

MAIN

1. ZEN BOWL <small>Glu, Ss, K</small> Im Wok geschwenkter Tofu mit Saisongemüse in einer hausgemachten Premium Sojasauce. Dazu Edamame & Süßkartoffel, serviert mit Reis	13,90 €
2. BUN NEM LUI <small>Glu</small> Feine Reismudeln mit gebackener veganer Garnelenrolle. Dazu frische Mango, knackiger Salat, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer-Dressing	13,90 €
3. REGENERATION BOWL <small>Glu, K</small> Dicke Udon Nudeln gedämpft mit Tofu, Sojabohnen und Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, seidiger Tofu ummantelt von Crispy Rice Flakes mit einer herzhaften Soja-sauce und geröstetem Sesam	13,90 €
4. SOUP WANTAN <small>Glu, L</small> Hausgemachte knusprige Wantans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung. Zubereitet in einer großen Schale mit Ramen Nudeln, frischem Gemüse, Sesamöl, Lauchzwiebeln und Koriander.	13,90 €
5. MISO RAMEN <small>Glu, L</small> Brühe auf Miso-Basis, Ramen Nudeln, Pak Choi, Mais, Tofu, Seitan und Frühlingszwiebel	13,90 €
6. CARY TOM <small>Glu</small> Rotes Curry, Kokosmilch, vegane Schrimps, Zitronengras und Saisongemüse. Serviert mit Reis	13,90 €
7. UDON VILAI Japanische Udonnudel mit Austernpilze, Kräuterseitlinge, Champignons, Brokkoli, Pak Choi, Cashew in einer cremigen Soße	13,90 €

DESSERT

28. MOCHI EIS	5,50
29. CHUOI HAP <small>Erd</small> Gedämpfte Banane eingewickelt in Klebreis, überzogen von einer Kokoscreme und gerösteten Erdnüssen	€ 5,50
30. KEM TRUNG Hausgemachte Panna Cotta aus cremiger Kokosmilch	6,50 €