

Tori-Paitan Ramen

鶏白湯ラーメン

Unsere Hühnerbrühe

wird 8 Stunden lang sorgfältig ausgekocht. Dabei lösen sich der volle Geschmack des Huhns und wertvolles Collagen. Nach zwei Tagen Ruhezeit im Kühlraum trennt sich überschüssiges Fett, und die Brühe geliert. Die entfettete, klare Brühe bildet die Basis unserer Ramen.

Tori Paitan Ramen

verfeinern wir sie zu einer cremigen Brühe mit Salz-Tare und dem frischen Aroma von Yuzu. Toppings: Hühner-Chashu, halbweiches Ei, Frühlingszwiebeln, getrocknete Enoki-Pilze und Yuzuschale. Alternativ bieten wir auch eine Variante mit Soja-Tare und aromatischem Menma (Bambussprossen) an.

Tori-Paitan Ramen

- » **柚子塩鶏白湯 /Yuzu-Shio Tori-Paitan** € 14,50
Ramen in geschäumte Hühnerbrühe, Salzsoße, Tori-Chashu (Hühner-Chashu), 1/2 Lava-Ei, Frühlingszwiebeln, getrockneten Enoki-Pilzen, Yuzu-Schale (japanische Zitrusfrucht) (A,C,D,L,M,4)
- » **醤油鶏白湯 /Shouyu Tori-Paitan** € 14,50
Ramen in geschäumte Hühnerbrühe, Soyasauce, Tori-Chashu (Hühner-Chashu), 1/2 Lava-Ei, Frühlingszwiebeln, getrockneten Enoki-Pilzen, fermentiert Bambussprossen (A,C,D,L,4)

Extras

- **大盛 / große Portion** +€ 1,50
1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe
- **トロ玉 / „Lava“-Ei** € 3,00
Eingelegtes Ei (A,C,D,L,4)
- **ワンタン / Wantan (3 Stk.)** € 3,00
Hühnerfleisch, Austernsauce, Sojasauce, Salz, Ingwer, Frühlingszwiebeln, Kartoffelstärke

柚子塩鶏白湯
Yuzu-Shio Tori-Paitan

€ 14,50

Ramen in geschäumte Hühnerbrühe, Salzsoße, Tori-Chashu (Hühner-Chashu), 1/2 Lava-Ei, Frühlingszwiebeln, getrockneten Enoki-Pilzen, Yuzu-Schale (japanische Zitrusfrucht) (A,C,D,L,M,4)

Shio-Wantan-Men

塩ワフタメン



・塩ワフタメン / Shio-Wantan-Men € 13,50

Ramen in Hühnerbrühe, Salz-Sauce (enthält Mirin, Sake, Salz, Seetang, getrocknete Jakobsmuscheln), 5x Wantan (Teig: Weizenmehl; Füllung: Hühnerfleisch, Ingwer, Lauchzwiebeln, Austernsoße, Sojasoße, Salz), Zwiebeln, Röstzwiebeln, Hühnerei. (A,C,D,L,M,1,4)

Extras

- ・大盛 /große Portion + € 1,50
1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe
- ・トロ玉 /Lava-Ei € 3,00
- ・鳥チマーシュー /Hühner-Chashu € 3,00

Karamiso-Ramen

辛味噌ラーメン







・辛味噌ラーメン / Karamiso-Ramen € 15,00

Ramen mit Hühnerbrühe, Misosauce, Hühnerhackfleisch, Chilifäden, Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Cayennepfeffer, Szechuanpfeffer, Sesamöl. (D,L,1,4)

・辛味噌ビーガン / Karamiso-Vegan € 15,50

Ramen mit Gemüsebrühe, Misosauce, Miso-Shiitakehack, Chilifäden, Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Cayennepfeffer, Szechuanpfeffer, Sesamöl. (D,L,1,4)

Extras [SCU=Scoville Units/Schärfe von Chilischoten]

- ・極辛 /extreme scharf (150.000 SCU)  + € 1,00
- ・激辛 /ultra scharf (400.000 SCU)  + € 1,50
- ・麻辣 /màlà scharf (prickelnd scharf)  + € 1,50
- ・激辛+ /ultra+ scharf (1,5 Mio. SCU)  + € 2,00
ultra+ nur nach Vorbestellung und Gespräch über die Erfahrung mit Schärfe erhältlich
- ・大盛 /große Portion + € 1,50
1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe
- ・トロ玉 /Lava-Ei € 3,00

Zusatzstoffe: (1) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker

Allergene: (D) Weizen/Glutenhaltiges Getreide, (L) Soja

NARUTO - RAMEN

-ナルト-

ラーメン



- ・味噌チャーシュー / Miso-Chashu € 15,00

Ramen in Hühnerbrühe, Misosauce, 3x Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen fermentiert Bambussprossen, Ei, Seetang, Naruto-Fischpaste (A,C,D,L,1,4)
 - ・醤油チャーシュー / Shouyu-Chashu € 13,50

Ramen in Hühnerbrühe, Sojasauce, 3x Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen fermentiert Bambussprossen, Ei, Seetang, Naruto-Fischpaste (A,C,D,L,1,4)
 - ・塩チャーシュー / Shio-Chashu € 13,50

Ramen in Hühnerbrühe, Salzsauce, 3x Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen fermentiert Bambussprossen, Ei, Seetang, Naruto-Fischpaste (A,C,D,L,M,1,4)
 - ・ベジ・味噌 / Miso-Veggi € 15,00

Ramen in Gemüsebrühe, Misosauce, Miso-Shiitakehack, Zwiebeln, Sojasprossen fermentiert Bambussprossen, Ei, Seetang, Naruto-Fischpaste (A,C,D,L,1,4)
- Extras**
- ・大盛 / große Portion + € 1,50

1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe
 - ・トロ玉 / Lava-Ei € 3,00



Cream-Vegan (Tonkotsu-Art)

クリームラーメン・とんこつ風



- ・クリームビーガン / Cream-Vegan € 16,00

Ramen in Gemüsebrühe, Sojacremesauce, frittierte Tofu in Kombu-Brühe, chinesische Morcheln, fermentiert Bambussprossen, Frühlingszwiebeln, getrocknet Enoki-Pilze, (auf Anfrage) mit Ajihen-Gewürz (Chili, Zwiebeln, Ingwer, Sichuan-Pfeffer) (D,L,1,4)
- Extras**
- ・替え玉 / +1 Portion Nudel + € 1,50

Extra Ramen (Nudeln) x1
 - ・揚げ出し豆腐 / Agedfashi-Tofu € 1,50

Extra frittierter Seidentofu, in Dashi eingelegt
 - ・トロ玉 / Lava-Ei € 3,00

Zusatzstoffe:(1)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker

Allergene: (D)Weizen/Glutenhaltiges Getreide, (L)Soja