

Unsere Empfehlung

A1 Wildreis-Avocadosalat

8,50 €

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

A2 Lemongrass Tofu

8,00 €

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

A3 Frühlingsrollen auf Salatbett

8,00 €

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

A4 Reisbandnudeln-Mangosalat

8,50 €

Mariniertes Tofu, frische Mango, Gurke, Avocado, Paprika, Reisbandnudeln in würzigen Süß-Sauer-Dressing, verfeinert mit Thai-Basilikum, Minze, Erdnüsse

A5 Pho Massaman Curry

8,50 €

Reisbandnudeln mit Tofu, Brokkoli, Zucchini, Champignon in cremiger Massaman-Curry-Kokossauce, verfeinert mit Thai-Basilikum und Erdnüssen

Getränke

Mango-Maracuja

3,00 €

Chia-Aloevera

3,00 €

A6 Wokgemüse mit veganen Garnelen 9,50 €

Gebackene, vegane Garnelen mit Brokkoli, Karotten, Paprika, Auberginen, Zucchini, Champignon, Thai-Basilikum, dazu Reis

A7 Vegan Ente Massaman Curry 9,50 €

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

A8 Sesam Tofu Barbecue 9,00 €

Gebackener Sesam-Tofu mit Brokkoli, Kaiserschoten, Paprika, Zucchini, Champignon, Karotten in würziger Barbecuesauce, dazu Reis

A9 Udonnudelsuppe mit Tofu 8,00 €

Japanische Udonnudeln in Gemüsefond mit gebackenem Tofu und Shitake-Pilz, Pak Choi, Karotten, verfeinert mit Sesam, Sesamöl, Koriander

A10 Grill Vegan Chicken Spieß Teriyaki 9,00 €

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

Getränke

Lemonlime/ Ginger-Lemon-Soda 3,00 €

Mangolassi 3,00 €

Grapefruit-Soda 3,00 €