Gad garden

The Taste of Modern Asia

Gao garden

Gao Garden ist für uns mehr als nur ein Restaurant. Es ist ein Herzensprojekt, geboren aus Erinnerungen an unsere Kindheit – an gemeinsam verbrachte Abende mit der Familie, an sorgfältig zubereitete Gerichte und an die Geschichten, die am Esstisch lebendig wurden.

Wir sind aufgewachsen mit dem Duft von gedämpftem Reis, dem sanften Rollen von Sushi und der Liebe zum Detail, die jedes Gericht besonders macht.

Unsere Küche verbindet die Eleganz der japanischen Sushi-Kunst mit der Frische und Vielfalt vietnamesischer Aromen – modern interpretiert, aber tief verwurzelt in der Tradition.

Mit Gao Garden möchten wir genau dieses Gefühl weitergeben: ein Ort, an dem Gastfreundschaft spürbar wird, an dem Essen verbindet – und an dem jeder Bissen eine Geschichte erzählt.

Willkommen in unserem Garten.
Wir freuen uns, unsere Geschichte mit Ihnen zu teilen – Bissen für Bissen.

VORSPEISEN

1. SOMMERLIEBE (1,5)

(4 Stk.) Frisch gerollte vietnamesische Reispapierrollen mit Reisfadennudeln, saisonalen Kräutern, Salat und Koriander. Serviert mit Erdnüssen und Erdnuss-Dip. Wahlweise mit:

a. Tofu (6) 4,5€
b. Hühnerbrustfilet 4,9€
c. Garnelen (2) 5,9€

2. FRÜHLINGSGEFÜHLE (1,3,4,6)

(4 Stk.) goldbraun frittierte Reispapierrollen mit Hackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Möhren und Kräutern, dazu Süß-Sauer-Soße.

5,9€

3. EDAMAME (6)

gedämpfte japanische Sojabohnen, verfeinert mit Meersalz.

4,9€

4. GYOZA VEGGIE (1,6,9,11)

(5 Stk.) japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Ponzu

5,9€

5. TORI NO KARAAGE (1,3,6,7,10)

Knusprig frittiertes Hühnchen mit cremig-scharfer Mayo

6,5€

6. MANGO TANGO (2, 4, 5, 6, 11)

Frische Mangostreifen, Garnelen, Gurke, Karotten, Kräuter, gerösteten Erdnüssen abgeschmeckt mit Chili-Limetten-Vinaigrette.

6,9€

VORSPEISEN

7. WAKAME SALAT (11)

Marinierter Algensalat mit Rettich, Shiso-Kresse und Sesam.

5,9€

9. AVO STICKS (1,3,11)

(4 Stk.) Frittierte Avocado-Sticks im Panko-Mantel, serviert mit cremiger Mayo & Sesam.

4,9€

11. TATARAVOCADO (4, 6, 11)

Gehackte Avocado, Tobiko serviert mit Ponzu-sauce, dazu:

a. Tatar vom Lachs 9,9€
b. Tatar vom Thunfisch 10,9€

8. KOKOS SUPPE

Pikante Kokosmilchsuppe mit Gemüse der Saison und Kräutern, dazu:

a. Bio-Tofu (6) 5,5€
b. Hühnerbrustfilet (6) 5,9€
c. Garnelen (2,6) 6,5€

10. SÜSSKARTOFFELPOMMES (1,3,11)

Knusprige Süßkartoffelstäbchen, serviert mit Honig-Mayo-Dip.

5,5€

12. MIX-PLATTE

Auswahl beliebter Vorspeisen – ideal zum Teilen oder Probieren.

16,9€

HAUPTSPEISEN

20. COCO CURRY (6,7,10, 11,13)

Goldenes Curry mit cremiger Kokosmilch und Zitronengrasnote, Gemüse der Saison, Duftreis & frischem Salat.

21. PILZSOSSE (1, 6, 11)

Verschiedenes, saisonales Gemüse im Wok geschwenkt in aromatischer Pilzsoße, serviert mit Duftreis & frischem Salat.

22. ERDNUSS (5, 6, 7, 11)

Cremige, hausgemachte Erdnuss-Kokossauce mit gedämpftem Gemüse, Duftreis & frischem Salat.

