

MITTAGSKARTE

SPEISEN

MO - FR | 12:00 - 16:00 UHR

Zu den Mittagsgerichten servieren wir euch unser Garten Oasis: eine Suppe mit herzhafter Gemüsebrühe, Chinakohl, Shiitake, Möhren & Ingwerjulienne.

SUESSES UND SAURES

AUTUMN BOOSTER

Smoothie mit Boskop Apfel, Banane, Chai-Gewürz, Kokosmilch & Granatapfelsaft.
{ 5,9 }

CHAI SOUR

Bourbon Whiskey infusioniert mit Chaigewürz, Grand Marnier, Limetten Saft, Orangensaft & Eiweiss, Zimt als Topping
{ 8,9 }

PUMKIN UP

Vegan hausgemachter Kürbiskuchen verfeinert mit Apfelchutney & Zimt, Kokosmilch, Haselnuss, Cashewkerne, Datteln, Haferflocken & Cayenne Pfeffer.
{ 6,9 }

M1. WHITE CHICK ^{1 2 9 11}

Geschmorte Hühnerbrustfilet in Limetten-Kokoscrème mit Prinzessbohnen, Paprikastücken, Aubergine, Brokkoli, Mungobohnen. Dazu Vollkornreis mit Nüsse.
{ 11,9 }

V1. AUTUMN EINTOPF ^{1 9 11}

Goldener Tofu in Limetten-Kokoscrème mit Prinzessbohnen, Paprikastücken, Auberginen, Brokkoli, Mungobohnen. Dazu Vollkornreis mit Nüsse.
{ 11,9 }

M2. SAISON BOWL ^{2 11 12}

Wok-sautierte Rinderswürfel mit Pfeffer-Soja Marinade. Dazu Kürbis, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln. Serviert auf Reismudeln-Salat mit Gurken, Möhren & Erdnüsse.
{ 13,9 }

V2. BUNTER BOWL ^{9 11 12}

Wok-sautiertes Sojafilet mit Pfeffer-Soja Marinade. Dazu Kürbis, Paprika, Brokkoli, Zwiebeln. Serviert auf Reismudeln-Salat mit Gurken, Möhren & Erdnüsse.
{ 13,9 }

M3. OMEGA POT ^{2 3 10}

Gegrilltes Lachsfilet auf Schmortopf mit Shiitake, Paprika, Zuckerschoten, Prinzessbohnen, Pak-choi, Zwiebeln und Karotten. Geschmort in karamelisierter Fischsauce. Dazu schwarzer Reis.
{ 15,9 }

V3. WILD SESUMMER PLATTE ^{9 10 14}

Gegrillter Vegan-Fisch auf Schmortopf mit Shiitake, Paprika, Zuckerschoten, Prinzessbohnen, Pak-choi, Zwiebeln und Karotten. Geschmort in karamelisierter Fischsauce. Dazu schwarzer Reis.
{ 14,9 }

 plantbased / vegan

GF glutenfrei

 hot / scharf