

おつまみ / Appetithäppchen



唐揚げ / Karaage € 4,50

Frittierte Hühnerkeule

mit verschiedene Soße

- ・にんにくソース / **Knoblauchsoße** (K,L)
- ・辛ソース / **Chili-Karasoße** (K,L)
- ・ゴマソース / **Sesamsoße** (K,L)
- ・照り焼きソース / **Teriyakisoße** (L)



豆乳コロッケ / Sojacream-Korokke € 4,50

Frittierte Krokette mit Kartoffel und Sojacreme

mit verschiedene Soße

- ・にんにくソース / **Knoblauchsoße** (K,L)
- ・辛ソース / **Chili-Karasoße** (K,L)
- ・ゴマソース / **Sesamsoße** (K,L)
- ・照り焼きソース / **Teriyakisoße** (L)



枝豆 / Edamame

Gegarte junge Sojabohnen

Junge Sojabohnen mit Salz oder Gewürzen

- ・枝豆 / **Edamame mit Salz** (L) € 4,00
- ・枝豆・ニブニクワサビ / **Edamame mit Wasabi-Knoblauch** (L) € 4,50
- ・枝豆・ニブニク唐辛子 / **Edamame mit Chili-Knoblauch** (L) € 4,50



自家製餃子 / hausgemachte Gyoza (Auf anfrage)

Japanische Teigtaschen, gedämpft und gebraten

» **Gyoza mit Hühnerfleisch Füllung**

Teig aus Weizenmehl, Hühnerfleisch (halal), Kohl, Shiitakepilze, Lauchzwiebeln, Ingwer, Knoblauch, Bamboosprossen, Ei, Salz, Szechuan-Pfeffer, Austernsoße (A,D,1,4)

» **Gyoza mit veganer Füllung**

Teig aus Weizenmehl, Kohl, Edamame, Lauchzwiebeln, Shiitakepilze, Ingwer, Knoblauch, Bamboosprossen, Salz, Szechuan-Pfeffer, Vegane Austernsoße (auf Pflanzenbasis), Kartoffelmehl, Sesamöl, (D,L,N,1,4)

- ・ 5 個 / **5 Stk.** € 6,50
- ・ 1 0 個 / **10 Stk.** € 12,00
- ・ 1 5 個 / **15 Stk.** € 17,50
- ・ 2 0 個 / **20 Stk.** € 21,50

Zusatzstoffe:(1)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker

Allergene:(A)Eier, (D)Glutenhaltiges Getreide, (K)Sesam kann Spuren von Erdnüssen enthalten, (L)Soja, (N) Cashukerne kann Spuren von Erdnüssen enthalten

Shio-Wantan-Men

塩ワフタンメン



- ・ 塩ワフタン麺 / Shio-Wantan-Men **13,50 €**
Ramen mit 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 **+ 3,00 €**
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 €**
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

- ・ 極辛 / extreme scharf (2x scharf) **+ 1,00 €**
- ・ 激辛 / ultra scharf (3x scharf) **+ 1,50 €**
- ・ 麻辣 / málà scharf (prickelnd scharf) **+ 1,50 €**
- ・ 大盛 / große Portion **+ 3,00 €**
1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe
- ・ トロ玉 / Lava-Ei **3,00 €**
- ・ チリトロ玉 / Chili-Lava-Ei (auf Anfrage) **3,50 €**

NARUTO - RAMEN



・味噌チャーシュー / Miso-Chashu € 15,00

Ramen mit 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 / Shoyu-Chashu € 13,50

Ramen mit 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 mit 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 mit Gemüsebrühe, Misosauce, Miso-Shiitakehack, Zwiebeln, Sojasprossen fermentiert Bambussprossen, Ei, Seetang, Naruto-Fischpaste (A,C,D,L,1,4)

Extras

・大盛 / große Portion + € 3,00

1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe

・トロ玉 / Lava-Ei € 3,00

✓ Cream-Vegan (Tonkotsu-Art)

クリームラーメンフ・とんこつ風



✓ クリームビーガン / Cream-Vegan € 16,00

Ramen mit 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 + € 3,00

Extra Ramen (Nudeln) x1

・トロ玉 / Lava-Ei € 3,00

Zusatzstoffe:(1)Antioxidationsmittel, (4)Geschmacksverstärker

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

Shouyu Ramen

醤油ラーメン



醤油チャーシュー
Shouyu-Chashu

€ 12,50

inkl. MwSt.