WAHLWEISE MIT:

a. Bio-Tofu (6)	12,5€
b. Kross Hähnchen (1)	13,9€
c. Ente	15,9€
d. Garnelen (2).	14,9€
c. Lachs (4).	15,9€

HAUPTSPEISEN

23. PAD THAI AUS BANGOK (1, 3, 5, 6)

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, Pak Choi, Gemüse der Saison, Sojasprossen, Erdnüssen & Röstzwiebeln.

24. UDON AUS TOKIO (1,3,5,6,10,11)

Japanische Udon Nudeln gebraten mit Pak Choi, Gemüse der Saison, hausgemachter Soße, Röstzwiebeln, Koriander & Erdnüssen.

WAHLWEISE MIT:

a. Bio-Tofu (6)	12,5€
b. Kross Hähnchen (1)	13,9€
c. Ente	15,9€
d. Garnelen (2).	14,9€
c. Lachs (4).	15,9€

Gad
garden
Gad
garden

SPEZIALITÄT

30. BARBARIE ENTENBRUSTFILET (6,11,13)

Medium gegrilltes Entenbrustfilet von der Barbarie-Ente, serviert mit gegrilltem Pak Choi, grünem Spargel, Zuckererbsen, Babykarotten und Kräuterseitlingen. Dazu cremiges Süßkartoffelpüree und hausgemachte BBQ-Sauce.

20,9€

32. GAO GARDEN GRILL (1,6,9,12)

gegrilltes Entrecote-Steak in herzhafter Mekong-Wein-Sauce, begleitet von gegrillte Grünspargel, Pak- Choi, Kräuterseitlingen, Kaiserschoten & Baby Karotten. Serviert mit Süßkartoffelstäbchen.

24,9€

31. IM HERZEN DER SEE (4,6,9,10,11,13)

Gegrilltes Lachsfilet mit knackig gebratenen Pak-Choi, Zuckerbohnen, Baby-Karotten, Spargel, Kräuterseitlingen in Teriyaki-Soße serviert mit Duftreis.

20,9€

33. LOW-CARB-BOWL (6, 10, 11)

Bunte Bowl mit Edamame Bohnen, Avocado, Wakame Salat, eingelegte Rettich, Gurke, serviert mit Wildkräutersalat, Sesam, Gartenkresse & Meistersauce, dazu:

a. Karaage Hähnchen (1,3,6) 15,9€
b. frischer Lachs (4) 16,9€
c. gegrillter Lachs (4,6) 16,9€

RAMEN

Traditionelle japanische Nudelsuppen mit reichhaltiger Brühe, sorgfältig ausgewählten Toppings und authentischen Aromen.

40. TONKOTSU (1,3,6,9,11)

Kräftige Schweinebrühe mit Chashu-Schweinebauch, weichem Ei, Bambussprossen (Menma), Seetang, Mu-Err-Pilzen, Beni Shoga (eingelegter Ingwer) und Frühlingszwiebeln.

15,9€

41. KARAAGE (1,3,6,11)

Fermentierte Sojabohnenpaste, weiches Ei, frittierte Hähnchenstücke, Menma, Mais, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln.

16,5 €

42. MISO (1,3,4,6,9,10)

Fermentierte Sojabohnenpaste, weiches Ei, Menma, Mini-Pakchoi, Frühlingszwiebeln, Chashu, Mais und Naruto-Maki.

15,5€

FOR KIDS

51. POKÉMON (1,4,6)

8 Stk. frittierte Sake Maki 8 Stk. frittierte Avocado Maki. Capri Sun als Getränk.

9,9 €

50. NARUTO (1,3,6)

Knusprige Hähnchen Karaage mit Süßkartoffelpommes. Capri Sun als Getrank.

8,9€

52. ONE PIECE (1,6,7)

Gebraten Hühnerbrustfilet in süsslicher Hoisin Sauce mit Brokkoli, Blumenkohl, Mohren, Zucchini. Seviert mit Süßkartoffelpommes. Capri Sun als Getrank.

