



SELAMAT DATANG

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Frühstück & Omelettes

täglich von 9.00 – 13.00 Uhr

Alle weiteren Speisen

12.00 – 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

Sommer-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

Kichererbse

Ballaststoffe, sekundäre Pflanzenstoffe (Phytamine), Aminosäuren, L-Alanin

ACH SO...

Omega3/6 Fettsäuren

Salatdressings: hochwertiges Rapsöl mit feinen Säuren

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

Mineralien, Vitamin B/C, Folsäure, Kalium

Ringelbete: Fuchsschwanzgewächs aus Italien; schmeckt leicht erdig & frisch

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



FRÜHSTÜCK

täglich von 9.00 – 13.00 Uhr

Energy Starter

Joghurt mit frischen Blaubeeren & hausgemachtem Granola

(laktose-frei)

6,80€

Kleines Frühstück

Landeier, Appenzeller, Schwarzwälder Schinken,
Marmelade, Butter & 2 Brötchen

7,20€

Frühstück für 2

2 Landeier, Appenzeller, Schwarzwälder Schinken, französische Salami,
Frischkäse, Nutella, Marmelade, Butter, 2 Brötchen, Landbrot,
Croissant, Knäckebrot, Graved Lachs, Pancakes, Mini Energy Starter

18,80€

dazu

2 Gl. frischgepresster Orangensaft 0,3l

+6,00€

2 Gl. Prosecco 0,1l

+5,00€

Landbrot mit Avocado

Avocado, Hirtenkäse, schwarze Tomate, Meersalz, Olivenöl & Spiegelei

10,40€



OMELETTES

täglich von 9.00 – 13.00 Uhr

Zu allen Omelettes werden Brot & Butter serviert.

mit Schnittlauch 
6,40€

mit Avocado & Paprika 
8,30€

mit Bergkäse 
8,50€

mit Bergkäse & Schwarzwälder Schinken
8,90€

mit Hirtenkäse, Tomate & Spinat 
8,90€

mit Graved Lachs & Sahnemeerrettich
8,90€



SUPER FOODS

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

Vitamin B Salat

Birne, Hirtenkäse, Wildkräutersalat, Ringelbete,
Wildheidelbeerdressing, Radieschen & karamellierte Saaten

13,80€

Vital Bowl vegan

Rotkohl, Gurke, Radieschen, Ringelbete, Edamame,
Frühlach & Reis, dazu Orangen-Sesam Dressing

14,60€

dazu 3 Gambas

+6,00€

Landbrot mit Avocado

Avocado, Hirtenkäse, schwarze Tomate, Meersalz, Olivenöl & Spiegelei

10,40€

Tofu Stir Fry vegan

Tofu, Broccoli, Paprika, Kaiserschoten, Frühlach, Pilze, Zwiebeln,
dazu Chia-Reis

15,60€



VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

Saté

3 Hühnchen-Saté Spieße auf gesäuertem Spitzkohl mit Erdnuss-Sauce,
dazu Sommer-Kimchi & Papadam

8,90€

Carpaccio

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl, Rucola, Parmesan,
Kapernäpfeln & Zitrone

12,60€

vabali Sandwich

Fladenbrot mit gegrillter Putenbrust, Wildkräutersalat, Spiegelei,
karamellisierter Ananas, Frischkäse, dazu Süßkartoffelpommes & Seaweed

11,60€

SUPPEN

Tom Kha Gai

Thai-Kokos-Chicken Suppe mit Hühnchen, Shiitake Pilzen,
Babyspinat & Spitzkohl

6,20€

Indische Linsensuppe vegan

mit Kokosrahm

6,20€

Soto Ayam

Hühnersuppe mit Kurkuma, Sellerie, Frühlauch, Karotte,
Udon-Nudeln, Ei & Seeweed

6,20€

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



SALATE

vabali Salat Bowl

Salat mit karamellisierten Saaten & Aloe Vera Dressing  vegan

9,80€

wahlweise mit
mariniertem Hühnchenspieß

14,40€

gebeiztem Tofu  vegan

15,00€

gratiniertem Honig-Ziegenkäse auf Schwarzbrot 

15,80€

gegrilltem Lachsfilet

18,20€

gegrillten Rinderfiletstreifen

18,60€

Lauwarmer Couscoussalat

mit Silberzwiebeln, Paprika, getrockneten Tomaten, Basilikum,
Oliven, Fenchel, roter Zwiebel, Nuss, roter Johannisbeere,
Minze, Knoblauch & Sellerie, dazu Papadam

12,60€

dazu 3 Gambas

+6,00€

Gesäuerter Mienudelsalat vegan

mit Avocado, Staudensellerie, karamellisierten Zwiebeln,
Mango & karamellisierten Saaten

11,80€

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



HAUPTGERICHTE

Spicy Curry vegan

Staudensellerie, China- & Spitzkohl, Karotte, Süßkartoffel,
Paprika & Sprossen in Chili-Curry-Kokos-Rahm,
dazu Chiareis

13,30€

Fischtrilogie

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

16,20€

Peperonipasta

in Trüffelnage mit Frühlauch, Rinderfiletstreifen,
Parmesan, Tomaten & Rucola-Tapenade

19,20€

dazu 3 Gambas

+6,00€

Yassa

Pikantes Geflügel mit Paprika, Frühlauch, Champignons,
Kaiserschoten, Karotten, Chinakohl & Spinat,
dazu Reis

16,40€

Gebackene Süßkartoffel

aus dem Ofen, mit rotem Thai-Curry-Chicken, Kräuter-Yuzu Schmand,
Frühlauch, Zwiebeln, Paprika & Tomaten

16,80€



VABALI KLASSIKER

vabali Teriyaki

mit Hühnchen, Koriandergemüse, Erdnuss-Kokos-Sauce & Nüssen,
dazu Mienudeln

13,80€

vabali Burger

100% Rindfleisch (180g), Burgersauce,
eingelegte Gurke, Tomate, Salat, geschmorte Zwiebeln & Bergkäse,
dazu Süßkartoffelpommes

15,80€

Burger vegetarisch

Bratling aus Kichererbsen, Broccoli & Blumenkohl mit Ziegenkäse,
Burgersauce, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Gurke, Tomate,
Salat & marinierter Ingwer, dazu Süßkartoffelpommes

14,80€

Salmon Burger

Frisches, gegrilltes Lachsfilet, Burgersauce, eingelegte Gurke,
Rucola & Sojasprossen, in einem Vollkorn-Bun, dazu Salat

16,20€



DESSERT

Sticky Coconut Rice vegan

mit Beerenkompott, frischem Obst & Kokossplittern

5,80€

Schokohumus Marthaba

Zubereitungszeit 10 Minuten

Kichererbsen, Kakao, Datteln, Mandelmilch,
gebacken in Blätterteig, dazu Joghurteis & frisches Obst

6,80€

Ofenfrischer Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit 10 Minuten

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

6,80€

Kuchen & Brownies

(täglich neues Angebot)

4,50€

Eis

Joghurt, Vanille, dunkle Schokolade, Kokos,
Ananas-Himbeer Sorbet (laktosefrei)

2,50€/Kugel

Wir stellen Ihnen gern Ihre Auswahl zusammen

Pancakes/3St.

mit Ahornsirup, Vanille-Eis, Schlagsahne & Beeren

6,90€

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