



## **Menü 1 - 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*

### **6/ DEEP WELL**

*Miso-Tofu-Gemüse-Suppe*

### **25/ RICH CHRISTMAS BURGER**

*Gedämpftes hausgemachtes Bao-Brötchen in knusprigem Kakao-Tempuramantel mit Tofu in Erdnussmarinade, weihnachtlicher Cumberlandsauce, frischem Salat, Apfel, Koriander, saurer Gurke, Käse und gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Mayonnaise & Edamame*

### **32/ FIREWORK**

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

## **Menü 2 - vegan & glutenfrei**

### **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)*

### **8/ SWEET BABE**

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

### **134/ PHO SOUP**

*Frische Reisbandnudeln in einer Brühe aus Ingwer, Zwiebeln, Knoblauch, Sternanis, Nelken, Zimt, Koriander, Sojasauce und Kardamom, dazu Frühlingzwiebeln, Shimejipilze, Karottenstreifen, frische Kräuter, Limette und Gemüse*

### **30/ VEGAN CRÈME CAMEL**

*aus Kokosmilch, Vanille & Pandan mit einer Miso-Karamell-Sauce*