



vabali

spa • berlin

FRÜHSTÜCK

Frühstück von
9:00 bis 13:00 Uhr



SÜSSES FRÜHSTÜCK

**FRISCHER
ORANGENSAFT**
0,3l - 3,90

BUTTER-CROISSANT ✓
mit Himbeerkonfitüre ^{A,C}
4,50

ACAI BEEREN BOWL ✓
mit karamellisierten Honig-
Cerealien und frischen Beeren ^A
7,50

FRISCHER
OBSTSALAT ✓
vegan
aus Trauben, Ananas,
Kumquats, Melone und
Mango-Minz Soße
6,00

HAUSGEMACHTE
PANCAKES ✓
mit Schokoladen-Malzsauce
und frischen Beeren ^{2,7,8,A,C,H}
8,00



HERZHAFTES FRÜHSTÜCK

BIO-RÜHREI

Unsere Eierspeisen werden mit getoastetem Karotten-Roggenbrot und Meersalzbutters serviert.

wahlweise mit:
knusprigem Bacon ^{2,3,7,A,C,G}
5,50

Fetakäse, Tomate [✓]
und Schnittlauch ^{7,A,C,G}
6,50

gebeiztem Lachs ^{2,7,A,C,D,G}
7,50

naturbelassen ^{7,A,C,G} [✓]
4,50

SHAKSHUKA [✓]

Nordafrikanischer
Frühstücksklassiker
mit zwei pochierten
Bio-Eiern, Tomate, Paprika,
Frühlingszwiebeln, Koriander,
Fetakäse und Pita-Brot ^{A,C,G}
8,50

ASIATISCHES RÜHREI

mit Shrimps, Sprossen, Pak Choi,
Sesam, Koriander und Sweet
Thai Chili Sauce ^{1,2,3,4,5,6,7,A,B,C,F,G}
6,50

GROSSES FRÜHSTÜCK

mit wachswweichem
Bio-Ei, Saalower Salami,
Kochschinken vom Havelländer-
Apfelschwein, Gruyere-
Käse, Himbeerkonfitüre,
Meersalzbutters und Brotkorb
^{7,A,C,G}
11,50

AVOCADO-

ROGGENBROT [✓]

mit Bio-Spiegelei, Frischkäse,
confierten Tomaten,
Avocadocreme, Olivenöl und
Meersalzflöcken ^{7,A,C,G}
8,50

wahlweise mit:
gebeiztem Lachs ^{3,7,A,C,D,G}
9,50



VORSPEISEN

11:30 bis 23:00 Uhr



OKTOPUS UND SALSICCIA FRESCA
mit mariniertem Fenchelsalat,
Couscous und Bottarga ^{D.L.O.R}
9,00

BURRATA ✓
mit Feige, Mangochutney,
gereiftem Balsamico di Modena
und gestoßener Mandel ^{G.H.O}
9,00

RINDER-CARPACCIO
mit Miso-Dressing,
Buchenpilzen, Haselnuss und
Boolsblood-Salat ^{A.F.H.M.O}
10,50


TOMATEN-KUMQUATS-SALAT ✓
mit Feta, Süßkartoffel
und Walnuss ^{H.O}
8,00



SUPPEN


TOM-KHA-GAI
mit Champignons, Shiitake-
Pilzen, Zucchini, rotem Curry-Öl
und Hähnchen
7,50

TOMATEN-KOKOS-SUPPE ^{8,P} 
5,80

LINSENCREMESUPPE 
mit Limettenjoghurt,
Chia Samen und
Shiso Kresse ^{G,L}
5,80




SALATE


**FRISCHE BLATT- UND
WILDKRÄUTERSALATE** 
mit Cherrytomaten, Gurke, Karotte,
Mais und gerösteten Kernen
7,50

wahlweise mit:
gebratenen Hühnerbruststreifen
+ 4,50

gebratenem Lachsfilet ^{A,D}
+ 5,50

gebratenen
Rinderfiletstreifen
+ 5,50

gebratenem 
Sechuan-Tofu ^{F,vegan}
+ 4,50

Honig-gratiniertem
Ziegenkäse 
+ 4,50

Welches Dressing dürfen wir
Ihnen anbieten?

