



Speisekarte

THE F.I.U.T.Y

THE FUTURE IS UP TO YOU



Vorspeisen

Starters

SATE SPIESSE ^G 6,20

Dreierlei Sate Spieß-Kreation aus Tempeh, Sojamedaillons und Tofu mit einer Sate-Erdnuss Sauce

Three kinds of saté skewer creation made from tempeh, soy medallions and tofu with a saté peanut sauce

DIM SUM ^{G,SS} 6,20

knusprig gebratene Teigtaschen gefüllt mit Karotten, Rettich, Lauchzwiebeln, Knoblauch mit einer würzigen Hoisin-Sesam-Sauce
crispy fried dumplings with carrots, radish, chives and garlic, hoisin sesame sauce

AUSTAUSCH DER SINNE ^G 6,20

Dumplings mit einer Gemüsefüllung
Hoisin und Chili Mayo
Dumplings with a vegetable filling of hoisin and chili mayo

A: leicht angebraten in der Pfanne/
lightly pan fried

B: gedämpft mit Tamari Sauce/ steamed with tamari sauce

BO BIA ^{E,SS,S}

Sommerrollen mit Gurken, Reisnudeln, Mix-Salat. Dazu Hoisin oder Erdnuss-Dip
Summer rolls with cucumber, rice noodles, mixed salad. Served with hoisin or peanut dip

A: mit Tofu 6,20

B: mit Avocado 6,90

TASCHEN VOLL GLÜCK ^G 6,20

Knusprige Triangel Teigtaschen gefüllt mit verschiedenem Gemüse mit einer exotischen Mango Sauce und Granatapfel
Crispy deep fried triangle dumplings filled with various vegetables served with an exotic mango sauce and pomegranate

SCHMETTERLINGE IM BAUCH ^{G,SF}

1x Quinoa Patty 6,20

2x Quinoa Patty 8,90

mit Avocado, frischem Salat, Hoisin Sauce, Chili Creme „Mayo“, Tomaten, Walnüsse und Granatapfel

with avocado, fresh salad, hoisin sauce, Chili cream „Mayo“, tomatoes, walnuts and pomegranate

Vorspeisen

Starters

REFRESH ^{E,SS}

6,90

Knackig, frischer Salat mit Avocado, Gurken, Cherry Tomaten, gerösteten Erdnüssen, Sesamdressing, ein Hauch Chilifäden
Crunchy, fresh salad with avocado, cucumber, Cherry tomatoes, roasted peanuts, sesame dressing, a hint of chili threads

RADICCHIO DREAM ^{E,SF}

7,50

knackiger Salat aus Radicchio, Chicoree, Rucola, Walnüsse und Erdnüsse mit einer süßen Senf Dressing und Olivenöl
Crunchy salad of radicchio, chicory, arugula, nuts and peanuts with a sweet mustard dressing and olive oil

RADICCHIO DELIGHT ^{SF}

7,50

frischer Salat mit Radicchio, frischen Äpfeln, Sonnenblumenkerne mit einem leichten süßen Knoblauch Senf Dressing
fresh salad with radicchio, fresh apples, sunflower seeds with a light sweet garlic mustard dressing

WAN TAN SUPPE ^G

6,20

Heilende Kräuterbrühe mit Porree, Zucchini, Pilze, hausgemachter Wontan Teigtasche, gefüllt mit Morcheln, Tofu, Zwiebeln
Healing herbal broth with leek, zucchini, mushrooms, homemade wonton dumpling filled with morels, tofu, onions

EDAMAME

6,20

Blanchierte grüne Sojabohnenschoten mit groben Meersalz
Blanched green soybean pods with sea salt

©copyright

S - Soja / soy SS - Sesam / sesame SF - Schalenfrüchte / nuts
E - Erdnüsse / peanuts G - Gluten / wheat gluten

Main dishes

Hauptspeisen

SOULMATE ^{E,S,SF}

12,50

Reisnudeln mit Salat der Saison, ausgewählten Kräutern, gegrilltem marinierten Tofu mit Zitronengras und Chili, serviert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen (leicht scharf)
Rice noodles with seasonal salad, herbs, grilled and marinated tofu with lemongrass and chili, served with roasted onions and cashews, slightly spicy

