

---

wagamama

# vegan menu



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

diese speisekarte bietet eine auswahl an gerichten,  
die voll gepackt sind mit geschmack und pflanzlichen  
nährstoffen, und die entweder ihren ursprünglichen  
rezepten treu bleiben oder auf eine vegane  
ernährung abgestimmt sind

wir freuen uns auf deine meinung



## beilagen

- 11104 | **edamame** (6) 200 g **4.15 €**  
gedünstete edamame bohnen.  
serviert mit salz oder chili knoblauchsatz
- 11106 | **wok-fried greens** (1,6) 150 g **4.55 €**  
brokkoli und bok choi, gebraten in einer  
sauce aus knoblauch und soja-gemüse
- 11109 | **raw salad** (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** (1,6,9,11,12) 100 g **5.75 €**  
fünf köstliche teigtaschen, mit  
herrlichkeiten gefüllt, serviert mit dip



11101

## hauptspeisen

- 1157 | **yasai samla curry** (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** (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** (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** (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** (1,6,9,11,12) 550 g **13.45 €**  
reisnudeln in amai-sauce mit tofu,  
mungbohnsprossen, auch, chilischoten und  
roten zwiebeln. garniert mit gebackenen  
schalotten, frischen kräutern und limette
- 1172 | **yasai katsu curry** (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 | **tofu harusame glass  
noodle salad** (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

## extra

- 302 | **miso suppe und japanische essiggurken** (contains: 1,6,12) 0,15 l **2.65 €**
- 304 | **japanische essiggurken** (contains: 1,6,12) 30 g **1.25 €**
- 300 | **reis** 200 g **2.45 €**
- 303 | **chilischoten** 5 g **1.25 €**

## frische säfte

frisch für dich gepresst

0.30l 4.55 € 0.50l 6.95 €

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

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

09 | 9090 **blueberry spice**  
blaubeere, apfel und karotte  
mit einem hauch ingwer

19 | 1019 **apple** new  
apfelsaft, schlicht und einfach

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

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

0.50l 5.75 €  
1.50l 14.65 €

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

0.50l 5.25 €  
1.50l 13.95 €

## flaschenbiere

603 | **kirin ichiban** | japan 0.33l 5.25 €

601 | **asahi** | japan 0.33l 5.55 €

612 | **heineken** 0.25l 4.15 €

## wein

20200 | 20300 | **müller thurgau**  
vegan, kabinet wine, weiß, trocken, pd vinohrady, slowakei

0.10l 4.95 €  
0.75l 28.35 €

## heiße schokolade

746 | **vegan hot chocolate**

0.25l 4.95 €

## gin and tonic

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

0.24l 11.45 €

## tee

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

## allergene

1. glutenhaltiges getreide
2. krebstiere und krebstierprodukte
3. eier und eiprodukte
4. fische und fischprodukte
5. erdnüsse und erdnussprodukte
6. sojabohnen und sojaprodukte
7. milch und milchprodukte
8. nüsse wie mandeln, haselnüsse, walnüsse, cashewnüsse, pekannüsse, paranüsse, pistazien, macadamianüsse, und queensland-nüsse und daraus hergestellte produkte
9. sellerie und sellerieprodukte
10. senf und senfprodukte
11. sesamsamen und sesamsamenprodukte
12. schwefeldioxid und sulfite in konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l
13. lupinen- und lupinenerzeugnisse
14. schalentiere und schalentierprodukte

---

### allergien + unverträglichkeiten |

wenn du eine nahrungsmittelallergie, -unverträglichkeit oder -empfindlichkeit hast, informiere bitte deine bedienung vor deiner bestellung. sie können dir die besten gerichte vorschlagen. unsere gerichte werden in bereichen mit allergenen zutaten zubereitet. wir können nicht garantieren, dass unsere gerichte zu 100% frei von diesen zutaten sind. es gibt fälle, in denen sich unsere rezepte ändern. es ist immer am besten, sich vor der bestellung bei der bedienung zu erkundigen