



## SELAMAT DATANG

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

### FRÜHSTÜCKS-BUFFET

täglich bis 12.00 Uhr  
pro Person  
28,50

### ALLE WEITEREN SPEISEN

täglich 12.00 – 22.00 Uhr



Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen  
oder Unverträglichkeiten haben, hilft Ihnen unser  
Team gerne weiter.

English menu available upon request.


Alle angegebenen Preise sind in Euro.




## VORSPEISEN




**EDAMAME MIT SESAMSALZ** <sup>F,N</sup>   
6,50

**VABALI HOMEMADE HUMMUS**   
Crunchy Kichererbse | Sesam | Olivenöl | gebackenes Pinsabrot <sup>A,N</sup>  
8,50  
(jede weitere Portion Pinsabrot + 3,00)

**GEDÄMPFTE GYOZA VOM SCHWEIN UND KIMCHI**  
Wakame | Teriyaki-Sauce | Wasabi-Erdnuss <sup>A,C,E,F,N,O,1</sup>  
8,50

**VEGETARISCHE DIM SUM**   
Sesam-Gurkensalat <sup>A,C,F,N,O,1</sup>  
8,50

**BURRATA**   
geröstetes Brot | Grilltomate | Rucola | Teriyaki-Balsamico <sup>A,G,F,N,1,4,7</sup>  
11,50

**BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER** <sup>A,G,7</sup>   
6,50



## SUPPEN

### TOM-KHA-SUPPE

Zucchini-relish | gehobelte Champignons | Curry Jaipur | Koriander <sup>6</sup>  
8,50

### INDISCHE LINSENSUPPE mit Kokosrahm

A,F,H,L,N,O,P,1,2,3,4

8,50

### TOMATEN-KOKOS-SUPPE <sup>P,N</sup>

8,50


wahlweise mit:  
grüner Curry Garnele <sup>B</sup>   
+ 2,50

Wir empfehlen dazu:

### BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER <sup>A,G,7</sup>

6,50

zusätzliche Dips:

Sour Cream   
+ 1,00

Mango-Chili-Dip   
+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise   
+ 1,50

Salsa   
+ 1,50



## SALATE

### BLATT- UND WILDKRÄUTERSALAT "QUERBEET"

Rote Beete | Brokkoli | Kirschtomaten | Karotte | Radieschen |  
Granatapfel | Zucchini | geröstete Thainüsse <sup>E,H,L,6</sup>  
14,50



Dressing:

Limette-Apfel-Ingwer <sup>M</sup>   
Mango-Chili Vinaigrette <sup>M</sup>   
Essig & Öl 

### CAESAR SALAD

Romanasalat | Anchovis | Kapern | Thai Croutons |  
gehobelter Parmesan | Kirschtomaten <sup>A,C,D,G,L,M,O,2,3</sup>  
14,50

Frische Toppings für Ihren Salat:


gebratener Sezuan Tofu <sup>F</sup>    
+ 4,50

Honig-gratinierter Ziegenkäse <sup>G</sup>   
+ 4,50

fünf grüne Curry Garnelen <sup>B</sup>   
+ 8,50

gebratener Togarashi Lachs <sup>D,N</sup>  
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen  
+ 8,50

Lemon-Chili-Pepper  
Hähnchenbruststreifen   
+ 6,50

Wir empfehlen dazu:

**BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER** <sup>A,G,7</sup>   
6,50



**valhali**

spa · hamburg

## FLAMMKUCHEN



### ELSÄSSER ORIGINAL

Crème fraîche | Speck | Lauch <sup>A,G</sup>

13,50

### MEDITERRAN

Tomatensugo | Grillgemüse | Pesto | Rucola <sup>A,H</sup>

14,50

### TOMATE MOZZARELLA

Crème fraîche | Tomate | Mozzarella | Basilikum |  
Pesto | Balsamico Crème <sup>A,G,H</sup>

14,50

### HUMMUS UND GRÜNER SPARGEL

Hummus | grüner Spargel | Kirschtomaten |  
glasierte Zwiebeln | Balsamico Crème <sup>A,3,4,F</sup>

14,50

### RÄUCHERLACHS

Crème fraîche | Räucherlachs | Spinat | Parmesan |  
Honig-Dill-Senfsauce | Pinienkerne <sup>A,D,G,H,M,1</sup>

15,50

### TRÜFFEL-SPINAT

Trüffel Crème fraîche | Spinat | Parmesan |  
Pilze der Saison <sup>A,G,L</sup>

15,50



## HAUPTGERICHTE



### RAMEN & PASTA

#### RAMEN-NUDEL-SUPPE MIT HÜHNERBRÜHE

Asiatische Hühnerbrühe | Red Buddha Ei | Shiitake Pilz |  
Röstzwiebel | Rettich | Frühllauch | Kimchi | Nori <sup>A,C,D,L,1</sup>




