

# Mittagskarte

11:30-15:00 Uhr

Selbstbedienung



## Die kleine hausgemachte Suppen-Bowl<sup>L,P,N</sup>

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<sup>G,M,6,9</sup>

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<sup>L,H,M,F</sup>

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, cashew nuts, vegan mini lentil burger, homemade guacamole and homemade garlic sauce*



## Die guactastische Texmex Bowl<sup>L,F</sup>

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<sup>L,N,P,F</sup>

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<sup>G,L,M,F,9</sup>

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<sup>D,H,O,N,F</sup>

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<sup>L,B,R,F</sup>

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
- Oliven<sup>6</sup>
- Romanasalat
- Babyblattspinat
- Sojasprossen<sup>F</sup>
- Paprika
- Brokkoli
- Frühlingszwiebeln
- Rote Zwiebeln
- Edamame<sup>P</sup>
- Gurke
- Karotten
- Kirschtomaten
- Mais
- Schwarze Bohnen
- Süßkartoffeln

### 1 Sauce nach Wahl

- Limette Minz-Dressing<sup>M,F</sup>
- Sourcream<sup>H,F</sup>
- Honig-Senf Dressing<sup>L,M</sup>
- Chipotle-Sauce<sup>L,F</sup>
- Tahini-Sauce<sup>L,N,F</sup>
- Knoblauch-Sauce<sup>L,F,M</sup>
- Teriyaki-Sauce<sup>F</sup>

### 1 Topping nach Wahl

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

### \*Proteine

- Warme Bio-Fleischpflanzerl<sup>9</sup>
- Gebratenes Bio-Hühnerbrustfilet
- Gebratener ASC-Lachs
- Saftiger Feta<sup>9,9</sup>
- Gebratener Tofu<sup>F</sup>
- Gegrillte ASC-Garnelen<sup>B,R</sup>
- Vegane Linsenbällchen<sup>H,F</sup>

### \*Specials

- Avocado
- Cremige Guacamole
- Frische Mango
- Mozzarella Kugeln<sup>9,9</sup>

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<sup>A,H,F</sup>

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



## Die leckerer Aprikosen Granola Bowl<sup>A,H,F</sup>

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



## Die süße Schwarzwälder Kirsch Bowl<sup>A,C,G,9</sup>

mit selbstgemachtem Schokomuffin, Sauerkirschen, 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](http://www.koos.restaurant) eingeben  
*Scan the QR-Code or enter [www.koos.restaurant](http://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](http://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](http://www.koos.restaurant).*

Zutaten & Allergene:



JETZT BESTELLEN  
hier scannen

