



SELAMAT DATANG

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Frühstück

täglich von 9.00 – 13.30 Uhr

Alle weiteren Speisen

11.30 – 22.00 Uhr

DAS IST UNS WICHTIG

Qualität & Verantwortung

- Eigenhändig zubereitete und verarbeitete Produkte
- Lebensmittel mit herausragenden Eigenschaften wie einem hohen Vitamingehalt, vielen Mineralstoffen oder Antioxidantien
- Die Verwendung von heimischen Lebensmitteln, um Transportwege zu verkürzen

Verträglichkeit

Wir verwenden zum Garen unserer Speisen grundsätzlich reines Raps- oder Sesamöl. Bitte beachten Sie dies bei individuellen Unverträglichkeiten.

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich gern an unser Servicepersonal. Wir halten jederzeit eine Allergenkarte für Sie bereit.

Would you prefer an English menu?

Please ask our staff, they will be happy to give you all information you are looking for, including an English menu.

GUT ZU WISSEN

Hausgemachtes

Burgersauce = klassische Mayonnaise mit Sushi-Essig, Soja-/Rapsöl, Olivenöl & Chipotle

Salsa = Tomate, Zwiebel, Chili, Gewürze, Soja-/Rapsöl, Olivenöl & Knoblauch

Dukkha = Gewürz aus Nüssen, Sesam, Kreuzkümmel, Paprika & grobem Meersalz

Kimchi = fermentierter Chinakohl, Zwiebel, Knoblauch, Zucker & Chili

Superfood

Viele unserer heimischen Lebensmittel haben einen vergleichbaren Wert an Vitaminen, Mineralstoffen und essentiellen Fettsäuren wie die sogenannten Superfoods aus Übersee. Aus diesem Grund finden Sie auf unserer Speisekarte neben interessanten Exoten auch altbekannte Lebensmittel, die ungeahnte Kräfte bergen:

Schwarze Johannisbeere vs Gojibeere

Vitamin C

Heidelbeere vs Acaibeere

Vitamin C & Vitamin E

Leinsamen vs Chiasamen

Kalium, Magnesium & Eiweiß

Grünkern vs Quinoa

Eiweiß, Ballaststoffe & Kalium

ACH SO...

Omega3/6 Fettsäuren

Salatdressings: hochwertiges Rapsöl mit feinen Säuren

Hanfsamen: Gewächs aus den Tropen; knackig-nussig im Geschmack

Vitamin B1, B2, B3

Okra: Malvengewächs aus Afrika; Bohnenaroma mit herb-würzigem Geschmack

Kalium, Calcium, Eisen

Chayote: Kürbisgewächs der Azteken; frischer Geschmack, erinnert an Kohlrabi

Calcium, Magnesium, Eisen, Vitamin B/C

Buchweizen: Schmeckt wie Getreide, ist aber keins; reich an essentiellen

Aminosäuren, frei von Gluten und Weizenlektinen.

Mineralien, Vitamin B/C, Folsäure, Kalium

Ringelbeete: Fuchsschwanzgewächs aus Italien; schmeckt leicht erdig & frisch

Jackfruit: Maulbeergewächs aus den Tropen; erinnert an Banane & Ananas

Aroniabeere: Rosengewächs aus Amerika; süß-säuerlich-herb im Geschmack



SUPER FOODS

Folgende Gerichte zeichnen sich durch einen hohen Anteil an essenziellen Nährstoffen aus und sind teilweise glutenfrei, laktosefrei & vegetarisch/vegan:

Vitamin B Salat

Rote Beete, Birne, Ziegenfrischkäse, junger Salat,
Johannisbeerdressing & Nuss-Dukkha

12,80€

vabali Smoothie Bowl vegan

Avocado, Banane, Babyspinat, Kokosmilch, Ahornsirup,
Kokossplitter, Nüsse & Beeren

9,60€

Grünkernrisotto vegan

Jackfruit, Thaispargel, Tofu, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Kimchi & Kokosrahm

16,40€

Green Buddha Bowl vegan

Broccoli, Bohnen, Chayote, Erbsen, Spinat, Dill, Sauerampfer,
Tahini & Waldbeercrumble, mit Limettenmarinade

14,60€

vabali Pad Thai mit Injera vegan

Teffmehlfladen mit Gemüsestew

15,60€

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, halten wir jederzeit eine Allergenkarte für Sie bereit.



