

## *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 Frühlingsrollen auf Salatbett**

**8,00 €**

*Knusprig gebackene Frühlingsrollen auf Salatbett, Reismudeln, verfeinert mit Minze, Shiso-Blättern, Erdnüssen und würziger Sojasauce*

### **3a Gemüse Wok Thai Basil Spicy**

**8,00 €**

*Gebratener, mariniertes Tofu mit Brokkoli, Karotten, Auberginen, Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Champignon, Thai-Basilikum, dazu Reis*

### **4a Udon Bowl Erdnuss Curry Tofu**

**9,00 €**

*Japanische Udonnudeln, mariniertes Tofu, Brokkoli, Zucchini, Karotten, grüne Bohnen in würziger, cremiger Erdnuss-Curry-Kokossauce, serviert mit gemischtem Salat, Minze, Thai-Basilikum, Erdnüssen*

**5a Vegan Ente Red Curry****9,50 €**

*Knusprig gebackene Sesam-Ente in cremiger roter Curry-KokossaUCE mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Brokkoli, Karotten, 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*