkling with:

	0,2L	0,4L	Schorle 0,4L
206. APFELNEKTAR ^{1,4,10} <i>Apple juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
207. ORANGENNEKTAR ^{1,4,10} <i>Orange juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
208. SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR ^{1,4,10} <i>Black currant</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
209. MANGONEKTAR ^{1,4,10} <i>Mango juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
210. TRAUBENNEKTAR ^{1,4,10} <i>Grape juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
211. RHABARBERNEKTAR ^{1,4,10} <i>Rhubarb juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
212. GUAVENSAFT ^{1,4,10} <i>Guava juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
213. LYCHEENNEKTAR ^{1,4,10} <i>Lychee juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €
213A. MARACUJANNEKTAR ^{1,4,10} <i>Passionfruit juice</i>	2,90 €	5,00 €	4,20 €

Kaffee & Tee

Coffee & Tea

222. ZITRONENGRASS TEE ^{0,3L} <i>Lemongrass tea</i>	4,50 €
223. INGWER TEE ^{0,3L} <i>Ginger tea</i>	4,50 €
224. MINZE TEE ^{0,3L} <i>Mint tea</i>	4,50 €
225. SENCHA GRÜNER TEE/ KANNE ^{0,3L} <i>Sencha green tea</i>	4,50 €
226. JASMINTEE / KANNE ^{0,3L} <i>Jasmin tea/pot</i>	4,50 €
227. VIETNAMESISCHER KAFFEE ⁸ <i>Vietnamese coffee with vegan coconut condensed milk</i>	4,90 €
228. VIETNAMESISCHER EISKAFFEE ⁸ <i>Vietnamese iced coffee with vegan coconut condensed milk</i>	4,90 €

Nur Barzahlung möglich,
wir bitten um Ihr Verständnis.

Signature Drinks

Ohne Alkohol / without alcohol

229. **SAIGONSUMMER** ^{1,10} 7,90 €
Grüner-Apfelsirup, Limetten, Minze, Gurken, Soda
Green apple syrup, limes, mint, cucumber, soda
230. **KOKORO** ^{1,10} 7,90 €
Blaubeersirup, Limetten, Ingwer, Minze, Soda
Currants, limes, ginger, mint, soda
231. **KIMONO** 7,90 €
Maracujasaft, Erdbeeren, Limetten, Ingwer, Soda
Passion fruit, strawberry, limes, ginger, soda
232. **GINGER COOLER** 7,90 €
Ingwer, Minze, Gurken, Ginger Ale, Limetten
Ginger, mint, cucumber, ginger ale, limes
233. **BERRY LOVER** ^{1,10} 7,90 €
Erdbeeren, Erdbeersirup, Ingwer, Limetten, Minze
Strawberry, strawberry syrup, ginger, limes, soda
234. **GUAVA PASSION** ^{1,10} 7,90 €
Guavensaft, Pfirsichsirup, Limetten, Soda
Guava juice, peach syrup, limes, soda
235. **KOKORO ISLANDS** ^{1,10} 7,90 €
Lycheesaft, Maracujasirup, Limetten, Soda
Lychee juice, passion fruit syrup, limes, soda
236. **LEMON SODA** 7,90 €
Limetten, brauner Zucker, Soda
Limes, brown sugar, soda
237. **GREEN GINGER ICE TEA** 7,90 €
Ingwer, grüner Tee, Limetten, Minze, Soda, brauner Zucker
Ginger, green tea, limes, mint, soda, brown sugar
238. **LEGEND** ^{1,10} 7,90 €
Lycheesirup, Limetten, Lycheesaft, Soda
Lychee syrup, limes, lychee juice, soda
239. **SUMMER GLAU** ^{1,10} 7,90 €
Apfelsirup, Limetten, Minze, Soda
Apple syrup, limes, mint, soda
240. **SUMMER BREEZER** ^{1,10} 7,90 €
Mangosirup, Limetten, Ingwer, Soda
Mango syrup, limes, ginger, soda

Alle Signature Drinks sind mit Gin, Rum oder Vodka erhältlich + 3,00 €
All signature drinks are available with gin, rum or vodka + 3,00€

Smoothies

- S1. **TROPICAL DREAM** ^{1,4,10} 7,20 €
Pfirsich, Mango, Passionfrucht, Mangonektar
Peach, Mango, Passionfruit, Mango juice
- S2. **GREEN MIX** ^{1,4,10} 7,20 €
Banane, Ananas, Spinat, Mango, Bio-Apfelsaft
Banana, pineapple, spinach, mango, bio apple juice
- S3. **AVOCADO SMOOTHIE** 7,20 €
Avocado, Kokos-Kondenzmilch
Avocado, vegan coconut condensed milk

Bier Beers

Flaschen / Bottles

241. **PILS** ^{0,5L} 4,60 €
Pils beer
242. **ALKOHOLFREIES BIER** 4,60 €
Alcohol-free beer
243. **HEFEWEIZEN** 4,60 €
Wheat beer
244. **ALKOKOLFREI WEIZEN** 4,60 €
Alcohol-free wheat beer
245. **RADLER** 4,60 €
Beer & Lemonade mix

SCHNAPP

246. **NEP MOI VODKA** ^{2 CL / Shot} 4,90 €
Vietnamese Rice Vodka
247. **LUA MOI VODKA** 4,90 €
Vietnamese Rice Vodka
248. **JÄGERMEISTER** 4,90 €

Aperitif

PROSECCO

COLBELO Valdobbiadene, trocken – 11 % Vol
Fruchtiges Bouquet mit Noten von grünem Apfel, Birne, Banane & Akazienblüte

HUGO

Prosecco mit Mineralwasser,
Holunderblütensirup, Limette & Minze

APEROL SPRITZ

Prosecco mit Mineralwasser, Aperol & Orange

PFLAUMENWEIN

0,1L	0,2L	0,75L
3,90 €	6,90 €	26,90 €

6,50 €

6,50 €

4,50 € 7,90 €

Rotwein

MERLOT trocken – 13,5 % Vol.

Noten von dunklen Früchten & reifem Obst
mit leichten Holzaromen.

