



## ALKOHOLFREI

### DETOXWASSER | 0,3L

Ingwer & Zitrone  
Blaubeeren & Orange  
Gurke & Minze  
Brombeeren & Limette  
Grapefruit & Salbei

### ICE TEA | 0,4L

Basilikum & Zitrone  
Ingwer & Minze  
Apfel & Matcha  
Brombeeren & Minze  
Limetten & Minze

### SOFTDRINKS

Afri-Cola / Orangina | 0,2  
Karaffe Hauswasser Laut/Leise | 0,3L  
Karaffe Hauswasser Laut/Leise | 0,75L  
Verschiedene Säfte | 0,3L  
Goldberg | 0,2L  
Vitamalz | 0,33L

### HEISSE GETRÄNKE

Espresso  
Kaffee Crème  
Cappuccino  
Milchkaffee  
Frischer Tee

### WEIN | 0,2L

Chardonnay *WEISS*  
Sauvignon Blanc *WEISS*  
Primitivo *ROT*  
Rioja *ROT*

### BIER

Früh Kölsch | 0,2L  
Krombacher Pils / Alkoholfrei | 0,3L  
Krombacher Weizen / Alkoholfrei | 0,5L  
Tiger Bier | 0,33L

€

3,2

3,7

3,0

2,4

4,9

2,2

3,0

3,0

1,9

2,3

2,7

3,7

3,0

6,5

1,7

2,4

3,9

3,3

## COCKTAILS MIT | 0,4L €

### GEISHA

Gin • Yuzu • Maracuja • Lime • Holunder

8,5

### FRESH MATCHA

Gin • Lime • Matcha • Minze • Soda

### FETTHENNE

Gin • Ingwer • Orangenlikör • Zitrone • Lime • Maracuja

### EDELWEISS

Gin • Holunderblüte • Lime • Bitter Lemon • Minze

### VERGISSMEINNICHT

Gin • Salbei • Orangen-Essig • Brombeere • Tonic Water

### TOKIO MULE

Wodka • Ginger Beer • Lavendel

### DRAGON TWIST

Wodka • Orangenlikör • Granatapfel • Lime

### CAPTAIN FLOWER

Whiskey • Mango • Ingwer • Zitrone • Pink Grapefruit

### SUPERMAN'S NUTS

MOONSHINE Harte Nuss 20% • MOONSHINE High Proof 50% • Ananas • Zitrone

### FLOWER POWER

MOONSHINE Original 38% • Holunderblüte • Zitrone • Zucker • Ginger Beer

### ARSCHUCKE

MOONSHINE Bratapfel 20% • Ginger Beer • Angostura

## COCKTAILS OHNE | 0,4L

### TRÄNENDES HERZ

Erdbeere • Zitrone • Maracuja • Bitter Lemon

5,5

### FRESH THAI

Mandel • Zitrone • Lime • Orange • Maracuja

### ENZIAN

Hausgemachte Limonade • Spirulina • Blaubeeren

### GINGER

Ingwer • Lime • Zitrone • Apfel • Ginger Ale

### SOLERO

Maracuja • Orange • Lime • Karamell

### BASIL TWIST

Ginger Beer • Basilikum • Gurke

### ELDER

Cranberry • Lime • Sauerkirsche

### LAVENDER

Ginger Beer • Lavendel • Minze

### KUCKUKSBLUME

Himbeer-Essig • Lime • Melone • Sauerkirsche • Maracuja



## GEHT IMMER

### EDAMAME VEGAN

In Meerwasser gegart, serviert mit Zitrone.

### SÜSSKARTOFFELN VEGAN

In der Pfanne gebraten & mit Yuzu Aioli serviert.

### TA'AMINA

Knusprig gebackene Falafeln mit Sesamdip, serviert mit marinierten Karotten, Gurkenfrischkäse-Dip & gegrilltem Hausbrot.

### KARA AGE

Zarte Hähnchenkeule (ohne Knochen) in BBQ-Sauce geschwenkt. Außen knusprig, innen saftig. Serviert mit mariniertem Wildkräutersalat & Hausbrot.

## HUMMUS VEGAN

Frisch gemacht aus Kichererbsen, Sesam & Olivenöl, fein abgeschmeckt mit Knoblauch & Zitrone.

