

Salate



1.

MANGO ZEN^(E,F) (leicht scharf)

6,5
- Frischer Mangosalat mit Gurke, Karotte, Sojasprossen, Koriander, Minze, Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeiner mit veganem vietnamesischer Sauce.
2.

LOTUS HARMONY^(A,E,F,I)

6,5
- Feiner Glasnudelsalat mit junger Lotuswurzeln, Sellerie, Zwiebeln, Eisbergsalat, frischer Minze, gerösteten Erdnüssen und veganer vietnamesischer Sauce.
3.

EMERALD GARDEN^(A,E,K)

6,5
- Frischer Babyspinat mit Tomaten und Avocado, verfeinert mit Trüffelöl, cremigem Miso-Dressing und geröstetem Sesam.
4.

PAPAYA BLOOM^(F) (scharf)

7,5
- Frischer Papayasalat mit Karotten, verfeinert mit Tamarinden-Knoblauch-Sauce

Suppen



6.

COCONUT BLISS^(1,2,4,F)

6,5
- Aromatische Kokosmilchsuppe mit Tofu, Tomaten und Champignons, verfeinert mit KaAir-Blättern und einer fein abgestimmten Tom-Yum Gewürzmischung.
7.

FOREST WONTONS^(A,F)

6,5
- Wan-Tan-Suppe mit Tofu, Zwiebeln, Mu-Err Pilzen, Karotten, Pak Choi und Champignons in aromatischer Gemüsebrühe, verfeinert mit Sesamöl.

Asian Bites

10.

EDAMAME

5,5
- Gedämpfte Edamame mit pinkem Himalaya-Salz
11.

GOLDEN ASPARAGUS⁽²⁾

6,5
- Knusprig frittiertet Spargel, serviert mit cremiger Guacamole und frischer Limette.
12.

SILK ROLLS^(E,F) (2 Stk.)

6,5
- Frische Reispapierrollen gefüllt mit Salat, Reismudeln, Tofu, Gurken, Minze und Koriander, serviert mit cremiger Erdnussauce.
13.

LA LOT ROLLS^(A,F)

7,5
- Gegrillte La-Lot-Röllchen, gefüllt mit Tofu, Karotten, Zwiebelnund Shiitake-Pilzen, serviert mit veganer Dip-Sauce nachvietnamesischer Art.
14.

CRISPY NEM^(A, F) (2 Stk.)

7,5
- Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, knusprig frittiert und serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce
15.

LUCKY WONTONS^(A,F)

5,9
- Knusprig frittierte Wan Tan, gefüllt mit Tofu, Zwiebeln, Mur-Err Pilzen und Gemüse, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce .



Vegane Sushi KREATIONEN

20.

AVOCADO SASHIMI^(F, K)

6,5
- Fein geschnittene Avocado auf Wakame Salat, serviert mit cremigen Miso-Sauce, geröstetem Sesam und frischem Shiso-Blatt.
21.

CRUNCH DELIGHT ROLL^(A, F, J, K) (6 Stk.)

8,9
- Knusprige Sushi-Rolle, gefüllt mit Avocado, Gurke, eingelegtem Rettich, garniert mit veganer Mayonnaise und süßer Sojasauce, serviert mit Guacamole.
22.

GREEN^(A,E,K) (8 Stk.)

8,5
- INSIDE-OUT
- Inside-Out-Rolle, gefüllt mit Avocado, Gurke und Rucola, serviert mit cremiger Miso-Sauce.



HAUPTGERICHTE mit Reis

30.

BALI FRIED RICE^(F, I)

14,5
- Gebratener Reis nach Indonesischer Art mit Tofu, Karotten, Mais, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Koriander und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter Süß-Sauer-Sauce.
31.

HOKKAIDO CURRY^(2,4,E,F,I)

14,5
- Hausgemachtes Curry mit Hokkaido-Kürbis und saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis und einem frischen Salat mit Salsa-Dressing und gerösteten Erdnüssen.
32.

TROPICAL MANGO^(H)

14,5
- Fruchtige Mango-Kokos-Sauce und saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis oder Reisbandnudeln und einem frischen Salat mit Salsa-Dressing und gerösteten Cashewkernen.
33.

NUT & SPICE^(E,F)

14,5
- Cremige Satay-Sauce mit knusprig gebratenem Tofu und saisonalem Gemüse, serviert mit Duftreis und einem frischem Salat mit Salsa-Dressing und gerösteten Erdnüssen.
34.

BASIL WOK^(A,F,H,K)

15,9
- Scharfe Pilz-Sauce mit frischem Thai-Basilikum mit knuspriger veganen Ente und saisonalem Gemüse serviert mit Duftreis und gerösteten Cashewkernen.

GROSSE SUPPENSCHALEN

25.

PHO SOUP^(F)

14,5
- Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Tofu, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln in einer aromatischen veganen Umami-Brühe.
26.

SAIGON SOUR SOUP^(1,2,4,A,F)

14,5
- Vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, Okra, Tofu, veganer Wurst, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Shiso und frischem Koriander in einer aromatischen Süß-Sauren-Brühe.

HAUPTGERICHTE mit Nudeln

40.

UDON WOK^(A,F,H)

15,5
- Gebratene Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse in würziger Pilz-Sauce, verfeinert mit gerösteten Cashewkernen, frischem Schnittlauch und knusprigen Röstzwiebeln .
41.

PAD THAI^(A,E,F)

15,5
- Gebratene Reisbandnudeln mit knusprig gebratenem Tofu, Pak Choi, Karotten, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Schnittlauch in einer aromatischen Tamarinden-ErdnussSauce, garniert mit gerösteten Erdnüssen.
42.