8,9€

Extra

Reis	2€
Sushi Reis	2,5€
Reisbandnudeln	2€
Udon	2,5€
Gemischter Salat	3,9€
Extra Dip	1,5€
Extra Ingwer	1,5€

SUSHI

MAKI – 8 Stk.

Fein gerollte Sushi-Rollen aus Nori, Reis und ausgewählten Zutaten – ein Klassiker der japanischen Küche, harmonisch im Geschmack und klar in der Form.

M1. SAKE (4,11)
Lachs 4,9€

M2. TEKKA (4,11)
Thunfisch 5,5€

M3. SAKE AVOCADO (4,11)
Lachs, Avocado 5,9€

M4. ANAGO (4,11)
Gegrillter Salzwasseraal 5,9€

M5. EBI (11,2)
frittierte Garnelen 5,5€

M6. AVOCADO (11)
Avocado 4,5€

M7. KAPPA (11)
Gurke 4,5€

M8. O-SHINKO (11)
Eingelegter Meerrettich 4,5€

NIGIRI – jeweils 2 Stk.

Zart geformter Sushi-Reis, von Hand gepresst und mit fein aufgeschnittenem Fisch oder anderen edlen Zutaten belegt – purer Genuss in seiner schlichtesten Form.

N1. SAKE (4)
Lachs 4,5€

N2. MAGURO (4)
Thunfisch 5,5€

N3. ANAGO (4)
Süßwasser-Aal 5,9€

N4. KANI KAMA (2)
Krebsfleischimitat 4,9€

N5. AVOCADO
Avocado 4,5€

N6. NIGIRI LACHS TATAR (4,6)
Lachs Tatar 5,9€

N7. NIGIRI TUNA TATAR (4,6)
Tuna Tatar 6,5€

SUSHI

SASHIMI – jeweils 3 Stk. (4)

Fein geschnittene, rohe Fischfilets in höchster Qualität – pur serviert, um Textur und Geschmack in ihrer klarsten Form zu erleben.

SA1. SAKE

Lachs 7,9€

SA2. TUNA

Thunfisch 8,5€

Flambiert + 1€

INSIDE OUT – 8 Stk. (3,11)

Mit Präzision gerollt: Reis umhüllt die fein abgestimmte Füllung im Inneren – eine harmonische Komposition aus Textur und Geschmack.

I1. CALIFORNIA I.O (2,4,7)

Surimi, Tobiko, Avocado, Cream Cheese 7,9€

I2. ALASKA I.O (4,7)

Lachs, Avocado, Tobiko, Cream Cheese 8,5€

I3. MAGURO I.O (4)

Tuna, Gurke, Tobiko 9,9€

I4. EBI TEMPURA I.O (2,7)

Surimi, Tobiko, Avocado, Cream Cheese 8,9€

I5. ANAGO I.O (4,7)

Salzwasser Aal, Gurke, Sesam, Cream Cheese 9,9€

I6. VEGAN I.O

Avocado, Gurke, Mango, Sesam 7,9€

SPECIAL ROLLS

(8 Stk.) Unsere Special Rolls vereinen ausgewählte Zutaten in einzigartigen Kombinationen – exklusiv kreiert für besondere Genussmomente.

S1. SALMON CAVIAR ROLL (4,6,10,11)

Avocado, Gurke, Spargel, Topping Lachs flambiert, Mayo, Caviar, Togarashi

15,5€

S3. IST MIR LACHS (1,2,4,6,11)

Avocado, Gurke, Tempura Garnelen, flambierter Lachs on top, Panko, Sesam, Teriyaki, Special Sauce

15,9€

S2. CANDY ROLL (3,4,6,10,11)

Avocado, Gurke, eingelegte Rettich, Lachs, Thunfisch, Teriyaki Sauce, Mayo, Sesam

14,9€

S4. NOBU ROLL (3,4,6,11)

Avocado, Gurke, Lachs Tatar on top, Sesam, Chili Mayo

14,5€

SPECIAL ROLLS

(8 Stk.) Unsere Special Rolls vereinen ausgewählte Zutaten in einzigartigen Kombinationen – exklusiv kreiert für besondere Genussmomente.