Essig-Öl 
oder
Honig-Senf ^{L,M} 

CAESAR SALAD
mit zarter, sous-vide
gegarter Maispoularde
dazu Kapernäpfel, Parmesan,
Anchovis und geröstetes
Kräuterbrot ^{2,4,8,A,C,D,G,L,M,O}
12,50



HAUPTGERICHTE

11:30 bis 23:00 Uhr



BOWLS & WOK

RAMEN NUDEL SUPPE MIT HÜHNERBRÜHE

Unsere Version der traditionellen japanischen Nudelsuppe mit Shimeji-Pilzen, Baby Pak Choi, weichgekochtem Bio-Ei, Sprossen, saurem Rettich und Frühlingslauch ^{A,C,D,F,L,N}.

wahlweise mit:
würzigem Sechuan-Tofu ^F
12,50

geschmorter Rinderbrust
13,50

Garnelen ^B
16,50

RICEBOWL

(LAUWARM SERVIERT)
mit Edamame Bohnen,
Gurke, Karotte, Gari Ingwer,
Ingwerdressing, crunchy Erdnuss
und Erdnussauce ^E

12,00

wahlweise mit:
würzigem Sechuan-Tofu ^F 
13,50

gebratenem Lachs ^{D,A}
14,00

gebratenem Lachs
und Garnelen ^{B,D,A}
18,50




KOREANISCHES BULGOGI

scharf angebratenes Susländer-Schwein aus Schleswig Holstein, mariniert mit Birne, Knoblauch und Chili mit hausgemachtem Kimchi, Gurke, Karotte, Sprossen, Sesam, Chili, Koriander und Reis ^{A,B,F,L,N}

14,50



Cashewkerne, Gemüse, Pak Choi, Röstzwiebeln, Koriander, Sesam, Erdnussauce und Jasminreis, ^{A,E,N,H}

wahlweise mit:
Sechuan-Tofu ^F 
oder Hühnchen
12,50

NASI KUNING

Indonesisches, duftendes Reisgericht mit Kokos und Kurkuma gekocht, dazu marinierte Rote Beete, Frühlingszwiebeln, geösteten Erdnüssen, Kecap Manis und Koriander ^{A,E}

12,50

KOREAN CURRY

mit Rinderhüfte, frischem Gemüse, Champignons, Kartoffeln, Sesam, Koriander, Chili und Reis ^{A,D,F,N}

14,50



VABALI BURGER

BURGER VOM BLACK ANGUS RIND

mit gratiniertem Raclettekäse, Tomate, Römersalat, BBQ-Mayonnaise, Gewürzgurke und Süßkartoffelpommes.

^{1,2,3,6,7,8,A,C,F,G,L,N,O}

14,50

VEGGIE BURGER

mit Quinoa-Patty im roten Burger-Bun mit Wasabi-Mayonnaise, Pflaume, Appenzeller Käse, Jalapeños, Blattsalat, Sprossen und Süßkartoffelpommes

^{2,4,5,7,A,C,G,L,M,N,O}

13,50



PASTA UND CO

CHICKEN TERIYAKI

mit gebratenen Soja-Mie-Nudeln,
Okra Schote, Paprika, Karotte,
Chinakohl und Erdnüssen^{A,E,F,L,O}

13,50

VABALI SANDWICH

Fladenbrot mit geräucherter
Putenbrust, Kräutersalat, Seegras,
Bio-Spiegelei, karamellisierter
Ananas, Ceaser Dressing dazu
Süßkartoffelpommes^{A,C,D,G,L,N,M,O}

10,00

FRISCHE GNOCCHI ^V

gefüllt mit Trüffeln und
Ziegenkäse, dazu Cherrytomaten,
Rucola und Schalotten^{A,C,L,O}

13,50

TAGLIATELLE

in Limettenrahm mit
Shrimps, Cocktailtomaten,
Frühlingszwiebeln &
Parmesan^{A,B,C,G,L,O}

15,50

DESSERT



SCHOKOLADEN LAVA CAKE

mit Maracuja-Beeren
und Vanilleeis^{A,C,G}

6,50

WECHSELNDES KUCHENANGEBOT

mit einer täglich frischen Auswahl
an köstlichen Mini-Törtchen
(auch vegan)

ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
 - B Krebstiere
 - C Eier
 - D Fisch
 - E Erdnüsse
 - F Sojabohnen
- G Milcherzeugnisse (Laktose)
 - H Schalenfrüchte
 - L Sellerie
 - M Senf
 - N Sesamsamen
- O Schwefeldioxid und Sulphite
 - P Lupinen
 - R Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

- 1 Geschmacksverstärker
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoffe oder Nitritpökelsalz
 - 4 Farbstoff
 - 5 Süßungsmittel
 - 6 Geliermittel
 - 7 Backtriebmittel
 - 8 Emulgatoren