

Bowls

Mit Rundkornreis, eingel. Karotten & Weißkohl, Edamame, Rotkohl, Misch-Salat, Mango, Sesam und Hausgemachter veganen Kimchi

With round-grain rice, marinated carrots & green cabbage, edamame, red cabbage, mixed salad, mango, sesame, and homemade vegan kimchi

Chicken Bowl 10,⁰⁰

Black Bean Tofu Bowl
(vegan) 10,⁰⁰

Thai-Laab Bowl
with lemongrass-sauce
(vegan) 10,⁰⁰

Choose Your Vegan Flavor

Lemongrass (little spicy), Cilantro Lime, Mango, Peanut, Asian BBQ, or Spicy Mayo

Seitan Bowl 10,⁰⁰
(vegan)

Sweet Sour Tofu Bowl 10,⁰⁰
with peanuts (vegan)

Lunch 12-16 Uhr

Japanese Golden Curry mit Katsu

Rundkornreis, Sesam, eingelegter Weißkohl sowie Karotten, Brokkoli, Zucchini, Zuckerschoten, Röstzwiebeln und Salat mit Sesamdressing

Bio-Tofu Katsu (vegan)

Oder Chicken Katsu 10,⁰⁰

Terijaki-Udon mit Bio-Tofu-Katsu (vegan)

Udonnudeln mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Mischsalat auf einer hausgemachter Terijaki-Soße

10,⁰⁰

Burger mit Pommes

Classic Cheeseburger

mit berliner Bio-Tofu-Patty, veganem Käse, Tomaten, rote Zwiebeln, Gewürzgurken, Röstzwiebeln und hausgemachte Mayo sowie Ketchup

10,⁰⁰

Curry

Japanese golden curry with vegetables and organic Tofu katsu (vegan)

***Rundkornreis, Sesam, eingelegter Weißkohl sowie Karotten, Brokkoli, Zucchini, Röstzwiebeln und Salat mit Sesamdressing
Short grain rice, sesame, pickled green cabbage and carrots, broccoli, zucchini, fried onions and salad with sesame dressing***

12,⁰⁰

Japanese golden curry with vegetables and Katsu-chicken

***Rundkornreis, Sesam, eingelegter Weißkohl sowie Karotten, Brokkoli, Zucchini, Röstzwiebeln und Salat mit Sesamdressing
Short grain rice, sesame, pickled green cabbage and carrots, broccoli, zucchini, fried onions and salad with sesame dressing***

12,⁰⁰

Udon

Smokey-Teriyaki-Udon with Organic-Tofu-Katsu (vegan)

Udonnudeln mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Mischsalat auf einer hausgemachten Teriyaki-Soße

Udon noodles with shiitake mushrooms, button mushrooms, broccoli, sugar snap peas, zucchini, peanuts, fried onions, mixed salad, all served on a homemade teriyaki sauce.

12,⁰⁰

Cream-Cheese-Udon with Organic-Tofu-Katsu (vegan)

Udonnudeln mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Mischsalat auf einer hausgemachter Cream-Cheese-Soße

Udon noodles with shiitake mushrooms, button mushrooms, broccoli, sugar snap peas, zucchini, peanuts, fried onions, mixed salad, all served on a homemade cream cheese sauce.

12,⁰⁰

Burger(vegan)

Lemongrass Seitan Burger

**hausgemachter Seitan, eingelegte Karotten,
eingelegter Weißkohl, Salat,
Rotkohl, Röstzwiebeln und Zitronengras-Soße**
*homemade seitan, pickled carrots, pickled green cabbage,
salad, red cabbage, fried onions and lemongrass sauce.*

8,⁰⁰

Korean-BBQ-Burger

**mit berliner Bio-Tofu-Patty, veganem Käse,
Tomaten, karamelierten Zwiebeln,
knackige Gurken, Röstzwiebeln
und hausgemachter BBQ-Soße**
*With Berlin organic tofu patty, vegan cheese,
tomatoes, fried onions, pickles, caramelized onions,
and homemade BBQ sauce*