S5. UNAGI ROLL (2,6,11,12)

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Aal on Top, Unagi Sauce

14,9€

S6. GAO VEGAN ROLL (6,11)

Spargel, eingelegte Rettich, Avocado, Paprika on top

12,9€

S7. GREEN GARDEN ROLL (6)

Gurke, grüner Spargel, Avocado on Top

12,9€

S8. CHEF'S EMPFEHLUNG

Nicht verraten. Nur genießen. Lassen Sie sich vom Küchenchef überraschen.

14,5€

CRUNCHY BIG ROLL

(6 Stk.) Goldbraun, cremig und mit extra Crunch – für alle, die es außen knusprig und innen raffiniert mögen.

C1. SALMON TEMPURA (1,4,6,7)

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel serviert mit hausgemachter Soße

9,5€

C2. TUNA TEMPURA (1,4,6,7)

Tuna, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel, Unagi Soße & Mayo

9,9€

C3. CHICKEN TEMPURA (1,6,7,10)

Hähnchenfilet, Avocado, Gurke, Frischkäse, Panko mit creamige Mayo & Teriyaki

9,5€

C4. VEGGIE TEMPURA (1,6)

Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Mango, Panko serviert mit hausgemachter Soße

8,9€

C5. GAO'S SPECIAL TEMPURA (1,4,6,12)

Lachs, Tuna, eingelegte Rettich, Gurke, Tempuramantel, Unagi Soße & Mayo

9,9€

GAO GARDEN SPECIAL SUSHI SET

Eine exklusive Auswahl unserer besten Sushi-Kreationen – liebevoll zusammengestellt für ein harmonisches Geschmackserlebnis, das Tradition und Moderne vereint.

G1. VEGGIE SET 1 (11)

8 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Vegan I.O.

15,5€

G2. VEGGIE SET 2 (1,7,11)

8 Stk. Kappa Maki, 6 Stk. Veggie Tempura, 2 Stk. Avocado Nigiri

15,5€

G3. MAKI MIX SET (4,11)

8 Sake Maki, 8 Stk. Tuna Maki, 8 Stk. Avocado

13,5€

G4. SALMON LOVER SET (4,7,11)

8 Stk Sake Maki, 8 Stk. Alaska I.O, 4 Stk. Sake Nigiri.

19,9€

GAO GARDEN SPECIAL SUSHI SET

Eine exklusive Auswahl unserer besten Sushi-Kreationen – liebevoll zusammengestellt für ein harmonisches Geschmackserlebnis, das Tradition und Moderne vereint.

G5. CALIFONIA STYLE SET (1,4,7,11)

2 Stk Lachs Nigiri, 8 Stk Califonia I.O, 6 Stk. Salmon Tempura

20,9€

G6. TOKYO DRIFT SET (4,11)

2 Stk Tuna Nigiri ,2 Stk Lachs Nigiri, 8 Stk. Special Roll

21,9€

G7. GAO GARDEN SPECIAL SUSHI SET FOR 2 (1,2,4,7,11,12)

2 Stk Nigiri, 4 Stk. Sashimi, 8 Skt. Maki, 8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Tempura Big Roll, Wakame-Salat

42,9€

G8. GAO GARDEN SPECIAL SUSHI SET FOR 3 (1,2,4,7,11,12)

3 Stk. Nigiri, 6 Stk. Sashimi, 16 Stk. Maki, 8 Stk. Freestyle I.O, 8 Stk. Special Roll, 6 Stk. Tempura Big Roll & Wakame-Salat

65,9€

G9. GAO GARDEN SPECIAL SUSHI SET FOR 4 (1,2,4,7,11,12)

8 Stk Nigiri, 8 Stk. Freestyle I.O, 12 Stk. Sashimi, 24 Stk. Maki, 16 Stk. Special Roll, 16 Stk. Tepura Big Roll, Wakame-Salat

99€

DESSERT

60. GEBACKENE BANANE (1,5,7)

Gebackene Banane mit Honig,
Erdnüsse und Vanileeis.

4,9€

63. EIS (7)

2 Kugeln Eis, garniert mit frischen
Früchten.

3,9€

61. SESAMBÄLLCHEN (1,7,11)

Frittierte Reismehlbällchen, gefüllt mit
süßer Bohnenpaste, in knusprigem
Sesammantel.

