
wagamama



vegan +
vegetarisch

dies ist unsere erste vegane
+ vegetarische speisekarte

sie 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 **5.25 €**
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 **6.55 €**
zwei luftige, asiatische brötchen serviert mit japanischer mayonnaise und koriander



114

hauptspeisen

41 | **yasai yaki soba (v)** (1,3,6,11) 450 g **11.75 €**
soba nudeln mit ei, pilzen, paprika, bohnen sprossen, zwiebeln und frühlingzwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, eingelegtem ingwer und sesamsamen

47 | **yasai pad thai (v)** (1,3,5,6,8,9,12) 500 g **12.75 €**
reisnudeln in einer amai sauce mit ei, tofu, mungbohnen sprossen, lauch und frühlingzwiebeln, chilischoten und roten zwiebeln. garniert mit gebackenen schalotten, erdnüssen, frischen kräutern und limette

78 | **yasai cha han donburi (v)** (1,3,6,12) 500 g **9.25 €**
gebratener brauner reis mit ei, tofu, pilzen, zuckererbsen, süßem mais und frühlingzwiebeln. serviert mit japanischen essiggurken

dessert

140 | **coconut reika (v)** (3,7,8,12) 150 g **4.75 €**
kokosnusseis mit passionsfruchtsauce und kokosnusssflakes

141 | **vanilla ice cream (v)** (1,3,6,7,8,10,12) 150 g **4.75 €**
vanilleeis mit wasabi-dunkle schokoladensauce

128 | **salted caramel ice cream (v)** (3,5,6,7,8,11) 175 g **4.75 €**
karamelleis, serviert mit karamellisierten sesamsamen und einer chilli-toffee-ingwer-sauce

142 | **banana katsu (v)** (1,3,7,8,12) 100 g **4.95 €**
banane in panko-hülle mit einer kugel salted caramel eis und karamellsauce

144 | **chocolate layer cake (v)** (1,3,6,7,8,10) 170 g **6.45 €**
schichten schokolade, dunkles schokoladenparfait und haselnusscreme. serviert mit vanilleeis

131 | **white chocolate and ginger cheesecake (v)** (1,5,6,7,8) 110 g **5.95 €**
serviert mit einer chilli-toffee-ingwer-sauce

146 | **yuzu lemon tart (v)** (1,3,5,6,7,8,11,12) 125 g **6.35 €**
serviert mit himbeerkompott und frischer minze



146

vegan

beilagen

- | | | |
|---|-------|---------------|
| 11104 edamame (vg) (6) | 200 g | 3.95 € |
| gedünstete edamame bohnen.
serviert mit salz oder chili knoblauchsatz | | |
| 11106 wok-fried greens (vg) (1,6) | 150 g | 4.25 € |
| brokkoli und bok chöi, gebraten in einer
sauce aus knoblauch und soja-gemüse | | |
| 11109 raw salad (vg) (1,6) | 100 g | 3.25 € |
| 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) | 100 g | 5.45 € |
| fünf köstliche teigtaschen, mit
herrlichkeiten gefüllt, serviert mit dip | | |



11101

hauptspeisen

- | | | |
|--|-------|----------------|
| 1157 yasai samla curry (vg) (1,6,10,12) | 500 g | 11.45 € |
| 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) | 500 g | 12.75 € |
| reisnudeln in einer scharfen brühe aus grünem
kokosnuss, koriander und zitronengras mit gebratenen
sojasprossen, gebratenem tofu, roten zwiebeln,
frühlingszwiebeln, bok chöi, minze, paprika, pilzen
und chili. garniert mit koriander und limetten | | |
| 1123 kare burosu ramen (vg) <small>new</small> (1,6,9,10,11) | 700 g | 13.95 € |
| 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) | 450 g | 11.75 € |
| reis- oder udonnudeln mit pilzen,
paprika, sojasprossen, weißen zwiebeln
und frühlingszwiebeln. garniert mit
gebackenen schalotten, eingelegtem
ingwer und sesamsamen | | |
| 1147 yasai pad thai (vg) (1,5,6,8,9,12) | 500 g | 12.75 € |
| 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) | 500 g | 9.65 € |
| gemüse in knuspriger panko-hülle in einer aromatischen
currysauce. serviert mit klebrigem reis und einem beilagensalat | | |
| 1163 warm chilli tofu salad (vg) (1,6,8,9,12) | 400 g | 11.45 € |
| gebratener tofu, auberginen, rote paprika, spargel,
zuckererbsen, brokkoli und rote zwiebeln auf romanasalat
mit einer süßen chili-sojasauce. garniert mit chilischoten,
frühlingszwiebeln und cashewnüssen | | |



1123

extra

- | | | |
|--|--------|---------------|
| 302 miso suppe und japanische essiggurken (vg) (1,6,12) | 0.15 l | 2.45 € |
| 304 japanische essiggurken (vg) (1,6,12) | 30 g | 1.15 € |
| 300 reis (vg) | 200 g | 2.25 € |
| 303 chilischoten (vg) | 5 g | 1.15 € |

smoothies (vg) new

17 | **banana flakes** 0.25l | **4.15 €**
banane, flakes, erdbeere,
agavensirup, wasser

18 | **green life style** 0.25l | **4.45 €**
kiwi, birne, thai-basilikum,
melasse, limette

frische säfte (vg) frisch für dich gepresst

04 | 040 **carrot**
karotte mit einem
hauch frischem ingwer

06 | 060 **super green** (09)
apfel, minze, sellerie und limette

10 | 1010 **blueberry spice**
blaubeere, apfel und karotte
mit einem hauch ingwer

0.30l | **4.25 €** 0.50l | **6.55 €**
13 | 1013 **repair**
grünkohl, apfel, limette und birne

11 | 1011 **positive**
ananas, limette, spinat,
gurke und apfel

14 | 1014 **power**
spinat, apfel und ingwer

lemonades (vg)

202 | 203 | **kiwi - pineapple lemonade**
kiwi, ananas, limette, hausgemachter sirup und sodawasser

0.50l | **5.45 €**
1.50l | **13.95 €**

206 | 207 | **rhubarb - strawberry lemonade**
erdbeere, rhabarber, limette, hausgemachter
sirup, zitronengras und sodawasser

0.30l | **4.95 €**
1.50l | **11.95 €**

flaschenbiere (vg)

603 | **kirin ichiban** | japan new 0.33l | **4.95 €**
601 | **asahi** | japan 0.33l | **5.25 €**

612 | **heineken** 0.25l | **4.15 €**

wein (vg)

202 | 203 | **müller thurgau** new
vegan, kabinet wine, weiß, trocken, pd vinohrady, slowakei

0.125l | **4.65 €**
0.75l | **26.95 €**

kaffee und heiße schokolade (vg)

745 | **coconut latte kaffeetschi** new

0.30l | **7.45 €**

746 | **vegan hot chocolate** new

0.25l | **4.75 €**

gin and tonic (vg)

513 | **jinzu fever** new
jinzu gin, fever tree tonic, zitronengras und rosa pfefferkörner

0.24l | **10.95 €**

tee (vg)

**wir führen eine auswahl an veganen tees lweitere
informationen in unserer getränkerte**

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