

Mittagskarte

11:30-15:00 Uhr

Selbstbedienung



Die kleine hausgemachte Suppen-Bowl^{L,P,N}

mit leckerem Brokkoli, Kernen & Samen oder mit einer koosartigen Kokos-Paprika Variation.
with delicious broccoli and seeds or with a fantastic coconut-pepper variation



Die kleine Caprese-Bowl^{G,M,6,9}

mit Mozzarella Kugeln, Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Basilikum und Balsamico Vinaigrette
with mini mozzarella balls, cherry tomatoes, black olives, fresh basil and balsamic vinaigrette



Die vegane Burger Bowl^{L,H,M,F}

mit frischem Romanasalat, Gurken, Süßkartoffeln, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, frischer Petersilie, Cashewkernen, veganen Linsenbällchen, cremiger Guacamole und hausgemachter Knoblauch-Sauce
with fresh romaine salad, cucumber, sweet potatoes, cherry tomatoes, red onions, fresh parsley, cashew nuts, vegan mini lentil burger, homemade guacamole and homemade garlic sauce



Die guactastische Texmex Bowl^{L,F}

mit warmem Quinoa, schwarzen Bohnen, Babyblattspinat, Mais, Süßkartoffeln, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, frischer Petersilie, knusprigen Nachos, cremiger Guacamole und pikanter Chipotle-Sauce
with warm quinoa, black beans, baby spinach, corn, sweet potatoes, cherry tomatoes, red onions, fresh parsley, crispy cornchips, homemade guacamole and spicy chipotle sauce



Die knackige asiatische Bowl^{L,N,P,F}

mit warmem Basmatireis, Brokkoli, Karottenstreifen, Paprika, gebratenem Tofu, frischem Koriander, Sesamsaat, Sojasprossen und hausgemachter Tahini-Joghurt-Sauce
with warm Basmati rice, broccoli, edamame, bean sprouts, carrot stripes, bell pepper, roasted tofu, fresh cilantro, sesame seeds, bean sprouts and homemade tahini-yogurt-sauce



Die gesunde Cheeseburger Bowl^{G,L,M,F,9}

mit frischem Romanasalat, Gurken, Süßkartoffeln, Kirschtomaten, roten Zwiebeln, cremiger Guacamole, Emmentaler, warmen Bio-Fleischpflanzerl und hausgemachter Knoblauch-Sauce
with fresh romaine salad, cucumber, sweet potatoes, cherry tomatoes, red onions, homemade guacamole, Emmentaler cheese, warm meatballs and homemade garlic sauce



Die zarte Teriyaki Bowl^{D,H,O,N,F}

mit warmem Basmatireis, Edamame, Karottenstreifen, Sojasprossen, Zucchini, Paprika, ASC-Lachswürfeln, Sesamsaat, Goji-Beeren, Röstzwiebeln und Teriyaki-Sauce
with warm Basmati rice, edamame, carrot strips, zucchini, paprika, Salmon cubes, sesame seeds, bean sprouts, fried onions, goji berries and teriyaki sauce



Die frische Mango-Shrimp Bowl^{L,B,R,F}

mit warmem Basmatireis, Brokkoli, Sojasprossen, Kirschtomaten, frischer Mango, gegrillten ASC-Garnelen, Babyspinat, Gurken, Edamame, Basilikum, Sonnenblumenkernen und fruchtigem Limetten-Minz-Dressing
with warm Basmati rice, broccoli, bean sprouts, cherry tomatoes, fresh mango, grilled shrimps, baby spinach, cucumber, edamame, basil, sunflower seeds and fruity mint-lime dressing



Die saisonale Bowl

Ändert sich mit jeder Jahreszeit.
Changes with every season.



Die individuelle Bowl

1 Basis nach Wahl

- Basmatireis
- Quinoa
- Romanasalat
- Hirse
- Babyblattspinat
- Zucchiniestreifen

5 Gemüsesorten nach Wahl

- Zucchini
- Oliven⁶
- Romanasalat
- Babyblattspinat
- Sojasprossen^F
- Paprika
- Brokkoli
- Frühlingszwiebeln
- Rote Zwiebeln
- Edamame^P
- Gurke
- Karotten
- Kirschtomaten
- Mais
- Schwarze Bohnen
- Süßkartoffeln

1 Sauce nach Wahl

- Limette Minz-Dressing^{M,F}
- Sourcream^{H,F}
- Honig-Senf Dressing^{L,M}
- Chipotle-Sauce^{L,F}
- Tahini-Sauce^{L,N,F}
- Knoblauch-Sauce^{L,F,M}
- Teriyaki-Sauce^F

1 Topping nach Wahl

- Cashewkerne
- Leinsamen
- Chiasamen
- Kürbiskerne
- Röstzwiebeln
- Sonnenblumenkerne
- Nachos
- Sesamsaat
- Walnusskernbruch
- Koriander

*Proteine

- Warme Bio-Fleischpflanzerl⁹
- Gebratenes Bio-Hühnerbrustfilet
- Gebratener ASC-Lachs
- Saftiger Feta^{9,9}
- Gebratener Tofu^F
- Gegrillte ASC-Garnelen^{B,R}
- Vegane Linsenbällchen^{H,F}

*Specials

- Avocado
- Cremige Guacamole
- Frische Mango
- Mozzarella Kugeln^{9,9}

1 base of your choice, 5 vegetables of your choice, 1 topping of your choice, 1 dressing of your choice



Die leckerer Schokolade Granola Bowl^{A,H,F}

mit Sojajoghurt, frischen Granatapfelkernen und selbstgemachtem Schokoladengranola
with soy yogurt, fresh pomegranate seeds and homemade chocolate granola



Die leckerer Aprikosen Granola Bowl^{A,H,F}

mit Sojajoghurt, frischen Granatapfelkernen und selbstgemachtem Aprikosengranola
with coconut yogurt, fresh pomegranate seeds and homemade apricot granola



Die süße Schwarzwälder Kirsch Bowl^{A,C,G,9}

mit selbstgemachtem Schokomuffin, Sauerkrischen, Schlagsahne, Schokoraspen und selbstgemachter Vanillecreme
with a homemade chocolate muffin, sour cherries, cream, homemade vanilla cream and chocolate shavings



Unser Ablauf

1. QR-Code scannen oder www.koos.restaurant eingeben
Scan the QR-Code or enter www.koos.restaurant
2. Bowls und Getränke auswählen & direkt online bezahlen
Choose your bowls and drinks & pay directly online
3. Verfolge den Status Deiner Bestellung über den Pick-up Screen oder via Mail mit Deiner persönlichen Bestellnummer
Check the status of your order on the pickup screen or via mail with your Pickup Number
4. Getränke an der Bar und abholbereite Bowls am Bowl-Fenster abholen
Pick up your drinks at the bar and your bowl at the Bowl-Window

Bowls und verfügbare Zutaten können von der Karte abweichen, für die tagesaktuelle Karte bitte die online Speisekarte beachten. Verfügbar über: QR-Code Scan oder auf www.koos.restaurant

Bowls and available ingredients my deviate for this menu. Please find the current menu online via: QR-Code Scan or www.koos.restaurant.

Zutaten & Allergene:



JETZT BESTELLEN
hier scannen

