

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

Seitan Bowl 10,⁰⁰
(vegan)

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

Choose Your Vegan Flavor

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

Lunch 12-16 Uhr

Maracuja curry mit Gemüse

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

Bio-Tofu (vegan)

Oder Chicken

10,⁰⁰

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

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

10,⁰⁰

Humble Pho mit Bio-Tofu und Gemüse (vegan)

Reisbandnudeln, Shiitake, Shimeji, Karotten, Bio-Tofu, Brokkoli, Zucchini, Karotten, Röstzwiebeln, Sojasprossen, Lauch und hausgemachter Pho Brühe

10,⁰⁰

Burger mit Pommes

Hokkaido Burger mit Trüffel-Mayo und Sesam-Soße

mit berliner Bio-Tofu-Patty, veganem Käse, Rotkohl, eingelegte Karotten sowie Weißkohl, karamalisierte Zwiebeln mit hausgemachter Sesam Soße und Trüffel-Mayo

10,⁰⁰

Curry

Passion curry with organic Tofu (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

Passion curry with 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

Noodle Soup

Humble Pho with organic tofu and vegetables
(vegan)

Reisbandnudeln, Shiitake, Shimeji, Karotten, Bio-Tofu,

Brokkoli, Zucchini, Karotten, Röstzwiebeln, Sojasprossen, Lauch

und hausgemachter Pho Brühe

Rice noodles, shiitake, shimeji, carrots, organic Tofu,

Broccoli, Zucchini, Carrots, Crispy Onions, Soybean Sprouts, Leeks,

and Homemade Pho Broth

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

Truffle-Hokkaido-Udon with Organic-Tofu-Katsu (vegan)

Udonnudeln mit Shiitake-Pilzen, Champignons, Brokkoli, Zuckerschoten, Zucchini, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Mischsalat auf einer hausgemachter Ananas-Knoblauch-Shiitake-Dressing

Udon noodles with shiitake mushrooms, champignons, broccoli, sugar snap peas, zucchini, peanuts, crispy onions, mixed salad in a homemade pineapple-garlic-shiitake dressing.

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**

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**

Tea

Ginger Tea

Ingwer Tee

Earl Grey`s Tea

Schwarzer Tee

Chinese Green Tea

Grüner Tee

Sweet Artichoke Tea

Artichoken Tee

Lemongras Tea

Zitronengras Tee

3,⁹⁰

Against Cold Tea

Frisch gepresster Limetten-Saft, Ingwerstücke mit Agavendicksaft

4,⁹⁰