
wagamama



vegan +
vegetarisch

diese vegane + vegetarische speisekarte ist auf
grundlage der idee entstanden dass fleischlos
nicht gleich geschmacklos bedeuten muss

wir freuen uns auf deine meinung



vegetarisch

beilagen

- 110 | **bang bang cauliflower (v)** (1, 4, 11) 100 g **5.55 €**
knuspriger, im wok gebackener blumenkohl überzogen mit einer firecracker sauce gemischt mit roten zwiebeln und frühlingzwiebeln und garniert mit frischem ingwer und koriander
- 114 | **bao buns mit gemischten pilzen und aubergine in pankohülle (v)** (1, 3, 6, 7, 10, 11, 12) 125 g **6.95 €**
zwei luftige, asiatische brötchen serviert mit japanischer mayonnaise und koriander



114

hauptspeisen

- 41 | **yasai yaki soba (v)** (1, 3, 6, 11, 12) 500 g **12.35 €**
soba nudeln mit ei, pilzen, paprika, bohnsprossen, zwiebeln und frühlingzwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, eingelegtem ingwer und sesamsamen
- 47 | **yasai pad thai (v)** (1, 3, 5, 6, 8, 9, 11, 12) 550 g **13.45 €**
reisnudeln in einer amai sauce mit ei, tofu, mungbohnsprossen, lauch und frühlingzwiebeln, chilischoten und roten zwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, erdnüssen, frischen kräutern und limette

dessert

- 140 | **coconut reika (v)** (3, 7, 8, 12) 150 g **4.95 €**
kokosnusseis mit passionsfruchtsauce und kokosnusssflakes
- 141 | **vanilla ice cream (v)** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 10, 12) 150 g **4.95 €**
vanilleeis mit wasabi-dunkle schokoladensauce
- 128 | **salted caramel ice cream (v)** (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11, 12) 150 g **4.95 €**
karamelleis, serviert mit karamellisierten sesamsamen und einer chilli-toffee-ingwer-sauce
- 142 | **banana katsu (v)** (1, 3, 7, 8, 12) 130 g **5.25 €**
banane in panko-hülle mit einer kugel salted caramel eis und karamellsauce
- 144 | **chocolate layer cake (v)** (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) 140 g **6.85 €**
schichten schokolade, dunkles schokoladenparfait und haselnusscreme. serviert mit vanilleeis
- 131 | **white chocolate and ginger cheesecake (v)** (1, 5, 6, 7, 8) 140 g **6.25 €**
serviert mit einer chilli-toffee-ingwer-sauce

extra

- 302 | **miso suppe und japanische essiggurken (vg)** (1, 6, 12) 0.15 l **2.65 €**
- 304 | **japanische essiggurken (vg)** (1, 6, 12) 30 g **1.25 €**
- 300 | **reis (vg)** 200 g **2.45 €**
- 303 | **chilischoten (vg)** 5 g **1.25 €**

vegan

beilagen

- 11104 | **edamame (vg)** (6) 200 g **4.15 €**
gedünstete edamame bohnen.
serviert mit salz oder chili knoblauchsatz
- 11106 | **wok-fried greens (vg)** (1,6) 150 g **4.55 €**
brokkoli und bok choi, gebraten in einer
sauce aus knoblauch und soja-gemüse
- 11109 | **raw salad (vg)** (1,6) 100 g **3.45 €**
gemischter blattsalat, edamame bohnen,
babytomaten, algen und eingelegte mooli,
karotte und rote zwiebeln serviert mit
gebackenen schalotten und abgestimmt
mit dem wagamama house dressing
- 11101 | **yasai gyoza (vg)** (1,6,9,11,12) 100 g **5.75 €**
fünf köstliche teigtaschen, mit
herrlichkeiten gefüllt, serviert mit dip



