



SELAMAT DATANG

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

FRÜHSTÜCK

täglich von 09.00 bis 12.00 Uhr

ALLE WEITEREN SPEISEN

täglich von 12.00 bis 22.00 Uhr



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

English menu available upon request.

FRÜHSTÜCK

09.00 - 12.00 Uhr



BIO-RÜHREI ✓
mit getoastetem
Karotten-Roggenbrot,
Meersalzbutter und kleiner
Salatbeilage ^{7,A,C,G,M}
9,50

wahlweise mit:
knusprigem Bacon ^{2,3}
+ 2,50

Feta, Tomate ✓
und Schnittlauch ^{7,A,C,G,M}
+ 3,50

gebeiztem Lachs ^D
+ 4,50

EIER BENEDICT ✓
Brioche mit zwei pochierten
BIO-Eiern, Sauce Hollandaise
und Wildkräutern ^{2, 7, 8, A, C, G,}
14,50

wahlweise mit:
knusprigem Bacon ^{2,3}
+ 2,50

gebeiztem Lachs ^D
+ 4,50

FRÜHSTÜCKSCEREALIEN ✓
mit frischem Obst, karamellisierten
Cerealien und veganem Joghurt
(Hafer- und Mandelbasis) ^{A,8}
9,50

**HAUSGEMACHTE
PANCAKES** ✓
mit Schokoladen-Malzsauce
und frischen Beeren ^{2,7,8,A,C,H,G}
13,50

**AVOCADO-
ROGGENBROT** ✓
mit Bio-Spiegelei, körnigem
Frischkäse, schwarzen confierten
Tomaten, Avocado, Sprossen,
Olivenöl und Meersalzflocken ^{7,A,C,G}
14,50

wahlweise mit:
gebeiztem Lachs ^D
+ 4,50

**VEGANES
AVOCADO-ROGGENBROT** ✓
mit Hummus, schwarzen
confierten Tomaten,
Avocado, Sprossen, Olivenöl
und Meersalzflocken ^{7,A,N}
14,50

SHAKSHUKA ✓
nordafrikanischer
Frühstücksklassiker mit zwei
pochierten Bio-Eiern, Tomate,
Paprika, Frühlingszwiebeln,
Koriander, Feta und Pita-Brot ^{A,C,G,M}
14,50

**FRISCHER
ORANGENSAFT**
0,4l - 6,90



VORSPEISEN

12.00 - 22.00 Uhr



DIM SUM

gedämpfte, mit Schwein gefüllte Teigtaschen, dazu Chili-Sesam-Öl, Kimchi, Frühlingszwiebeln und Koriander ^{A,B,C,F,N,O}

8,50

BURRATA

mit Mango-Zimt-Chutney, Schwarzbrotchip und Pistazien-Krokant-Staub ^{A,F,G,O,5}

10,50

BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER ^{A,G,N,2} 

6,50

GYOZA

gedämpfte, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, dazu Chili-Sesam-Öl, Wakame, Frühlingszwiebeln und Koriander ^{A,F, L, N, O,1}

8,50

MELONEN-AVOCADO-SALAT

mit Minze, Limette, Chili, Kichererbsen und Sezuan Tofu ^{F,L}

9,50



SUPPEN

TOMATEN-KOKOS-SUPPE ^{P,8} 

8,50

MULLIGATAWNY SUPPE ^{A,} 
indische Mango-Kokos-Suppe mit
veganem Joghurt

8,50



SALATE


FRISCHER BLATT- UND WILDKRÄUTERSALAT

mit Tomaten, Gurken, Radieschen,
Granatapfelkernen, Rote Bete
und karamellisierten Thai Nüssen ^E
14,50

CAESAR SALAD
Römersalat, dazu Kapernäpfel,
Parmesan, Anchovis
und geröstetes
Kräuterbrot ^{2,4,8,A,C,D,G,L,M,O}
14,50



Welches Dressing dürfen wir
Ihnen anbieten?

Essig-Öl ^O 


Honig-Senf ^{L,M} 

Mango-Chili ^{L,M,O}  


Verfeinern Sie Ihren Salat wahlweise mit:

würzigem Sezuan Tofu ^F  
+ 4,50

veganen Hühnerstreifen ^A 
+ 5,50

Honig-gratiniertem Ziegenkäse ^G 
+ 4,50

gebratenem Lachsfilet ^D
+ 5,50

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

gebratenen Rinderfiletstreifen
+ 8,50



FLAMMKUCHEN



ELSÄSSER ORIGINAL

mit Crème fraîche, Speck, Frühlingszwiebeln ^{A,G}

13,50

HUMMUS

mit veganer Crème fraîche, Kirschtomaten, grünem Spargel und
Balsamico-Reduktion ^{A, N, O, 2, 4,}

14,50

RÄUCHERLACHS

mit Crème fraîche, Räucherlachs, Spinat, Parmesan,
Honig-Dill-Senfsauce, Pinienkernen ^{A,D,G,M}

