

## *Unser Angebot der Woche*

### **1a Lemongrass Tofu** **8,00 €**

*Gebratener, mariniertes Tofu mit Chili, Zitronengras auf Reisnudeln, 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 Mango Curry Tofu** **9,00 €**

*Mariniertes Tofu in cremiger, fruchtiger Mango-Curry-Kokossauce mit frischer Mango, Ananas, Brokkoli, Zucchini, 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*

## **Getränke**

**Grapefruit-Soda** **0,3 l** **3,50 €**

**Lemon-Lime-Soda** **0,3 l** **3,50 €**

**Ginger-Lemon-Soda** **0,3 l** **3,50 €**

**5a Vegan Ente Red Curry 9,50 €**

*Knusprig gebackene Sesam-Ente in cremiger würziger roter Curry-Kokossauce mit Zucchini, Paprika, Brokkoli, Karotten, grüne Bohnen, 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*

**Getränke**

**Mangolassi 0,2 l 2,50 €**

**0,3 l 3,50 €**

**Mango-Maracuja 0,3 l 3,50 €**