



# RAMEN

Die japanische Kunst aus einer Nudelsuppe ein Erlebnis zu machen! Viel Zeit, besondere Zutaten und die einzigartige Art eine Suppe zu würzen und anzurichten machen dieses Gericht zu einem kulinarischen Traum.

## Wähle deine Basis selbst!

### Shoyu-Basis

Klare hausgemachte Hühnerbrühe mit ausgewähltem Gemüse gekocht.

### Miso-Basis (vegan)

Fermentierte Soja-Paste, mit Konbu, und ausgewähltem Gemüse gekocht.

### Tare

Durch die Zugabe unserer selbstgemachten Tare aus Sake, Sojasoße und Mirin erhalten unsere Basen den unverwechselbaren Geschmack.

### \*Traditionelles Chashu

Chashu ist ein gerollter Schweinebauch der über 4-6 Stunden in einem wunderbaren Sud aus Sojasoße, Mirin und Sake geschmort wird. Ein absolutes Geschmackserlebnis!

## Chihiro (traditionell mit Chashu\*) 14,90

Shoyu-Basis, Ramen-Nudeln, **Chashu\***, mariniertes Ei, geschmorte Shitake-Pilze, Naruto, Sojasprossen, Möhrchen, Nori, Frühlingszwiebeln, frische Sprossen, Kimchi-Sesam

## Akira 14,90

Shoyu-Basis, Ramen-Nudeln, **Spicy Chicken**, mariniertes Ei, geschmorte Shitake-Pilze, Sojasprossen, Naruto, Möhrchen, frischer Koriander, Frühlingszwiebeln, Nori, frische Sprossen, Shichimi Togarashi (scharf), Sesammix

## Kamaji 14,90

Shoyu-Basis, Ramen-Nudeln-Kansui, **gebratene Lachswürfel** mit würziger Ingwer-Knoblauchnote, geschmorte Shitake-Pilze, Naruto, Sojasprossen, Möhrchen, Frühlingszwiebeln, Nori, frische Sprossen, Sesammix

## Haku (vegetarisch oder vegan) 13,90

Miso-Basis, Ramen-Nudeln, **turbulente Tofu-Würfel**, geschmorte Shitake-Pilze, Möhrchen, Edamame, Sojasprossen, Tamago, Takuan Rettich, Frühlingszwiebeln, crunchy Seeweed, frische Sprossen, Kimchi-Sesam



# BOWLS

Sushi mal nicht von der Rolle!  
Unsere neuen, täglich frisch zubereiteten Sushi-Bowls.

## Zeniba Bowl 12,50

Sushi-Reis, **rohe Lachswürfel**, Avocado, Gurke, Möhrchen, Sprossenmix, Edamame, Frühlingszwiebeln, Pink-Ingwer, Wasabi-Sesam, crunchy Seeweed

## Yubaba Bowl 12,50

Sushi-Reis, **Spicy-Chicken**, Shitake-Pilze, geschmorte Sojasprossen, Avocado, Gurke, Möhrchen, Sprossenmix, Pink-Ingwer, Kimchi-Sesam

## Oshiro Bowl (vegetarisch oder vegan) 12,50

Sushi-Reis, **turbulente Tofu-Würfel**, Edamame, eingelegtem Daikon-Rettich, Avocado, Gurke, Möhrchen, Tamago, crunchy Seeweed, Kimchi-Sesam

# EXTRA TOPPINGS für Ramen & Bowls

Darf's etwas mehr nach deinem Geschmack sein? Pimp it up!  
**Koriander, Sesam und Frühlingszwiebeln gratis.**

**Chashu\* o. Chicken** 2,70  
**Lachswürfel** 2,70  
**Shitake Pilze** 2,00  
**Tofu** 2,00  
**Tamago** 1,50  
**Kimchi** 1,50  
**Ingwer** 0,50  
**Sojasprossen** 0,50

**Soße zu deiner Bowl?**  
**Kimchi Soße** vegan 0,50  
**Hattori Soße** veggie 0,50  
**Unagi Soße** 0,50



# DESSERT

## Mochis 3,00

2 Stück, Schoko/Strawberry-Cheesecake



# SUSHI

“Die beste Art Fisch zu kochen, ist ihn nicht zu kochen.”

## Tenshi 4,90

12 Maki vegetarisch, Avocado, Gurke, Tamago, Paprika

## Naoko Veggie 6,90

8 Ura-Maki Gemüsemix Gurke/Paprika/Avocado/  
Rettich, Frischkäse, Kresse, Sesam, mit Zitronenabrieb

## Mr. Miyagi 6,90

12 Maki, Lachs, Lachs/Avocado, Gurke, Paprika

## Akeno 8,50

6 Maki Lachs/Avocado, 4 Ura-Maki Lachs/Gurke/  
Frischkäse, Rucola, Sesam

## Hattori 9,50

8 Ura-Maki gegarter Lachs, Koriander, Gurke/Paprika,  
2 Maki vegetarisch, Wasabi-Sesam, Kresse

## Kazumi 9,90

2 Nigiri Lachs, 4 Ura-Maki Lachs/Gurke, 6 Maki  
Lachs/Avocado, Masago, Sesam

## Mango küsst Lachs 10,90

3 Nigiri Lachs, 3 Maki vegetarisch, Frischkäse,  
Zitronenabrieb, 4 Ura-Maki Lachs/Mango/Frischkäse

## Kagami 11,90

1 Nigiri Aal, 1 Nigiri Lachs, 1 Nigiri Garnele, 4 Maki- und  
3 Ura-Maki-Surprise-Mix, Edamame, Kimchi-Sesam, Kresse

## Midori 13,50

2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 4 Ura-Maki Lachs/  
Avocado, 4 Ura-Maki Lachs/Gurke, Masago, Sesam

## Tomoko 22,90

2 Nigiri Lachs, 2 Nigiri Thunfisch, 2 Nigiri Aal, 2 Nigiri  
Garnele, 12 Maki, Lachs, Lachs/Avocado, Gurke, Paprika,  
6 Ura-Maki Lachs/Gurke/Avocado, Masago, Sesam, Rucola



# SURROUNDERS

Starters, Endings, whatever... We call it Surrounders!  
Funktionieren immer, davor, am Ende und dazwischen  
sowieso.

## Miso 3,90

Helle Miso-Suppe mit Konbu veredelt, Seiden-Tofu  
und Wakame-Algen

## Goma Wakame 4,00

Japanischer Seetangsalat mit Sesam

## Chucka Ika Sansai 5,50

Zarter Tintenfischsalat mit japanischem  
Berggemüse und etwas Chili

## Salatmix Goma/Chucka 4,70

Ein Mix aus Goma Wakame und Chucka Ika Sansai

## Kimchi 4,50

Fermentierter Kohl nach koreanischer Art mit Chili  
und Knoblauch

## Yakitori Hühnchen-Spieße 3,30

## Edamame 3,00

Blanchierte Sojabohnen, leicht gesalzen.  
Best Superfood ever!

# GETRÄNKE

Elephant Bay Rose	3,70	Asahi Bier	3,90
Elephant Bay Melon	3,70		
Matcha Eistee	3,70		
Yuzu Limo	3,70	Grüner Tee Konacha	2,50
Maracuja Schorle	3,70	Kaffee	2,80
Johannisbeer Schorle	3,70	Caffè Latte	3,20
Wasser still 0,25	2,50	Cappuchino	3,20
Wasser medium 0,25	2,50	Espresso	2,00