DICHTER DER WÄLDER ^{S,G} 12,50

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Udon Nudeln mit seidigem Tofu, Champignons, Sojabohnen, eingelegte Sojasprossen, Rettich, in einer sahnigen Trüffel Sauce (leicht scharf)
Udon noodles with silky tofu, mushrooms, soy sprouts, pickled bean sprouts, radish, in a creamy truffle sauce, slightly spicy

SUNRISE ^G

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Kokossuppe mit Champignons, Brokkoli, Blumenkohl verfeinert mit Zitronengras, Koriander mit Reisbandnudeln (leicht scharf)
Coconut soup with mushrooms, vegetables, refined with lemongrass, cilantro and flat rice noodles, slightly spicy

A: gebackenem Tofu / baked tofu 12,50

B: Soja Hähnchen / soy chicken 13,50

NASI GORENG BOWL ^G

12,50

Karamellierte Tofuwürfeln mit gebratenem Reis, Gurken, feinen Paprikawürfeln, Mais und Erbsen, blanchiertem Brokkoli, mit Sesamdressing und Röstzwiebeln, (leicht scharf)
Caramelized tofu cubes with stir fried rice, cucumber, fine bell pepper cubes, corn, peas and blanched broccoli flowers over a sesame dressing with roasted onions, slightly spicy

GADO GADO BOWL ^{E,S}

13,50

Würzig marinierte Tempeh-Streifen mit gedämpften Karottensticks, Salat, Blumenkohl, Brokkoli, eingelegten Sojasprossen, Prinzessinnenbohnen, Kimchi, in einer Erdnussauce mit aromatischem Duftreis
Spicy marinated tempeh strips with steamed carrot sticks, salad, cauliflower, broccoli, pickled bean sprouts, string beans, kimchi, in a creamy peanut sauce with aromatic rice

KONG BOWL ^G

Leicht scharfes rotes Curry mit Kokosmilch, saisonalem Gemüse und Jasminreis
Slightly spicy red curry with coconut milk, seasonal vegetables and jasmine rice

A: Bio Tofu 12,50

B: Soja Hähnchen 13,50

DUCKER ^{G,S,SS}

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Knusprig gebratene Seitan-Ente mit einer würzigen Sesamkruste auf einer roten Kokos-Curry-Creme (leicht scharf), frischem saisonalem Gemüse und Reis

Seitan-Duck with a flavourful sesame crust in a mild hot coconut-curry-crème with vegetables, aromatic rice, slightly spicy

A: Rotes Curry (leicht scharf) / red curry **13,90**

C: Erdnusscreme / peanut butter **13,90**

PHO XAO ^G

11,90

Wok-geschwenkte Tofu- oder Seitanstreifen mit Pak-Choi, Porree, Bohnensprossen auf gebratenen Reisbandnudeln und Röstzwiebeln serviert (leicht scharf)

Stir-fried flat rice noodles with tofu or seitan, bean sprouts, carrots, bell pepper strips, bok choy, slightly spicy

GOLD LOVIN

Goldenes Kokos Curry, eingekocht mit Süßkartoffeln, Hokkaido Bio Kürbis, Möhren, Kartoffeln, Galgant & Zitronengras
Golden coconut curry, cooked with sweet potatoes, hokkaido organic pumpkin, carrots, potatoes, galangal & lemongrass

A: knusprige Tofustreifen **12,50**

B: knusprige Seitan Ente **13,90**

Main dishes Hauptspeisen

PAD THAI ^{G,E,S}

12,50

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Wok geschwenkte Reisbandnudeln mit Tamarinden Sauce, Tofu, Karotten und Sojasprossen. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Limetten

Wok-fried flat rice noodles with tamarind sauce, tofu, carrots and bean sprouts. Refined with roasted peanuts and limes

MEKONG POT

Wok geschwenktes Gemüse aus Brokkoli, Shiitake Pilze, Pakchoi, Karotten, Kaiserschoten und Paprika in einer pikanten Soße. Serviert im Reispot
Wok-fried vegetables made from broccoli, shiitake mushrooms, pak choy, carrots, snow peas and peppers in spicy sauce. Served in rice pot

