



## 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 <sup>7,A,C,G,M</sup>  
9,50

wahlweise mit:  
knusprigem Bacon <sup>2,3</sup>  
+ 2,50

Feta, Tomate ✓  
und Schnittlauch <sup>7,A,C,G,M</sup>  
+ 3,50

gebeiztem Lachs <sup>D</sup>  
+ 4,50

**EIER BENEDICT** ✓  
Brioche mit zwei pochierten  
BIO-Eiern, Sauce Hollandaise  
und Wildkräutern <sup>2, 7, 8, A, C, G,</sup>  
14,50

wahlweise mit:  
knusprigem Bacon <sup>2,3</sup>  
+ 2,50

gebeiztem Lachs <sup>D</sup>  
+ 4,50

**FRÜHSTÜCKSCEREALIEN** ✓  
mit frischem Obst, karamellisierten  
Cerealien und veganem Joghurt  
(Hafer- und Mandelbasis) <sup>A,8</sup>  
9,50

**WAFFELN** ✓  
mit Frischkäse-Frosting und  
frischen Beeren <sup>A,C,G</sup>  
13,50

**AVOCADO-  
ROGGENBROT** ✓  
mit BIO-Spiegelei, körnigem  
Frischkäse, schwarzen confierten  
Tomaten, Avocado, Sprossen,  
Olivenöl und Meersalzflocken <sup>7,A,C,G</sup>  
14,50

wahlweise mit:  
gebeiztem Lachs <sup>D</sup>  
+ 4,50

**VEGANES  
AVOCADO-ROGGENBROT** ✓  
mit hausgemachtem Hummus,  
schwarzen confierten Tomaten,  
Avocado, Sprossen, Olivenöl  
und Meersalzflocken <sup>7,A,N</sup>  
14,50

**SHAKSHUKA** ✓  
nordafrikanischer  
Frühstücksklassiker mit zwei  
pochierten BIO-Eiern, Tomate,  
Paprika, Frühlingszwiebeln,  
Koriander, Feta und Pita-Brot <sup>A,C,G,M</sup>  
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 <sup>A,B,C,F,N,O</sup>

8,50

### BURRATA

mit Tomaten-Marmelade und gefrorenen Tomatenspänen <sup>G,O,6</sup>

10,50

**BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER** <sup>A,G,N,2</sup> 

6,50

### GYOZA <sup>vegan</sup>

gedämpfte, mit Gemüse gefüllte Teigtaschen, dazu Chili-Sesam-Öl, Wakame, Frühlingszwiebeln und Koriander <sup>A,F,L,N,O,1</sup>

8,50

### MELONEN-FETA-SALAT

mit Minze, Limette, Chili, Kichererbsen und Sezuan Tofu <sup>F,G,L</sup>

9,50



## SUPPEN

**TOMATEN-KOKOS-SUPPE** <sup>P,8</sup> 

8,50

**ORIENTALISCHE LINSENSUPPE** <sup>A,L</sup> 

mit Kichererbsen und Papadam

8,50



## SALATE

### FRISCHER BLATT- UND WILDKRÄUTERSALAT

mit Tomaten, Gurken, Radieschen,  
Granatapfelkernen, Rote Bete  
und karamellisierten Thai Nüssen <sup>E</sup>

14,50

Welches Dressing dürfen wir  
Ihnen anbieten?

Essig-Öl <sup>O</sup> 

Honig-Senf <sup>L,M</sup> 

Mango-Chili <sup>L,M,O</sup>  

### CAESAR SALAD

Römersalat, dazu Kapernäpfel,  
Parmesan, Anchovis  
und geröstetes  
Kräuterbrot <sup>A,C,D,G,L,M,O,2,4,8</sup>

14,50

Verfeinern Sie Ihren Salat wahlweise mit:

