



## SELAMAT DATANG

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

**FRÜHSTÜCK & OMELETTES**  
täglich von 9.00 – 12.00 Uhr

**ALLE WEITEREN SPEISEN**  
täglich 12.00 – 22.00 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.



# FRÜHSTÜCK

09.00 - 12.00 Uhr



## ENERGY STARTER

Joghurt (laktosefrei) mit frischen  
Blaubeeren und hausgemachtem  
Granola

A(WEIZEN),HAFER,E,F,H,K,M

7,80

## VABALI FRÜHSTÜCK

Landeier, Appenzeller, Schwarzwälder  
Schinken, Marmelade, Butter,  
1 Brötchen & Landbrot

A(WEIZEN),C,E,G,L,M,2,3,4,7,8

9,80

## FRÜHSTÜCK FÜR 2

2 Landeier, Appenzeller,  
Schwarzwälder Schinken,  
französische Salami, Frischkäse,  
Nutella, Marmelade, Butter, 2  
Brötchen, Landbrot, Croissant, Stuten,  
Räucherlachs, Pancakes, Mini Energy  
Starter

A(WEIZEN),C,D,E,G,H,I,J,K,M,1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11

19,60

wahlweise mit:

2 Gl. frischgepresster Orangensaft 0,3l

+9,80

2 Gl. Prosecco 0,1l

+6,70

## LANDBROT MIT AVOCADO

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

A(WEIZEN,ROGGEN),C,E,G,H,J,K,M,1,2,3,4,5,8,10,11

12,50

wahlweise mit:

Räucherlachs

+7,20

## VEGANES

## AVOCADO-MEHRKORNBROT

Hummus, schwarze Tomate, Avocado,  
Olivenöl und Meersalzflocken

A(WEIZEN,ROGGEN),E,H,J,K,M,1,2,3,4,5,8,10,11

14,50

## SHAKSHUKA

Nordafrikanischer Frühstücksklassiker  
mit Tomaten, Feta, Frühlauch,  
Paprika & gebackenem Ei in fruchtiger

Tomatensauce,  
dazu Sesambrot

A(WEIZEN),C,I,K,G,1,11

12,30

## FRISCHER ORANGENSAFT

0,3l - 5,90



## OMELETTES

09.00 - 12.00 Uhr



Zu allen Omelettes werden Brot & Butter serviert.

A(WEIZEN),C,E,G,M

mit Schnittlauch ✓

6,40

mit Bergkäse<sup>G</sup> ✓

8,50

mit Bergkäse & Schwarzwälder Schinken

G,L,3,4,8

9,20

mit Hirtenkäse, Tomate & Spinat <sup>G,3</sup> ✓

9,40

mit Avocado & Paprika ✓

9,80

mit Räucherlachs & Sahnemeerrettich

D,G,3,4,7,8,11

10,40



## SOUL FOOD

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



### LANDBROT MIT AVOCADO

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

A(WEIZEN,ROGGEN),C,E,G,H,J,K,M,1,2,3,4,5,8,10,11

12,50

wahlweise mit:  
Räucherlachs  
+7,20

### VITAMIN B SALAT

Birne, Hirtenkäse, Wildkräutersalat, Ringelbete, Rote Bete, Wildheidelbeerdressing, Radieschen & karamellierte Nüsse

E,G,H,J,K,M,2,3,4,5,7,8,10,11

17,20

### VEGANES

### AVOCADO-MEHRKORBROT

Hummus, schwarze Tomate, Avocado, Olivenöl und Meersalzflöcken

A(WEIZEN,ROGGEN),E,H,J,K,M,1,2,3,4,5,8,10,11

14,50

### WOK

mit frischem Gemüse, Pak Choi, Cashewkernen, Kokosmilch, Koriander, Sesam, Erdnussauce und Jasminreis

