


KLEINES VORAB

ぜ

KLEINE SUPPEN

MISOSHIRU   2,80
*Traditionell auf Fischfondbasis, enthält unsere
Misosuppe nur Konbu-Dashi, eine Brühe, gewürzt
mit Konbu-Algen, sowie Misopaste*



ん

さ


KALTE KLASSIKER

い

EDAMAME   3,60
*Gekochte, gesalzene Sojabohnen.
In Japan ein beliebter Snack zum Bier. Nur die Kerne essen.*

WAKAME SARADA   5,60
*Algensalat mit Gurke + Sesam,
angemacht mit einem frischen Dressing aus mildem Reissessig*

KIMUCHI   5,80
Hausgemacht, eingelegter Chinakohl, scharf



NASU NIBITASHI – Sojasauce mit Weizen  5,80
*Aubergine, sanft gegart in Sake-Soja-Brühe, lauwarm;
mit frischem Ingwer und Frühlingszwiebeln*

KALTE KLASSIKER

AVOKADO NO WASABI AE   5,80
Avokado mit veganer Wasabi¹ Mayonnaise

GOMAWAKAME – Weizen  5,80
Grüner Algensalat² mit Sesam

GOBO SARADA   5,80
Klettenwurzel-Salat aus Klettenwurzeln, Karotten, Gurke, veganer Mayonnaise, Sesam

SALAT MIT ALGEN   8,80
*Diverse Salate mit Algen.
Wahlweise mit japanischem Salat-Dressing oder Sesamdressing.
In den heißen Sommermonaten zusätzlich kalte Sommernudeln
und typische kleine japanische Sommerspeisen.*

 VEGETARISCH

 VEGAN








 GLUTENFREI



WARME GERICHTE

Letzte Bestellung: 21:00 Uhr (Freitag und Samstag 21:30 Uhr)

あ た た か い お 料 理

- AGEDASHI TOFU**   **6,80**
*Frittierter Seidentofu³ in warmer Brühe serviert,
mit geriebenem Rettich, Ingwer, Frühlingszwiebeln*
- GYOUZA** – Weizen **7,50**
*5 hausgemachte japanische Teigtaschen,
gefüllt mit gewürztem Hackfleisch, dazu der traditionelle
Gyouza Dip aus Sojasauce, Essig und hausgemachtem Chili-Öl*
- KARA AGE**  **10,80**
Hühnerstücke, mariniert und frittiert. Mit Ponzu-Dip, traditionell serviert
- TERIYAKI LACHS** – Weizen **13,20**
Lachs mit Teriyaki Sauce glasiert, Salatbeilage
- In Verbindung mit einem der obigen Gerichte:*
- KLEINER BEILAGENSALAT MIT ALGEN**   **3,00**
- MISOSUPPE**   **1,50**
- SCHALE REIS**   **1,50**

Sie vermissen etwas? Weitere beliebte japanische Gerichte und mehr finden Sie auf unseren Karten: Mittag und Sonntags.

SPEZIAL ANGEBOT FÜR DEN BESONDEREN ANLASS

NABEMONO SET

Nach einer Miso- und Suppe erhalten Sie eine gemischte Auswahl an Sushi. Anschließend eine große Lackschale mit Gemüse, edlen Pilzen, Seidentofu³, und Shirataki. Zudem eine Platte an dünn geschnittenem Fleisch oder eine Fischplatte. Reis erhalten Sie so viel Sie möchten, im Anschluss Udon-Nudeln, die Sie in die reichhaltige Brühe geben. Zum Abschluss gibt es eines unserer Spezialdesserts.

SUKIYAKI NABE SET

50,00 p.P

Miso- und Suppe + Sushi + Nabe + Dessert

SHABU SHABU NABE SET

50,00 p.P

Miso- und Suppe + Sushi + Nabe + Dessert

CHIRINABE SET

65,00 p.P

Miso- und Suppe + Sushi + Nabe mit weißem Fisch und Meeresfrüchte (Kabeljau und Seehecht, plus Muscheln in der Schale (Mies oder Asari), Garnelen) + Dessert

Vorbestellung gelten nur für 18 Uhr – wir servieren Nabe im Tatami Bereich. Für 2–8 Personen auf der Matte, 2–4 Personen am Tatami Tisch. Vorbestellung bitte bis 4 Tage vorab. Falls Sie für das Wochenende reservieren möchten, reservieren Sie bitte frühzeitig. Bitte beachten Sie, dass die Vorbereitung für Nabe für Küche und Service sehr arbeitsintensiv ist und einen extra Arbeits-Einsatz verlangt. Wir erheben aus diesem Grund einen Service Zuschlag von 10 %.