15,50

#### TRÜFFEL-GNOCCHI


Cremiger Trüffelrahm | grüner Spargel | Parmesanspäne |  
Rucola | Kirschtomaten | Zitronenöl <sup>A,G,L,O</sup>

16,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein Topping Ihrer Wahl:


gebratener Sezuan Tofu <sup>F</sup>     
+ 4,50

Honig-gratinierter Ziegenkäse <sup>G</sup>   
+ 4,50

fünf grüne Curry Garnelen <sup>B</sup>   
+ 8,50

gebratener Togarashi Lachs <sup>D,N</sup>  
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen  
+ 8,50

Lemon-Chili-Pepper  
Hähnchenbruststreifen   
+ 6,50



## CURRY & REIS

### ROTES THAI-CURRY

Paprika | Brokkoli | Spitzkohl | Karotte | Edamame |  
Kokosmilch | Sesam | Koriander | Jasminreis<sup>F,L,N</sup>

15,50

### GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

mit rotem Thai-Curry-Chicken | Avocado-Schmand |  
Frühllauch | Zwiebeln | Paprika | Tomaten<sup>G,L</sup>

17,50

### VEGETARISCHE GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

mit rotem Thai-Curry-Soja | Avocado-Schmand |  
Frühllauch | Zwiebeln | Paprika | Tomaten<sup>F,G,L</sup>

17,50

### NASI KUNING

Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma |  
marinierte rote Beete | Frühlingszwiebeln | geröstete  
Erdnüsse | Teriyaki-Sauce | Koriander<sup>A,E</sup>

14,50



### RICEBOWL

(lauwarm serviert)


Edamame Bohnen | Pak Choi | Gurke | Karotte | Gari Ingwer |  
Ingwerdressing | crunchy Erdnüsse | Erdnuss-Sauce<sup>A,E,F</sup>

15,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein Topping Ihrer Wahl:


gebratener Sezuan Tofu <sup>F</sup>    
+ 4,50

Honig-gratinierter Ziegenkäse <sup>G</sup>   
+ 4,50

fünf grüne Curry Garnelen <sup>B</sup>   
+ 8,50

gebratener Togarashi Lachs <sup>D,N</sup>  
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen  
+ 8,50

Lemon-Chili-Pepper  
Hähnchenbruststreifen   
+ 6,50



## NUDELN


### VABALI BRATNUDELN

Mie-Nudeln | Sojabohnensprossen | Karotte | Edamame | Brokkoli |  
Teriyaki-Sauce | Koriander <sup>A,C,F,L,N,1,4</sup>  
14,00


### PAD THAI

Reisnudeln | Sojabohnensprossen | Karotte | Spitzpaprika |  
Ei | Erdnüsse | Tamarinde | Frühlingszwiebeln <sup>C,D,E,F3,4,5</sup>  
15,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein Topping Ihrer Wahl:


gebratener Sezuan Tofu <sup>F</sup>   
+ 4,50

Honig-gratiniertes Ziegenkäse <sup>G</sup>   
+ 4,50

fünf grüne Curry Garnelen <sup>B</sup>   
+ 8,50

gebratener Togarashi Lachs <sup>D,N</sup>  
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen  
+ 8,50

Lemon-Chili-Pepper  
Hähnchenbruststreifen   
+ 6,50





## VABALI BURGER & SANDWICH

wahlweise mit Süßkartoffelpommes oder Twister Fries

### CHEESEBURGER VOM REGIONALEN ANGUS RIND IM BRIOCHE-BUN

BBQ-Mayonnaise | Zwiebeln | Cheddar | Tomate |

Gewürzgurke | Salat <sup>A,C,G,F</sup>

18,50

extra Angus Rind-Patty

+ 5,50

extra Bacon

+ 1,50

extra Cheddar-Käse

+ 1,50

### NEWMEAT BURGER IM KARTOFFEL-SESAM BUN


Mango-Chili-Mayonnaise | veganer Cheddar | Salat |

Gurke | Tomate <sup>A,E,F,H,M,N,L</sup>

18,50

extra NewMeat-Patty 

+ 5,50

extra veganer Cheddar-Käse 

+ 1,50

### VABALI SANDWICH

Pide | pulled Chicken | Karotten | Wildkräutersalat |  
gesäuertem Rot- und Spitzkohl | Chili-Mayonnaise <sup>A,C,E,F,G,L,N,O,P,2,3,4,5</sup>

15,50

Unsere Dips:

Ketchup 


+ 0,50

Mayonnaise 

+ 0,50

Sour Cream 

+ 1,00

Mango-Chili-Dip 

+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise 

+ 1,50

Salsa 

+1,50



## DESSERT



### ZARTSCHMELZENDER SCHOKOLADENKUCHEN <sup>✓</sup>

Zubereitungszeit 10 Minuten

Mangosalat | Wiener Mandel oder Lotus Karamell Eis <sup>A.C.G.O.7.8</sup>

9,50

### KUCHEN

Täglich frischer Kuchen nach Tagespreis.

wahlweise mit:

Sahne + 1,50

## 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