



SELAMAT DATANG

Herzlich Willkommen in
unserem Restaurant



FRÜHSTÜCK

täglich von 09.00 - 12.00 Uhr

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.





FRÜHSTÜCK

09.00 - 12.00 Uhr

BIO-RÜHREI ✓

getoastetes Karotten-Roggenbrot |
Meersalzbutter | kleine
Salatbeilage ^{A,C,G,J,7}
9,50

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

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

gebeiztem Lachs ^D
+ 4,50

EIER BENEDICT ✓

Brioche | zwei pochierte BIO-Eier |
Sauce Hollandaise | Wildkräuter
^{A,C,E,G,10}
14,50

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

gebeiztem Lachs ^D
+ 4,50

FRÜHSTÜCKSCEREALIEN ✓ vegan

frisches Obst | karamellierte
Cerealien | veganer Joghurt
(Hafer- und Mandelbasis) ^{A,13}
9,50

AVOCADO-ROGGENBROT ✓

BIO-Spiegelei | körniger
Frischkäse | schwarze confierte
Tomate | Avocado | Sprossen |
Olivenöl | Meersalzflocken ^{A,C,G,K,L}
14,50

wahlweise mit:
gebeiztem Lachs ^D
+ 4,50

VEGANES

AVOCADO-ROGGENBROT ✓ vegan

hausgemachter Hummus |
schwarze confierte Tomate |
Avocado | Sprossen | Olivenöl
| Meersalzflocken ^{A,K,L}
14,50

SHAKSHUKA ✓

nordafrikanischer
Frühstücksklassiker | zwei
pochierte BIO-Eier | Tomate |
Paprika | Frühlingszwiebeln |
Koriander | Feta | Pita-Brot ^{A,C,G,J}
14,50

WAFFELN ✓

Frischkäse-Frosting | frische
Beeren ^{A,C,G}
13,50

FRISCHER ORANGensaft

0,3l - 5,50




VORSPEISEN & SUPPEN

12.00 - 22.00 Uhr

EDAMAME MIT MEERSALZ ^F 
6,50


VABALI HOMEMADE HUMMUS 
crunchy Kichererbse |
Sprossen | Sesam |
Olivenöl | gebackenes Pita ^{A,K}
8,50
(jede weitere Portion Pita + 1,50)


**GEDÄMPFTE GYOZA VOM SCHWEIN
UND KIMCHI**
Wakame | Teriyaki-Sauce |
Wasabi-Erdnuss ^{A,C,E,F,K,L,9}
8,50

VEGETARISCHE DIM SUM 
Wakame | Teriyaki-Sauce |
Wasabi-Erdnuss ^{A,C,F,K,L,9}
8,50

MELONE-TOFU-FETA-SALAT 
frittierte Kichererbsen |
Sprossen | Minz-Dressing
^{G,F,10}
11,50

SUPPEN


TOM-KHA-SUPPE 
Zucchinirelish | gehobelte
Champignons | Curry Jaipur |
Koriander ^{10,13}
8,50


TOMATEN-KOKOS-SUPPE 
mit Kokosschaum | Sesam ^{K,M,13}
8,50

Wir empfehlen dazu:

BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER ^{A,G,K,3,10} 
6,50

zusätzliche Dips:

Sour Cream ^{C,G,J,9,13} 
+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise ^{A,C,3,10,13} 
+ 1,50




SALATE

BLATT- UND WILDKRÄUTERSALAT "QUERBEET"

Rote Bete | Brokkoli | Kirschtomaten | Karotte | Alfalfa-Sprossen |
Granatapfel | Zucchini | geröstete Thai-Nüsse ^{E,F,H,6}
14,50

Dressing:

Honig-Senf ^J 

Mango-Chili Vinaigrette ^{L,J,I} 



Essig & Öl zum Selbstanrichten 


CAESAR SALAD

Romanasalat | Anchovis | Kapern | Thai-Croûtons |
gehobelter Parmesan | Kirschtomaten ^{A,C,D,G,I,J,L,13,13}
14,50

Frische Toppings
für Ihren Salat:



gebratener
Szechuan Tofu ^F  
+ 4,50

Honig-gratinierter
Ziegenkäse ^G 
+ 4,50

gebratener Lachs ^D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
^{A,F,I,J,D,2,3,10}
+ 6,50

Wir empfehlen dazu:

BROTKORB MIT TRÜFFELBUTTER ^{A,G,K,3,10} 

6,50



SNACKS

LANDBROT MIT AVOCADO

Avocado | körniger Frischkäse | confierte Cherrytomaten |
Sprossen | Meersalz & Olivenöl ^{A,H,M,G,L}

13,00

wahlweise mit:

Spiegelei ^C

+1,50

gebeiztem Lachs ^D

+5,50

VABALI SANDWICH

wahlweise mit Beilagensalat, Süßkartoffelpommes ^{7,10,13}
oder Steakhouse Pommes ^{A,7,10,13}

Pide | pulled Chicken | gesäuerter Rot- und Spitzkohl |
Möhre | Chipotle-Mayonnaise ^{A,C,E,F,G,I,K,L,M,1,2,3,6}


15,50


zusätzliche Dips:



Ketchup ^I 
vegan

Mayonnaise ^{C,3,13} 

Sour Cream ^{C,G,J,9,13} 
+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise ^{A,C,3,10,13} 
+ 1,50



FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ORIGINAL

Crème fraîche | Speck | Lauch ^{A,G}
13,50

HUMMUS UND GRÜNER SPARGEL ^V vegan

Hummus | grüner Spargel | Kirschtomaten |
glasierte Zwiebeln | Balsamico-Crème ^{A,K,L,1,3}
14,50