Ramen mit Hühnerbrühe, Sojasauce, Lava-Ei, 3xChashu, Zwiebeln, Sojasprossen (A,C,D,M,1,4)



DIY
(do it yourself!)

Varianten

- » 醤油チャーシュー / Shouyu-Chashu € 12,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Sojasauce, 3x Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei (A,C,D,L,1,4)
- » 醤油野菜ラーメン / Shouyu-Gemüse € 12,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Sojasauce, 1x Hühnerbrust, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei (A,C,D,L,1,4)
- » 醤油ラーメン / Simple-Shouyu-Ramen € 9,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Sojasauce, 1x Hühnerbrust, Zwiebeln, Ei (A,C,D,1,4)

Extras

- 大盛り / große Portion +€ 3,00
1,5x Ramen (Nudeln), Sauce & Brühe

Shio Ramen

塩ラーメン



塩野菜
Shio-Gemüse

€ 12,00

inkl. MwSt.

Ramen mit Hühnerbrühe, Salzsauce, Lava-Ei, 1xChashu, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen, (A,D,L,M,1,4)



DIY
(do it yourself!)

Varianten

- » 塩チャーシュー / Shio-Chashu € 12,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Salzsauce, 3x Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei (A,C,D,L,M,1,4)
- » 塩野菜ラーメン / Shio-Gemüse € 12,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Salzsauce, 1x Hühnerbrust, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei (A,C,D,L,M,1,4)
- » 塩ラーメン / Simple-Shio-Ramen € 9,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Salz-sauce, 1x Hühnerbrust, Zwiebeln, Ei (A,C,D,L,M,1,4)

Extras

- 大盛り / große Portion +€ 3,00
1,5x Ramen (Nudeln), Sauce & Brühe

Miso Ramen

味噌ラーメン

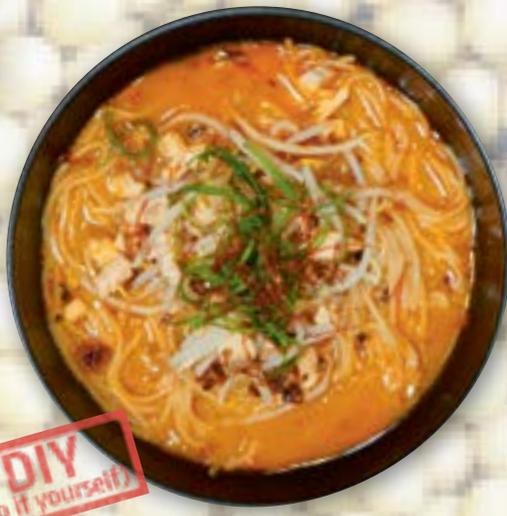


味噌ラーメン
Miso-Ramen

€ 14,00

inkl. MwSt.

Ramen mit Hühnerbrühe, Misosauce, Chashu-Hack, Chilifäden, Zwiebeln, Sojasprossen (D,L,1,4)



DIY
(do it yourself!)

Varianten

- » 味噌ラーメン / Miso-Ramen € 14,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Misosauce, Hühnerhackfleisch, Chilifäden, Zwiebeln, Sojasprossen (D,L,1,4)
- » ビーガン味噌ラーメン / Miso-Vegan € 14,50
Ramen mit Gemüsebrühe, Misosauce, Miso-Shiitakehack, Chilifäden, Zwiebeln, Sojasprossen (D,L,1,4)

Extras

- 大盛り / große Portion +€ 3,00
1,5x Ramen (Nudeln), Soße & Brühe
- トロ玉 / „Lava“-Ei € 3,00

Tantan-Men

特製担々麺



特製担々麺
Tantan-Men

€ 16,50

inkl. MwSt.

Ramen mit Hühnerbrühe, Sesamsauce, Miso-Hühnerhack, Pak Choi, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam (C,D,K,L,N,1,4)



DIY
(do it yourself!)