### HUMMUS PURE

Mit Olivenöl & Pinienkernen, dazu gegrilltes Hausbrot.

### ALOHA HUMMUS

Mit Avocado, Orangen & einem Hauch Chili. Dazu gegrilltes Hausbrot.

### FALAFEL HUMMUS

Hummus Pure mit gerösteten Falafeln & Sesamsauce, dazu gegrilltes Hausbrot.

### MIXED HUMMUS TRAY

Die perfekte Mischung aus Hummus Pure & Aloha Hummus. Serviert mit knusprig gebackenen Falafeln & Sesamsauce, dazu gegrilltes Hausbrot.

## SHARING PLATE

Mit Liebe zusammengestellte Platte für 2 Personen.

### GOOD GOOD

Eine bunte Platte aus Hummus, Edamame, Hülsenfrüchten, gebackenen Falafeln mit hausgemachter Sesamsauce & gegrilltem Hähnchenfilet. Dazu Karottenstreifen in Orangen-Kardamomsauce, Wakame-Gurkensalat & gegrilltes Hausbrot. (Geht auch VEGAN.)

## MISO RAMEN

Hühnersuppe 24 Stunden bei kleinem Feuer gekocht.

Eine große Schale Hühnerbrühe mit Miso verfeinert. Serviert mit Ramen Nudeln, Pak Choi, Shiitake Pilzen, Edamame, Lauchzwiebeln & gerösteten Kürbiskernen.

## DESSERT

### YUZU CHEESE CAKE

Mit Yuzu Sauce, hausgemachter Frischkäsecreme und frischen Beeren.

€

4,5

5,9

7,9

7,9

7,5

8,5

9,5

9,9

11,9

4,9

## POKE BOWLS

€

### MIT BABYSPINAT IN HAUSGEMACHTER SESAMSAUCE UND SUSHI REIS



### KUMO BOWL

Gerösteter Blumenkohl mit hausgemachtem Erdnuss-Dip, marinierte Hülsenfrüchte & in Orangen-Kardamom-Sauce geschwenkte Karottenstreifen. Serviert mit Hüttenkäse, Blütenhonig, Cashews & Cranberries.

### FALAFEL SESAM BOWL

Geröstete Falafeln mit hausgemachtem Gurkenfrischkäse-Dip & frischer Avocado. Dazu in Orangen-Kardamom-Sauce geschwenkte Karottenstreifen & in Kürbiskern dressing marinierte Edamame & Erbsen.

### FIG BOWL VEGAN

Frische Feigen mit Walnüssen & Cranberries. Dazu in Tempurateig knusprig gebratene Shiitake Pilze & fein gewürzte Linsen. Serviert mit hausgemachtem Hummus.

### GO GREEN BOWL VEGAN

Wilder Brokkoli mit hausgemachter Sesamsauce, marinierte Edamame & Hülsenfrüchte. Serviert mit frischen Avocadoscheiben & Ofenkohl.

## POKE BOWLS

### MIT WILDKRÄUTERN IN KÜRBISKERN-DRESSING & SUSHI REIS



### HEALTHY BOWL VEGAN

Frische Avocado mit Chiasamen, in Kürbiskern dressing marinierte Hülsenfrüchte & knackige Karottenstreifen. Serviert mit fein gewürzten Linsen, dazu Cashews & Cranberries.

### GARDENERS BOWL VEGAN

In Tempurateig gebackene Lotuswurzeln, serviert mit Shiitake Pilzen geschwenkt in Ingwer & Schalotten & gerösteten Körnern. Dazu marinierte Hülsenfrüchte & knackige Karottenstreifen in Orangen-Kardamom-Dressing.

### VEGA BOWL VEGAN

Knusprige Falafeln mit hausgemachter Sesamsauce & frischer Avocado. Dazu marinierte Hülsenfrüchte, in Orangen-Sauce geschwenkte Karottenstreifen & hausgemachter Hummus.

### DRAGON BOWL

Wakame-Gurken-Salat, gegrillte Garnelen mit süßer Chili Sauce, marinierte Hülsenfrüchte & in Orangensauce geschwenkte Karottenstreifen. Verfeinert mit Thaibasilikum und Limette.

### ALLE BOWLS AUF WUNSCH

Mit zartem Hähnchenbrustfilet, Kara Age, gebratenem Lachs oder geräuchertem Tofu.

3,7