RECASTRO PRIMITIVO trocken – 14,5 % Vol.

Bouquet von reifen roten Früchten mit
blumigen Anklängen von Veilchen.

0,1L	0,2L	0,75L
3,50 €	6,50 €	23,90 €

3,50 € 6,50 € 23,90 €

Weißwein

RIESLING trocken – 12 % Vol. (Bio)

Verlockende Fruchtaromen, hinterlässt ein belebendes Mundgefühl.

RIESLING feinherb – 12 % Vol.

Fruchtig & saftig mit Aromen von vollreifem Obst.

GRAUER BURGUNDER trocken – 12 % Vol. (Bio)

Üppige Aromen exotischer Früchte, fulminante Fülle & eleganter Nachhall.

CHARDONNAY trocken – 13 % Vol.

Üppige Aromen exotischer Früchte, fulminante Fülle & eleganter Nachhall.

WEINSCHORLE

0,1L	0,2L	0,75L
4,50 €	7,90 €	26,90 €

3,50 €	6,50 €	23,90 €
--------	--------	---------

3,50 €	6,50 €	23,90 €
--------	--------	---------

3,50 €	6,50 €	23,90 €
--------	--------	---------

3,00 €	5,50 €	
--------	--------	--

Roséwein

ROSADO trocken – 12 % Vol. (Bio)

Bezauberndes Bouquet frischer Beeren.

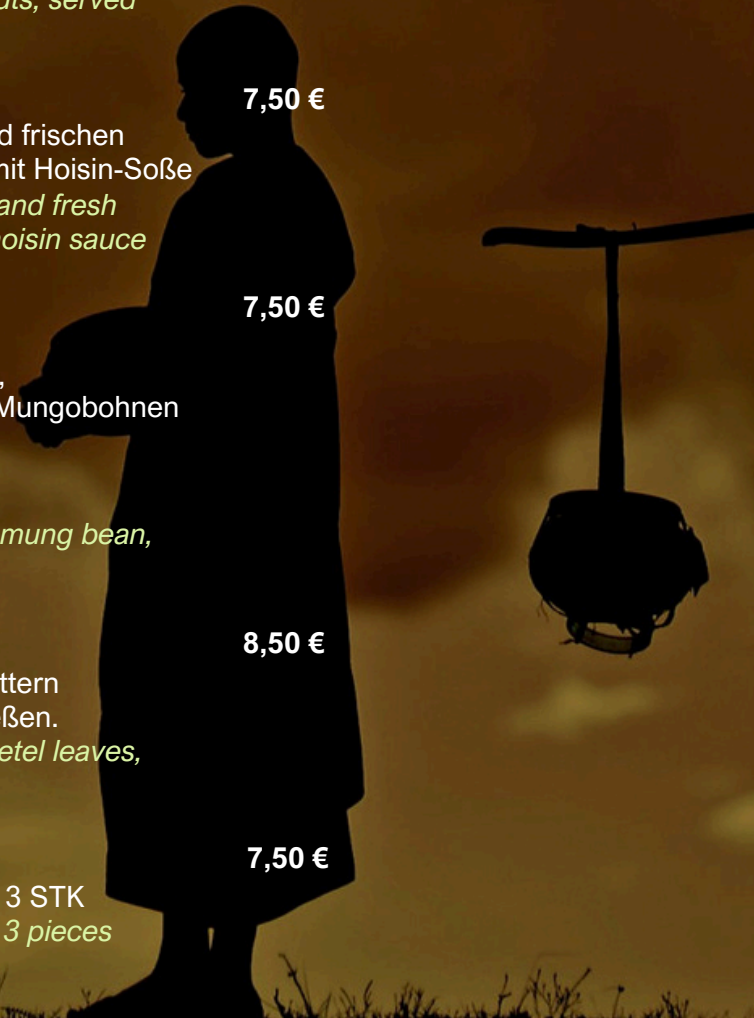
ROSÉ feinherb – 12 % Vol. (Bio)

Mit zarten Düften von Himbeeren & Erdbeeren präsentiert sich dieser Rosé.

0,1L	0,2L	0,75L
4,50 €	7,90 €	26,90 €

3,50 €	6,50 €	23,90 €
--------	--------	---------

Vorspeisse

- 
- 1. EDAMAME** ^{C,G} **6,90 €**
Japanische grüne Bohnen gedämpft mit Meersalz
Steamed japanese green beans with sea salt
 - 2. WAKAME SALAD** ^{A,C,G} **6,90 €**
Grüne See-Algen, Sesam
green sea algae, sesame seeds
 - 3. MISO-SPINATSALAT** ^{C,G} **6,90 €**
Spinat mit Miso-Soße
spinach with miso sauce
 - 4. KIM CHI** ^G **5,90 €**
Eingelegter scharfer Chinakohl mit Sesam
pickled spicy chinese cabbage with sesame
 - 5. GOI CUON BO XOAI** ^{A,B,C,G} **6,90 €**
Sommerrollen aus Reispapier, gefüllt mit Avocado, Mango und frischem Kräutern Salat, Reisnudeln, Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Soße
Summer roll made of rice paper, filled with avocado, mango and fresh herb salad, rice noodles, peanuts, served with hoisin sauce
 - 6. GOI CUON DAU HU** ^{A,B,C,G} **7,50 €**
Sommerrolle aus Reispapier, gefüllt mit Tofu und frischen Kräutersalat, Reisnudeln, Erdnüssen, serviert mit Hoisin-Soße
Summer roll made of rice paper, filled with tofu and fresh Herb salad, rice noodles, peanuts, served with hoisin sauce
 - 7. CHA GIO** ^{A,B,C,G} **7,50 €**
Hausgemachte Frühlingsrolle von Reispapier, gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Tofu, Morcheln, Weißkohl, Mais, Süßkartoffeln, Taro und grüne Mungobohnen serviert mit Süß-Sauer-Soße - 2 STK
Homemade spring roll made of rice paper, filled with glass noodles, carrots, tofu, morels, cabbage, corn, sweet potatoes, taro, and green mung bean, served with lime-chilli dressing - 2 rolls
 - 8. CHA LA LOT** ^{A,C,G} **8,50 €**
Gegrillter und gewürzter Vegan-Ente in Betelblättern umwickelt. Serviert mit süßsaurer Soße - 2 Spießen.
Grilled and seasoned vegan duck, wrapped in betel leaves, served with sweet and sour sauce - 2 skewers
 - 9. AVOCADO CHIEN BOT** ^{A,G} **7,50 €**
Frittierte Avocado Tempura mit pikanter Soße - 3 STK
Deep-fried avocado tempura with spicy sauce - 3 pieces

Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

- 
10. **TOM CHIEN BOT** ^{A,G} 8,50 €
Vegane Garnelen Tempura mit Süß-Sauer-Soße - 5 STK
Vegan shrimp tempura with sweet sour sauce - 5 pieces
11. **VAN THAN CHIEN** ^{A,C,G} 7,50 €
Knusprige gebackene Teigtaschen mit Süß-Sauer-Soße - 4 STK
Crispy baked dumplings with sweet sour sauce - 4 pieces
- 11A. **VAN THAN CHIEN MIT GARNELEN** ^{A,C,G} 8,90 €
Knusprige gebackene Teigtaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Süß-Saurer-Soße - 4 STK
Crispy-baked prawn dumplings with sweet-sour sauce - 4 pieces
12. **RAU CHIEN GION** ^{A,C,G} 6,90 €
Knuspriges panierte bunte Gemüse, serviert mit Süß-Sauer-Soße - 2 Spießen
Crispy breaded colored vegetables with sweet-sour sauce - 2 skewers
13. **SATE DAU HU** ^{A,B,C,D,G} 6,90 €
Tofu-Spieße mit Erdnuss-Soße - 2 Spießen
Tofu skewers with peanut sauce - 2 skewers
14. **GEMÜSE GYOZA** ^{A,C,G} 5,90 €
Frittierte vegane Gyoza mit Teriyaki-Soße - 4 STK
Fried vegan Gyoza with Teriyaki sauce - 4 pieces
15. **LACHS & AVOCADO TARTARE** ^{C,G} 10,50 €
Fein gewürfelte Lachs und Avocado mit Tomaten, roten Zwiebeln, Schalotten und frischen Kräutern, verfeinert mit Trüffel-Öl und Limette
Finely diced vegan salmon and avocado with tomatoes, red onion, shallots, and fresh herbs, refined with truffle oil and lime
16. **CHA GIO TRAI CAY** ^{A,G} 8,50 €
Knusprige Frühlingsrollen aus Reisapier, gefüllt mit Früchten und cremiger veganer Mayonnaise, serviert mit süß-saurer Soße
Crispy rice paper rolls filled with fruits and creamy vegan mayonnaise, served with sweet and sour sauce
17. **NAM CHIEN GION RANG MUOI** ^{A,G} 8,90 €
Knusprig panierte Enoki-Pilze, mit Salz und Gewürzen verfeinert, serviert mit Spicy Mayo
Crispy fried enoki mushrooms, seasoned with salt and spices, served with spicy mayo
- Extra: Trüffel-Mayo-Soße** 2,00 €
Extra: Truffle mayonnaise

Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Suppe

18. **SUP CHUA CAY** ^{C,G,J} 6,90 €
Pikant-saure Suppe mit Tofu, Tomaten, Champignons, Enoki-Pilzen und Koriander
Spicy sour soup with tofu, tomatoes, champignons, enoki mushrooms, and coriander
19. **SUP SUA DUA** ^{C,G,J} 6,90 €
Kokosmilchsuppe mit Tofu, Tomaten, Champignons, Enoki-Pilze und Kräutern
Coconut milk soup with tofu, tomatoes, champignons, enoki mushrooms, and herbs
20. **SUP VAN THAN** ^{A,C,G,J} 7,50 €
Teigtaschensuppe gefüllt mit frischem Gemüse, Enoki-Pilze, dazu Kräuter und Frühlingszwiebel
Dumpling soup filled with fresh vegetables, herbs, enoki mushrooms, and spring onion
21. **SUP RONG BIEN** ^{C,G,J} 6,90 €
Japanische Suppe auf Basis von Sojabohnenpaste, Enoki-Pilze, Seetang, Frühlingszwiebeln
Japanese soup made with soybean paste, enoki mushrooms, seaweed, and spring onions
22. **SUP NGO GA NAM** ^{A,C,G,J} 7,50 €
Suppe mit veganem Hähnchen, Champignons, Shiitake, Mu-Err-Pilzen, Mais, Frühlach und Röstzwiebeln, verfeinert mit frischem Koriander
Soup with vegan chicken, mushrooms, shiitake, corn, spring onion, fried onions, and fresh coriander
23. **SUP NAM NHI TUYET** ^{A,C,G,J} 7,90 €
Pilzsuppe mit veganem Hähnchen, Schneepilzen, Shiitake und Enoki-Pilzen
Mushroom soup with vegan chicken, snow fungus, shiitake, and enoki mushrooms
24. **SUP GA HAT SEN** ^{A,C,G,J} 7,90 €
Lotussuppe mit veganem Hähnchen, Lotuskernen, Enoki-Pilzen und Champignons
Lotus soup with vegan chicken, lotus seeds, enoki mushrooms, and champignons

Vegane Salate

25. **GOI XOAI DAU HU** ^{B,C,G,J} 9,90 €
Tofu, Mango mit frischen Kräutersalat, Gurken, Karotten, Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chilli-Dressing
Tofu, mango with fresh herb salad, cucumber, baby carrots, peanuts, served with lime and chilli dressing
26. **GOI NGO SEN TOM** ^{A,B,C,G,J} 9,90 €
Vegane Garnelen, Lotuswurzel mit Seetangsalat, Karotten, Kräutern Salat, Erdnüssen, serviert mit Limetten Chili-Dressing
Vegan prawns, lotus root with seaweed salad, baby carrots, herb salad, peanuts, served with lime and chilli dressing

Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

27. **GOI BO XOAI GA** ^{A,B,C,G,J} 10,50 €
Avocado Mango Salat mit Hühnchen, Karotten, Erdnüssen,
serviert mit Trüffel-Mayo-Dressing
*Avocado mango salad with chicken, baby carrots, peanuts,
served with truffle mayo dressing*
28. **OBSTSALAT** [°] 10,50 €
Frischer Obstsalat mit saisonalen Früchten und cremigem, leicht süßem Dressing,
serviert mit pikanter Trüffel-Mayo.
*Fresh fruit salad with seasonal fruits and a rich, lightly sweet dressing, served with
spicy truffle mayo.*
29. **GOI DU DU SUON NON** ^{A,B,C,G,J} 10,50 €
Papayasalat mit knusprig frittierten veganen Rippchen, Karotten, Kräutern und
Erdnüssen, garniert mit Röstzwiebeln und Erdnüssen, serviert mit Limetten-Chili-Dressing
*Papaya salad with crispy fried vegan ribs, baby carrots, herbs, finished with roasted
onions and peanuts, served with lime and chili dressing*

Nudelsalate

30. **BUN DAU** ^{B,C,G,J} 14,90 €
Reisnudelsalat serviert mit angebratene Tofu, Kräutern Salat, Mango, Gurken,
Erdnüssen und Limetten-Chili-Dressing
*Rice noodles served with fried tofu, herb salad, mango, cucumber, peanuts, and
lime and chilli dressing*
- 30A. **BUN DAU MIT VEGAN-HÜHNCHEN** ^{A,B,C,G,J} 15,90 €
with vegan chicken
- 30B. **BUN DAU MIT VEGAN-ENTE** ^{A,B,C,G,J} 16,90 €
with vegan duck
- 30C. **BUN DAU MIT VEGAN-RINDFLEISCH** ^{A,B,C,G,J} 16,60 €
with vegan beef
31. **BUN CHA LA LOT** ^{A,B,C,G,J} 15,90 €
Reisnudelsalat mit veganer Ente umwickelt in Betelblättern, Gurken, Erdnüssen,
Paprika und Limetten-Chili-Dressing
*Rice noodle salad with tofu wrapped in betel leaves, cucumber, peanuts, and
peppers, served with lime and chilli dressing*
32. **BUN CHA GIO** ^{A,B,C,G,J} 15,90 €
Reisnudelsalat mit hausgemachte Frühlingsrollen aus Reispapier, gefüllt mit
Glasnudeln, Karotten, Tofu, Morcheln, Weißkohl, Mais, Süßkartoffeln, Taro und
grüne Mungobohnen, serviert mit Limetten-Chili-Dressing
*Rice noodle salad with homemade spring roll from rice paper, filled with glass
noodles, carrots, tofu, morels, white cabbage, corn, sweet potatoes, taro, and
green mung beans, served with lime and chilli dressing*

Nudelsuppe

- 33. PHO** ^{C,G,J} **14,90 €**
Reisbandnudelsuppe in aromatischer Gemüsebrühe mit Tofu, Kräuterseitlingen, Buchenpilzen, Austernpilzen, Enoki-Pilzen, frischen Kräutern und Sojasprossen
Flat rice noodle soup in rich, aromatic vegetable broth with tofu, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, fresh herbs and bean sprouts
- 33A. PHO MIT VEGANEM HÄHNCHEN** ^{C,G,J} *With vegan chicken* **15,90 €**
- 33B. PHO MIT VEGANER ENTE** ^{C,G,J} *With vegan duck* **16,90 €**
- 33C. PHO MIT VEGANEM RINDFLEISCH** ^{C,G,J} *With vegan beef* **16,60 €**
- 34. PHO CARI** ^{C,D,G,J} **15,90 €**
Reisbandnudeln mit roter Currysoße aus Kokosmilch, Sojamilch und pflanzlicher Sahne, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Enoki-Pilze, frischem Gemüse und Tofu. Enthält Galgant und Zitronengras
Flat rice noodles with spicy curry sauce (with coconut milk, soya milk and vegan cream), king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, fresh vegetables and tofu. Contains galangal and lemongrass
- 34A. PHO CARI MIT VEGANEM HÄHNCHEN** ^{A,C,D,G,J} *With vegan chicken* **16,90 €**
- 34B. PHO CARI MIT VEGANER ENTE** ^{A,C,D,G,J} *With vegan duck* **17,90 €**
- 35. MISO RAMEN** ^{A,C,G,J} **14,90 €**
Ramen-nudelsuppe mit zartem Tofu, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Enoki-Pilze, und frischem Gemüse, Röstzwiebel, Koriander
Ramen noodle soup with tender tofu, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, fresh vegetables, fried onions, and coriander
- 35A. MISO RAMEN MIT VEGANEM HÄHNCHEN** ^{A,C,G,J} *With vegan chicken* **15,90 €**
- 35B. MISO RAMEN MIT VEGANER ENTE (scharf)** ^{A,C,G,J} *Spicy miso ramen with vegan duck* **16,90 €**
- 36. BANH CANH CARI** ^{A,C,D,G,J} **15,90 €**
Udon-Nudeln mit roter Currysoße aus Kokosmilch, Sojamilch und pflanzlicher Sahne, dazu Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Enoki-Pilze, frischem Gemüse und Tofu. Enthält Galgant und Zitronengras
Udon noodles in spicy curry sauce (with coconut milk, soya milk and veggie cream), king oyster mushrooms, beech mushrooms, enoki mushrooms, fresh vegetables and tofu. Contains galangal and lemongrass
- 36A. CURRY UDON MIT VEGANEM HÄHNCHEN** ^{A,C,D,G,J} *With vegan chicken* **16,90 €**
- 36B. CURRY UDON MIT VEGANER ENTE** ^{A,C,D,G,J} *With vegan duck* **17,90 €**

37. BANH CANH TOM CHUA ^{A,C,G,J}**16,90 €**

Udonnudelsuppe auf Tom-Yum-Basis mit veganen Garnelen, Tofu, Kräuterseitlingen, Buchenpilzen, Austernpilzen, Enoki-Pilzen, Tomaten, frischen Kräutern und Sojasprossen. Enthält Galgant und Zitronengras

Rice noodle soup with vegan shrimp in tom yum broth, with tofu, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, fresh herbs and bean sprouts. Contains galangal & lemongrass

