Ta Vegan House

Reimarusstraße 13, 20459 hamburg

VEGANE GERICHTE AUF DER SPEISEKARTE

MITTAGTISCH

Golden lotus VEGAN **10,50 €**
Große Schale Nudelsuppe mit hausgemachten Wantans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung. Zubereitet in einer klaren Gemüsebrühe mit frischen Karotten, Zucchini, Zuckerschotten, Brokkoli, Sojasprossen, Kräuterseitlinge und Koriander.

Peaceful bowl VEGAN **10,50 €**
Würzig marinierter Tofu mit Chili u. Zitronengras kurz angebraten auf Reisnudeln mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, dazu knackiger Salat, grüner Papayasalt, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer Vinaigrette

Best bowl VEGAN **10,50 €**
Dicke Udon Nudeln gedämpft mit Tofu, Edamame und Gemüse der Saison. Röstzwiebeln, seidiger Tofu ummantelt von crispy Rice Flakes mit einer herzhaften Sojasoße u. geröstetem Sesam.

Red curry VEGAN **10,50 €**
Roter Curry fein abgeschmeckt mit Kokos-, Sojamilch, Kürbiswürfeln, Süßkartoffeln, Rote Bete, Tofu und Sojastreifen, dazu Reis.

Seitan bowl VEGAN **10,50 €**
Im Wok geschwenkter Seitan auf Jasminreis mit einer knuspig gebackenen Teigtasche, exotischem Mangosalat, frischen Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Sesams u. Röstzwiebeln.

PHO VEGAN **10,50 €**
Klare Gemüsebrühe mit Reisbandnudeln, Sojapatty, Kräuterseitlinge, Pakchoy, Zuckerschotten, Frühlingszwiebel, Zucchini und Koriander.

BIG FIVE

Golden lotus VEGAN **13,50 €**
Große Schale Nudelsuppe mit hausgemachten Wantans mit einer pikant gewürzten Tofu-Pilzfüllung. Zubereitet in einer klaren Gemüsebrühe mit frischen Karotten, Zucchini, Zuckererbsen, Brokkoli, Sojasprossen, Kräuterseitlinge und Koriander. Abgeschmeckt mit reinem Sesamöl.

Peaceful bowl VEGAN **13,50 €**
Würzig mariniert Tofu mit Chili und Zitronengras kurz angebraten auf Reisnudeln mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, [illegible] grüner Papaya Salat, geröstete Erdnüsse, Röstzwiebeln und einer Limetten-Ingwer Vinaigrette.

Best bowl VEGAN **13,50 €**
Dicke Udon Nudeln gedämpft mit Tofu, Edamame und Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, seidiger Tofu ummantelt von crispy [illegible] mit herzhaften Sojasoße und geröstetem Sesam.

My quang VEGAN **13,50 €**
Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Shiitake Pilzen, Morcheln, fein abgeschmeckt mit Kokosmilch und sojamilch. Würzig und pikant.

Happy monk VEGAN **13,50 €**
Im Wok geschwenkter Tofu auf Jasmin Duftreis mit einer knusprig gebackenen Teigtasche, Sojastreifen, exotischem Mangosalat, frischen Gemüse, gerösteten Erdnüssen, Sesam und Röstzwiebeln.

HAPPY END

Chuoi nep VEGAN **4,90 €**
Steamed baby bananas in sticky rice and black beans in a savory coconut cream with peanuts, sesame and coconut strips

Khoai mon nep VEGAN **4,90 €**
Steamed taro in sticky rice and black beans in a savory warm coconut crean with peanuts, sesame and coconut strips

Pumpkin cake VEGAN **4,90 €**
Warm pumpkin pie in savory coconut cream with peanuts, sesam and young coconut strips.

Mochi ice VEGAN **4,90 €**
Different flavours 1.Mango 2.Matcha 3.Black sesame With mango sauce and sesam.

SUPER BOWLS

Welcoming VEGAN **4,90 €**
Steamed mantou with a soy patty, fresh mago strips, salad, roasted onion and a hoisin-chili sauce.

Du du VEGAN **4,90 €**
Fresh green papaya sald with carrots, roasted peanuts, garden cress and lime.chili dressing.

Red magic VEGAN **4,90 €**
Silky tofu coated in crispy green rice flakes with a raspberry-beetroot-chili dip.

Sweet heart VEGAN **4,90 €**
Fruity mango salad with roasted peanuts, sesame and lime-ginger dressing.

High kick VEGAN **4,90 €**
Marinated seitan on stick with a sweet chili dip

Le xao VEGAN **4,90 €**
Caramelized pears with seasonal vegetables in a soy sauce with fine soy medallions.

Awesome VEGAN **4,90 €**
Wok seasonal vegetables with chili-ginger, tempeh and roasted onions.

Golden leaf VEGAN **4,90 €**
Crispy baked gyoza with a radish, carrots and garlic filling.

La lot VEGAN **4,90 €**
Grilled tofu, king oyster mushrooms and soy schnitzel wrapped in aromatic betel leaves.

Best friends VEGAN **4,90 €**
Fresh avocado chunks coated in tempura, served with a hoisin dip.

Shanghai night VEGAN **4,90 €**
Crispy soy strips coated with sesame in a sweet chili dip.

Heartful VEGAN **4,90 €**
Coated baked tofu at a skewer with a peanut cream dip.

Halloween VEGAN **4,90 €**
Braised soy ball with a fresh pumpkin, soy strips, king oyster mushrooms, lemon grass and garlic.

August VEGAN **4,90 €**
Fresh rice paper rolls filled with tofu, salad, and mango strips in hoisin sauce.

Little taiwan VEGAN **4,90 €**
Noodle soup with homemade wontons, seasonal vegetables and coriander.

Endless love VEGAN **4,90 €**
Steamed dumplings filled with vegetables soybeans doused with hoisin-chili sauce and roasted sesame.

Red carry VEGAN **4,90 €**
Red carry with tofu, soy strips, coconut milk, soy milk, lemongrass and seasonal vegetables.

Kungfu love VEGAN **4,90 €**
Crispy homemade wontons filled with tofu, carrots, onions and glass noodles with a sweet chili dip.

Rau xao VEGAN **4,90 €**
Fried marinated todu with chili, lemongrass seasonal vegetables in wok.

Little monk VEGAN **4,90 €**