

# BEWERBUNG SCHLOSSGARTEN DURLACH


TAWA  
YAMA

EASY | FINE



## TAWA YAMA MISSION

Als Innovatives Gastronomiekonzept bieten wir unseren Gästen, unter nachhaltigen Gesichtspunkten außergewöhnlichem Service und ausgewählte Produkte in entspannter Atmosphäre. Wir sind Gastgeber, agieren als starkes Team und pflegen einen fairen, ehrlichen und respektvollen Umgang.

The image shows a modern restaurant interior. On the left, a large vertical living wall is illuminated from behind, creating a warm glow. The ceiling is made of wood panels with recessed lighting. In the background, a bar area is visible with shelves of bottles and a counter. The foreground features dark wooden tables and chairs, with a small vase of dried plants on each table. The overall atmosphere is sophisticated and contemporary.

## EASY


- Casual Dining
- **Mo-Fr 11:30-14:30 Lunch**
- Ganztägig Tawa Yama Food Classics
- Afterwork Drinks
- Ab 18 Uhr Treffpunkt, entspannt Essen & Drinks genießen


## FINE

- Fine Dining
- **Di-Fr 12:00-14:00 Business Lunch**
- **Di-Sa ab 18 Uhr Dinner & Wine**

GOOD TIMES.  
GOOD VIBES.  
GOOD FRIENDS.

Der Name TAWA YAMA ist geprägt durch den Turmberg in Karlsruhe, TURM BERG übersetzt auf japanisch heißt TAWA YAMA.

 Fujiyama: Höchster Berg Japans  
3776,24 meter

 Turmberg: „fernöstlich von Karlsruhe kommt nur noch  
Durlach“  
275,20 meter

Hinter modernen Glas-Stahlfassaden inmitten begrünter Dächer mit Turmberg-Blick genießt man die besten Momente gemeinsam unter Freunden.

Wo früher Nähmaschinen produziert wurden, erwartet unsere Gäste eine asiatisch inspirierte Küche aus bestens ausgewählten, nachhaltigen Produkten, begleitet von schmackhaften Weinen, raffinierten Drinks und Cocktails.

Das Tawa Yama, entstanden 2020, bestehend aus 2 Restaurants einmal EASY mit 180 Sitzplätzen und FINE mit 50 Plätzen, konnte sich in kurzer Zeit mit seinem außergewöhnlichen Konzept behaupten. Mit Schwerpunkt auf Veranstaltungen und Events, sowie Caterings hat das TAWA YAMA perfekte Voraussetzungen für die Bewirtschaftung im Schlossgarten Durlach

# STREETFOOD & INNOVATIONS

Die Ideen sind uns in den vergangenen Monaten nicht ausgegangen, weil Stillstand nicht zu uns passt. Neben unserer „RAMEN-KANONE“ stellt die Krönung in Sachen Teamleistung unser neuer TAWA YAMA GARDEN dar. In einer grünen Oase direkt hinter der Raumfabrik packt unser gesamtes Team mit an und lernt einen neuen respektvollen Umgang mit der Natur. Nach dem Motto „fresh.local.homegrown“ bauen wir mitten in Durlach Blumen, Kräuter, Obst und Gemüse an, die in der Küche, an der Bar und bei Tisch-Dekorationen zum Einsatz kommen.



# SCHLOSSGARTEN DURLACH

- **Modernes „Soul Food“ für die ganze Familie**
  - Für uns ist es ein großes Anliegen, dass für jung und alt ein Angebot offeriert wird. Für den nahe gelegenen Spielplatz und unsere kleinen Gäste, sowie Erwachsene Publikum soll mit unserem Speisenangebot glücklich werden.
- **Faires Preis-Leistungs-Verhältnis gekocht mit gesunden Zutaten**
  - Innovatives „Asian-Fusion“ Speisekonzept für alle Altersklassen, mit frischen Zutaten gekocht.
- **Hausgemachte Limonaden und coole Drinks**
  - Im Getränkebereich werden wir ein passendes Angebot von Hausgemachten Limonaden, über diverse Heißgetränke und sommerliche Drinks wie unseren Thai Sprizz anbieten.
- **Freundliches und Professionelles Auftreten**
  - Mit über 40 Mitarbeitern im TAWA YAMA aus allen möglichen Bereichen der Gastronomie haben wir beste Voraussetzungen das Angebot im Durlacher Schlossgarten auf ein neues Niveau zu bringen.