38. BUN TOM CHUA ^{A,C,G,J}**16,90 €**

Reisnudelsuppe auf Tom-Yum-Basis mit veganen Garnelen, Tofu, Kräuterseitlingen, Buchenpilzen, Austernpilzen, Enoki-Pilzen, Tomaten, frischen Kräutern und Sojasprossen. Enthält Galgant und Zitronengras

Rice noodle soup with vegan shrimp in tom yum broth, with tofu, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, fresh herbs, and bean sprouts. Contains galangal & lemongrass

Nudel-Spezialitäten

UDON XAO ^{A,C,G,J}

Gebratene Udon-nudeln mit frischem Gemüse, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Enokipilze, Kräutersalat, Frühlingszwiebel

Stir-fried udon noodles with fresh vegetables, tofu, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, herb salad, and spring onion

39A. MIT TOFU ^{A,C,G,J}**15,60 €**

With bio tofu

39B. MIT VEGANEM HÜHNCHEN ^{A,C,G,J}**15,90 €**

With vegan chicken

39C. MIT VEGANER ENTE ^{A,C,G,J}**16,90 €**

With vegan duck

39D. MIT VEGANEM RINDFLEISCH ^{A,C,G,J}**16,60 €**

With vegan beef

39E. MIT VEGANEN GARNELEN ^{A,C,G,J}**16,90 €**

With vegan shrimp

PHO XAO ^{A,C,G,J}

Gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Enoki-Pilze, Kräutersalat, Frühlingszwiebel

Stir-fried flat rice noodles with fresh vegetables, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, enoki mushrooms, tofu, herb salad, and spring onion

40A. MIT TOFU ^{A,C,G,J}**15,60 €**

With bio tofu

40B. MIT VEGANEM HÜHNCHEN ^{A,C,G,J}**15,90 €**

With vegan chicken

40C. MIT VEGANER ENTE ^{A,C,G,J}**16,90 €**

With vegan duck

40D. MIT VEGANEM RINDFLEISCH ^{A,C,G,J}**16,60 €**

With vegan beef

Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Reisgerichte

- 41. GA CARI - ROTES CURRY VEGANES HÄHNCHEN** ^{A,C,D,G,J} **16,90 €**
Rotes Curry aus Kokosmilch, Sojamilch und pflanzliche Sahne, mit buntem Gemüse, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Kokosmilch, Kräutersalat, Veganes Hähnchen, Erdnüssen, Röstzwiebel, serviert mit Duftreis. Enthält Galgant und Zitronengras
Curry sauce (with coconut milk, soy milk and plant-based cream) with various vegetables, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, coconut milk, herb salad, vegan chicken, peanuts, fried onions, served with fragrant rice. Contains galangal & lemongrass
- 41A. MIT MANGO-SOßE** ^{A,C,D,G,J} **16,90 €**
Alternative: with mango sauce
- 41B. MIT ERDNUSS-SOßE** ^{A,C,D,G,J} **16,90 €**
Alternative: with peanut sauce
- 42. CARI DAU HU - TOFU CURRY** ^{A,C,D,G,J} **15,90 €**
Rotes Curry aus Kokosmilch, Sojamilch und pflanzlicher Sahne, mit buntem Gemüse, Kräuterseitlinge, Buchenpilzen, Austernpilzen, Kokosmilch, Kräutersalat, Tofu, Erdnüssen, Röstzwiebel und Duftreis. Enthält Galgant und Zitronengras
Curry sauce (with coconut milk, soy milk, and plant-based cream) with various vegetables, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, coconut milk, herb salad, tofu, peanuts, fried onions, and fragrant rice. Contains galangal & lemongrass
- 42A. MIT MANGO-SOßE** ^{A,C,D,G,J} **15,90 €**
Alternative: with mango sauce
- 42B. MIT ERDNUSS-SOßE** ^{A,C,D,G,J} **15,90 €**
Alternative: with peanut sauce
- 43. CARI VIT - CURRY ENTE** ^{A,C,D,G,J} **17,80 €**
Rotes Curry aus Kokosmilch, Sojamilch und pflanzliche Sahne, mit buntem Gemüse, Kräuterseitlingen, Buchenpilzen, Austernpilzen, Kokosmilch, Kräutersalat, vegane Ente, Erdnüssen, Röstzwiebel und Duftreis. Enthält Galgant und Zitronengras
Curry sauce (with coconut milk, soy milk, and plant-based cream) with various vegetables, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, coconut milk, herb salad, vegan ducks, peanuts, fried onions and fragrant rice. Contains galangal & lemongrass
- 43A. MIT MANGO-SOßE** ^{A,C,D,G,J} **17,80 €**
Alternative: with mango sauce
- 43B. MIT ERDNUSS-SOßE** ^{A,C,D,G,J} **17,80 €**
Alternative: with peanut sauce

Garnelen Gerichte

44. **TOM XAO RAU** ^{A,C,G,J} **16,90 €**
Gebratene vegane Garnelen mit frischem Gemüse, Kräutern Salat, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Rostzwiebeln und Duftreis
Stir-fried vegan shrimps with fresh vegetables, herb salad, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, peanuts, rusty onions and fragrant rice

45. **TOM SOT CAM** ^{A,C,G,J} **17,80 €**
Gebratene vegane Garnelen mit Orangen Soße, buntem Gemüse, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Kokosmilch, Kräutersalat, Röstzwiebel und Duftreis
Stir-fried vegan shrimps with orange sauce, mixed vegetables, herb mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, coconut milk, herb salad, peanuts, fried onions, and fragrant rice

46. **TOM CARI** ^{A,C,D,G,J} **18,80 €**
Frittierte vegane Garnelen mit rotem Curry aus Kokosmilch, Sojamilch und pflanzliche Sahne, dazu buntem Gemüse, Kräuterseitlinge, Buchenpilze, Austernpilze, Kokosmilch, Röstzwiebel und Duftreis. Enthält Galgant und Zitronengras
Fried vegan shrimps with curry sauce (with coconut milk, soy milk, and plant-based cream), with various vegetables, herb mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, coconut milk, herb salad, peanuts, fried onions, and fragrant rice. Contains galangal & lemongrass