A: knusprige vegane Ente **13,90**

B: knuspriges Sojaschnitzel **12,90**

UDON XAO ^{G,S}

11,90

★ KÜCHENEMPFEHLUNG

Wok geschwenkte Udon-Nudeln mit würzigen marinierten Tofu- oder Seitanstreifen, Karotten, Pak Choi, Kohl, Brokkoli, Shiitake Pilze, Sojasprossen Röstzwiebeln, ausgewählten Kräutern (leicht scharf)
Wok tossed udon noodles with spicy marinated tofu or seitan strips, carrots, bok choy, cabbage, broccoli, shiitake mushrooms, bean sprouts, fried onions, selected herbs, slightly spicy

Desserts

SÜSSE SÜNDE

5,90

Gedämpfte Banane - eingewickelt im Sticky Klebreis, überzogen von einer Kokossauce, mit einer Prise Himalaya Salz & frischen Heidelbeeren, Erdnüsse
Steamed banana, coated with sticky rice, covered in a coconut sauce with a pinch of himalayan salt and fresh blueberries, peanuts

DEEP PLEASURE

5,90

Hausgemachte Creme Brûlée mit frischen Beeren
Homemade crème brulee with fresh berries

Beilagen Side dishes

Reis / rice	2,50
Pho Reisbandnudeln / flat rice noodle	3,50
Udon	3,50
Gedämpftes Gemüse	4,50
Steamed Vegetables	
Curry Soße / curry sauce	3,00
Seitan Ente / seitan duck	6,00

S - Soja/ soy
SS - Sesam / sesame
SF - Schalenfrüchte / nuts
E - Erdnüsse / peanuts
G - Gluten / wheat gluten

© copyright



FIUTY- the future is up to you

Getränke Karte

Drinks Menu

Softdrinks

	0,25L	0,4L
COLA	3,20	4,20
COLA ZERO	3,20	4,20
FANTA	3,20	4,20
VÖSLAUER STILL	0,25L 3,00	0,75L 6,00
VÖSLAUER LAUT	0,25L 3,00	0,75L 6,00

Soft/Scharle Juice

	0,25L	0,4L
NATURTRÜBER APFEL / <i>apple juice</i>	3,50	4,90
MARACUJA	3,50	4,90
LYCHEE	3,50	4,90
SCHWARZE JOHANNISBEERE / <i>black currant</i>	3,50	4,90
MANGO	3,50	4,90

©copy right

FIUTY- the future is up to you

Smoothies

GLAS VOLL SMARAGD

5,90

Frische Kiwi, Weintrauben, Aloe Vera und Babyspinat
Fresh kiwi, grapes, aloe vera and baby spinach

MONKEY FUNKY

5,90

frische Mango, Erdbeere, Banane, Mangosaft
fresh mango, strawberry, banana, mango juice

GOLD BUDDHA

5,90

Mango und Kokos- Shake
Mango and coconut shake

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Homemade Lemonade

SWEET ANGEL

5,50

Hausgemachte Limonade mit frisch gepresstem Limettensaft, Basilikumsamen, Wasser und Rohrzucker
Homemade lemonade with freshly squeezed lime juice, basil seeds, water & cane sugar

REFRESHER

5,50

Limettensaft, frische Beeren aufgefüllt mit Soda
Lime juice, fresh berries topped with soda

MINT DETOX

5,50

Vitalisierter Drink mit frischem Ingwer, Limetten, Minze, Holunder und Soda aufgefüllt
Vitalized drink filled with fresh ginger, lime, mint, elderflower and soda

PURPLE RAIN

5,50

Schmetterlingsblüten mit frischen Limetten, Minze, Zimt, Basilikumsamen und Soda aufgefüllt
Butterfly blossoms with fresh lime, mint, cinnamon, and basil seeds Soda refilled

PASSION

5,90

Alkoholfreier Cocktail mit Limettensaft, Kokos, Passionsfrucht, Minze und Lychee
Non-alcoholic cocktail with lime juice, coconut, passion fruit, mint and lychee

