



Menü 1 - vegan

9/ AUTUMN LEAVES

Kombu-Algensalat mit roten Zwiebeln und Peperoni, serviert auf einem Chinakohlblatt mit hausgemachter 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 hausgemachtes Dinkel-Bao-Brötchen 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 hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise und Dill-Pilz-Sauce mit Noristreifen

17/ RYU CURRY

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

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