



SELAMAT DATANG

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

FRÜHSTÜCK

täglich von 09.00 bis 13.00 Uhr

ALLE WEITEREN SPEISEN

täglich von 11.30 bis 22.00 Uhr



Sollten Sie Fragen zu Inhaltsstoffen, Allergenen
oder Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich gern
an unser Servicepersonal.

English menu available upon request.

FRÜHSTÜCK

09.00 - 13.00 Uhr



AVOCADO- ROGGENBROT ✓

mit Bio-Spiegelei, Frischkäse,
confierten Tomaten,
Avocado, Sprossen, Olivenöl
und Meersalzflocken ^{7,A,C,G}

9,50

wahlweise mit:
gebeiztem Lachs ^{3,7,A,C,D,G}
+ 3,00

BIO-RÜHREI

mit getoastetem Karotten-
Roggenbrot und Meersalzbutter

naturbelassen ^{7,A,C,G,M} ✓
5,50

wahlweise mit:
knusprigem Bacon ^{2,3,7,A,C,G,M}
+ 1,00

Hirtenkäse, Tomate ✓
und Schnittlauch ^{7,A,C,G,M}
+ 2,50

gebeiztem Lachs ^{2,7,A,C,D,G,M}
+ 3,00

JOGHURT GRIECHISCHE ART ✓

mit frischem Obst und
karamellisierten Cerealien ^{A,G}

7,00

HAUSGEMACHTE ✓ PANCAKES

mit Schokoladen-Malzsauce
und frischen Beeren ^{2,7,8,A,C,H,G}

9,50

SHAKSHUKA ✓

Nordafrikanischer
Frühstücksklassiker
mit zwei pochierten
Bio-Eiern, Tomate, Paprika,
Frühlingszwiebeln,
Koriander, Hirtenkäse und
Pita-Brot ^{A,C,G,M}

10,50

FRISCHER ORANGENSAFT

0,3l - 3,90



VORSPEISEN

11.30 - 22.00 Uhr



DIM SUM

gedämpfte, mit Schwein gefüllte
Teigtaschen, dazu Sesam-Chili-Soße,
Frühlingszwiebeln und Koriander ^{A.C.F.N.O}

7,50

MELONEN AVOCADO SALAT

mit Minze, Limette, Chili,
Kichererbsen und Tofu ^{F.L}

8,50

BÜFFEL-MOZZARELLA

mit Chimichurri, Ochsenherztomate
und mariniertem Brotchip ^{A.G.O.5}

8,50



SUPPEN

TOMATEN-KOKOS-SUPPE ^{8,P}

6,50

TOM KHA

mit Champignons, Zucchini, rotem
Curry-Öl und Koriander

6,50



SALATE

FRISCHE BLATT- UND WILDKRÄUTERSALATE

mit Cherrytomaten, Gurke, Karotte,
Mais und gerösteten Kernen


10,50

wahlweise mit:

tranchierter, sous-vide gegarter,
marinierter Hähnchenbrust

+ 3,50

gebratenem

Tofu ^F 

+ 3,50

Honig-gratiniertem

Ziegenkäse ^G 

+ 3,50

gebratenem Lachsfilet ^{A, D}

+ 4,50

Welches Dressing dürfen wir
Ihnen anbieten?

Essig-Öl 

Honig-Senf ^{L, M} 

Mango-Chili ^{L, M, O} 

CAESAR SALAD

mit zarter, sous-vide
gegarter Maispoularde
dazu Kapernäpfel, Parmesan,
Anchovis und geröstetem
Kräuterbrot ^{2,4,8,A,C,D,G,L,M,O}

14,50



SANDWICH

VABALI SANDWICH

Sesam Pide, mit geräucherter
Putenbrust, Ei, Cheddar-Käse,
Wildkräutern, Caesar-Dressing dazu
Süßkartoffelpommes ^{A,C,D,G,L,N,M,O}

