



DINNER POP-UP VOL. 8

MENU



€

Olives

marinated in salty lemon (GF,vegan)

4

Kimchi Pickled Egg

kimchi mayo, chili crisp (C,F,N,GF,vegetarian)

4

Roasted Onion Tahini Dip

with sourdough bread (A,F,M,N,vegan)

6,5

Charred Cauliflower

satay sauce (E,H,M,N,GF,vegan)

9,5

Baked Sweet Potato

bean hummus, chili rayu, feta

(E,F,G,H,M,N,GF,vegetarian)

10,5

Tofu Tostada

caramelized cabbage, green sauce, pickled onion, cilantro

(F,H,L,M,N,GF,vegan)

12,5

Chicken Karaage



salziracha mayo, sesame seed, lime (B,F,H,M,N,GF)

15

Poppyseed Bread Pudding

miso vanilla sauce, salty caramel

(C,F,G,H,GF,vegetarian)

8

A - GRAINS CONTAINING GLUTEN B - CRUSTACEANS C - EGG D - FISH E - PEANUTS F - SOY
G - MILK LACTOSE H - EDIBLE NUTS L - CELERY M - MUSTARD N - SESAME O - SULPHITES
P - LUPINES R - MOLLUSCS GF - GLUTEN FREE



DINNER POP-UP VOL. 8

SPEISEN

Oliven

mariniert in salziger Zitrone (GF, vegan)



€

4

Eingelegtes Kimchi Ei

Kimchi Mayo, Chili Crisp (C, F, N, GF, vegetarisch)

4

Röstzwiebel-Tahini-Dip

mit Sauerteigbrot (A, F, M, N, vegan)

6,5

Im Feuer gegarter Karfiol

Satay-Sauce (E, H, M, N, GF, vegan)

9,5

Gebackene Süßkartoffel

Bohnen-Hummus, Chili Rayu, Feta

(E, F, G, H, M, N, GF, vegetarisch)

10,5

Tofu Tostada

karamellisierte Kohl, grüne Soße, eingelegte Zwiebel, Koriander

(F, H, L, M, N, GF, vegan)

12,5

Hühnchen-Karaage



Salziracha-Mayo, Sesam, Limette (B, F, H, M, N, GF)

15

Mohn-Brot pudding

Miso-Vanillesauce, salziges Karamell

(C, F, G, H, GF, vegetarisch)

8

A – GLUTENHALTIGES GETREIDE B – KREBSTIERE C – EI D – FISCH E – ERDNÜSSE F – SOJA
G – MILCH, LAKTOSE H – SCHALENFRÜCHTE L – SELLERIE M – SENF N – SESAM O – SULFITE
P – LUPINEN R – WEICHTIERE GF – GLUTENFREI