



MENÜ
SOUL JOURNEY
27. JANUAR 22 -30. JANUAR 22

BIG IN JAPAN

SELLERIE - SHITAKE- SHOT
FRÜHLINGSZWIEBELN-TOFU-SHISO

*

AZASUKE
KOHLRABI - RADIESERL -GURKE

*

SCHIMI - MI -SPAGHETTI
MISO - OLIVENÖL - NORI - PARMESAN

*

EDAMAME
MALDONRÄUCHERSALZ

*

TEMPUR
SÜSSKARTOFFEL - ZUCCHINI - WASABIMAYO

*

KRÄUTERSALAT
GOMA - SESAM - SOJA

*

MOCHI



LEVANTE
SHARING IS CARING

SAFRAN - KÜRBIS -SHOT
ORANGE - KORIANDER - HARISSA (VEGAN)

*

GANZER BLUMENKOHL GERÖSTET
MEERSALZ - ÖL (VEGAN)

*

GRÜNE TAHINI - SOSSE
SESAMPASTE - KNOBLAUCH - PETERSILIE - ZITRONE (VEGAN)

*

ROTE BEETE SPREAD KNOBLAUCH CONFIT
LABNEH - CHILI - ZITRONE (VEGGIE / VEGAN)

*

AUBERGINENLASAGNE
SÜSSKARTOFFEL - ZUCCHINI- - TOMATENSUGO (VEGAN)

*

ZUCCHINI BABA GANOUSH
SESAM - KNOBLAUCH (VEGAN) (HÜLSENFRÜCHTE)

*

FLADENBROT

*

BAKLAVA

*



SOUTH AMERICAN TAPAS

SOPA DE MAIZ E LIMON
MAIS - ZITRONENTHYMIAN - LIMETTENZESTEN

*

GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL
SAUERRAHM - KÄSE - KRÄUTER - CHILI - ZITRONE - KORIANDER

*

MANGO SALAT
ZWIEBEL - PAPRIKA - JALAPENOS

*

½ BURRITO A LA TROPICAL
REIS - BOHNEN - KRAUT - FAJITA - MAIS

*

SALSA NERO CRUDO
SCHWARZE TOMATEN - SALAT - KNOBLAUCH - HABANEROS - AVOCADO

*

PICO DE GALLO
TOMATE - GURKE - ZWIEBEL

*

GUACAMOLE
KNOBLAUCH - ZWIEBEL - LIMETTE - TOMATE - TACO CHIPS

*

LECHE CON CARMELLO & NARANJA
FLAN - ORANGE - KARAMELL