^{A,C,D,G,J}
46A. **PANIERTE GARNELEN MIT MANGO-SOßE** *With mango sauce* **18,80 €**

^{A,C,D,G,J}
46B. **PANIERTE GARNELEN MIT ERDNUSS-SOßE** *With peanut sauce* **18,80 €**

Rau Xào

Gebratenes Gemüse mit frischem Kräutersalat, Kräuterseitlingen, Buchenpilzen, Austernpilzen, Rostzwiebeln und Duftreis
Stir-fried vegetables with fresh herbs, salad, king oyster mushrooms, beech mushrooms, oyster mushrooms, peanuts, fried onions, and fragrant rice

47. **MIT BIO TOFU** ^{C,G,J} *With organic bio tofu* **14,90 €**

47A. **MIT VEGANEM HÜHNCHEN** ^{A,C,G,J} *With vegan chicken* **15,60 €**

47B. **MIT VEGANER ENTE** ^{A,C,G,J} *With vegan duck* **16,90 €**

48. **MIT VEGANEM RINDFLEISCH** ^{A,C,G,J} *With vegan beef* **16,90 €**

49. **BO XAO SA OT (SPEZIAL)** ^{A,C,G,J} *With vegan beef & lemongrass* **16,90 €**

Bao Burger & Süßkartoffeln

Hausgemachte Burger mit frischem Salat und Soße, dazu Süßkartoffel Pommes
Homemade burger with fresh lettuce and sauce, with sweet-potato fries

50. **MIT BIO TOFU** ^{A,C,G} *With organic bio tofu* **14,90 €**

51. **MIT VEGANEM HÄHNCHEN** ^{A,C,G} *With vegan chicken* **15,60 €**

52. **MIT VEGANER ENTE** ^{A,C,G} *With vegan duck* **16,90 €**



Vegan Sushi

Alle Sushi mit Vegan-Frischkäse, Sesam und hausgemachter Veganer-Soße
All sushi with vegan cream cheese, sesame and homemade vegan sauce

NIGIRI

2 STK.

60. LACHS NIGIRI ^{A,C,G}	Lachs / <i>Salmon</i>	5,90 €
61. INARI NIGIRI ^{A,C,G}	Tofutaschen / <i>Tofu pocket</i>	5,60 €
62. SHIITAKE NIGIRI ^{A,C,G}	Japanische ShiitakePilze / <i>Shiitake mushrooms</i>	5,60 €
63. AVOCADO NIGIRI ^{A,C,G}	Avocado / <i>Avocado</i>	5,60 €

MAKI

8 STK.

64. KAMPYO MAKI ^{A,C,G}	Kürbis / <i>Pumpkin</i>	5,90 €
65. AVOCADO MAKI ^{A,C,G}	Avocado / <i>Avocado</i>	5,90 €
66. OSHINKO MAKI ^{A,C,G}	Eingelegter Rettich / <i>Pickled radish</i>	5,90 €
67. KAPPA MAKI ^{A,C,G}	Gurken / <i>Cucumbers</i>	5,90 €
68. SHUGAPI MAKI TEMPURA ^{A,C,G}	Panierte Zuckerschoten / <i>Sugar pea tempura</i>	5,90 €
69. SHIITAKE MAKI ^{A,C,G}	Japanische Shiitake Pilze / <i>Shiitake mushrooms</i>	5,90 €



INSIDE OUT

8 STK.

Alle Inside-Out-Rollen werden mit Sesam serviert und mit hausgemachter veganer Soße sowie Teriyaki-Soße garniert.

All Inside-Out rolls are served with sesame and finished with homemade vegan sauce and teriyaki sauce.

70. GURKEN, AVOCADO ^{A,C,G}	<i>Cucumber, avocado</i>	8,80 €
71. GURKEN, RUCOLA ^{A,C,G}	<i>Cucumber, arugula</i>	8,80 €
72. AVOCADO, RUCOLA ^{A,C,G}	<i>Avocado, arugula</i>	8,80 €
73. PAPRIKA TEMPURA ^{A,C,G}	<i>Crispy fried paprika</i>	8,80 €
74. AVOCADO TEMPURA ^{A,C,G}	<i>Crispy fried avocado</i>	9,60 €
75. ZUCKERSCHOTEN TEMPURA ^{A,C,G}	<i>Crispy fried sugar snap peas</i>	9,60 €
76. MANGO TEMPURA ^{A,C,G}	<i>Crispy fried mango</i>	8,80 €
77. RETTICH ^{A,C,G}	<i>Radish</i>	8,80 €
78. KÜRBIS ^{A,C,G}	<i>Pumpkin</i>	8,80 €
79. JAPANISCHE PILZE ^{A,C,G}	<i>Japanese mushrooms</i>	9,90 €

FUTOMAKI

8 STK.

Alle Futomaki werden mit Sesam serviert und mit hausgemachter veganer Soße sowie Teriyaki-Soße garniert.

All Futomaki are served with sesame and finished with homemade vegan sauce and teriyaki sauce.

80. AVOCADO, GURKE, RUCOLA, SEETANG SALAD ^{A,C,G}	<i>Avocado, cucumber, arugula, seaweed salad</i>	12,80 €
81. PAPRIKA TEMPURA, RETTICH, KIMCHI ^{A,C,G}	<i>Paprika tempura, radish, kimchi</i>	12,80 €
82. ZUCKERSCHOTEN TEMPURA, JAPANISCHE PILZ, KÜRBIS ^{A,C,G}	<i>Sugar snap peas tempura, japanese mushrooms, pumpkin</i>	12,80 €
83. AVOCADO TEMPURA, SEETANG SALAD, RUCOLA ^{A,C,G}	<i>Avocado tempura, seaweed salad, arugula</i>	12,80 €



SPECIAL ROLLS

8 STK.

Alle speziellen Rollen werden mit veganem Frischkäse und Sesam serviert und mit hausgemachter veganer Soße sowie Teriyaki-Soße garniert.

All special rolls are served with vegan cream cheese and sesame, and garnished with homemade vegan sauce and teriyaki sauce.

