

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 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

4a Udon Bowl Massaman Curry **9,00 €**

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

5a Hokkaido-Kürbis Curry Tofu **9,50 €**

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

6a Wildreissalat-Avocadosalat 8,50 €

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

7a Sesam-Tofu Barbecue 9,00 €

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

8a 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

9a Vegan Beef Thai Basil Spicy 9,00 €

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

Lemongrass-Ingwer-Minz-Tee Tasse 3,50 €

Mangolassi 0,3 l 3,50 €

Mango-Maracuja 0,3 l 3,50 €

Grapefruit-Soda 0,3 l 3,50 €

Ginger-/ Lemon-Lime-Soda 0,3 l 3,50 €

Chia-Aloe-Vera-Drink 0,3 l 3,50 €