

Soups

Süßkartoffel-Kokos Suppe vv (B,N,F,A)	4,6
Thai Hühnersuppe mit Gemüse und gefüllter Teigtasche (Huhn) (A,C,F,L,N)	4,1
Thai Gemüsesuppe mit Gemüse und gefüllter Teigtasche (Gemüse) (A,C,F,L,N)	4,1

Gyoza

Gefüllte Teigtaschen mit Huhn, Schwein oder Gemüse vv
serviert mit Wakamealgen Salat und Sojasauce
(A,F,N)

5 Stück -----	6,6
7 Stück -----	8,2
10 Stück -----	10,9
15 Stück -----	13,6

Ramen

Chicken Ramen (A,C,F,L,N) Hühnersuppe, Ramennudeln, Ei, Gemüse, Pilze, gegrilltes Huhn, Nori	9,6
Veggie Ramen vv (A,C,F,L,N) Gemüsesuppe, Ramennudeln, gebratener Tofu, Gemüse, Pilze, Nori	9,6
Pork Ramen (A,C,F,L,N) Hühnersuppe, Ramennudeln, geflämter Schweinebauch, Ei, Gemüse, Pilze, Nori	9,8
Beef Ramen (A,C,F,L,N) Hühnersuppe, Ramennudeln, gebratenes Rindfleisch, Ei, Gemüse, Sprossen, Pilze, Nori	11,8
Tipp: Pimpe deinen Ramen mit Curry und Kokosmilch oder mit Bonito Flakes	1,5 1,0

Filobar Curry's

Thai Curry Jasminreis, Sprossen, Sesam mit Gemüöe (F) vv	9,6
mit gebratenem Huhn (F)	11,8
mit gebratenem Tofu (F,N) vv	11,8
mit gebratenem Beef (F)	12,8

Filobar's Special Wok Noodles

Spezial Wok Noodles in Sesamöl gebraten, wahlweise mit:
(A,H,N)

- **gebratenem Gemüöe vv (F)** **9,2**
- **gegrillter Hühnerbrust (F)** **10,4**
- **gebratenem Tofu vv (F,N)** **10,4**
- **glasierter Schweinebauch (F)** **11,2**
- **gebratenem Beef (F)** **11,8**

Salate und Bowls

Poké Bowl (A,F,N) Salat, Sesam Dressing, Jasminreis, roh marinierter Lachs, Mango, Avocado, Jungzwiebel, Sesam, knusprige Glasnudeln, frische Früchte	13,9
Gyoza Bowl (A,F,N) Rucola, 5 Stk. Gyoza, Hummus, Paprika, Buchenpilze, Edamame, frische Früchte	11,9
Green Asia Kick Salad (A,F,N) Salat, Glasnudeln, Wakame Algen, gebratene Ananas, Hühnerbrust, Sprossen, Sesam und Matcha Tee	10,6
Mango Avocado Salat mit Granatapfelkernen (E,H,L,M)	9,8
Kleiner Blattsalat	3,2
Wakame - Algen - Salat vv (A,F,N)	3,8

Pinsa

Pinsa Cotto (A,F,G) Tomatensauce, Fior di Latte, Beinschinken vom Höllerschmid	9,8
Pinsa Cotto Funghi (A,F,G) Tomatensauce, Fior di Latte, Beinschinken vom Höllerschmid, Pilze	10,8
Salame (A,F,G) Tomatensauce, Fior di Latte, Haussalami vom Höllerschmid	9,8
Salame Spicy (A,F,G) Tomatensauce, Fior di Latte, Spicy Chorizo	10,2
Bufala Fresca v (A,F,G) Tomatensauce; nach dem Backen: Mozzarella, Pomodori, Rucola	10,8
Nicoletta (A,F,G) Tomatensauce, Fior di Latte; nach dem Backen: Rucola, Büffelmozzarella, Pomodori, Prosciutto	11,8
Pinsa Carbonara (A,C,F,G) Fior di Latte, Guanciale (ital. Speck), Eidotter, Parmesan, frisch geschroteter Pfeffer	11,8
Pinsa Arabia vv (A,E,F,N) Hummus, Muhammara, Grillgemüse	9,8

Egal wie die Frage lautet, Pinsa ist immer die Antwort.

Wenn wir vorstellen dürfen: Die Pinsa ist die Cousine der Pizza. Und wie es bei Verwandten so ist, gibt es einige Ähnlichkeiten wie etwa die optische Erscheinung, der Name oder manche der Zutaten: Mehl, Wasser, Öl, Salz sowie Wasser werden vermengt und je nach Gusto mit oder ohne Tomatensauce kunterbunt belegt. Aber die Pinsa hat auch ihre Eigenheiten: Ihr Teig besteht aus einer Mischung aus Weizen-, Soja- und Reis-Mehl sowie Sauerteig.

Danach wird's richtig gemütlich, denn der Pinsa-Teig braucht viel Ruhe. In bis zu 120 Stunden Gehzeit entwickelt er seine charakteristischen Hohlräume sowie den vollen Geschmack. Das macht die Pinsa außen knusprig und innen weich, leicht bekömmlich und kalorienärmer als eine Pizza. Schmeckt gut, tut gut, ist einfach gut.

Süßes

Kokos-Lotus-Matcha vv (F)	4,2
Schokomousse mit Beeren und Glasnudel Stroh (E,F,G)	5,5

(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)