



## **Menü 1 - vegan**

### **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)*

### **6/ DEEP WELL**

*Miso-Tofu-Gemüse-Suppe*

### **22/ HULK BURGER**

*Geda mpftes Bao-Broötchen in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Tofu in Erdnussmarinade, frischen & eingelegten Tomaten, Blattspinat, gero steten Maiskörnern und Kräutern und Gemüse der Saison, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise; mit Edamame*

### **32/ FIREWORK**

*Süßes Klebreisbällchen mit Mungbohnen, Kokoscreme, Karamellsoße und Sesam*

## **Menü 2 - vegetarisch**

### **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*

### **8/ SWEET BABE**

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

### **15/ FOGGY DEW**

*Cremige, mild aromatische Sojamilch-Misobrühre mit hausgemachten Dinkelnudeln, einem Nori-Blatt, gegrillten marinierten Bambusstreifen, Spinat, Shiitake-Pilzen, Sojakeimlingen, verfeinert mit Lauch, Zitronengras und einem Schuss Kokosmilch*

### **31/ MATCHA MOUSSE**

*Mousse aus weißer Schokolade und Matcha-Grünteepulver*

## **Alternative Hauptspeise**

132/ RYONG BENTO

*Japanischer Rundkornreis serviert mit Räuchertofu, hausgemachtem Seitan, gegrillter Aubergine mit einer Knoblauch-Teriyaki-Sauce und Nori-Blättern, in Ingwer-Knoblauch-Limettensauce eingelegten Gurken, gekochter Süßkartoffel und diversen Gemüsen der Saison*