A(WEIZEN),E,F,H,I,K,L,M,1,2,4,7,10,11

15,50

Verfeinern Sie Ihr Gericht wahlweise mit:

gegrilltem Lachsfilet <sup>D</sup>

+6,80

gegrillten Rinderfiletstreifen

+7,80

3 gebratenen Gambas <sup>B</sup>


+8,50

marinierter Hühnerbrust

+7,20

gebackenem Tofu  A(WEIZEN),F,K

+6,80

gratiniertem Honig-Ziegenkäse   
auf Schwarzbrot <sup>A(WEIZEN),G,H,M</sup>

+6,20



## FLAMMKUCHEN



### ELSÄSSER ORIGINAL

Crème fraîche | Speck | Lauch <sup>A(WEIZEN),G, L,3,8</sup>

13,50

### TOMATE MOZZARELLA <sup>V</sup>

Crème fraîche | Tomate | Mozzarella | Pesto <sup>A(WEIZEN),G,H</sup>

14,50

### HUMMUS UND GRÜNER SPARGEL <sup>V</sup><sub>vegan</sub>

Hummus | grüner Spargel | Kirschtomaten |  
glasierte Zwiebeln | Balsamico Crème <sup>A(WEIZEN), enthält Sulfite,</sup>

14,50

### TRÜFFEL-SPINAT <sup>V</sup>

Trüffel crème fraîche | Spinat | Pilze der Saison | Parmesan

<sup>A(WEIZEN),G</sup>

15,50

### RÄUCHERLACHS

Crème fraîche | Räucherlachs | Spinat | Parmesan |  
Honig-Dill-Senfsauce | Pinienkerne <sup>A(WEIZEN),C,D,G,J</sup>

16,40



vabali

spa · düsseldorf

## VORSPEISEN UND SNACKS



### VABALI HOMEMADE HUMMUS MIT BROT UND OLIVENÖL

Kichererbsen, Knoblauch,  
orientalische Gewürze

A(WEIZEN),F,H,K,11,4E385,4E223

8,50

### GYOZA

3 gedämpfte Teigtaschen, gefüllt  
mit Tofu, Lauch & Kohl,  
auf Wakame, Teriyaki, Wasabi &  
Erdnuss

A(WEIZEN),F,K,J,I,M,2,4,10,11,(E330,E415)

8,50

### DIM SUM

3 gedämpfte Teigtaschen, gefüllt  
mit „Bulgogi“ Rindfleisch &  
Gemüse  
auf Kimchee & Teriyaki

A(WEIZEN),F,K,J,I,M,C,2,4,10,11

8,50

### VABALI SANDWICH

Pide gefüllt mit pulled Chicken,  
Tomate, gesäuertem Rot- und  
Spitzkohl & Chipotle Mayonnaise,  
dazu Süßkartoffelpommes

A(WEIZEN),C,E,F,G,I,K,L,M,1,2,3,4,5,6,7,8,11

15,50

### CARPACCIO

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl,  
Rucola, Tomaten, Grana Padano,  
Kapernäpfeln & Zitrone

A(WEIZEN),E,G,I,L,M,2,3,4,5,7,8,9,10,11

16,20

### EDAMAME MIT SESAMSALZ

F,K

6,50

### BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER

A(WEIZEN),E,F,G,K,M

6,50



## SUPPEN

### TOM-KHA-SUPPE

Zucchini-relish, gehobelte Champignons, Curry Jaipur, Koriander <sup>7,11,15</sup>  
8,50

### INDISCHE LINSENSUPPE

mit Kokosrahm

A(WEIZEN), F,H,I,K, L,M,1,2,3,4,5,7,10,11

8,50



## SALATE

### WILDKRÄUTERSALAT

Rote Beete, Karotte, Gurke, Datteltomaten, Apfel, Orange

E,F,H,J,K,M,5,11

13,50

Dressing:

Aloe Vera Dressing A(WEIZEN),J

Wildheidelbeerdressing A(WEIZEN)

Vinaigrette J,L

Verfeinern Sie Ihr Salat wahlweise mit:

gegrilltem Lachsfilet <sup>D</sup>

+6,80

gegrillten Rinderfiletstreifen

+7,80

3 gebratenen Gambas <sup>B</sup>


+8,50

marinierter Hühnerbrust

+7,20

gebackenem Tofu  A(WEIZEN),F,K

+6,80

gratiniertem Honig-Ziegenkäse   
auf Schwarzbrot A(WEIZEN),G,H,M

+6,20



## HAUPTGERICHTE



### GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

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

A(WEIZEN),D,F,G,H,I,K,L,M,1,2,3,4,5,7,8,10,11

18,40

### VEGANE GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

aus dem Ofen, mit rotem Thai-Curry-Soja, Avocado Nocke, Frühllauch, Zwiebeln, Paprika & Tomaten