TOMATE MOZZARELLA ^V

Crème fraîche | Tomate | Mozzarella | Basilikum |
Pesto | Balsamico-Crème ^{A,G,H,L,1,3}
14,50

LACHS

Crème fraîche | gebeizter Lachs | Spinat | Parmesan |
Honig-Dill-Senfsauce | Pinienkerne ^{A,C,D,G,J,10}
15,50

TRÜFFEL-SPINAT

Trüffel Crème fraîche | Spinat | Parmesan |
Pilze der Saison ^{A,G,H,3,10}
15,50



HAUPTGERICHTE

RAMEN-NUDEL-SUPPE MIT HÜHNERBRÜHE

asiatische Hühnerbrühe | Ei | Shiitake | Lauchzwiebeln |
gelber Rettich | Kimchi | Mungobohnensprossen ^{A,B,C,D,F,I,K,L}

15,50

PAD THAI

Reisnudeln | Sojabohnensprossen | Karotte | Spitzpaprika |
Ei | Erdnüsse | Tamarinde | Frühlingszwiebeln ^{A,C,D,E,F,K,N,1,2,3,4,5,9,10}

15,50



TRÜFFEL-GNOCCHI


cremiger Trüffelrahm | Parmesanspäne | grüner Spargel |
Rucola | Kirschtomaten | Zitronenöl ^{A,C,G,I,L}

16,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein
Topping Ihrer Wahl:



gebratener
Szechuan Tofu ^F  
+ 4,50

Honig-gratinierter
Ziegenkäse ^G 
+ 4,50

gebratener Lachs ^D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
^{A,F,I,J,D,2,3,10}
+ 6,50



WOK & CURRY

VABALI WOK

Paprika | Zwiebeln | Spitzkohl | Karotte | Spargel | Shiitake |
Kokosmilch | Sesam | Koriander | Jasminreis ^{F,K,10,13}

15,50

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL

mit rotem Thai-Curry-Chicken | Kräuter-Yuzu-Schmand |
Frühllauch | Zwiebeln | Paprika | Tomaten ^{A,B,F,G,H,I,K,L,M,1,2,3,4,6,7,9,10}

17,50



VEGANE GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL


mit rotem Thai-Curry-Soja-Geschneltzeltes | Avocado-Nocke |
Frühllauch | Zwiebeln | Paprika | Tomaten ^{A,F,I,H,L,M,1,2,3,4,6,7,9,10}

17,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein
Topping Ihrer Wahl:



gebratener
Szechuan Tofu ^F  
+ 4,50

Honig-gratinierter
Ziegenkäse ^G 
+ 4,50

gebratener Lachs ^D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
^{A,F,I,J,D,2,3,10}
+ 6,50



REIS

NASI KUNING

Indonesisches Duftreis-Gericht mit Kokos und Kurkuma | frittierte Reismudeln | marinierte rote Bete | Frühlingszwiebeln | geröstete Erdnüsse | Koriander ^{E,L}

14,50

RICEBOWL

(lauwarm serviert)

Edamame Bohnen | Pak Choi | Gurke | Karotte | Gari Ingwer | Ingwerdressing | crunchy Erdnüsse | Erdnuss-Sauce ^{A,E,F,L,J}

15,50

KOREAN PORK BULGOGI



(lauwarm serviert)


gebratenes Susländer-Schweinefleisch mit Birne und Chili | Reis | Karotte | Gurke | Kimchi | Mungosprossen | Sesam | Koriander ^{A,D,F,I,K,L}

17,50

Wir empfehlen zu den Hauptgerichten ein
Topping Ihrer Wahl:



gebratener
Szechuan Tofu ^F  
+ 4,50

Honig-gratinierter
Ziegenkäse ^G 
+ 4,50

gebratener Lachs ^D
+ 6,50

gebratene Rinderfiletspitzen
+ 8,50

vabali Hähnchenbrust
^{A,F,I,J,D,2,3,10}
+ 6,50



VABALI BURGER

wahlweise mit Beilagensalat, Süßkartoffelpommes ^{7,10,13}
oder Steakhouse Pommes ^{A,7,10,13}

CHEESEBURGER VOM REGIONALEN ANGUS RIND IM BRIOCHE BUN

BBQ-Mayonnaise | eingelegte Zwiebeln | Cheddar | Tomate |
Gewürzgurke | Salat ^{A,C,G,J,K,3,13}

18,50

extra Angus Rind-Patty

+ 5,50

extra Bacon ^{2,3}

+ 1,50

extra Cheddar-Käse ^G

+ 1,50

JACKFRUIT BURGER IM BLACK BRIOCHE BUN

Mango-Mayonnaise | Salat |
Sprossen | Tomate ^{A,K,F,L,3,13}

18,50

extra Jackfruit-Patty ^{A,10} 


+ 5,50


Unsere Dips:



Ketchup ^I 

Mayonnaise ^{C,3,13} 

Sour Cream ^{C,G,J,9,13} 
+ 1,00

Trüffel-Mayonnaise ^{A,C,3,10,13} 
+ 1,50



DESSERT

OFENFRISCHER SCHOKOLADENKUCHEN

Zubereitungszeit 15 Minuten

mit schmelzendem Kern im Glas gebacken,
dazu frische Früchte & Vanille-Tonka-Eis ^{A,C,E,G,H,M,1,2,6}

9,50

KUCHEN

Täglich frischer Kuchen nach Tagespreis.

wahlweise mit:

Sahne ^G + 1,00

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 Sulfite
 - M Lupinen
 - N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

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