

IZAKAYA WINTER SPEZIALANGEBOT IM DEZEMBER: NABEMONO

NABEMONO À LA CARTE

Ab 2 Personen. Bis 5 Personen 1 Nabetopf. Ab 6 Personen 2 Töpfe

Wählen Sie Ihr Basis Nabemono. Vegetarisch oder mit Fleisch. Wahl Pro Topf.
Wählen Sie Ihre Brühe der Wahl. Sie erhalten einen Tischgrill sowie einen Nabetopf
mit der Brühe Ihrer Wahl, der Basiszutaten sowie – auf Wunsch – Extras.

Bei Gruppen ab 6 Personen bitten wir um eine Vorbestellung.



Preis pro Person: 15 € vegetarisch 20 € Fleisch

VEGETARISCHER NABEMONO TOPF

Ab 2 Personen

NABETOPF MIT FLEISCH

Ab 2 Personen

1 Brühe Ihrer Wahl	a. Konbudashi (Algen) b. Shoyu (Sojasauce) c. Miso (mit Miso) d. Gomadare (Sesampaste) e. Karé (mit Curry)
Sie erhalten zur Basis Nabemono	
Traditionelle Nabe Gemüse	Chinakohl, Lauch, Frühlingzwiebeln, Karotten, Spinat
Tofu	Seidentofu und fest
Pilzmischung	Diverse Pilze des Tages. (Champignons, Enoki, Shimeji, Austernpilze, Shiitake.....)
Shirataki	Faden Nudeln aus Konnyaku

1 Brühe Ihrer Wahl	a. Konbudashi (Algen) b. Shoyu (Sojasauce) c. Miso (mit Miso) d. Gomadare (Sesampaste) e. Karé (mit Curry)
Sie erhalten zur Basis Nabemono	
Traditionelle Nabe Gemüse	Chinakohl, Lauch, Frühlingzwiebeln, Karotten, Spinat
Tofu	Seidentofu und Fest
Pilzmischung	Diverse Pilze des Tages. (Champignons, Enoki, Shimeji, Austernpilze, Shiitake.....)
Fleisch Mix	Huhn, Schwein, Rind

À LA CARTE	EXTRAS	PREISE
VEGETARISCH		
	Nabegemüse	4,00
	Pilze	4,00
	Seidentofu	3,00
	Shirataki	4,00
	Kimuchi	4,00
	Reis	2,00
	Udon Nudeln	4,00
FLEISCH		
	Huhn	5,00
	Schweinefleisch	5,00
	Rindfleisch	8,00
	Fleisch Mix	6,00