- | | | |
|-----|---|---------|
| 84. | AVOCADO TEMPURA UND RUCOLA, UMWICKELT MIT MANGO ^{A,C,G}
<i>Avocado tempura and rocket, wrapped in mango</i> | 12,90 € |
| 85. | OSHINKO TEMPURA UND KÜRBIS, UMWICKELT MIT AVOCADO ^{A,C,G}
<i>Oshinko tempura and pumpkin, wrapped in avocado</i> | 12,90 € |
| 86. | ZUCKERSCHOTEN TEMPURA UND GURKEN, UMWICKELT MIT KÜRBIS ^{A,C,G}
<i>Sugar snap peas tempura and cucumber, wrapped in pumpkin</i> | 12,90 € |
| 87. | PAPRIKA TEMPURA UND MANGO, UMWICKELT MIT TOFUTASCHE ^{A,C,G}
<i>Paprika tempura and mango, wrapped in a tofu bag</i> | 12,90 € |
| 88. | AVOCADO TEMPURA UND KÜRBIS, UMWICKELT MIT GURKE ^{A,C,G}
<i>Avocado tempura and pumpkin, wrapped in cucumber</i> | 12,90 € |
| 89. | TOFU TEMPURA UND RUCOLA, UMWICKELT MIT VEGANEM KÄSE ^{A,C,G}
<i>Tofu tempura and arugula, wrapped in vegan cheese</i> | 12,90 € |

Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

CRISPY ROLLS

8 STK.

Panierte Rollen werden mit veganem Frischkäse und Sesame serviert,
dazu hausgemachter veganer Soße

All crispy rolls are served with vegan cream cheese and sesame,
and garnished with homemade vegan sauce and teriyaki sauce.

- 
- | | | |
|-----|---|---------|
| 90. | TOFUTASCHE, SHIITAKE PILZ, KÜRBIS ^{A,C,G}
<i>Tofu pocket, shiitake mushroom, pumpkin</i> | 14,80 € |
| 91. | AVOCADO, GURKEN, RUCOLA ^{A,C,G}
<i>Avocado, cucumber, arugula</i> | 13,60 € |
| 92. | SEETANG SALAD, ZUCKERSCHOTEN, AVOCADO ^{A,C,G}
<i>Seaweed, sugar snap peas, avocado</i> | 13,60 € |
| 93. | RETTICH, PAPRIKA, KIMCHI ^{A,C,G}
<i>Radish, paprika, kimchi</i> | 13,60 € |
| 94. | AVOCADO, SEETANG SALAD, GURKEN ^{A,C,G}
<i>Avocado, seaweed salad, cucumber</i> | 13,60 € |
| 95. | TOFU, KIMCHI, GURKEN ^{A,C,G}
<i>Tofu, kimchi, cucumber</i> | 13,60 € |

BUDDHA ROLLS

8 STK.

Alle Buddha-Rollen werden mit Sesam serviert und mit hausgemachter
veganer Soße sowie Teriyaki-Soße garniert.

All Buddha rolls are served with sesame and finished with homemade
vegan sauce and teriyaki sauce.

- | | | |
|------|---|---------|
| 96. | BUDDHA 1 - Avocado Tempura, ummantelt mit Tofu & veganem Frischkäse ^{A,C,G}
<i>Avocado tempura, wrapped in tofu and vegan cream cheese</i> | 12,90 € |
| 97. | BUDDHA 2 - Rucola, Rettich, Gurke, ummantelt mit Avocado & veganem Frischkäse ^{A,C,G}
<i>Rucola, radish, cucumber, wrapped in avocado</i> | 12,90 € |
| 98. | BUDDHA 3 - AVOCADO, MANGO, GURKEN ^{A,C,G}
<i>Avocado, mango, cucumber</i> | 12,60 € |
| 99. | BUDDHA 4 - RUCOLA, RETTICH, AVOCADO ^{A,C,G}
<i>Rucola, radish, fried avocado</i> | 12,60 € |
| 100. | BUDDHA 5 - AVOCADO, GURKEN, RUCOLA ^{A,C,G}
<i>Avocado, cucumber, rucola</i> | 12,60 € |

Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

SUSHI - MENU SPECIAL

Alle Sushi-Rollen werden mit veganem Frischkäse und Sesam serviert
und mit hausgemachter veganer Soße sowie Teriyaki-Soße garniert.
Die Auswahl der Zutaten erfolgt durch unsere Küche.

All sushi rolls are served with vegan cream cheese and sesame, and
garnished with homemade vegan sauce and teriyaki sauce.
The selection of ingredients is done by our kitchen.