4,9 €

64. MOCHI EIS (7)

3 verschiedene Sorten japanische Eiscreme,
umhüllt von zartem Teig aus Reismehl.

6,5€

Legende – Allergene

1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen etc.)
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch/Laktose
8. Schalenfrüchte (z. B. Cashew, Mandeln)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid/Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

Liebe Gäste,

bei Fragen zu Allergenen oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an – wir beraten Sie mit Sorgfalt.

Ihr Gao Garden Team

GETRÄNKE

I: WASSER
0,25l – 2,9€
0,75l – 5,2€

101. Gerolsteiner Sprudel
102. Gerolsteiner Medium
103. Gerolsteiner Still

II: SOFTDRINKS
0,4l – 3,9€

104. Cola
105. Cola Zero
106. Fanta
107. Sprite
108. Mezzo Mix
109. Schweppes Ginger Ale
110. Schweppes Tonic Water

III: GRANINI SAFT & SAFTSCHORLE
Saft – 0,2l – 3,2€
0,4l - 4,9€
Saftschorle – 0,2l – 3,2€
0,4l - 4,2€

111. Apfelsaft trüb
112. Maracuja
113. Mango
114. Johannisbeere
115. Rhabarber
116. Lychee

GAO GARDEN HOMEMADES

jeweils 0,5l – 5,5€

119. Mango Lassi:
Mango, Kokosmilch, Sahne, Kondensmilch, Rohrzucker & Eiswürfel.

120. Chanh Da:
Frischer Limettensaft mit Minze, Rohrzucker, Zitronengras & Soda.

121. Lychee en Rose:
Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Lychee, Minze & Soda.

122. Spicy Ginger:
Frische Limette, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda.

123. Lost Berries:
Beerenmix, Wild Berry, Minze, Orange, Limettensaft, Soda.

124. Purple Rain:
Chiasamen, Gojibeeren, Aloe Vera Saft, Schmetterlingsblütentee, Limette, Minze & Soda

125. Ipanema:
Schweppes Ginger Ale, Limetten & Rohrzucker

126. Chanh Leo:
Passionsfrucht, Maracujasaft, Limetten, Minze & Soda

GETRÄNKE

1. V: MATCHA

Fein vermahlenes Grünteepulver mit intensivem Aroma und sanfter Bitternote – traditionell genossen, modern interpretiert.

Wahlweise: normaler Milch/Hafermilch

127. Olong Matcha Latte 5,9€
128. Iced Strawberry Matcha Latte 5,9€
129. Matcha Latte 5,5€

VI: TEE & KAFFEE

130. Ingwertee - 3,9€
gesunder Ingwertee mit frischer Orangenscheibe, Minzblättern & Honig.

131. Minze Tee - 3,9€
Frischer Pfefferminztee mit Limetten & Honig.

132. Herbstlaub – 3,9€
Wärmende Mischung aus Limette, Zitronengras und Honig.

133. East Eden – 3,9€
Aromatischer Kräutertee mit Süßholz, Ume-Pflaume, Gojibeeren und Rosenknospen.

134. Schmetterlingsblüte 3,9€
Anchan, naturbelassene blaue Blüten aus der Schmetterlingserbse mit Gojibeeren (sanfter Tee).

135. Kaffee – 3,5€
136. Espresso – 2,9€
137. Cappuccino – 3,9€
138. Vietnamesischer Kaffee – 4,9€
Aromatischer vietnamesischer Mocca, schwarz oder mit karamellisierter Milch.