HANOI BUN BOWL^(E,F)

14,5
- Reisnudeln mit knusprig gebratenem Tofu, frischem Salat, Gurken, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit cremiger Erdnussauce.
43.

BUN NEM BOWL^(A,E,F)

15,5
- Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen auf Reisnudeln mit frischem Salat, Gurken, Koriander, Minze, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen, serviert mit veganer vietnamesischen Umami-Sauce.
44.

BUN LA LOT BOWL^(A,F)

15,5
- Hausgemachte gegrillte La-Lot-Röllchen (Betelblätter) auf Reisnudeln mit frischem Salat, Gurken, Koriander, Minze, asiatischen Kräutern und Röstzwiebeln, serviert mit hausgemachter veganer vietnamesischen Umami-Sauce.
45.

BUN SPECIAL^(A,E,F)

17,9
- Unsere vietnamesische Spezialität, serviert auf einem traditionellen Bambustablett mit:
- Gegrillte La-Lot-Röllchen
- Knusprig gebratener Tofu
- Hausgemachte Frühlingsrollen
- Dazu Reisnudeln, frischer Salat, asiatischen Kräutern, Röstzwiebeln und veganer vietnamesischen UmamiSauce.

DESSERT

50.

MAPLE BANANA^(A,E)

6,5
- Knusprig frittierte Banane mit Agavendicksaft, gerösteten Erdnüssen mit cremigem veganen Vanilleeis
51.

PANDAN CLOUD^(F)

6,5
- Hausgemachter Seidiger Sojapudding mit gekühlter Kokos-Pandan-Sauce und Grass Jelly
52.

VELVET MANGO

5,9
- Cremiger Kokos-Panna Cotta, serviert mit fruchtiger Mango-Sauce und Früchten der Saison

Getränke

SOFTDRINKS

BAD CAMBERGER CLASSIC
0,25 l – 3,2 0,75 l – 7,2

BAD CAMBERGER NATURELLE
0,25 l – 3,2 0,75 l – 7,2

COCA-COLA⁽¹¹⁾,
COCA-COLA ZERO⁽¹¹⁾,
FANTA⁽¹⁾, SPRITE 0,30 l – 3,8

SÄFTE 0,30 l

LYCHEE 4,2
APFEL 4,2
MANGO 4,2
JOHANNISBEER 4,2
ANANAS 4,2
SAFT SCHORLE 4,2

TEEKANNE (mit Agavendicksaft)

GRÜNER TEE 4,2
JASMIN TEE 4,2
FRISCHER INGWER & Orange 4,2
FRISCHER MINZE mit Ingwer & Zitrone 4,2

HEIßGETRÄNKE

(mit Hafermilch von OATLY)
CAFÉ CRÈME^(A*) 3,6
ESPRESSO 2,5
DOPPELTER ESPRESSO 3,6
ESPRESSO MACCHIATO^(A*) 2,9
CAPPUCCINO^(A*) 3,8
LATTE MACCHIATO^(A*) 4,5
MATCHA LATTE^(A*) 4,5

AN HOME CREATIONS

LYCHEE BLOOM 7,5
Jasmin-Eistee mit Lycheesaft, frischen Limetten und Minze

GINGER SPARK 7,5
Soda mit Ginger Beer, frischen Limetten und Minze

SUNSET IN BALI 7,5
Jasmin-Eistee mit Maracuja- und Mangosaft, frischen Limetten und Minze

PINK OASIS 7,5
Soda mit Lycheesaft, Chiasamen, frischen Limetten und Minze

KYOTO BREEZE^(F) 6,9
Ice Matcha mit Hafermilch, Kokosmilch und Agar-Perlen

MOON DEW 6,9
Erfrischender Matcha mit Kokoswasser, Chiasamen und Agar-Perlen

BIER

ROTHAUS vom Fass 0,3 l - 3,9
0,5 l - 5,7

SAI GON BIER 0,3 l - 4,5
HEFEWEIZEN Rothaus 0,5 l - 5,5
HEFEWEIZEN Alkoholfrei Rothaus 0,5 l - 5,5

ALSTER 0,3 l - 3,9
0,5 l - 5,7

Weine

WEIßWEIN^(L)

GRAUBURGUNDER 0,2 l - 7,2
0,75 l - 25,5

SAUVIGNON BLANC 0,2 l - 7,2
0,75 l - 25,5

ROSÉWEIN^(L)

0,2 l - 7,5 | 0,75 l - 27,5

ROTWEIN^(L)

0,2 l - 7,2 | 0,75 l - 25,5

PROSECCO^(L)

0,2 l - 7,2 | 0,75 l - 25,5

CHOYA SAKE^(L)

0,15 l - 5,9

MIT ALKOHOL

HUGO 7,9
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda, frische Minze und Limette auf Eis.

APEROL SPRITZ 7,9
Aperol, Prosecco, Soda und Orange auf Eis.

LILLET WILD BERRY 7,9
Lillet Blanc, Wild Berry, frische Beeren und Eis.

LILLET TONIC 7,9
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke und Eis.

GIN TONIC 9,5
Gin, Tonic Water, Limette und Eis.

MOSCOW MULE 9,5
Vodka, Ginger Beer, Limettensaft und Eis.

GINGER MOJITO 9,5
Weißer Rum, Ginger Ale, frischer Limettensaft, Minze und Rohrzucker auf Crushed Ice.

PINA COLADA 10
Weißer Rum, Ananassaft, Kokoscreme und Eis.

an

Vegan Restaurant

Kaiserstraße 21
76131 Karlsruhe

Mo.-So.: 11:00 - 22:00 Uhr

TELEFON
072147000280

anvegan.de