

BRUNCH

SPEISEN

9:30 bis 15:00 Uhr

FERN(K)ÖSTLICH

B1. DAMPFPERLE

Gedämpfte Dimsum Maultaschen mit Garnelen, Lauch & Shiitakefüllung. Vegane Option mit viet. Kohl, Pilzen & Sojahack. Serviert auf Soja-Sesam Spiegel & Kräuter Consomé.

{ 5,9 }

B2. DAMPFNUDEL SANDWICH

Dampf-Hefebrötchen gefüllt mit BBQ-Lavastein-Hähnchen oder Temphe (vegan), Urkarottenstreifen, viet. Coleslaw & karamellisierter Erdnuss-Soja Reduktion. V { 6,9 }

SUESSMAEULCHEN

B3. ENER-CHI BOWL

Vietal Vollkorn-Reis & Granola Müsli mit Matcha Joghurt, gemischten Nüssen, Mango-Püree, Mangostreifen, Gojibeeren & jungen Kokosstreifen.

{ 6,9 }

B4. VIETAMIN BOWL

Chia-Samen Pudding & Dinkel-Reis Krokant mit Soja Kokonuss-Joghurt, Banane, Acai- & Beerenpüree, Goji, Heidelbeeren, gemischten Nüssen & viet. Basilikum.

{ 6,9 }

HERZHAFT

B5. PERLE IM GARTEN

Pochiertes Bio-Ei mit Grill-Avokado, Tomaten-Koriander Salsa & Gemüsenudeln. Verfeinert mit Sesamöl, gemischten Nüssen & viet. Kräutersalat. Dazu Vollkorn-Gemüsebrotscheibe.

{ 6,9 }

B6. SONNENGRUSS

Vietnamesisches Bio-Eier Omelett mit Kurkuma, Reismehl, Garnelen oder Seitan (vegan), Mungobohnen, Sprossen & Kokosmilch. Gebettet auf Wurzel-Salat & frischem Kräuterbeet. Limetten-Vinaigrette als perfekte Abrundung

{ 7,9 }

B7. FRÜHER VOGEL

Geschmorte Hühnerbrust- oder Tofufilet in grüner Mungbohnen-Curry Crème. Dazu Paprika, Prinzessbohnen, Aubergine, Brokkoli & Kokosmilch. Serviert auf Zucchini-, Urkarotten Nudeln & buntem Gartensalat. Schwarzer Vollkorn-Reisbandnudeln & Kräuter als Beilage.

{ 9,9 }

B8. TONKIN FARM BOWL

Vietnamesischer „Pulled-Beef“ Gulasch in würzigem Zitronengras- & Anis-Sud. Geschmort mit Möhren, Paprika, Brokkoli, Shiitake Pilz & rotem Cashew. Serviert mit frischer Kräutersalatschale & Vollkorn-Gemüsebrot oder Reisbandnudel.

{ 12,9 }