

# SAISONMENÜ

## SUESSES UND SAURES

### STRAWBERRY LADY

Erdbeeren- Limonade mit frischen Erdbeeren, Calamansi Püree, Limetten & Minze  
{6,9}

### SUNSET TIME

Aperol, Vodka, Orangensaft, Ananas, Limetten.  
{9,9}

### SOJA BASE 11

Soja-Joghurt Kuchen auf Nussteig, Kokosmilch & Limetten. Dazu Mango Jelly.  
{7,9}

### S1. TUNA HURRA <sup>2 9 10</sup>

Thunfischsalat mit gegrillten Thunfischwürfeln auf Guacamole. Dazu Apfel & Gurken. Verfeinert mit Soja-Tamarinde Sauce.  
{8,9}

### V1. SUMMER TIME <sup>9 10</sup>

Gegrillte Tofuwürfel auf Gurcamole. Dazu Apfel & Gurken. Verfeinert mit Soja-Tamarinde Sauce.  
{7,9}

### S2. GOLDEN BIRD <sup>2 9 10 11</sup>

Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Pilze-Morcheln Füllung auf Kurkuma-Reisbandnudeln. Verfeinert mit Ingwer-Fisch-Limetten Dressing. Dazu Lauchzwiebeln, Pakchoy, Kaiserschoten & Champignon.  
{17,9}

### V2. VEGGIE BAE! <sup>9 10 11</sup>

Gegrilltes Tofufilet mit Pilze-Morcheln Füllung auf Kurkuma-Reisbandnudeln. Verfeinert mit Ingwer-Soja-Limetten Dressing. Dazu Lauchzwiebeln, Pakchoy, Kaiserschoten & Champignon.  
{17,9}

### S3. TANNING BEEF <sup>2 9 10 11</sup>

Wok-sautierte Rinderwürfel mit Cashew, Zwiebeln & Paprika. Verfeinert mit Pfeffersoße. Dazu Schwarzer Reis, Wildkräutersalat & Möhrennudeln.  
{18,90}

### V3. BIG BUDDHA <sup>9 10 11</sup>

Wok-sautierte Tofuwürfeln & Tempeh mit Cashew, Zwiebeln & Paprika. Verfeinert mit Pfeffersoße. Dazu Schwarzer Reis, Wildkräutersalat & Möhrennudeln.  
{17,9}

### S4. MEKONG RANCH <sup>2 9 10</sup>

Medium-gegrilltes Lachsfilet mit hausgemachtem Teriyaki Dressing. Serviert auf BBQ Spargel, Zucchini & Pakchoy. Dazu Vollkornreis & Wildkräutersalat.  
{22,90}

### V4. PAGODA PLATTE <sup>9 10</sup>

Gegrilltes Tofufilet mit hausgemachtem Teriyaki Dressing. Serviert auf BBQ Spargel, Zucchini & Pakchoy. Dazu Vollkornreis & Wildkräutersalat.  
{20,9}

 plantbased / vegan

GF glutenfrei

 hot / scharf