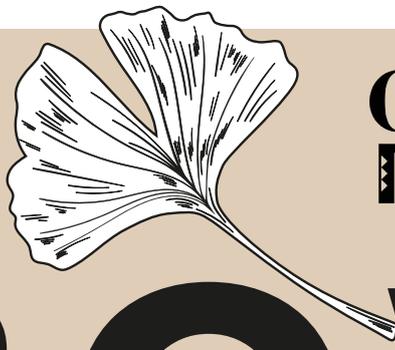
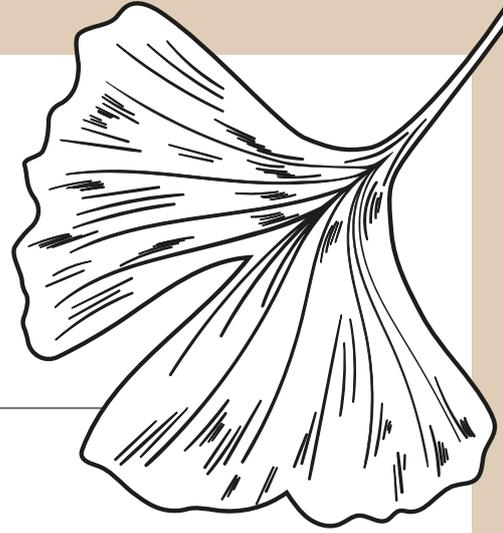


GOOD  
FOOD

# BOWLS AROUND COCK- TAILS





---

## GEHT IMMER

---

### EDAMAME VEGAN

In Meerwasser gegart, serviert mit Zitrone.  
4,5€

### HAUSBROT MIT DIPS (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

Serviert mit unseren Signature Soßen: Gurkenfrischkäsedip,  
Sesamsoße und Yuzu-Aioli.  
5,5€

### HALLOUMI

In Tempurateig gebratener Halloumi Käse, dazu Honig und Sesam,  
verfeinert mit frittiertem Salbei. Dazu frischer Kräutersalat und Hausbrot.  
6,9€

### SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI VEGAN

In der Pfanne gebraten und mit Yuzu-Aioli serviert.  
6,5€

### TA'AMINA

Knusprig gebackene Falafeln mit Sesamdip, serviert mit marinierten  
Karotten, Gurkenfrischkäsedip und gegrilltem Hausbrot.  
7,9€

### KARA AGE

Zarte Hähnchenkeulenstücke in BBQ Sauce geschwenkt. Außen knusprig, innen saftig.  
Serviert mit marinierten Wildkräutern und Karottenstreifen, dazu Hausbrot.  
8,5€

### HUMMUS PURE VEGAN

Hausgemacht aus Kichererbsen und Sesam, fein abgeschmeckt mit Knoblauch,  
Olivenöl und Pinienkernen. Dazu gegrilltes Hausbrot.  
7,9€  
Wahlweise mit Avocado, Falafel oder Halloumi  
3,0€

### SHARING PLATE (AUF WUNSCH AUCH VEGAN)

Eine bunte Platte zusammengestellt aus hausgemachtem Hummus, Edamame, Wakame,  
gebackenen Falafeln mit Sesamsauce, Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Sauce und  
Gurkenfrischkäsedip. Dazu gegrilltes Hausbrot.  
16,9€

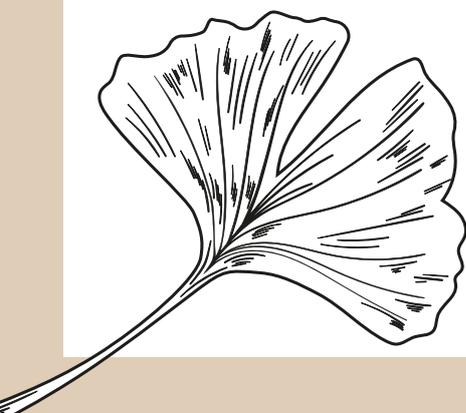
---

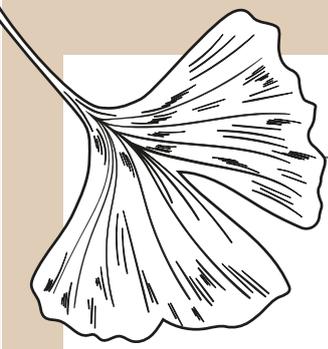
## DESSERT

---

### YUZU CHEESE CAKE

Mit Yuzu-Soße, Frischkäsecreme und frischen Beeren.  
4,5€





## POKE BOWLS

### DAS IST IMMER DRIN:

Sushi Reis & knackiger Wildkräutersalat in Kürbiskerndressing

#### HEALTHY BOWL **VEGAN**

Frische Avocado mit Chiasamen, serviert mit fein gewürzten Linsen, Cashews und Cranberries. Dazu marinierte Edamame und knackige Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.

🌿 9,9€ 🌿 13,9€

#### GARDENERS BOWL **VEGAN**

In Tempurateig gebackene Lotuswurzeln mit Srirachasoße, serviert mit in Kürbiskerndressing marinierten Shiitake-Pilzen und gerösteten Körnern. Dazu marinierte Edamame mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.

