



SELAMAT DATANG

Herzlich Willkommen in
unserem Restaurant



FRÜHSTÜCKS-BUFFET

täglich bis 12.00 Uhr
pro Person
28,50€

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.






VORSPEISEN

EDAMAME MIT MEERSALZ ^F 
6,50

VABALI HOMEMADE HUMMUS 
crunchy Kichererbse | Sesam | Olivenöl | gebackenes Pinsabrot ^{A,K}
8,50
(jede weitere Portion Pinsabrot + 3,00)


GEDÄMPFTE GYOZA VOM HUHN 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

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



SUPPEN

TOM-KHA-SUPPE

Zucchini-Relish | gehobelte Champignons | Curry Jaipur | Koriander ^{10,13}
8,50

TOMATEN-KOKOS-SUPPE ^{N. 13}

mit Kokosschaum | Sesam
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 Thainüsse ^{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,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

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 ^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,N,1,2,3,4,5,9,10}

15,50



TRÜFFEL-GNOCCHI


cremiger Trüffelrahm | Parmesanspäne | 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 | 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,F,G,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 Twister Fries ^{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 ^{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 + 1,50

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