

**G
E
H
T

I
M
M
E
R**

EDAMAME 	5,5€
In Meerwasser gegart, serviert mit Zitrone.	
HAUSBROT MIT DIPS (AUF WUNSCH AUCH )	6,9€
Serviert mit unseren Signature Dips: Gurkenfrischkäsedip, Sesamsoße und Yuzu-Aioli.	
HALLOUMI	8,9€
In Tempurateig gebratener Halloumi Käse, dazu Honig und Sesam, verfeinert mit frittiertem Salbei. Dazu frischer Kräutersalat und Hausbrot.	
SÜSSKARTOFFEL GNOCCHI 	7,5€
In der Pfanne gebraten und mit Yuzu-Aioli serviert.	
TA'AMINA	9,4€
Knusprig gebackene Falafeln mit Sesamdip, serviert mit marinierten Karotten, Gurkenfrischkäsedip und gegrilltem Hausbrot.	
KARA AGE	10,8€
Zarte Hähnchenkeulstücke in BBQ Sauce geschwenkt. Außen knusprig, innen saftig. Serviert mit marinierten Wildkräutern und Karottenstreifen, dazu Hausbrot.	
HUMMUS PURE 	9,8€
Hausgemacht aus Kichererbsen und Sesam, fein abgeschmeckt mit Knoblauch, Olivenöl und Pinienkernen. Dazu gegrilltes Hausbrot. Wahlweise mit Avocado, Falafel oder Halloumi	
FRÜHLINGSROLLEN 	9,5€
Knusprige Frühlingsrollen, serviert mit hausgemachten Chili-Mango-Dip.	
LADYFINGERS 	9,5€
In Tempurateig gebackene Okraschoten, dazu würziger Chili-Mango-Dip.	
SHARING PLATE (AUF WUNSCH AUCH )	18,9€
Eine bunte Platte zusammengestellt aus hausgemachtem Hummus, Edamame, fein gewürzten Linsen, gebackener Falafel mit Sesamsauce, Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Sauce und Gurkenfrischkäsedip. Dazu Kara Age/ planted.chicken und gegrilltes Hausbrot.	



**G
T

O
A

O
C

D
O

S**

ZWEI TACOS DEINER WAHL	11,9€
DRAGON TACO - gegrillte Garnelen mit süßer Chili-Aioli serviert mit Wakame-Gurkensalat, dazu marinierte Karottenstreifen. Verfeinert mit frischem Koriander und Limette.	
TERIYAKI TACO -  planted.chicken mit hausgemachter Teriyaki-sauce, serviert mit Wildkräutersalat und marinierten Karottenstreifen. Dazu frische Avocado und Lauch.	
COCONUT-CURRY TACO -  Kichererbsen in würziger Kokos-Curry-Marinade mit gebackenem Tofu, dazu marinierte Karottenstreifen und frischer Lauch.	

 vegan

**P
O
K
E

B
O
W
L
S**

DAS IST IMMER DRIN:

SUSHI REIS MIT SESAMSAUCE & KNACKIGER WILDKRÄUTERSALAT IN KÜRBISKERNDRESSING

HEALTHY BOWL 	11,8€	15,8€
Frische Avocado mit Chiasamen, serviert mit fein gewürzten Linsen, Cashews und Cranberries. Dazu marinierte Edamame & Erbsen und knackige Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.		
GARDENERS BOWL 	12,9€	17,8€
In Tempurateig gebackene Lotuswurzeln mit Srirachasoße, serviert mit in Kürbiskerndressing marinierten Shiitake-Pilzen und gerösteten Körnern. Dazu marinierte Edamame & Erbsen mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.		
PEANUT BOWL 	12,9€	17,8€
planted.chicken mit hausgemachtem Erdnusssdip, dazu in Tempurateig gebratene Shiitake-Pilze. Serviert mit marinierten Edamame & Erbsen und knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.		
HALLOUMI BOWL	13,8€	18,5€
In Tempurateig gebackener Halloumi Käse, serviert mit fein gewürzten Linsen, Walnüssen und frischen Waldbeeren. Dazu marinierte Edamame & Erbsen mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.		
COCONUT-CURRY BOWL 	12,9€	17,8€
Kichererbsen in würziger Kokos-Curry-Marinade, serviert mit gebackenem Tofu und frischem Lauch. Dazu marinierte Edamame & Erbsen mit knackigen Karottenstreifen in Orangen-Ingwer-Dressing.		
FIG BOWL 	12,9€	17,8€
Mit frischen Feigen, Walnüssen und Cranberries. Dazu in Tempurateig knusprig gebratene Shiitake-Pilze und fein gewürzte Linsen. Serviert mit hausgemachtem Hummus.		
KUMO BOWL	12,9€	17,8€
Gerösteter Blumenkohl mit hausgemachtem Erdnusssdip, dazu marinierte Edamame & Erbsen und in Orangensauce geschwenkte Karottenstreifen. Serviert mit Hüttenkäse, Blütenhonig, Cashews und Cranberries.		
GO GREEN BOWL 	13,8€	18,5€
Wilder Brokkoli mit hausgemachter Sesamsauce, serviert mit frischer Avocado und Ofenkohl. Dazu in Kürbiskerndressing marinierte Edamame & Erbsen.		
FALAFEL SESAM BOWL (AUF WUNSCH AUCH )	12,9€	17,8€
Geröstete Falafeln mit hausgemachtem Gurkenfrischkäsedip und frischer Avocado. Dazu marinierte Edamame & Erbsen mit knackigen Karottenstreifen in orangen-Ingwer-Dressing.		
DRAGON BOWL	13,8€	18,5€
Gegrillte Garnelen mit süßer Chili-Aioli serviert mit Wakame-Gurken-Salat. Dazu marinierte Edamame & Erbsen und in Orangen-Ingwer-Sauce geschwenkte Karottenstreifen. Verfeinert mit frischem Koriander und Limette.		

AUF WUNSCH MIT

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

3,9€