A(WEIZEN),D,F,I,H,K,L,M,1,2,3,4,5,7,8,10,11

18,80

### NASI KUNING BOWL

Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma, marinierte rote Beete, Frühlingszwiebeln, geröstete Erdnüsse, Kecap Manis & Koriander

A,E,K,F, enthält Sulfite

14,80

### RAMEN SUPPE

mit asiatischer Hühnerbrühe, Ramennudeln, Kräuterseitlingen, Baby Pak Choi, Frühllauch, Ingwer, Red Buddha Ei, Rettich, Kimchi, Wakame

A(WEIZEN),C,D,I,F,J,L,10,14

17,80

### FISCHTRILOGIE

Dorade, Lachs & Zander  
Sprossengemüse, Kaiserschoten,  
Staudensellerie & Erdnussauce, dazu

Reis A(WEIZEN),D,E,F,H,I,J,K,M,1

23,40

### AGNOLOTTI

#### RICOTTA-TRÜFFELFÜLLUNG

mit cremiger Trüffelrahm, grüner Spargel, Parmesanspäne, Rucola, Kirschtomaten

A(WEIZEN),C,F,G,I,J,M,2,14,15, enthält Sulfite

24,50

Verfeinern Sie Ihr Hauptgericht wahlweise mit:

gegrilltem Lachsfilet <sup>D</sup>

+6,80

gegrillten Rinderfiletstreifen


+7,80

3 gebratenen Gambas <sup>B</sup>

+8,50

marinierter Hühnchenbrust

+7,20

gebackenem Tofu  A(WEIZEN),F,K

+6,80

gratiniertem Honig-Ziegenkäse 

auf Schwarzbrot A(WEIZEN),G,H,M

+6,20





## VABALI KLASSIKER

### SPICY CURRY

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

A(WEIZEN),F,H,I,K,M,2

14,70

### VABALI TERIYAKI

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

A(WEIZEN),E,F,H,I,K,M,1

15,80

### VABALI BURGER

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

A(WEIZEN),C,E,F,G,H,I,J,K,M,2,4,5,7,11

18,50

### BURGER VEGETARISCH

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

A(WEIZEN),C,E,F,G,H,I,J,K,M,1,2,4,5,7,11

18,50

### SALMON BURGER

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

A(WEIZEN,ROGGEN),C,D,E,F,H,I,J,K,M,2,4,5,7,11

18,80



## DESSERT



### PANCAKES/3ST. ✓

mit Ahornsirup, Vanille-Eis, Schlagsahne & Beeren

A(WEIZEN),C,G,H,K,M,1,2,5,7,8,11

6,90

### OFENFRISCHER SCHOKOLADENKUCHEN ✓

Zubereitungszeit 15 Minuten

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

A(WEIZEN),C,E,G,H,M,1,2,7

9,50

### CRÈME BRÛLÉE ✓

mit Beeren und Kardamom-Apfel <sup>c,g</sup>

8,50

### KUCHEN & BROWNIES ✓

(täglich neues Angebot)

A(WEIZEN),C,E,F,G

5,20

### Eis

Kokos<sup>g</sup>, Vanille<sup>e</sup>, ✓

Dunkle Schokolade<sup>f</sup>, Mango Sorbet <sup>vegan</sup>

3,20/Kugel

Wir stellen Ihnen gern Ihre Auswahl zusammen.

## ALLERGENE

- A Glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milcherzeugnisse (Laktose)
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfit
- M Lupinen
- N Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoff
- 3 Nitrat
- 4 Antioxidationsmittel
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 Süßungsmittel
- 8 Phosphat
- 9 gewachst
- 10 Geschmacksverstärker
- 11 Säuerungsmittel
- 12 chininhaltig
- 13 koffeinhaltig
- 14 Alkohol
- 15 Aroma