12,50



HAUPTGERICHTE

11.30 - 22.00 Uhr



BOWLS & WOK

RAMEN NUDEL SUPPE MIT HÜHNERBRÜHE

Unsere Version der traditionellen japanischen Nudelsuppe mit Shimeji-Pilzen, Baby Pak Choi, weichgekochtem Bio-Ei, Sprossen, saurem Rettich und Frühlingslauch ^{A,C,D,F,L,N}.

wahlweise mit:
würzigem Tofu ^F
14,50

geschmorter Rinderbrust
15,50

RICEBOWL

(LAUWARM SERVIERT) ^{vegan}
mit Edamame Bohnen, Baby Pak Choi, Gurke, Karotte, Gari Ingwer, Ingwerdressing, crunchy Erdnüssen und Erdnusssauce ^{E,A,F}

12,00

wahlweise mit:
würzigem Tofu ^F ^{vegan}
+ 3,50

gebratenem Lachs ^D
+ 4,50

Wok ^{vegan}

mit frischem Gemüse, Pak Choi, Cashewkerne, Röstzwiebeln, Koriander, Sesam, Erdnusssauce und Jasminreis

^{A,E,N,H,F}

12,00

wahlweise mit:
würzigem Tofu ^F ^{vegan}
+ 3,50

tranchierter, sous-vide gegarter,
marinierter Hähnchenbrust
+ 3,50



PASTA & CO

FRISCHE ORECCHIETTE

in einer Hummersauce, mit
gezupftem Lachs, Baby-Leaf-
Spinat, Cherrytomaten und
Parmesan ^{A,B,C,D,G,L,O}

15,00

FRISCHE GNOCCHI

gefüllt mit Trüffel und Ziegenkäse,
dazu Cherrytomaten, Rucola und
Schalotten ^{A,C,L,O}

15,00

GRÜNES CURRY

mit Karotte, Paprika, Radieschen,
Cherrytomaten, Pak Choi,
Mungobohnensprossen,
Kokosnussmilch, geröstetem
Sesam, Koriander
und Jasminreis ^{A,N}

12,00

wahlweise mit:
würzigem Tofu ^F 

+ 3,50

tranchierter, sous-vide gegarter,
marinierter Hähnchenbrust

+ 3,50

BULGOGI

(LAUWARM SERVIERT)

gebratenes Rindfleisch mariniert
mit Birne und Chili, dazu Reis,
Karotte, Gurke, Kim Chi und
Sesam ^{A,D,F,L,N,O}

16,00


NASI KUNING

Indonesisches Duftreis-Gericht
mit Kokos und Kurkuma gekocht,
dazu marinierte Rote Beete,
Frühlingszwiebeln, geröstete
Erdnüssen, Kecap Manis und
Koriander ^{A,E}

12,00

wahlweise mit:
Hirtenkäse ^G 

+ 2,50

Honig-gratiniertem Ziegenkäse ^G 

+ 3,50

tranchierter, sous-vide gegarter,
marinierter Hähnchenbrust

+ 3,50



VABALI BURGER

BLACK ANGUS BURGER

mit Cheddar-Käse gratiniertes
Rindfleischpatty, Tomate,
Salat, Gewürzgurke, BBQ-
Mayonnaise und
Süßkartoffelpommes

^{1,2,3,6,7,8,A,C,F,G,L,N,O}

15,50

VEGANER JACKFRUIT BURGER

mit Avocado, Chili, gesäuerter
Paprika, Sprossen, Salat und
veganer Mango-Mayonnaise
und Süßkartoffelpommes ^{A,N}

15,50



DESSERT



STICKY RICE

in Kokosmilch gekochter Reis mit
Mango-Granatapfel-Kompott °
7,00

LAVA CAKE

Schokoküchlein mit
geschmolzenem Kern, dazu
Maracuja-Waldbeeren-Ragout
und Vanilleeis ^{A.C.G.O.7}
7,00

WECHSELNDES KUCHENANGEBOT

mit einer täglich frischen Auswahl an köstlichen
Mini-Törtchen, Muffins, Kuchen und Torten
(auch vegan)

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