RAMEN

Letzte Bestellung: 21:00 Uhr (Freitag und Samstag 21:30 Uhr)

ラ
ー
メ
ン

DIE TRADITIONELLE RAMEN-SUPPE

Die Suppenbasis aller **traditionellen Ramen** ist eine spezielle Hühnerbrühe, die sehr lange geköchelt hat. Dazu kommt der jeweilige Geschmacksträger, welcher der Suppe Ihren Namen und/oder Charakter verleiht; hinzu die dünnen Weizen-Nudeln und oben auf die Toppings. Mit Ausnahme der Nudeln, stellen wir alle Zutaten selbst her.

Ei: das halbe Ei auf der Ramen-Suppe ist mittelfest, in einer Soja-Mischung mariniert

Chiliöl: unser eigenes Chiliöl wird aus frischen Schoten und dunklem Sesamöl hergestellt

Chashu: Schweinebauch – zarte Scheiben, in einer Soja-Sake-Mischung sautiert. Meist dabei.

Gewürzte Misopaste: mit Ingwer und Knoblauch

Mais und Eier: naturbelassen lecker

Eine Änderung der Toppings ist leider nicht möglich. Gerne können Sie jedoch eine Ramen-Suppe OHNE Fleisch oder Ei bestellen. (Siehe **Moderne Ramen**). Bitte bei Bestellung angeben. Eine Preisänderung findet nicht statt.

Da die Zubereitung von Ramen am Abend sehr zeitintensiv ist, kann es bei vollem Haus und starker Nachfrage nach Ramen zu Wartezeiten kommen. Wir bitten Sie um Ihre Geduld und Verständnis.

RAMEN

Letzte Bestellung: 21:00 Uhr (Freitag und Samstag 21:30 Uhr)

ラ
ー
メ
ン

UNSERE TRADITIONELLEN RAMEN-SUPPEN

TATAMI RAMEN – Weizen, Sesam **13,80**

Basis: Hühnerbrühe mit Sesam-Misopaste

*Toppings: Spinat, Frühlingszwiebeln, Ei, Shiitake, Sesam,
Chili plus viel gedünstetes Gemüse, Huhn*

TANTANMEN – Weizen, Soja, Sesam **13,80**

Basis: Hühnerbrühe mit Soja-Milch und Sesam

*Toppings: Pak Choi (Spinat bei Lieferengpass),
gewürztes Hackfleisch, Ei, Chiliöl, Frühlingszwiebeln*

MISO RAMEN – Weizen, Soja, Sesam **13,50**

Basis: Hühnerbrühe mit gewürzter Misopaste

Toppings: Ei, Spinat, Sesam, Bambus, Mais, Chashu

SHOYU RAMEN – Weizen, Soja **13,50**

Basis: Hühnerbrühe mit gewürzter Sojasauce

Toppings: Bambus, Ei, Nori, Chashu, Frühlingszwiebeln

RAMEN DES TAGES – Weizen, Soja **13,50**

Sofern vorhanden finden Sie unser Tages Ramen am Anschlag.

*Unsere Tages Ramen sind entweder mit einer Fisch- oder Fleischbrühe
als Basis. Tages Ramen sind nicht immer vorhanden.*

ヌ ー ド ル ス ー プ

UNSERE MODERNEN RAMEN-SUPPEN

Ramen-Suppen in Japan werden mit Hühner-, Fisch- oder Fleischbrühe, sowie mit Weizennudeln hergestellt. Alles andere ist keine Ramen-Suppe. Natürlich gibt es auch in Japan viele vegetarische Gerichte, doch Ramen-Suppen gehören nicht dazu. Gelegentlich findet man in einem japanischen Ramen Restaurant auch sogenannte vegetarische Ramen – in Japan bedeutet dies jedoch lediglich, dass das Topping fleischlos ist. Die Brühe ist aller Wahrscheinlichkeit nach zu 100 % eine Fleisch-, Hühner- oder Fischbrühe.

Aus diesem Grund nennen wir unsere Abweichung von der japanischen Ramen-Norm: **Moderne Ramen**. Falls Sie somit keine Weizennudeln bzw. keine Fleisch-Hühnerbrühe wünschen, haben Sie die Möglichkeit, uns dies mitzuteilen. Wählen Sie eine unserer traditionellen Ramen-Suppen Plus eine oder mehrere der folgenden Änderungen. Der Preis ändert sich nicht.

- A. Glutenfreie Reisnudeln – statt Ramen Nudeln
- B. Vegetarische Brühe – statt traditioneller Hühner/Fleischbrühe
- C. Ohne Fleisch
- D. Ohne Ei

Zum Beispiel: Miso Ramen plus A + B + C + D ist eine Suppe mit vegetarischer Brühe, mit Misopaste verfeinert und Reisnudeln. Als Toppings erhalten Sie alle Zutaten ohne Ei und Chashu plus Gemüse.