8,⁵⁰

Classic Cheeseburger

**mit berliner Bio-Tofu-Patty, veganem Käse,
Tomaten, rote Zwiebeln,
Gewürzgurken, Röstzwiebeln und
hausgemachte Mayo sowie Ketchup**
*With Berlin organic tofu patty, vegan cheese, tomatoes,
red onions, pickles, caramelized onions,
and homemade mayonnaise and ketchup*

8,⁰⁰

Cream Cheese Burger

mit Bio-Tofu-Patty, hausgemachter Cream-Cheese-Soße aus Karotten und Kartoffeln Basis, Mischsalat, eingelegter Weißkohl sowie Karotten, Rotkohl, karamellisierte Zwiebeln

With homemade organic tofu patty, homemade cream cheese sauce made from carrots and potatoes, mixed salad, pickled white cabbage and carrots, red cabbage, caramelized onions

9,⁰⁰

The Classic Beyond Burger

mit Beyond Meat, veganem Käse, Tomaten, hausgemachter Mayonnaise, Salat, Essiggurken, karamelisierte Zwiebeln und Röstzwiebeln

With Beyond Meat, vegan cheese, tomatoes, homemade mayonnaise, lettuce, pickles, caramelized onions, and crispy onions.

12,⁵⁰

Chilli Beyond Burger

mit Beyond Meat, veganem Käse, Tomaten, hausgemachter Mayonnaise, Salat, Jalapenos, hausgemachter Chillisoße, Essiggurken, karamelisierte Zwiebeln und Röstzwiebeln

With Beyond Meat, vegan cheese, tomatoes, homemade mayonnaise, lettuce, jalapenos, homemade chili sauce, pickles, caramelized onions, and crispy onions.

13,⁵⁰

Beilagen (vegan)

Humble Fries

Skin-On Fries

4,⁵⁰

Thai-Laab-Fries

**Pommes mit hausgemachten Tofu-Laab,
Lemongrasssoße, Lauch und Minze**

***French fries with homemade tofu larb,
lemongrass sauce, leeks, and mint.***

7,⁹⁰

Chilli-Cheese Fries

**Skin-On Fries mit hausgemachter Käsesoße,
Jalapenos, Lauch und Spicy-Mayo**

7,⁵⁰

fritz-kola

Mit oder ohne Zucker / 0,33 l

fritz-spritz

0,33 l

bio **apfelschorle**

fritz-spritz

0,33 l

bio **rhabarberschorle**

fritz-limo

Zitrone / 0,33 l

Wasser laut/leise

0,33 l

3,⁰⁰

Homemades

Vegan

Date Chrysanthemum Goji Iced Tea

Datteln, Gojibeeren und Chrysanthem mit braunen Zucker und Agavendicksaft
Gesüßt

*Date, goji berries and chrysanthemum sweetened with brown sugar
and agave syrup*

5,⁰⁰

Mango-Milkshake (vegan)

5,⁰⁰

Strawberry-Milkshake (vegan)

5,⁵⁰

Lychee-Lime-Soda (vegan)

Lychee, Limette, Sodawasser und Eiswürfel
With Lychee, Lime, Soda and ice cubes.

5,⁰⁰

Cafe Vegan

Thai-Ice-Coffee

With sweetened coconut condensed milk and homemade cream. **5,⁵⁰**

Freddo Ice Espresso

Iced espresso, double shot of espresso with syrup. **4,⁰⁰**

Freddo Ice Cappuccino

Iced cappuccino, double shot of espresso with simple syrup and oat milk. **4,⁵⁰**

Cafe VN

Vietnamese drip coffee with coconut condensed milk **4,⁰⁰**

Cafe Noir VN

Vietnamese black drip coffee **3,⁵⁰**

VN Ice Cafe

Vietnamese drip coffee with coconut condensed milk and ice cubes **5,⁰⁰**