FRÜHSTÜCK

Energy Starter

Bio-Joghurt mit frischen Blaubeeren & hausgemachtem Granola
6,80€

Buchweizenporridge vegan

mit Apfel, Kokosmilch, Ahornsirup, Leinsamen & Buchweizenpops
6,60€

Omelettes

Zu allen Omelettes werden Brot & Butter serviert.

mit Schnittlauch 

6,40€

mit Avocado, Paprika, geröstetem Chia 

8,30€

mit Bergkäse 

8,50€

mit Bergkäse & Schwarzwälder Schinken

8,90€

mit Feta & Spinat 

8,90€

mit Rauchlachs

8,90€

Klein

Gekochtes Ei, Appenzeller, Schwarzwälder Schinken, 2 Bio-Brötchen,
Butter & Marmelade

6,30€

Groß

Gekochtes Ei, Appenzeller, Schwarzwälder Schinken, französische Salami,
Frischkäse, Marmelade, Nutella, Butter, 2 Bio-Brötchen, Brot & Croissant

11,50€

vabali Smoothie Bowl vegan

Avocado, Banane, Babyspinat, Kokosmilch, Ahornsirup, Kokossplitter,
Nüsse & Beeren

9,60€



VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Saté

3 Hühnchen-Saté Spieße auf Spitzkohl mit Erdnuss-Sauce, Kimchi & Papadam
8,90€

Carpaccio

Carpaccio vom Rind mit Sesamöl, Rucolasalat, Parmesan & Nuss-Dukkha
12,60€

vabali Sandwich

Fladenbrot mit geräucherter Putenbrust, Kräutersalat,
Spiegelei, karamellisierter Ananas, Ziegenfrischkäse,
dazu Süßkartoffelpommes & Seaweed
9,80€

SUPPEN

Ramen

Japanische Nudelsuppe mit Rindfleisch, Soba-Nudeln, frischem Gemüse
Sojasprossen & Koriander
5,80€

Tom Kha Gai

Thai-Kokos-Chicken Suppe mit Hähnchen, Shiitake Pilzen,
Babyspinat & Spitzkohl
5,80€

Geeiste Kokos-Curry-Suppe

mit Shrimps-Ceviche
5,80€

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten
haben, halten wir jederzeit eine Allergenkarte für Sie bereit.



SALATE

vabali Salat

Salat mit karamellisierten Nüssen & Aloe Vera Dressing  vegan

8,60€

wahlweise mit
marinierter Hähnchenbrust

13,20€

gratiniertem Honig-Ziegenkäse auf Pumpernickel 

14,70€

gegrillter Jackfruit  vegan

16,20€

gegrilltem Rinderhüftsteak

16,20€

gegrilltem Lachsfilet

17,10€

gegrilltem Tofu  vegan

13,90€

Lauwarmer Couscoussalat

mit Silberzwiebel, Paprika, Süßkartoffel, Basilikum,
Olive, Fenchel, roter Zwiebel, Nuss, roter Johannisbeere,
Minze, Knoblauch & Sellerie, dazu Papadum

12,60€

mit 2 Gambas

16,60€

Weinempfehlung:

Grauburgunder

Genheimer Kiltz, Nahe, Deutschland

Birnen, Walnüsse & gelbe Äpfel, saftig, mineralischer Nachhall, ansprechende Säure

0,15l – 5,50€

0,75l – 27,50€

Gesäuerter Mienudelsalat vegan

mit Avocado, Staudensellerie, karamellisierten Zwiebeln,
Mango & gebrannten Nüssen

