



SELAMAT DATANG

Herzlich Willkommen in
unserem Restaurant



FRÜHSTÜCK & OMELETTES

täglich von 09.00 - 12.00 Uhr

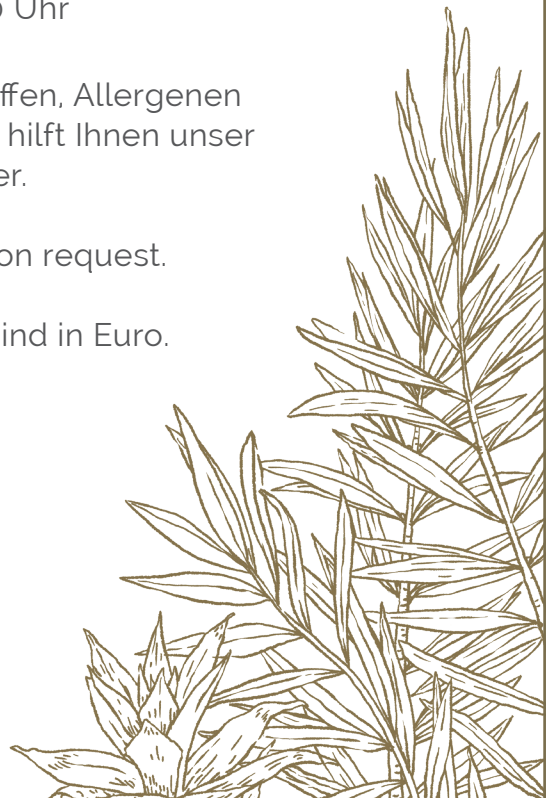
ALLE WEITEREN SPEISEN

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

ENERGY STARTER

Joghurt (laktosefrei) mit frischen
Blaubeeren und hausgemachtem
Granola

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

7,80

VABALI FRÜHSTÜCK

Landeier, Gouda, Emmentaler,
Schwarzwälder Schinken,
Marmelade, Butter,
1 Brötchen & Landbrot

A(WEIZEN),C,E,G,L,M,2,3,6,7

10,80

FRÜHSTÜCK FÜR 2

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

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

22,60

wahlweise mit:

2 Gl. frischer Orangensaft 0,3l

+9,80

2 Gl. Prosecco 0,1l

+6,70

SHAKSHUKA

Nordafrikanischer
Frühstücksklassiker mit Tomaten,
Feta, Frühllauch,
Paprika & gebackenem Ei in
fruchtiger Tomatensauce,
dazu Sesambrot

A(WEIZEN),C,I,K,G,1,10

12,30

LANDBROT MIT AVOCADO

Avocado, Ziegenfrischkäse,
confierte Cherrytomaten,
Meersalz & Olivenöl

A(WEIZEN,ROGGEN),E,G,H,J,K,M,1,2,3,4,7,9,10

14,50

wahlweise mit:

Spiegelei ^C

+3,50

gebeiztem Lachs ^D

+5,50

VEGANES

AVOCADO-MEHRKORNBROT

Hummus, confierte
Cherrytomaten, Avocado, Olivenöl
und Meersalzflocken

A(WEIZEN,ROGGEN),E,H,J,K,M,1,2,3,4,7,9,10

14,50

FRISCHER ORANGENSAFT

0,3l - 5,50



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^G ✓
8,50

mit Bergkäse & Schwarzwälder Schinken
G,L,3,7
9,20

mit Hirtenkäse, Tomate & Spinat ^G✓
9,40

mit Avocado & Paprika ✓
9,80

mit gebeiztem Lachs & Sahnemeerrettich
D,G,3,6,7,10
10,40



VORSPEISEN & SUPPEN

12.00 - 22.00 Uhr


EDAMAME MIT MEERSALZ ^F 
6,50

VABALI HOMEMADE HUMMUS 
crunchy Kichererbsen | Sesam
| Olivenöl | kleine gebackene
Brötchen ^{A,K}
8,50

(jede weitere Portion kleine
gebackene Brötchen + 3,00)

**GEDÄMPFTE GYOZA VOM RIND 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-FETA-SALAT 
frittierte Kichererbsen |
Sprossen | Minz-Dressing ^{G,F,10}
11,50

SUPPEN


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

TOMATEN-KOKOS-SUPPE ¹³ 
mit Kokosschaum | Sesam
8,50

Wir empfehlen dazu:

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

zusätzliche Dips:

Sour Cream ^{G,2,3,6,13} 
+ 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 Thainüsse ^{E,F,H,6}

14,50

Dressing:

Honig Senf ^J 

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

Apfel-Limette ^{J,2,3,6,10,13} 

Essig & Öl zum Selbstanrichten 



CAESAR SALAD


Romanasalat | Anchovis | Kapern | Thai Croûtons |
gehobelter Parmesan | Kirschtomaten ^{A,C,D,G,O,P,L,1,3,13}

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 | Ziegenfrischkäse | confierte Cherrytomaten |
Meersalz & Olivenöl ^{A,H,M,G}

14,50

wahlweise mit:

Spiegelei ^C

+3,50

gebeiztem Lachs ^D

+5,50

VEGANES

AVOCADO-MEHRKORNBROT

Hummus | confierte Cherrytomaten | Avocado |
Olivenöl | Meersalzflocken ^{A(WEIZEN,ROGGEN),E,H,J,K,M,1,2,3,4,7,9,10}

14,50

VABALI SANDWICH

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

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


15,50


zusätzliche Dips:



Ketchup | 

Mayonnaise ^{C,3,13} 

Sour Cream ^{G,2,3,6,13} 
+ 1,00

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



FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER ORIGINAL

Crème fraîche | Speck | Lauch ^{A,G,L,4,7}
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,M,3,10}
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,N,1,2,3,4,5,9,10}

15,50



TRÜFFEL-GNOCCHI


cremiger Trüffelrahm | Parmesanspäne | Rucola | Kirschtomaten |
grüner Spargel | 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 | Zwiebel | 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 | 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 |
marinierte rote Beete | 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,B,E,F,H,I,K,L,M,1,2,3,4,6,7,9,10}

15,50

KOREAN PORK BULGOGI



(lauwarm serviert)


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



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,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 | 

Mayonnaise ^{C,3,13} 

Sour Cream ^{G,2,3,6,13} 
+ 1,00

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



DESSERT

OFENFRISCHER SCHOKOLADENKUCHEN ^V

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 UND BROWNIES

Täglich frischer Kuchen.

5,80

wahlweise mit:

Sahne ^G + 1,50

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