



ANOAH - Plant based

MENÜ

JANUAR - FEBRUAR

WINTERSALAT

Austerseitling-Wings, gepickelte Süsskartoffel,
Federkohl, Baumnüsse, Chinakohl

KEIN IRRSINN SONDERN WIRSING

Kohlroulade, Satay-Sauce, Selleriepüree,
Traubengel, geräuchertes Paprika-Öl

MATJES FROM THE DOCKS

Aubergine, Apfel, Knäckebrot,
Perlzwiebel, Salicorn, Kerbel, Dill

PURPLE RAIN

Rotkohlrisotto, Kimchi, Sojajoghurt,
karamellisierte Haselnüsse, Parmivegano

GRÜNFRASS

Geschmorter Wirz, Miso-Peterli-Sauce,
geräucherte Erbsen, Hanföl, Preiselbeergel

MAGIC FOREST

Magic Mushroom, Schoggi Erde, Sponge,
Waldbeersauce, Vanille-Sellerie

GETRÄNKE

ANOAH SUNRISE 16

Gin / Orange / Rote Beete

MOSTIGE SIECH 16

Whisky / Apfelmost / Thymian

WINE – PAIRING 60 / 70

Canna Torta, Podere Le Ripi, Trebbiano/Malvasia

Rotenberg Kabinett, Gut Hermannsberg, Riesling

Eisenerz Erste Lage, Knewitz, Riesling

Rivus, Pfitscher, Lagrein

Halleluja, Vini Campisi, Syrah

Bukkuram Passito di Pantelleria, Marco de Bertoli, Zibibbo

NON ALCOHOLIC – PAIRING 45 / 54

Bitterorange-Kalamansi-Shrub

Tannenoxydel

Jalapeno Pomelo Saft

Red Juice

Preiselbeer Wacholder Spritz

Gewürzschokolade

MIXED PAIRING 52 / 62

Ab zwei Personen, je ein Glas Wine und Non-Alcoholic

ANOAH WAKE UP CALL 9

Perfekt gegen die Müdigkeit, für zwischendurch:

Doppelter Espresso auf Eis / Hafermilch / Schoggisirup

MENÜ

5-Gang 115

6-Gang 135

ANOAH - Plant based
Rigiplatz 1
8006 Zürich

www.anoah.ch
info@anoah.ch
044 865 88 88



*Über Allergene und Inhaltsstoffe unserer Speisen kann dir unser Servicepersonal gerne jederzeit Auskunft geben. Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.