# FOOD



**Bao Buns**  
Gedämpfte Teigtaschen  
Tsukemono Gurke  
Schweinebauch | Koriander  
**9,50€**

**Bao Buns Fish**  
Gedämpfte Teigtaschen  
Tsukemono Gurke  
fish cake | Koriander  
**9,50€**

**Vegi Bao Buns**  
Gedämpfte Teigtaschen  
Tsukemono Gurke  
Aubergine | Koriander  
**9,50€**

TAWA  
YAMA  
BAO BUN

Alle Preise in € und inkl. der gesetzlichen MwSt\*

# SPEISEN- UND GETRÄNKEANGEBOT

## BAO BUNS

<b>Bao Buns Pork</b>	9,50
Koriander   Schweinebauch Tsukemono-Gurke	
<b>Bao Buns Fish</b>	9,50
Koriander   Fishcakes Tsukemono-Gurke	
<b>Bao Buns Aubergine</b>	9,50
Koriander   Aubergine Tsukemono-Gurke	

## DRAGON BALLS

<b>Frittierte Reisbällchen</b>	2,9
Wasabicrunch   Sweet-Chili	

## POKÉ BOWL

<b>Poké Yasai Bowl</b>	12	
einmal quer durch den Garten   Spiegelei Gochujangdressing mit gebeiztem Lachs		+4
<b>Kichererbsen Bowl</b>	10	
Hummus   Gurke   Sherry Toma- ten   Minze		

## LEMONADE

„unsere Hausgemachte  
Lemonade ist der perfekte  
Durstlöcher.“

<b>Tawa Yama Ginger</b>	4,9
Ingwer   Limette Minze   Soda	
<b>Lime Leaf Lemonade</b>	
Ingwer   Lime Leafs Minze   Soda	

## GETRÄNKE

<b>Thai Spritz</b>	7
Prosecco   Lychee   Limette   Soda   Minze	
<b>Tegernseer 0,33l</b>	3,9
<b>Teinacher Gourmet</b>	2,7
Classic   Medium   Still	
<b>Espresso</b>	2,3

## SWEETS

<b>Wake up call-Affogato</b>	3,2
Espresso   Vanilleeis	
<b>Frozen Joghurt</b>	4,5
Himbeere   Granola   Minze	





## FOOD & DRINKS KONZEPT

Das Food & Drink Konzept für die Gastronomie des Durlacher Schlossgartens soll Gesund, Frisch zubereitet und mit dem gewissen "TAWA YAMA Style" sein.

Alle Speisen und Getränke werden in wiederverwendbaren Behältnissen angerichtet. Mit VYTAL haben wir bereits gute Erfahrungen sammeln können, wie Speisen zum mitnehmen auch Nachhaltig sind. Somit wird kein Verpackungsmüll die Gäste des Schlossgartens stören.

Wir würden BAO BUNS in verschiedenen Varianten und gesunde POKÉ BOWLS anbieten, somit haben wir eine gute Mischung aus Trendgericht und gesundem Snack, der unter freiem Himmel für gute Stimmung sorgt.



Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, dann besprechen wir gerne die Details..

Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Bei Fragen oder Wünschen, zögern Sie nicht mich jederzeit zu kontaktieren.

Beste Grüße

Simon Prokscha



**Betriebsleitung**  
**Simon Prokscha**

☎ 0175 - 5899893

[s.prokscha@tawayama.de](mailto:s.prokscha@tawayama.de)

Tawa Yama  
Amalienbadstr. 41b - Bau B

76227 Karlsruhe

[www.tawayama.de](http://www.tawayama.de)  
[kontakt@tawayama.de](mailto:kontakt@tawayama.de)

Betriebsleitung:  
Simon Prokscha  
+49 175 5899893  
[s.prokscha@tawayama.de](mailto:s.prokscha@tawayama.de)

Tawa Yama GmbH  
HRB 732088  
Amtsgericht Mannheim

Steuernr. 35008/20076  
Umsatzsteuer-ID DE321942795

Sparkasse Karlsruhe  
DE46 6605 0101 0108 2814 11

TAWA  
YAMA  
EASY | FINE