🌿 10,9€ 🌿 14,9€

#### PEANUT BOWL **VEGAN**

**planted.chicken** mit hausgemachtem Erdnussdip, dazu in Tempurateig gebratene Shiitake-Pilze. Serviert mit marinierten Edamame und knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.

🌿 11,9€ 🌿 15,9€

#### HALLOUMI BOWL

In Tempurateig gebackener Halloumi Käse, serviert mit fein gewürzten Linsen, Walnüssen und frischen Waldbeeren. Dazu marinierte Edamame mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.

🌿 11,9€ 🌿 15,9€

#### COCONUT-CURRY BOWL **VEGAN**

Kichererbsen in würziger Kokos-Curry-Marinade, serviert mit gebackenem Tofu und frischem Lauch. Dazu marinierte Edamame mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.

🌿 10,9€ 🌿 14,9€

#### FIG BOWL **VEGAN**

Mit frischen Feigen, Walnüssen und Cranberries. Dazu in Tempurateig knusprig gebratene Shiitake-Pilze und fein gewürzte Linsen. Serviert mit hausgemachtem Hummus.

🌿 10,9€ 🌿 14,9€

#### KUMO BOWL

Gerösteter Blumenkohl mit hausgemachtem Erdnussdip, dazu marinierte Edamame und in Orangensauce geschwenkte Karottenstreifen. Serviert mit Hüttenkäse, Blütenhonig, Cashews und Cranberries.

🌿 10,9€ 🌿 14,9€

#### GO GREEN BOWL **VEGAN**

Wilder Brokkoli mit hausgemachter Sesamsauce serviert mit frischer Avocado und Ofenkohl. Dazu in Orangensauce geschwenkte Karottenstreifen und in Kürbiskerndressing marinierte Edamame.

🌿 11,9€ 🌿 15,9€

#### FALAFEL SESAM BOWL (AUF WUNSCH AUCH **VEGAN**)

Geröstete Falafeln mit hausgemachtem Gurkenfrischkäsedip und frischer Avocado. Dazu marinierte Edamame mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.

🌿 10,9€ 🌿 14,9€

#### DRAGON BOWL

Gegrillte Garnelen mit süßer Chili-Aioli serviert mit Wakame-Gurken-Salat. Dazu marinierte Edamame und in Orangen-Ingwer-Sauce geschwenkte Karottenstreifen. Verfeinert mit frischem Koriander und Limette.

🌿 11,9€ 🌿 15,9€

### AUF WUNSCH AUCH MIT:

Gegrillten Garnelen, geräuchertem Tofu, **planted.chicken** oder Kara Age.

3,7€

## DRINKS

### ALKOHOLFREI

#### DETOXWASSER

0,4L | 3,4€

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

#### ICE TEA

0,4L | 3,9€

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

#### SOFTDRINKS

Afri-Cola / Orangina 0,2l 3,0€  
Karaffe Hauswasser Laut/Leise 0,3L 12,6€  
Karaffe Hauswasser Laut/Leise 0,75L 15,9€  
Verschiedene Säfte 0,3L 13,2€  
Red Bull Organics 0,25L 13,0€  
Vitalmalz 0,33L 13,0€

#### HEISSE GETRÄNKE

Espresso 11,9€  
Kaffee Crème 12,5€  
Cappuccino 12,9€  
Milchkaffee 13,9€  
Frischer Tee 13,2€

### BIER & WEIN

#### WEIN

0,2L | 6,5€

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

#### BIER

Früh Kölsch 0,2l 11,9€  
Krombacher Pils / Alkoholfrei 0,3l 12,6€  
Krombacher Weizen / Alkoholfrei 0,5l 14,2€  
Tiger Bier 0,3l 13,4€

### COCKTAILS MIT

0,4L | 8,9€

#### GEISHA

Gin • Yuzu • Maracuja • Lime • Holunder

#### 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

#### SEHRGERNE

Rum • Orangenlikör • Brombeere  
Melone • Granatapfel • Zitrone

#### DUSTY PINK

Gin • Lavendel • Pink Grapefruit • Zitrone • Lime

#### WOLFSMILCH

Rum • Lime • Caramel • Orange • Hafermilch

### COCKTAILS OHNE

0,4L | 6,5€

#### TRÄNENDES HERZ

Erdbeere • Zitrone • Maracuja • Bitter Lemon

#### FRESH THAI

Mandel • Zitrone • Lime • Orange • Maracuja

#### ENZIAN

Hausgemachte Limonade • Spirulina • Blaubeeren

#### GINGER

Ingwer • Lime • Zitrone • Apfel • Ginger Ale

#### SOLERO

Maracuja • Orange • Lime • Caramel

#### BASIL TWIST

Ginger Beer • Basilikum • Gurke

#### ELDER

Cranberry • Lime • Sauerkirsche

#### LAVENDER

Ginger Beer • Lavendel • Minze

#### KUCKUKSBLUME

Himbeer-Essig • Lime • Melone • Sauerkirsche • Maracuja

