

**Werte Gäste,**

**wir wünschen Ihnen in unserem Restaurant, das sich auf die vegetarische Küche der verschiedenen Regionen des südostasiatischen Raumes spezialisiert hat, einem angenehmen Aufenthalt und Guten Appetit.**

**Wir sind jeden Tag aufs Neue bemüht, Ihnen bei uns eine Zeit der Entspannung bei einem kleinen Gaumenschmaus unserer frisch zubereiteten Gerichte anzubieten.**

**Ihr Team**

**des Savory Chay Restaurants**

**1a Lemongrass Tofu 9,00 €**

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

**2a Hausgemachte Frühlingsrollen 9,00 €**

Knusprig gebackene hausgemachte Frühlingsrollen mit gemischtem Salat, Gurke, Karotten, Reismudeln, verfeinert mit Minze, Shiso-Blättern, Erdnüssen und würziger Sojasauce

**3a Vegan Grill Chicken Spieß Teriyaki 10,00 €**

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

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

Japanische Udon-Nudeln, mariniertes Tofu, Brokkoli, Zucchini, Champignons, grüne Bohnen, Paprika, Karotten in würziger, cremiger Massaman-Curry-Kokosauce, serviert mit gemischtem Salat, Minze, Thai-Basilikum und Erdnüssen

**5a Reisbandnudelsalat mit Mango 9,00 €**

Frische Mango, Gartensalat, Gurke, Möhrenstreifen, Paprika mit Reisbandnudeln, mariniertem Tofu und würziger Süß-Sauer-Sauce, serviert mit Thai-Basilikum und Erdnüssen

**6a Wildreissalat-Avocadosalat 9,50 €**

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

**7a Sesam-Tofu Barbecue 9,50 €**

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

**8a Vegan Ente Massaman Curry 10,00 €**

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

**9a Ramennudelsuppe mit Teigtaschen 9,00 €**

Ramennudeln mit Wan-Tang-Teigtaschen, Spinat, Pak Choi, Karotten, Champignons, Shitake- und Austernpilz in kräftiger Gemüsebrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln

**10a Vegan Beef Thai Basil (Spicy) 9,50 €**

Veganes, gebratenes mariniertes Rindfleisch in würziger Sojasauce mit Brokkoli, Karotten, Paprika, Zucchini, grüne Bohnen, Champignon, Thai-Basilikum, dazu Reis

**Getränkekarte****Hausgemachte Lemonaden**

Mix-Tee (mit Lemongrass, Ingwer, Minze)	Tasse	3,50 €
Mangolassi	0,3 l	3,50 €
Mango-Maracuja	0,3 l	3,50 €
Grapefruit-Soda	0,3 l	3,50 €
Lemon-Lime-Soda	0,3 l	3,50 €
Ginger-Lemon-Lime	0,3 l	3,50 €
Chia-Aloe-Vera-Drink	0,3 l	3,50 €

**Säfte**

Mangosaft (/schorle)	0,3 l	3,00 €
Apfelsaft (/schorle)	0,3 l	3,00 €
Ananassaft (/schorle)	0,3 l	3,00 €

**Softdrinks**

Mineralwasser (still, sprudel)	0,2 l	2,00 €
Cola/ Cola Light/ Cola Zero	0,33 l	2,50 €