15,50

TRÜFFEL SPINAT

mit Trüffel Crème fraîche, Spinat, gesäuerten Pilzen, Trüffelöl ^{A,C,G,L,O}

15,50



HAUPTGERICHTE

12.00 - 22.00 Uhr



BOWLS & WOK

Wok 

mit frischem Gemüse, Pak Choi,
Cashewkernen, Kokosmilch,
Röstzwiebeln, Koriander, Sesam,
Erdnussauce und Jasminreis ^{A,E,N,H,F}

15.50

RICEBOWL
(LAUWARM SERVIERT) 

mit Edamame Bohnen, Pak Choi,
Gurke, Karotte, Gari Ingwer,
Ingwerdressing, crunchy Erdnüssen
und Erdnussauce ^{E,A,F}



15.50


**RAMEN-NUDELSUPPE MIT
HÜHNERBRÜHE** 


Unsere Version der traditionellen
japanischen Nudelsuppe mit
Shimeji-Pilzen, Kimchi, pochiertem
Bio-Ei, Sprossen, eingelegtem
Rettich, Frühlingslauch
und Koriander ^{A,B,C,D,F,L,N,O}

15.50


Verfeinern Sie Ihre Hauptspeise wahlweise mit:

würzigem Sezuan Tofu ^F  
+ 4.50

veganen Hühnerstreifen ^A 
+ 5.50

Honig-gratiniertem Ziegenkäse ^G 
+ 4.50

gebratenem Lachsfilet^D
+ 5.50

knuspriger Lemon-Chili-Pepper
Hähnchenoberkeule (ohne Knochen) 
+ 5.50

gebratenen Rinderfiletstreifen
+ 8.50



PASTA & REIS

FRISCHE ORECCHIETTE

in einer frischen Zitronensauce,
mit gezupftem Lachs, Baby-Leaf-
Spinat, Kirschtomaten, grünen
Erbsen und Parmesan ^{A, G, D, L}

15.50

TRÜFFEL-GNOCCHI

in einem cremigen Trüffelrahm, mit
grünem Spargel, Parmesanspänen,
Rucola, Kirschtomaten ^{A, C, G, L, O}

16.50

ROTES CURRY

mit frischem Gemüse, Pak Choi
und Koriander, dazu Jasminreis

^{A, L, M, 1}

14.50

BULGOGI

(LAUWARM SERVIERT)

gebratenes Susländer-
Schweinefleisch mariniert mit
Birne und Chili, dazu Reis, Karotte,
Gurke, Kimchi, Mungosprossen,
Sesam und Koriander ^{A, D, F, L, N, O}

17.50




NASI KUNING


Indonesisches Duftreis-Gericht mit
Kokos und Kurkuma gekocht, dazu
frittierte Glasnudeln, marinierte
Rote Bete, Frühlingszwiebeln,
geröstete Erdnüsse und Koriander

^E

14.50


Verfeinern Sie Ihre Hauptspeise wahlweise mit:

würzigem Sezuan Tofu ^F   
+ 4,50

veganen Hühnerstreifen ^A 
+ 5,50

Honig-gratiniertem Ziegenkäse ^G 
+ 4,50

gebratenem Lachsfilet^D
+ 5,50

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

gebratenen Rinderfiletstreifen
+ 8,50



VABALI BURGER

wahlweise mit:
Twister-Pommes oder Süßkartoffel-Pommes

ANGUS CHEESEBURGER

mit Cheddar-Käse gratiniertem
Rindfleischpatty, Tomate,
Salat, Gewürzgurke,
BBQ-Mayonnaise

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

18,50

Bacon

+2,50

Jalapeños

+1,00

Röstzwiebeln ^A

+1,00

extra Cheddar-Käse ^G

+1,50

NEWMEAT-BURGER

NewMeat-Patty mit
veganem Cheddar-Käse,
Salat, Tomate, Jalapeños
und einer veganen
Chimichurri-Mayonnaise

A, F, M, N, O, 2, 7, 8

18,50

Röstzwiebeln ^A

+1,00

extra veganer Cheddar-Käse 

+1,50



SANDWICH

VABALI SANDWICH

Pita gefüllt mit pulled Turkey,
gesäuertem Rot- und Spitzkohl, Karotten,
Wildkräutern und Chipotle-Mayonnaise

A, C, E, F, G, L, N, O, P, 2, 3, 4, 5

15,50

wahlweise mit:
Twister-Pommes oder Süßkartoffel-Pommes



DESSERTS



STICKY RICE 
in Sesam frittierte Sticky Rice-
Bällchen mit einem Heidelbeer-
Maracuja-Kompott ^{A,O,5}
9,50

LAVA CAKE 
Schokoküchlein mit
geschmolzenem Kern, dazu
Maracuja-Waldbeeren-Ragout
und Vanilleeis ^{A,C,G,O,7,8}
9,50

WECHSELNDES KUCHENANGEBOT
mit einer täglich frischen Auswahl an köstlichen
Mini-Törtchen, Cupcakes, Kuchen und Torten
(auch vegan und glutenfrei)

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