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

veganen Hühnerstreifen <sup>A</sup>   
+ 5,50

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

Halloumi <sup>G</sup>   
+ 4,50

gebratenem Lachsfilet <sup>D</sup>  
+ 5,50

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

gebratenen Rinderfiletstreifen  
+ 8,50



## FLAMMKUCHEN



### ELSÄSSER ORIGINAL

mit Crème fraîche, Speck, Frühlingszwiebeln <sup>A,G</sup>  
13,50

### PLANTED HUHN

mit veganer Crème fraîche, grünem Spargel, Kirschtomaten und  
Balsamico-Reduktion <sup>A, N, O, 2, 4</sup>  
14,50

### RÄUCHERLACHS

mit Crème fraîche, Spinat, Parmesan,  
Honig-Dill-Senfsauce, Pinienkernen <sup>A,D,G,M</sup>  
15,50

### TRÜFFEL SPINAT

mit Trüffel Crème fraîche, Spinat, gesäuerten Pilzen, Trüffelöl <sup>A,C,G,L,O</sup>  
15,50



## HAUPTGERICHTE

12.00 - 22.00 Uhr



### BOWLS & WOK

**WOK** 

mit frischem Gemüse, Pak Choi,  
Cashewkernen, Kokosmilch,  
Röstzwiebeln, Koriander, Sesam,  
Erdnussauce und Jasminreis <sup>A,E,F,H,N</sup>

15,50

**RICEBOWL**  
(LAUWARM SERVIERT) 

mit Edamame Bohnen, Pak Choi, Gurke,  
Karotte, Gari Ingwer, Ingwerdressing,  
crunchy Erdnüssen und Erdnussauce <sup>A,E,F</sup>

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 <sup>A,B,C,D,F,L,N,O</sup>

15,50

Verfeinern Sie Ihre Hauptspeise wahlweise mit:

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

veganen Hühnerstreifen <sup>A</sup>   
+ 5,50

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

Halloumi <sup>G</sup>   
+ 4,50

gebratenem Lachsfilet <sup>D</sup>  
+ 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 <sup>A,D,G,L</sup>

15,50

### TRÜFFEL-GNOCCHI

gefüllt mit Ziegenkäse in einem  
cremigen Trüffelrahm, mit grünem  
Spargel, Parmesanspänen, Rucola,  
Kirschtomaten <sup>A,C,G,L,O</sup>

16,50

### PANANG CURRY <sup>vegan</sup>

mit frischem Gemüse, Pak Choi,  
Kartoffel und Koriander, dazu  
Jasminreis

14,50

### BULGOGI

(LAUWARM SERVIERT)

gebratenes Susländer-  
Schweinefleisch mariniert mit Birne  
und Chili, dazu Reis, Karotte, Gurke,  
Kimchi, Mungosprossen, Sesam  
und Koriander <sup>A,D,F,L,N,O</sup>

17,50

### NASI KUNING <sup>vegan</sup>

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

14,50

Verfeinern Sie Ihre Hauptspeise wahlweise mit:

würzigem Sezuan Tofu <sup>F</sup> <sup>vegan</sup>    
+ 4,50

veganen Hühnerstreifen <sup>A</sup> <sup>vegan</sup>   
+ 5,50

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

Halloumi <sup>G</sup>   
+ 4,50

gebratenem Lachsfilet <sup>D</sup>  
+ 5,50

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

gebratenen Rinderfiletstreifen  
+ 8,50



## VABALI BURGER

wahlweise mit:

Twister-Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Beilagensalat

### 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 <sup>A</sup>

+1,00

extra Cheddar-Käse <sup>G</sup>

+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 <sup>A</sup>

+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 <sup>A,C,E,F,G,L,N,O,P,2,3,4,5</sup>

15,50

wahlweise mit:

Twister-Pommes, Süßkartoffel-Pommes oder Beilagensalat



## DESSERTS



**STICKY RICE**   
in Sesam frittierte Sticky Rice-  
Bällchen mit einem Heidelbeer-  
Maracuja-Kompott <sup>A,O,5</sup>  
9,50

**LAVA CAKE**   
Schokoküchlein mit  
geschmolzenem Kern, dazu  
Maracuja-Waldbeeren-Ragout  
und Vanilleeis <sup>A,C,G,O,7,8</sup>  
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