

# MAIN

<b>1. ZEN BOWL</b> <small>Glu, Ss, K</small> Im Wok geschwenkter Tofu mit Saisongemüse in einer hausgemachten Premium Sojasauce. Dazu Edamame & Süßkartoffel, serviert mit Reis	<b>13,90 €</b>
<b>2. BUN NEM LUI</b> <small>Glu</small> Feine Reismudeln mit gebackener veganer Garnelenrolle. Dazu frische Mango, knackiger Salat, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer-Dressing	<b>13,90 €</b>
<b>3. REGENERATION BOWL</b> <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	<b>13,90 €</b>
<b>4. SOUP WANTAN</b> <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.	<b>13,90 €</b>
<b>5. MISO RAMEN</b> <small>Glu, L</small> Brühe auf Miso-Basis, Ramen Nudeln, Pak Choi, Mais, Tofu, Seitan und Frühlingszwiebel	<b>13,90 €</b>
<b>6. CARY TOM</b> <small>Glu</small> Rotes Curry, Kokosmilch, vegane Schrimps, Zitronengras und Saisongemüse. Serviert mit Reis	<b>13,90 €</b>
<b>7. UDON VILAI</b> Japanische Udonnudel mit Austernpilze, Kräuterseitlinge, Champignons, Brokkoli, Pak Choi, Cashew in einer cremigen Soße	<b>13,90 €</b>

# DESSERT

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