vabali
spa • hamburg

Selamat Datang

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Frühstücks-Buffet
täglich bis 11.30 Uhr
pro Person
19,50

alle weiteren Speisen
täglich 12.00 – 22.30 Uhr

Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich gern an unser Servicepersonal.

English menu available upon request.

Alle angegebenen Preise sind in Euro.

vabali
spa • hamburg

VORSPEISEN

Guacamole
Tomaten Sugo I Kreuzkümmel Papadams I Sakura Kresse I Koriander [N,8]
7,00
(jede weitere Portion Papadams + 2,00)

Vabali Homemade Hummus
Crunchy Kichererbse I Sesam I Olivenöl I gebackenes Pinsabrot [A,N]
7,50
(jede weitere Portion Pinsabrot + 3,00)

Gedämpfte Dim Sum vom Huhn
Wakame I Teriyaki I Wasabi I Erdnuss [A,E,F,N]
7,50

Gebratene Garnelen
Wakame I Sriracha-Mayonnaise I Koriander [A,B,N]
9,50

Frühlingsrollen mit Huhn und Gemüse
Kimchi vabali Style I Frühlingslauch I Umami Dip [A,D,N]
7,50

SUPPEN

Tom-Kha-Suppe vegan
Zucchinirelish I gehobelte Champignons I Curry Jaipur I Koriander [N,6]
6,50

Tomaten-Kokos-Suppe [P,N] vegan
6,50

wahlweise mit:
grüner Curry Garnele [B]
+ 1,50

SALATE

Blatt- und Wildkräutersalat "Querbeet" vegan
Süßkartoffel I Brokkoli I bunte Tomate I Karotte I Radieschen I Granatapfel I Zucchini I geröstete Thainüsse [L,6]
12,50

Dressing:
Essig-Öl vegan
Limette-Apfel-Ingwer [M] vegan
Joghurt-Kardamom [G]

Caesar Salad
Anchovis I frittierte Kapern I Thai Croutons I gehobelter Parmesan I Kirschtomaten [A,C,D,G,L,M,O,2]
12,00

Verfeinern Sie Ihren Salat, wahlweise mit:

knuspriger Lemon-Chili-Pepper Hähnchenoberkeule (ohne Knochen)
+ 5,50

gebratenem Sezuan Tofu [F] vegan
+ 4,50

Honig-gratiniertem Ziegenkäse [G]
+ 5,50

fünf grünen Curry Garnelen [B]
+ 8,50

confiertem Togarashi Lachs [D,N]
+ 6,50

HAUPTGERICHTE

RAMEN & CURRY

Ramen-Nudel-Suppe mit Hühnerbrühe

Asiatische Hühnerbrühe I Red Buddha Ei I Enoki-Pilz I Röstzwiebel I Rettich I Frühlauch I Pak Choi I Chili [A,D,L,1]

12,50

Rotes Thai-Curry

vegan

Paprika I Pilze I Spitzkohl I Sellerie I Karotte I Edamame I Kokosmilch I Sesam I Koriander I Jasminreis [F,L,N]

13,50

Nasi Kuning

vegan

Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma I marinierte rote Bete I Frühlingszwiebeln I geröstete Erdnüsse I Kecap Manis I Koriander [A,E]

12,00

Mie-Nudeln

vegan

Zitronengras I Kokos-Sauce I Wok-Gemüse [A,F,L]

12,00

PASTA

Trüffel-Gnocchi
Cremiger Trüffelrahm I grüner Spargel I Parmesanspäne I Rucola I Kirschtomaten I Zitronenöl [A,G,L,O]
16,50

Verfeinern Sie Ihr Hauptgericht, wahlweise mit:

knuspriger Lemon-Chili-Pepper Hähnchenoberkeule (ohne Knochen)
+ 5,50

gebratenem Sezuan Tofu [F] vegan
+ 4,50

Honig-gratiniertem Ziegenkäse [G]
+ 5,50

fünf grünen Curry Garnelen [B]
+ 8,50

confiertem Togarashi Lachs [D,N]
+ 6,50

VABALI BURGER

wahlweise mit Süßkartoffelpommes oder aMAIZing Fries

Cheeseburger vom Angus Rind im Brioche-Bun
Jalapeño-Mayonnaise I frische Miso Röstzwiebeln I Cheddar I Tomate I Gewürzgurke I Grünzeug I Barbecue Sauce I Mayonnaise [A,C,G,F]
16,50

Jackfruit Burger im Krossie-Bun vegan
Mango-Chutney I Tomate I Sprossen I Grünzeug I Ingwer I vegane Mayonnaise [A,E,H,M,L]
15,50

Zusätzliches Burger-Patty (Angus Rind oder Jackfruit) je + 5,50

FLEISCH

Geschmorte Duroc Schweinebäckchen
Zweierlei Blumenkohl I grüner Spargel I Kirschtomaten I Zitronenrauke [F,L,N,3]
19,50

vabali
spa • hamburg

DESSERT

Zartschmelzender Schokoladenkuchen
Mangosalat I Goldene Milch Eiscreme [A,C,E,G]
7,00

Banana Balls
Sticky Rice I marinierte Thai Ananas [A,C,G]
7,50

Zartschmelzendes Eis
Ein wirklich gutes Eis ist mehr als einfach nur süß und kalt. Unser Eis ist frei von pflanzlichen Fetten und Aromen. Das cremige Sahneeis wird in Handarbeit in Schleswig-Holstein von der „Kleinen Eisfabrik" aus viel frischer Vollmilch und guter Sahne von glücklichen Tieren hergestellt. Das Sorbet wird aus richtigen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen, hergestellt.

Zu unseren Eisspezialitäten servieren wir immer erlesene Früchte und betten die großen Kugeln auf zartem Schokoladensand. [A,G]

Eiscreme
Bratapfel
Spekulatius
Goldene Milch
Mascarpone-Pflaume-Zimt
Weiße Schokolade mit Granatapfel
5,50

Sorbet
Mango
Blutorange
5,50

(jede weitere Kugel + 2,50)

wahlweise mit:
Sahne + 1,50

Kuchen
Täglich frischer Kuchen nach Tagespreis.

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