Varianten

- » 特製担々麺 / Tantan-Men € 16,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Sesamsauce, Miso-Hühnerhack, Pak Choi, Zwiebeln, Sesam, Chili-Öl 1 Portion Chilipaste (auf Anfrage) (D,K,L,1,4)
- » ビーガン担々麺 / Tantan-Vegan € 16,50
Ramen mit Gemüsebrühe, Sesamsauce, Miso-Shiitakehack, Pak Choi, Zwiebeln, Sesam, Chili-Öl 1 Portion Chilipaste (auf Anfrage) (D,K,L,1,4)

Extras

- 替え玉 / Extra Portion Nudel (x1) € 3,00
Extra Ramen (Nudeln)
- トロ玉 / „Lava“-Ei € 3,00
- 自家製チリペースト / Chilipaste € 1,50
Ab 2. Portion Chilipaste

Aburasoba (brüheless)

(Shirunashi-Ramen)

油そば



汁なしラーメン
Aburasoba Shouyu

€ 10,50

inkl. MwSt.

Ramen mit Hühnersauce, Sojasauce, Sesamsauce, Hühner-Chashu-Hack, eingelegter Ingwer, Zwiebeln, Essig, getrocknete Fischflocken (C,D,K,L,N,1)



Takeaway

Varianten

- 油そば / Aburasoba (Shirunashi-Ramen)
 - » 醤油 / Shouyu € 10,50
Ramen mit Hühnersauce, Sojasauce, Sesamöl, Hühner-Chashu-Hack, eingelegter Ingwer, Zwiebeln, Essig, getrocknete Fischflocken (A,C,D,L,1,4)
 - » 塩 / Shio € 10,50
Ramen mit Hühnersauce, Salzsauce, Sesamöl, Hühner-Chashu-Hack, eingelegter Ingwer, Zwiebeln, Essig, getrocknete Fischflocken (A,C,D,L,1,4)
 - » 醤油ビーガン / Shouyu-Vegan € 10,50
Ramen mit Gemüsesauce, Sojasauce, Sesamöl, Miso-Shiitakehack, Zwiebeln, getrocknete Enokipilze (D,K,L,1,4)
- Extras**
- トロ玉 / „Lava“-Ei € 3,00
 - 味噌 - 辛味噌カネ / Ajihen-Karamiso € 3,00
 - ライス / Reis (ca.200g) € 3,00

Shirunashi (brüheless)

Tantan-Men

汁なし坦々麺



汁なし坦々麺・黒

Shirunashi-Tantan-Men black

€ 15,50

inkl. MwSt.

Ramen mit Hühnersauce, schwarze Sesamsauce, Miso-Hühnerhack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam Sichuan Pfeffer (C,D,K,L,N,1)



Takeaway

Varianten

- 汁なし坦々麺 / Shirunashi Tantan-Men
 - » white € 14,50
 - » black € 15,50
Ramen mit Hühnersauce, schwarze Sesamsauce, Miso-Hühnerhack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Sesam, Chili-Öl, Chilipaste, Sichuan-Pfeffer (C,D,K,L,N,1)
 - 汁なしビーガン坦々麺 / Shirunashi Tantan-Vegan
 - » white € 15,50
 - » black € 16,50
Ramen, Sesamsauce, Gemüsesauce, Miso-Shiitakehack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Sesam, Chili-Öl, Chilipaste, Sichuan-Pfeffer (D,K,L,N,1)
- Extras**
- 大量 / große Portion + € 3,00
1,5x Ramen (Nudeln), Soße
 - トロ玉 / „Lava“-Ei € 3,00

Tsukemen

つけ麺



醤油チマシューつけ麺
Shouyu-Chashu-Tsukemen

€ 11,50

inkl. MwSt.

Kalter Ramen mit Dashi-Sojasauce, 3x Chashu, Lava-Ei, Zwiebeln, Sojasprossen (A,C,D,M,1,4)



Takeaway

Varianten

- » 醤油チマシュー / TM-Shouyu-Chashu € 11,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Soja-sauce, 3x Hühnerbrust, Lava-Ei, Zwiebeln, Sojasprossen (A,C,D,L,1,4)
 - » 醤油野菜ラーメン / TM-Shouyu-Gemüse € 11,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Soja-sauce, 1x Hühnerbrust, Lava-Ei, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen (A,C,D,L,1,4)
 - » 味噌チマシュー / TM-Miso-Chashu € 12,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Miso-sauce, 3x Hühnerbrust, wiefeln, Sojasprossen, Ei (A,C,D,L,1,4)
 - » 味噌野菜ラーメン / TM-Miso-Gemüse € 12,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Miso-sauce, 1x Hühnerbrust, Lava-Ei, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen (A,C,D,L,1,4)
 - » 味噌ビーガン / TM-Miso-Vegan € 12,00
Ramen mit Gemüsebrühe, Miso-sauce, Miso-Shiitakehack, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen (D,L,1,4)
- Extras**
- 大量 / Doppelte Nudeln (x2) + € 3,00

Gyudon

牛丼

Jetzt extra Fleisch!