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Tee

LONGING FOR BALI

4,50

Heißer Limettensaft mit frischem Ingwer, Limettenblätter, Minze und Agavendicksaft
Hot lime juice with fresh ginger, lime leaves, mint and agave syrup

AUTUMN LEAVES

4,50

frisch geschnittene Kiwi-, Apfelscheiben aufgebriht mit getrockneten Erdbeer- und Apfelstücken, Hibiskus, Hagebuttenschalen und Agavendicksaft
Freshly cut kiwi and apple slices brewed with dried strawberry and apple pieces, hibiscus, rosehip peel and agave syrup

JASMINTEE *Jasmine Tea*

3,90

Mit dem feinen Aroma junger Jasmin Blüten
With the fine aroma of young jasmine blossoms

GENMAICHA

3,90

Grüner Tee mit geröstetem Reis
Green tea with roasted rice

ARTISCHOCKENTEE *Artichoke Tea*

3,90

Leicht barriquener Geschmack mit etwas Süße und Würze
Slightly barrique taste with some sweetness and spice

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Café

VIETNAMESISCHER CAFÉ *Vietnamese Cafe*

3,90

mit gesüßter Creme. Aromatischer und cremig zugleich.
Typisch vietnamesisch
with sweetened cream. Aromatic and creamy at the same time.
Typically Vietnamese

VIETNAMESISCHER EISCAFE *Vietnamese Ice Cafe*

4,50

Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern:
Ein großes Glas mit Espresso auf Eis
The classic in Vietnamese coffee houses:
A large glass with espresso on ice

©copyright

FIUTY- the future is up to you

After Party

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Eis
Aperol, prosecco, orange, ice

6,90

HUGO

Prosecco, Limette, Minze, Holundersirup, Eis
Prosecco, lime, mint, elderflower sugar syrup, ice

6,90

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Wild Berry, Himbeere, Erdbeere, Eis
lillet, schweppes wild berry, raspberry, strawberry, Ice

6,90

GIN TONIC

Tanqueray, Tonic Water, Limette
tanqueray, tonic water, lime

8,00

MOJITO

Rum, brauner Rohrzucker, Limetten, Minze, Soda, Eis
Rum, brown cane sugar, lime, mint, soda, ice

9,50

Beer

TIGER BIER

4,00

BUDWEISER BIER

4,00

©copyright

FIUTY- the future is up to you

Wein ^{Wine}

WEISSWEIN

WEINMANN GRAUBURGUNDER 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Ein harmonischer trockener Weißwein mit weicher Säure. Geschmack von gelber Birne, reifem Boskop und Mango. Erdige Mineralität und eleganter Schmelz im Abgang

A harmonious dry white wine with soft acidity. Taste of yellow pear, ripe boskop and mango. Earthy minerality and elegant melting finish

WEINMANN RIESLING 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Ein Weisswein mit Charakter und Eleganz. Klare Mineralität mit Aromen von Zitrus und grünem Gras. Schöner trockener Riesling mit fruchtigen Aromen

A white wine with character and elegance. Clear minerality with aromas of citrus and green grass. Nice dry Riesling with fruity aromas

ROTWEIN

WEINMANN CUVÉE NO 1 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Würziger frischer Rotwein im Barrique Holzfass gereift. Aromen von Lorbeer, Cassis, Wacholder und Brombeere. Trinkfreude ohne Ende!

Spicy fresh red wine aged in barrique wooden barrels. Aromas of laurel, cassis, juniper and blackberry. Endless drinking pleasure!

ROSÉ

WEINMANN FELIX ROSE 0,2L 6,50 0,75L 20,00

Wein klarer Rosé auf Spätburgunder Basis. Beerige Aromen von Johannisbeere, Rosenwasser und etwas Jasmin. Ein Wein voller Finesse und Lebendigkeit

Clear rosé wine based on Pinot Noir. Berry aromas of currants, rose water and some jasmine. A wine full of finesse and liveliness

©copyright

THE F.I.U.T.Y

THE FUTURE IS UP TO YOU

©copyright