11101

hauptspeisen

- 1157 | **yasai samla curry (vg)** (1,6,10,12) 600 g **11.95 €**
duftendes zitronengras- und kokoscurry mit tofu,
paprika, shiitake-pilzen und babytomaten,
serviert mit weißem reis und garniert mit
frühlingszwiebeln, chili und koriander
- 1138 | **yasai itame (vg)** (6,12) 750 g **13.45 €**
reisnudeln in einer scharfen brühe aus grünem
kokosnuss, koriander und zitronengras mit gebratenen
sojasprossen, gebratenem tofu, roten zwiebeln,
frühlingszwiebeln, bok choi, minze, paprika, pilzen
und chili. garniert mit koriander und limetten
- 1123 | **kare burosu ramen (vg)** (1,6,9,10,11,12) 800 g **14.65 €**
mit shichimi überzogener seidentofu und gegrillte
gemischte pilze auf einem bett von udonnudeln
in einer curry-gemüsebrühe. serviert mit
babyspinat, karotte, chili und koriander
- 1141 | **yasai yaki soba (vg)** (1,6,11,12) 500 g **12.35 €**
reis- oder udonnudeln mit pilzen,
paprika, sojasprossen, weißen zwiebeln
und frühlingszwiebeln. garniert mit
gebackenen schalotten, eingelegtem
ingwer und sesamsamen
- 1147 | **yasai pad thai 🌱 (vg)** (1,5,6,8,9,11,12) 550 g **13.45 €**
reisnudeln in amai-sauce mit tofu, sojasprossen,
lauch und frühlingszwiebeln, chili und roten
zwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten,
erdnüssen, frischen kräutern und limetten
- 1172 | **yasai katsu curry (vg)** (1,6,10,11) 600 g **10.15 €**
gemüse in knuspriger panko-hülle in einer aromatischen
currysauce. serviert mit klebrigem reis und einem beilagensalat
- 1162 | **harusame yasai glass
noodle salad (vg)** new (1,6,11,12) 350 g **11.85 €**
glasnudeln mit grünkohl, tofu, edamame bohnen, adzuki
bohnen, zuckerschoten, geschwärtzten karotten und spinat,
abgerundet mit frischer minze, knusprig gebratenen schalotten
und mit einem dressing aus würzigem essig

smoothies (vg)

17 | **banana flakes** 0.25l **4.45 €**
banane, flakes, erdbeere,
agavensirup, wasser

18 | **green life style** 0.25l **4.95 €**
kiwi, birne, thai-basilikum,
melasse, limette

frische säfte (vg) frisch für dich gepresst

	0.30l 4.55 €	0.50l 6.95 €
04 040 carrot karotte mit einem hauch frischem ingwer	13 1013 repair grünkohl, apfel, limette und birne	
06 060 super green (09) apfel, minze, sellerie und limette	11 1011 positive ananas, limette, spinat, gurke und apfel	
10 1010 blueberry spice blaubeere, apfel und karotte mit einem hauch ingwer	14 1014 power spinat, apfel und ingwer	

lemonades (vg)

202 203 kiwi - pineapple lemonade kiwi, ananas, limette, hausgemachter sirup und sodawasser	0.50l 5.75 € 1.50l 14.65 €
206 207 rhubarb - strawberry lemonade erdbeere, rhubarber, limette, hausgemachter sirup, zitronengras und sodawasser	0.50l 5.25 € 1.50l 13.95 €

flaschenbiere (vg)

603 kirin ichiban japan 0.33l 5.25 €	612 heineken 0.33l 4.15 €
601 asahi japan 0.33l 5.55 €	

wein (vg)

20200 20300 müller thurgau vegan, kabinet wein, weiß, trocken, pd vinohrady, slowakei	0.125l 4.95 € 0.75l 28.35 €
---	--

kaffee und heiße schokolade (vg)

745 coconut latte kaffeetschi	0.30l 7.85 €
746 vegan hot chocolate	0.25l 4.95 €

gin and tonic (vg)

51300 | **jinzu fever** 0.24l **11.45 €**
jinzu gin, fever tree tonic, zitronengras und rosa pfefferkörner

tee (vg)

**wir führen eine auswahl an veganen tees |
weitere informationen in unserer getränkekarte**

bitte beachten

unsere gerichte werden an einem ort zubereitet, an dem allergene zutaten verarbeitet werden. wir können daher nicht garantieren, dass unsere gerichte zu 100% frei von diesen zutaten sind. obwohl wir sorgfältig kleine knochen und schalen aus unseren gerichten entfernen, besteht die möglichkeit, dass diese nicht vollständig entfernt werden und daher im gericht zurückbleiben