特製牛丼 サラダ付
Gyudon mit Salat

€ 13,50

inkl. MwSt.

Gekochtes Rindfleisch in Sojasauce auf Reis, Zwiebeln, Shrimps als Gewürz, eingelegter Ingwer, Sesam (E,K,L,1,3)



Takeaway

Varianten

- » 特製牛丼 サラダ付 / Gyudon mit Salat € 13,50
Soße mit Rindfleisch (ca.140g) auf Reis (ca.250g) Zwiebeln, Shrimps, eingelegter Ingwer, Sesam (E,K,L,1,3)
 - » 牛丼 to go / Gyudon to go € 7,00
Soße mit Rindfleisch (ca.80g) auf Reis (ca.160g) in ToGo-Box, Zwiebeln, Shrimps, eingelegter Ingwer, Sesam (E,K,L,1,3)
- Extras**
- 大量 / große Portion + € 3,00
Soße mit Rindfleisch (ca.200g) / Reis (ca.320g)
 - トロ玉 / „Lava“-Ei € 3,00

Zusatzstoffe: (1)Antioxidationsmittel (2)Chinin (3)Farbstoffe (4)Geschmacksverstärker (5)geschwärzt (6)koffeinhaltig (7)Konservierungsmittel (8)Phenylalanin (9)Säuerungsmittel (10) Süßungsmittel (11)Taurin
Allergene: (A)Eier (B)Erdnüsse (C)Fisch (D)Glutenhaltiges Getreide (E)Krebstiere (F)Lupinen (G)Milch (H)Schalenfrüchte (I)Sellerie (J)Senf (K)Sesam kann Spuren von Erdnüssen enthalten (L)Soja (M)Weichtiere (N)Cashewkerne kann Spuren von Erdnüssen enthalten

お酒 /Getränkekarte mit Alkohol



ビール /Bier

- ・ **キリン一番搾り /Kirin ICHIBAN** € 5,00
330ml 5,0%
- ・ **サッポロ・プレミアム /Sapporo PREMIUM** € 5,00
330ml 4,7%
- ・ **アサヒ・スーパードライ/Asahi SUPER DRY** € 5,00
330ml 5,2%
- ・ **キリン・フリー 0,0%/Kirin FREE 0,0%** € 5,00
330ml 0,0%
- ・ **ギルデ・フリー /Gilde Free** € 4,50
330ml 0,0%
- ・ **エルディングアー・アルコールフリー/Erdinger Alkoholfrei** € 4,50
330ml 0,0%



日本酒 /Sake - japanische Reiswein

- ・ **大関にぎり酒 /Ozeki Nigori Sake** € 14,00
375ml 14,5%
- ・ **大関純米酒 DRY/Ozeki Junmai Sake Dry** € 14,00
375ml 14,5%
- ・ **やまとしづく純米吟醸 /Yamato Shizuku Jyumai-Ginjo** € 18,00
Poliergrad: 55% · 300ml 15,5%
- ・ **灘産45純米大吟醸 /Dassai 45 Jyumai-Daiginjo** € 23,00
Poliergrad: 45% · 300ml 15,0% inkl. Otsunami (japanische Beilage)
- ・ **灘産23純米大吟醸 /Dassai 23 Jyumai-Daiginjo** € 38,00
Poliergrad: 23% · 300ml 15,0% inkl. Otsunami (japanische Beilage)

焼酎 /Shochu - japanische Spirituosen

je. € 5,50

60ml 25,0% on the Rocks

- ・ **いも焼酎 /aus Süßkartoffeln**
- ・ **黒糖焼酎 /aus Zuckerrohr**
- ・ **麦焼酎 /aus Gerste**
- ・ **蕎麦焼酎 /aus Buchweizen**
- ・ **米焼酎 /aus Reis**