10,50€

Melonensalat

Melone, Feta & 3 gegrillte Garnelen mit Zitronenmelisse & Ingwerdressing

13,60€



HAUPTGERICHTE

Spicy Curry vegan

Chayote, Okra, China- & Spitzkohl, Karotte, Süßkartoffel, Sprossen,
Chili & Curry-Sauce, dazu Chiareis

13,30€

Fischtrilogie

Dorade, Lachs & Butterfisch, Sprossengemüse & Erdnusssauce,
dazu Reis

16,20€

Tagliatelle

in Trüffelrahmsauce mit Babyspinat, Austernpilzen & gegrillter Perlhuhnbrust

16,60€

Gebackene Süßkartoffel

aus dem Ofen, mit Chili-Hähnchen, Avocado-Schmand & Vollkorn-Crunch

16,80€

Rote Beete Bowl

mit Hackfleisch von Schwein & Rind, Mienudeln,
Pilze, Apfel, Ingwer, Chili & Orange

16,80€

BBQ-Wrap

Pulled Beef, Ananas & Cole Slaw,
dazu Curly Fries & hausgemachte Salsa

14,30€

Weinempfehlung:

Amigos (Tempranillo, Syrah & Cabernet Sauvignon)

Juan de la Barreda, Castilla-Leon, Spanien

Aromen von Himbeere, Heidelbeere, Brombeere & Kaffee,
gut eingebundene Säure, feine Tannine, cremig & vollmundig,
fruchtsüßer Abgang

0,15l – 6,90€

0,75l – 34,50€

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten
haben, halten wir jederzeit eine Allergenkarte für Sie bereit.



VABALI KLASSIKER

vabali Teriyaki

mit Hähnchen, Koriandergemüse & Erdnuss-Kokos-Sauce, dazu Mienudeln

13,80€

Weinempfehlung:

Pinotage Duke of Wellington

Wellington Wines, Wellington, Südafrika

Dunkelrote Farbe, Aromen von Pflaume, Kirsche & Himbeere,
samtig im Geschmack, gut eingebundene Tannine

0,15l – 5,90€

0,75l – 29,50€

vabali Burger

100% Rindfleisch (180g), Burgersauce,
Gurke, Tomate, Salat, geröstete Zwiebel & Bergkäse,
dazu Süßkartoffelpommes

15,40€

Burger vegetarisch

Kichererbse, Broccoli, Blumenkohl, Burgersauce,
Ziegenkäse, geröstete Zwiebeln, Gurke, Tomate, Salat & marinierter Ingwer,
dazu Süßkartoffelpommes

14,60€

Black Salmon Burger

Frisches, gegrilltes Lachsfilet mit Burgersauce,
Gurke, Salat & Sojasprossen, dazu Salat

15,80€

Surf & Turf

Gamba & Rindersteak mit Kräuterdrillingsen & Chiligemüse

21,20€

**Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten
haben, halten wir jederzeit eine Allergenkarte für Sie bereit.**



DESSERT

Bio-Bananenbrot

mit Joghurteis & Schokosplittern

5,80€

vabali Pina Colada

karamellierte Ananas mit Kokoseis & Rum-Kokos-Rahm

6,80€

Ofenfrischer Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit 10 Minuten

mit schmelzendem Kern im Glas gebacken,
dazu Kirsch-Kardamom-Kompott & Vanillesahne

6,80€

Obst Crumble

mit Vanilleeis

(täglich wechselnde, frische Sorten)

6,80€

Kuchen & Brownies

(täglich neues Angebot)

4,50€

Eis

Joghurt, Vanille, Weiße Schokolade, Kokos, Mango

2,50€/Kugel

Wir stellen Ihnen gern Ihre Auswahl zusammen

Eiskaffee

geeister Kaffee mit Vanilleeis & Schlagsahne

5,90€

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, halten wir jederzeit eine Allergenkarte für Sie bereit.