

Aburasoba

Takeaway



油 そば 試

Aburasoba (油そば) ist eine Variante der japanischen Nudelgerichte, die oft mit Ramen verglichen wird, sich aber durch ihr einzigartiges, ölbasiertes Dressing auszeichnet. Das Wort "Abura" bedeutet auf Japanisch "Öl", während "Soba" eine Art von Nudel ist. Daher könnte Aburasoba als "ölige Nudeln" übersetzt werden. Es ist wichtig zu beachten, dass trotz des Namens Aburasoba nicht unbedingt aus Soba-Nudeln besteht; es wird oft mit chinesischen Ramen-Nudeln zubereitet.

油そばは日本の人気料理の一つで、特徴的な油ベースのドレッシングと具材がトッピングされた、スープのないラーメンとして知られています。日本語で「油」は「abura」(油)を、「そば」は「noodles」(麺)を指します。ただし、油そばはそば麺ではなく、ラーメン麺を使用して調理されることが多いです。



Varianten - Eat in & Take away

- 油そば醤油 / Aburasoba-Shouyu ^(A,C,D,L,1,4) € 10,50
Ramen mit Hühnersauce, Sojasauce, Sesamöl, Hühner-Chashu-Hack, eingelegter Ingwer, Zwiebeln, Essig, getrocknete Fischflocken
- 油そば塩 / Aburasoba-Shio ^(A,C,D,L,1,4) € 10,50
Ramen mit Hühnersauce, Salzsauce, Sesamöl, Hühner-Chashu-Hack, eingelegter Ingwer, Zwiebeln, Essig, getrocknete Fischflocken
- ✓ 油そばビーガン / Aburasoba-Vegan ^(D,K,L,1,4) € 10,50
Ramen mit Gemüsesauce, Sojasauce, Sesamöl, Miso-Shiitakehack, Zwiebeln, getrocknete Enokipilze

Extras - Eat in & Take away

- トロ玉 / „Lava“-Ei € 3,00
1x eingelegte Ei ^(A,C,D,4)

油 そば 醤油
Aburasoba-Shouyu

€10,50

Mehrwegpfand +€0,50

Ramen mit Hühnersauce, Sojasauce, Sesamöl, Hühner-Chashu-Hack, eingelegter Ingwer, Zwiebeln, Essig, getrocknete Fischflocken ^(A,C,D,L,1,4)