酎ハイ /CHUHAI - JAPANISCHE LONGDRINK

je. € 7,50

- ・ **ラムネ酎ハイ/RAMUNE-CHUHAI** SHOCHU 60ml 25,0% ON THE ROCKS + RAMUNE
- ・ **オリジナル /ORIGINAL**
- ・ **メロン /MELONE**
- ・ **ライチ /LYCHEE**
- ・ **柚子 /YUZU-CITRUS**
- ・ **スイカ /WASSERMELONE**

€ 8,50

酎ハイ /CHUHAI

je. € 6,00

- ・ SHOCHU 60ml 25,0% MIT 120ml:
- ・ **レモン酎ハイ /MIT ZITRONEN-SODA**
- ・ **抹茶酎ハイ /MIT MATCHA-SODA**
- ・ **柚子酎ハイ /MIT YUZU-CITRUS-SODA**
- ・ **カルピスチューハイ /MIT CALPIS-SODA**^{1G}

€ 4,50

梅酒オンザロック /PFLAUMENWEIN ON THE ROCKS

JAPANISCHE PFLAUMENWEIN 60ml 8,5% ON THE ROCKS

€ 5,00

梅酒ソーダ /PFLAUMENWEIN MIT SODA

JAPANISCHE PFLAUMENWEIN 60ml 8,5% MIT MINERALWASSER

€ 7,00

チョーヤ梅酒オンザロック /CHOYA EXTRA YEAR ON THE ROCKS

JAPANISCHE PFLAUMENWEIN 50ml 17,0% ON THE ROCKS

€ 7,50

チョーヤ梅酒ソーダ割 /CHOYA EXTRA YEAR MIT SODA

JAPANISCHE PFLAUMENWEIN 50ml 17,0% MIT MINERALWASSER

€ 5,00

抹茶ソーダ /MATCHA-SODA

MINERALWASSER MIT MATCHA

€ 5,00

柚子ソーダ /YUZU-SODA

MINERALWASSER MIT YUZU

€ 5,00

お飲み物 / Getränke ohne Alkohol



Ramune



CALPIS



YUZUKA

トリーツク / Japanische Kaltgetränke

- ・ラムネ各種 / verschiedene Ramune € 5,00
Original³・Melone^{4,9}・Lychee^{4,9}・Yuzu^{4,9}・Wassermelone^{4,9}
- 元祖 / Original⁹・XDF / Melone^{4,9}・ライチ / Lychee^{4,9}
- ・ススカ / YUZUKA DE-ÖKO-012 € 5,50
- ・キリン・フリー 0,0 / Kirin Free 0,0³ € 5,00
- ・抹茶ソーダ / Matcha-Soda⁶ € 5,00
- ・カルピスウォーター / Calpis-Water^{1,6} (Auf Anfrage) € 4,50
- ・カルピスソーダ / Calpis-Soda^{1,6} (Auf Anfrage) € 4,50

トリーツク / Kaltgetränke

- ・コカ・コーラ / ライト / ゼロ / Coca-Cola^{2,4,6} / Light^{2,4,6} / Zero^{2,4} € 3,50
- ・ファンタ・オレンジ / Fanta Orange^{1,2,6,7} € 3,50
- ・スプライト / Sprite € 3,50
- ・ミネラルウォーター (炭酸有 / 無) / Wasser (spritzig/still) € 3,50
- ・アップルソーダ / Apfelschorle⁴ € 4,00
- ・オレンジジュース / Orangensaft (Auf Anfrage) € 4,00
- ・マテチャ・レモネード / ChariTea Mate⁶ € 4,50
- ・ギルデ・フリー / Gilde Free 00% € 4,50
- ・エムテイングー・アムコーンフライ / Erdinger Alkoholfrei 00% € 4,50

ホットトリーツク / Heißgetränke

- ・粉煎茶 / Grüntee (gemahlen) € 3,50
- ・ホットカルピス / Hot-Calpis^{1,6} (Auf Anfrage) € 4,50
- ・ライム乾姜茶 / Ingwertee mit Limette € 3,50
- ・ピーツ乾姜茶 / Ingwertee mit Rote-Beete € 3,50
- ・各種ティー / Tee vers. Sorten € 3,50