101. SUSHI FÜR 2 ^{A,C,G}
Sushi for 2
48,00 €

102. SUSHI FÜR 3 ^{A,C,G}
Sushi for 3
63,00 €

103. SUSHI FÜR 4 ^{A,C,G}
Sushi for 4
80,00 €





NACHTISCH

Dessert

104. SESAME BALLS ^{A,C,G}

Gefüllt mit Bohnenpaste

Filled with bean paste

6,90 €

105. HOT MONKEY ^{A,C,G}

Panierte Bananen mit Agavendicksaft und Sesam

Fried banana with agave syrup and sesame seeds

6,60 €

106. CHUOI DUA ^{A,C,G}

Banane im Klebreis umwickelt mit Kokossoße

Banana wrapped in sticky rice with coconut sauce

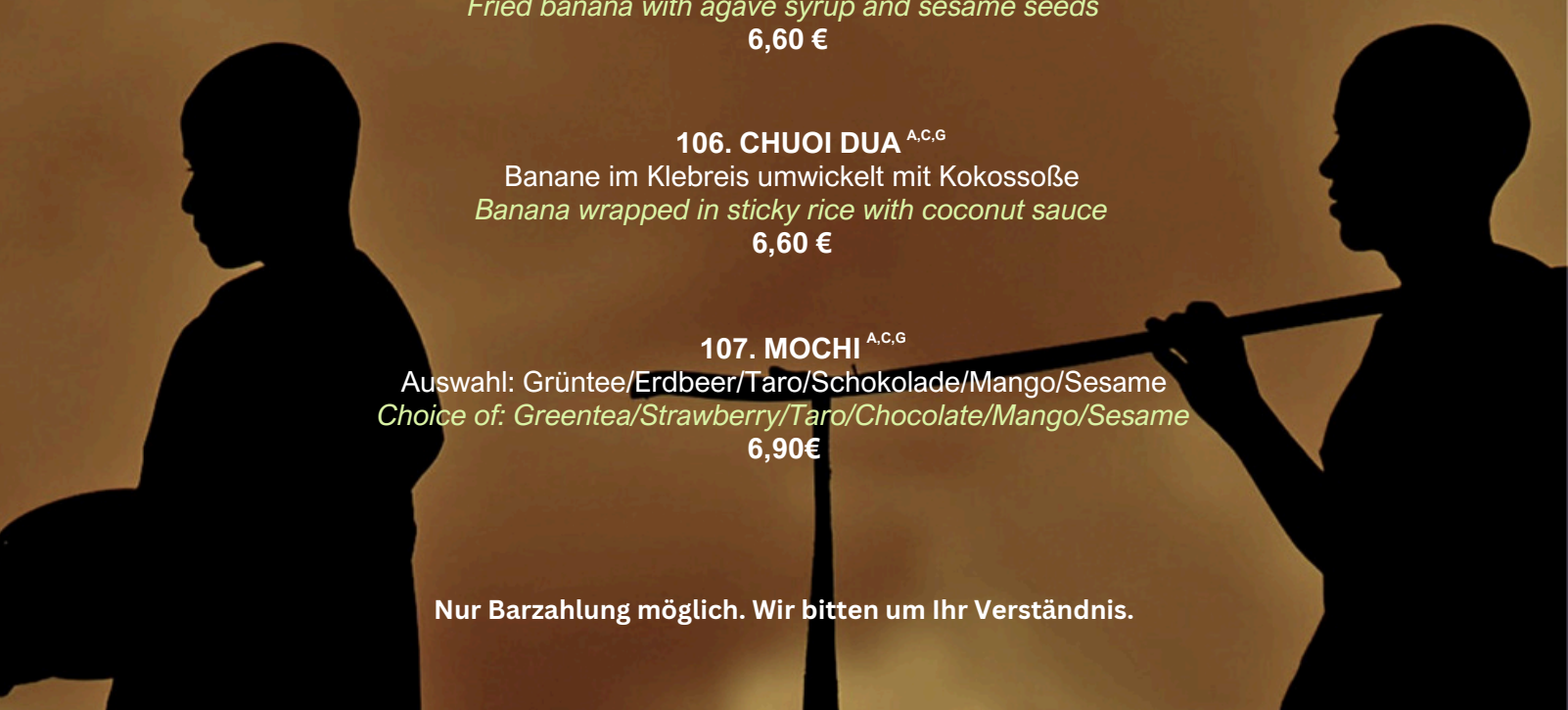
6,60 €

107. MOCHI ^{A,C,G}

Auswahl: Grüntee/Erdbeer/Taro/Schokolade/Mango/Sesame

Choice of: Greentea/Strawberry/Taro/Chocolate/Mango/Sesame

6,90€



Nur Barzahlung möglich. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Extra Beilagen

108. COCKTAILSOßE	1,00 €
<i>Cocktail sauce</i>	
109. SÜß-SAUER-SOßE	1,00 €
<i>Sweet chili sauce</i>	
110. TERIYAKI-SOßE ^C	1,00 €
<i>Teriyaki sauce</i>	
111. ERDNUSSSOßE ^B	1,00 €
<i>Peanut sauce</i>	
112. TRÜFFEL-MAYO-SOßE	2,00 €
<i>Truffle mayonnaise sauce</i>	
113. LIMETTEN-CHILI-DRESSING	1,00 €
<i>Lime and chilli dressing</i>	
114. GEKOCHTER REIS	2,00 €
<i>Cooked rice</i>	
115. SÜßKARTOFFEL-POMMES ^A	3,00 €
<i>Sweet potato fries</i>	
116. FRITTIERTER TOFU ^{A,C}	3,00 €
<i>Fried Tofu</i>	
117. VEGANES HÄHNCHEN ^{A,C}	4,00 €
<i>Vegan chicken</i>	
118. VEGANE GARNELEN ^{A,C}	5,00 €
<i>Vegan shrimp</i>	
119. VEGANE ENTE ^{A,C}	6,00 €
<i>Vegan duck</i>	
120. VEGANES RINDFLEISCH ^{A,C}	6,00 €
<i>Vegan beef</i>	

ZUSATZSTOFFE(*additives*)

1. **FARBSTOFF** (*food color*)
2. **KONSERVIERSTOFF** (*preservative*)
3. **ANTIOXIDATIONSMITTEL** (*antioxidantien*)
4. **GESCHMACKSVERSTÄRKER** (*flavour enhancer*)
5. **SCHWEFEL** (*sulphurous*)
6. **GESCHWÄRZT** (*food black color*)
7. **PHOSPHATE** (*phosphate*)
8. **KOFFEINHALTIG** (*containing caffeine*)
9. **CHININHALTIG** (*contains quinine*)
10. **SÜßUNGSMITTEL** (*sweeteners*)
11. **GEWACHST** (*waxed food*)

ALLERGENE (*allergens*)

- A. **GLUTENHALTIGES GETREIDE**
(*cereals containing glutamate*)
- B. **ERDNÜSSE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*peanut and products made from it*)
- C. **SOJABOHNEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*soybean and products made from it*)
- D. **VEGAN MILCH UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*vegan milk and products made from it*)
- E. **SELLERIE UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*celery and products made from it*)
- F. **SENF UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*mustard and products made from it*)
- G. **SESAMSAMEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*sesame seeds and products made from it*)
- H. **SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE**
(*sulfur dioxide and sulphite*)
- I. **LUPINEN UND DARAUS GEWONNENE ERZEUGNISSE**
(*lupins and products made from it*)
- J. **RÖSTZWIEBELN**
(*roasted onions*)

Für Take-Away-Boxen berechnen wir 70 Cent pro Box



LOC Vegan Kitchen

Bahnhofstraße 4-6, 55116 Mainz

Tel.: 06131 2139589



@locveganmainz

