



Menü 1 - vegetarisch

9/ AUTUMN LEAVES

Kombu-Algensalat mit roten Zwiebeln und Peperoni, serviert auf einem Chinakohlblatt mit Nori-Mayonnaise und einem Dressing aus Sojasauce, Limette, Sesamöl, etwas Chili und Lauch (leicht scharf)

7/ GOLDEN TEMPLE

Eingelegter Rettich in gebackenem Tofumantel, bedeckt mit geschmolzenem Käse, garniert mit Minze und einer Sauce aus Miso, Soja und einem Hauch Chili

22/ HULK BURGER

Hausgemachtes Bao-Brötchen in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Tofu in Erdnussmarinade, getrockneten & frischen Tomaten, Blattspinat, gerösteten Maiskörnern, Kräutern, dazu die hausgemachte Avocado-Teriyaki Sauce sowie Knoblauch-Mayonnaise & Edamame

31/ MATCHA MOUSSE

Mousse aus weißer Schokolade und Matcha-Grünteepulver

Menü 2 - vegan

6/ DEEP WELL

Miso-Tofu-Gemüse-Suppe

8/ SWEET BABE

Süßkartoffel in einem Kurkuma-Tempuramantel mit Knoblauch-Mayonnaise und Dill-Pilz-Sauce mit Noristreifen

17/ RYU CURRY

Hausgemachte Dinkelnudeln mit Tofu, Kräuterseitlingen, Knoblauchstängel, frittiertem Taro und einer Miso-Curry Sauce auf Rote-Betebasis, verfeinert mit Kräutern und Edamame (scharf)

32/ FIREWORK

Süßes Klebreisbällchen mit Mungbohnen, Kokoscreme, Karamellsoße und Sesam