デザート / Dessert



アイス各種 / Japanisches Eis mit Toppings - Einzelne Kugel

- ・抹茶アイス / Grüntee-Eis^{G,6,7} € 4,50
- ・小豆アイス / Azuki-Eis (Rotebohnen)^{G,7} € 4,50
- ・黒胡麻アイス / schwarzes-Sesam-Eis^{G,L,7} € 4,50
- ・柚子アイス / Yuzu-Eis^{G,7} € 4,50

新 SHIN-RAMEN

Zusatzstoffe: (1) Antioxidationsmittel (2) Chinin (3) Farbstoffe (4) Geschmacksverstärker (5) Geschwärtzt (6) koffeinhaltig (7) Konservierungsmittel (8) Phenylalanin (9) Säuerungsmittel (10) Süßungsmittel (11) Taurin

Allergene: (A) Eier (B) Erdnüsse (C) Fisch (D) Glutenhaltiges Getreide (E) Krebstiere (F) Lupinen (G) Milch (H) Schalenfrüchte (I) Sellerie (J) Senf (K) Sesam kann Spuren von Erdnüssen enthalten (L) Soja (M) Weichtiere (N) Cashukerne kann Spuren von Erdnüssen enthalten

ラー油 / チリフレーク

Chiliöl / Chiliflocken

Rapsöl

Lauchzwiebeln

Chilischoten

Szechuanpfeffer

Ingwer



自家製ラー油
hausgemachtes

Chiliöl

€5,50

自家製チリフレーク

hausgemachtes

Chiliflocken

€4,50

数量限定 / Solange der Vorrat reicht!

日本酒 / Sake



・ 大園にごり酒 /Ozeki Nigori Sake

€ 14,00

375ml 14,5%

Cremig, mild, anders - Japanischer Sake neu erlebt

Nigorizake (濁り酒) ist eine traditionelle Form von Sake, die nur grob gefiltert wird. Dadurch enthält er noch feine Reisteilchen und erhält seine charakteristische milchig-trübe Farbe und ein besonders cremiges Mundgefühl.

Der **Ozeki Nigori Sake** gehört zu den bekanntesten Sorten dieser Art. Mit seinem mild-süßen Geschmack, **zart und duftig, mit frischen Aromen von tropischen Früchten und einem seidenweichen Mundgefühl**



・ 大園純米酒 Dry /Ozeki Junmai Sake Dry

€ 14,00

375ml 14,5%

Pur und traditionell : Junmai Sake mit Charakter

Junmai (純米) ist eine traditionelle Sake-Kategorie, bei der ausschließlich Reis, Wasser, Koji (Reisschimmel) und Hefe verwendet werden – ganz ohne Zusatz von Alkohol oder Zucker. Diese reine Brauweise bringt den natürlichen Geschmack des Reises besonders gut zur Geltung und steht für authentischen, unverfälschten Sake-Genuss.

Der **Ozeki Junmai Sake Dry** ist ein moderner, trockener Vertreter dieser Kategorie. Er überzeugt mit einem klaren, frischen Geschmack, **trocken und klar, mit feiner Reisnote, dezenter Säure und einem angenehm sauberen Abgang.**



・ やまどしづく純米吟醸 /Yamato Shizuku Junmai-Ginjo

€ 18,00

300ml 15,5%

Premium - Einstieg in die Welt des Sake

Ginjo (吟醸) ist eine hochwertige Kategorie japanischen Sake, bei der der Reis auf mindestens 60 % seiner ursprünglichen Größe poliert wird. Durch diesen aufwändigen Prozess entsteht ein besonders feiner, fruchtiger und eleganter Sake.

Wird der Sake – wie hier – ohne Zusatzalkohol gebraut, spricht man von **Junmai Ginjo**.

Yamato Shizuku Junmai Ginjo stammt aus Akita, einer Region mit reinem Wasser und exzellentem Sake-Reis. Der Name bedeutet „Tropfen Japans“ – und genau so schmeckt er: **elegant, fruchtig (Melone, Apfel), weich und klar – mit feiner Säure und trockenem Abgang.**



・ 獺祭45純米大吟醸 /Dassai 45 Junmai-Daiginjo

€ 23,00

Poliergrad: 45% · 300ml 15,0%
begleitet von Otoshi (japanischen Sake-Beilagen)

Premium-Sake für jeden Moment

Daiginjo ist die höchste Qualitätsstufe im Sake – mit besonders stark poliertem Reis (mind. 50 % hier 55 % entfernt).

