

LUNCH MENU

12 bis 15 Uhr

M1. CHICK ON FIRE ^{GF 1 2 3 11}



Sous-Vide Hühnerfilet oder Soja-/Tempelfilet (vegan) auf pikanter roten Curry Crème mit Kokosmilch, Süßkartoffel, Peperoni, Hokkaido, Möhren & Gemüse-Julienne. Verfeinert mit Basilikumsalat. Dazu schwarzer Naturreis & Nüssen.

{ 13,9 }

M2. CRAZY PHO YOU ^{GF 2 3 4}



Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit 5 Gewürzmischung, herzhafter Hühnerbrühe, Koriander, wahlweise mit gegrillten Rosa-Roastbeef oder vegan Sojafilet.

{ 13,9 }

M3. HOT COWBOWL ^{GF 2 3 4}



Wok-sautierte Rinderwürfel oder Sojafilet (vegan) mit Ananas, Peperoni, Gemüsenudeln & Lauch. Verfeinert mit lieblicher Austern-Tomatensauce & pikanten Chilipaste. Vollkorn Reismix mit Gemüsenudeln & Kräutersalat als Beilage

{ 14,9 }

M4. FRÜHLINGSSCHALE ^{GF 2 3 4}



Knusprige Frühlingsrollen (Vegan-Option) auf gedämpften Vollkorn-Reisnudeln; Shisoblätter, Koriander, Gurkenstreifen, Edamame, Möhren & geröstete Nussmischung. Dazu Limetten-Fisch oder Soja Vinaigrette.

{ 12,9 }

M5. OMEGA BOWL ^{GF 2 3 4}



Gegrilltes Lachsfilet auf geschmorten Edamame, Prinzessinenbohnen, Brokkoli, Zucchini, & Pakchoi in karamellierter Ingwer-Fischsauce & Sesamöl. Dazu schwarzer Reis & Ingwer-Lauch Pesto.

{ 15,9 }

CHEESE PLEASE!

Hausgemachter Matcha-Käsekuchen mit Frischkäse auf Biskuitteig. Verfeinert mit Goji Beeren.

{ 6,9 }