

Unser Angebot der Woche

1a Lemongrass Tofu **8,00 €**

Gebratener, mariniertes Tofu mit Chili, Zitronengras auf Reismudeln, Salat, verfeinert mit Minze, Shiso-Blättern und Erdnüssen in würziger Soja-Sauce

2a Wildreissalat-Avocadosalat **8,50 €**

Roter Naturwildreis mit mariniertem Tofu, Avocado, Paprika, Gurken- und Wildkrautsalat in Aprikosendressing, verfeinert mit Minze, Sesam, Cashewkernen

3a Hokkaido-Kürbis Curry Tofu **9,00 €**

Mariniertes Tofu in cremiger, würziger Hokkaido-Kürbis-Kokoscurrysauce mit Hokkaido-Kürbis, grüne Bohnen, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Karotten, dazu Reis

4a Vegan Beef Thai Basil Spicy **9,00 €**

Gebratenes, veganes Rindfleisch mit Brokkoli, Karotten, grüne Bohnen, Paprika, Zucchini, Champignon, Thai-Basilikum, dazu Reis

5a Vegan Ente Massaman Curry

9,50 €

Knusprig gebackene Sesam-Ente in cremiger Massaman-Curry-Kokossauce mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Karotten, grüne Bohnen, Süßkartoffeln, dazu Reis

6a Vegan Grill Chicken Spieß Teriyaki

9,00 €

Veganes gegrilltes Hähnchenfleisch am Spieß auf japanischen Sobanudeln mit grünem Salat, Babyspinat, Avocado, Ingwer-Shitake-Pilz und Cashewkernen

7a Sesam-Tofu Barbecue

9,00 €

Gebackener Tofu mit Brokkoli, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen, Champignon, Karotten, Zwiebeln in würziger Barbecuesauce, dazu Reis

8a Udonnudelsuppe

8,00 €

Japanische Udonnudeln mit mariniertem Tofu, Champignons, Shitakepilz, Brokkoli, Karotten, Pak Choi in kräftiger Gemüsebrühe, verfeinert mit Minze, Koriander, Sesam