Beim **Dassai 45** wird der Reis sogar auf nur 45 % seiner ursprünglichen Größe geschliffen. Das Resultat ist ein besonders reiner, eleganter und fruchtiger Sake. Ein Premium-Sake, der auch Einsteigern gefällt – **sanft, duftig und modern. Klar, fruchtig (Melone, Pfirsich), weich und fein – mit leicht süßlichem, elegantem Abgang.**



・ 獺祭23純米大吟醸 /Dassai 23 Junmai-Daiginjo

€ 38,00

Poliergrad: 23% · 300ml 15,0%
begleitet von Otoshi (japanischen Sake-Beilagen)

Außergewöhnlich fein. Außergewöhnlich klar

Daiginjo ist die höchste Sake-Kategorie: Der Reis wird stark poliert – mindestens 50 % des äußeren Korns entfernt. Das ergibt einen eleganten, klaren Sake mit fruchtigen und floralen Aromen. Wird – wie bei Dassai 23 – kein Alkohol zugesetzt, spricht man von einem **Junmai Daiginjo**, einem besonders reinen Premium-Sake.

Dassai 23 zählt zu den berühmtesten Sake Japans. Der Reis wird auf nur 23 % seiner ursprünglichen Größe geschliffen – ein extrem feiner Poliergrad, **zart und duftig, mit frischen Aromen von tropischen Früchten und einem seidenweichen Mundgefühl.**

激うま

DIY-Takoyaki

要予約 / Reservierung erforderlich

DIY たこ焼き

Grillmethode



Nach dem Anzünden die Platte gleichmäßig mit Öl bestreichen und auf hoher Hitze erhitzen.



Sobald die Platte heiß ist, den Teig schnell einfüllen, bis er leicht überläuft.



Den Oktopus stückweise in die Löcher geben und Zutaten gleichmäßig verteilen.



Sobald sich die Ecken des Teigs lösen, mit einem Bambusspieß jeden Abschnitt gitterförmig einschneiden.



Den Spieß kreisförmig 「の」 bewegen.

Bevor der Teig zu durchgebacken ist, alle 20 Stücke mit einem Bambusspieß halb wenden und die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren.



Nochmals halb wenden, den überstehenden Teig einwickeln und zu Kugeln formen.



Weiterdrehen, bis sie goldbraun sind. Außen knusprig, innen weich und die Tintenfischstücke zart - und die 激うま/gekiuma Takoyaki sind fertig.

Vorsicht, heiß!

DIY たこ焼き
DIY-Takoyaki

€ 24,00 20 Stk.

Wählbar: Oktopus/Mozzarella/Gemischt (10+10)
Oktopus bzw. Mozzarella im Teigmantel zum Selberbraten/Drehen am Tisch: vorgemischter Teig (Mehl, Brühe aus Kombu (Seetang), Sojasoße, Ei), Oktopus bzw. Mozzarella, Lauchzwiebeln, Röstzwiebeln bzw. frittierter Tempuratteig, eingelegter Ingwer (A,C,D,M,L,1,4)

Zusatzstoffe: (1)Antioxidationsmittel (2)Chinin (3)Farbstoffe (4)Geschmacksverstärker (5)geschwärzt (6)koffeinhaltig (7)Konservierungsmittel (8)Phenylalanin (9)Säuerungsmittel (10) Süßungsmittel (11)Taurin

Allergene: (A)Eier (B)Erdnüsse (C)Fisch (D)Glutenhaltiges Getreide (E)Krebstiere (F)Lupinen (G)Milch (H)Schalenfrüchte (I)Sellerie (J)Senf (K)Sesam kann Spuren von Erdnüssen enthalten (L)Soja (M)Weichtiere (N)Cashukerne kann Spuren von Erdnüssen enthalten

Takoyaki-Grilltechnik

Wenn die Außenseite gleichmäßig knusprig ist, wird das Innere versiegelt. Wenn der Dampf die Kruste durchbricht, ist es ein voller Erfolg! Jetzt seid ihr Takoyaki-Meister!

Zuerst halb drehen



Nochmals halb drehen



Dampfstoß:
ein Erfolgssignal!

außen knusprige

Innen köchelnd