

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

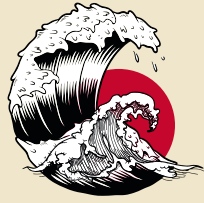
Soße zu deiner Bowl?
Kimchi Soße vegan 0,50
Hattori Soße veggie 0,50
Unagi Soße 0,50



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 Veggies 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