139. Vietnamesischer Eiskaffee – 4,9€
Eine einzigartige Kombination aus aufgebrühten Kaffee, Kondensmilch & Eiswürfeln.

APERITIF & LONGDRINKS

140. Aperol Spritz 6,9€
Prosecco, Aperol Spritz, Orange & Soda

141. Hugo 6,9€
Prosecco, Holundersirup, Limetten & Minze

142. Lille Berry 6,9€
Lillet Berry, Wild Berry, Minze, Beeren

143. Aperol Maracuja Spritz 6,9€
Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orangen

144. Gin Tonic 6,9€
Bombay Sapphire Gin, Tonic Water

145. Whisky Cola 6,9€
Johnnie Walker Red Label, Cola

BIERE

Vom Fass
(0,3l – 3,9€ - 0,5l – 4,9€)

146. König Pilsener
147. Radler
148. Benediktiner Weissbier naturtrüb

Aus der Flasche

149. Köstritzer Schwarzbier 0,5l	4,9€
150. Benediktiner Weissbier Alk. Frei 0,5l	4,9€
151. Benediktiner Weissbier hell 0,5l	4,9€
152. Benediktiner Weissbier dunkel 0,5l	4,9€
153. Bitburger alkf. 0,33l	3,9€
154. Tiger Bier aus Singapur 0,33l	4,9€
155. Saigon Bier aus Vietnam 0,33l	4,9€

COCKTAILS

160. Gao garden Mule – 8,9€
Absolut Vodka, Limettensaft, Kokos, Ginger Ale

161. Basil smash 8,5€
Gin, Basilikum, Zuckersirup, Limettensaft, Ginger Beer

162. Summer cup 8,5€
Gin, Himbeersirup, Limettensaft, frische Himbeere

163. Mai Tai 7,9€
Havana Club, Brauner Rum, Ananassaft, Orangensaft, Limette, Mandelsirup

164. Pina Colada 7,9€
Rum, Kokosnussirup, Ananassaft, Schlagsahne

165. Tequila Sunrise 7,9€
Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine

WEINE

(Glas 0,2l – 5,9€ & Flasche 0,75l – 23,9€)

WEIßWEIN

170. Riesling feinherb RHEINGAU Riesling mit riesigem Trinkfluss, im Geschmack ein Charmeur

171. Grauburgunder trocken SÜDPFALZ Birne, Mandelblüte, frische Melone, gepaart mit leichter Nussigkeit. Stoffig und sehr harmonisch.

172. Scheurebe feinherb WÜRTTEMBERG Großes Kino in der asiatischen Küche – ist eine Umkehr noch möglich? Auf der Zunge Grapefruit, Minze, Cassis, gepaart mit einer schönen Restsüße.

173. Chardonnay trocken RHôNE Weich und voller Harmonie, dezentes Aroma, Toast, Vanille, Limette und etwas Mango, sanfteund reife Fruchtigkeit.

PERLWEIN

174. Prosecco DOC Frizzante “MASCHIO” de Cavaliere
Intensive Aromen von kandierten Früchten und süßlich duftenden Blumen

175. Sekt Bernard-Massard Traditon Jahrgangssekt trocken Ein erfrischener und spritziger Sekt aus dem Anbaugebiet Mosel, dessen Frucht durch dietrockene Art besonders betont wird.

ROSÈ

176. Rose Audimax feinherb Südpfalz Unverfälscht mit schöner Mineralität.

177. Weinschorle 5,5€

ROTWEIN

178. Merlot trocken RHôNE Ein fülliger Rotwein voller Eleganz und fruchtiger Harmonie.

179. Spätburgunder trocken WÜRTTEMBURG Ein Klassiker par excellence, Erdbeere und Nelke. Der Geschmack fruchtig-weich und wärmend.

SPIRITOUSEN

180. Sake 0,2l Warmer Japanischer Reiswein serviert in Sake-Karaffe	4,9€
181. Nep Moi 4cl Vietnamesischer Reisschnaps	3,9€
182. Wodka Absolut 4cl	3,9€
183. Johnnie Walker Red Label 4cl	3,9€
184. Bombay Sapphire Gin 4cl	3,9€
185. Jägermeister/Ramazotti 4cl	3,9€

Gao garden

Gao Garden Restaurant
Lange Straße 62
15517 Fürstenwalde/Spree

Öffnungszeiten:
Mo.–Do.: 11:30–22:00 Uhr
Fr., Sa. & Feiertag: 11:30–23:00 Uhr
So.: 12:00–22:00 Uhr

Telefon: +49 3361 4265
E-Mail: info@gaogarden-restaurant.de
Web: www.gaogarden-restaurant.de