Zusatzstoffe/Allergene sh. letzte Seite

Tsukemen

Takeaway



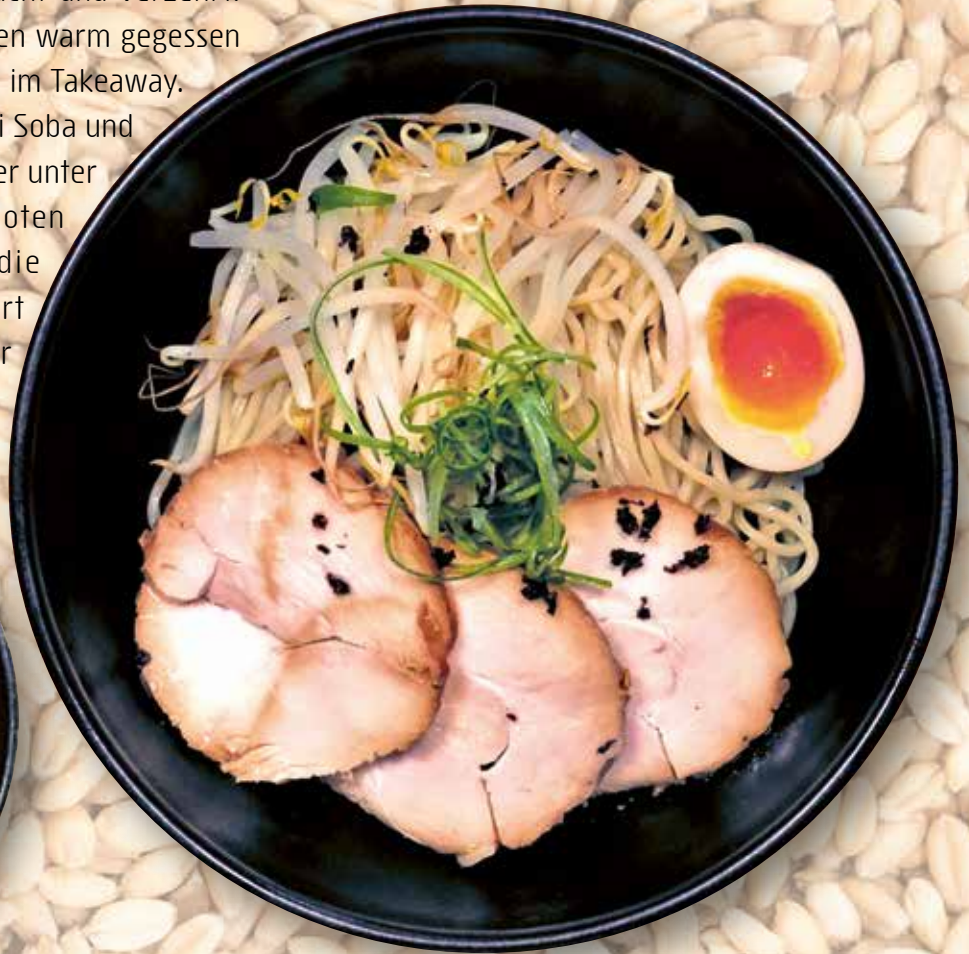
つけ麺

Tsukemen (つけ麺) ist ein etabliertes Nudel-Ramen-Gericht dass in Japan auch als Takeaway eingesetzt wird.

Da die Brühe getrennt von den Nudeln und anderen Zutaten herausgegeben wird, kann sie jederzeit z.B. in einer Mikrowelle erhitzt werden. Die Nudeln werden pro Biss in die Brühe getaucht und verzehrt. Immer und überall kann dieser Ramen warm gegessen werden - sowohl in Eat-in, also auch im Takeaway. Die gängigen Nudelarten sind hierbei Soba und Udon wobei diese entweder kühl oder unter normaler Raumtemperatur angeboten werden. Zusätzliche Zutaten, die normalerweise in der Schale serviert werden, werden auf oder neben der Nudelschale angerichtet.

ゆで上げた麺の又メリを冷水で取り、締めでから皿やざるに盛り、別の器にコイダ熱い(もしくは冷たい)スープに一口分ずつ漬けながら食べるのが一般的。スープ(つけだれ)は通常のラーメンのものよりも濃く調整されることが多い。酸味を効かせたもの、甘味を効かせたもの、魚粉を効かせたものなど多種多様である。

(引用元) <https://ja.wikipedia.org/wiki/つけ麺>



Varianten - Eat in & Take away

- **つけ麺醤油チマーシュー /Tsukemen Shouyu-Chashu** A,C,D,L,1,4 € 11,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Dashi-Sojasoße, 3 Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei
- **つけ麺醤油野菜 /Tsukemen Shouyu-Gemüse** A,C,D,L,1,4 € 11,50
Ramen mit Hühnerbrühe, Dashi-Sojasoße, 1 Hühnerbrust, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei
- **つけ麺味噌チマーシュー /Tsukemen Miso-Chashu** A,C,D,L,1,4 € 12,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Dashi-Misosoße, 3 Hühnerbrust, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei
- **つけ麺味噌野菜 /Tsukemen Miso-Gemüse** A,C,D,L,1,4 € 12,00
Ramen mit Hühnerbrühe, Dashi-Misosoße, 1 Hühnerbrust, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen, Ei
- ✓ **つけ麺味噌ビーガン /Tsukemen Miso-Vegan** D,L,1,4 € 12,00
Ramen mit Gemüsebrühe, Shiitake-Misosoße, Shiitakepilz, Pak Choi, Zwiebeln, Sojasprossen

Extras - Eat in & Take away

- **替え玉 /extra Nudeln** D,1 +€ 3,00
1x Ramen (Nudeln)

つけ麺醤油チマーシュー
T s u k e m e n
Shouyu-Chashu

€11,50

Mehrwegpfand +€0,50

Ramen mit Hühnerbrühe, Dashi-
Sojasoße, 3 Hühnerbrust, Zwiebeln,
Sojasprossen, Ei (A,C,D,L,1,4)

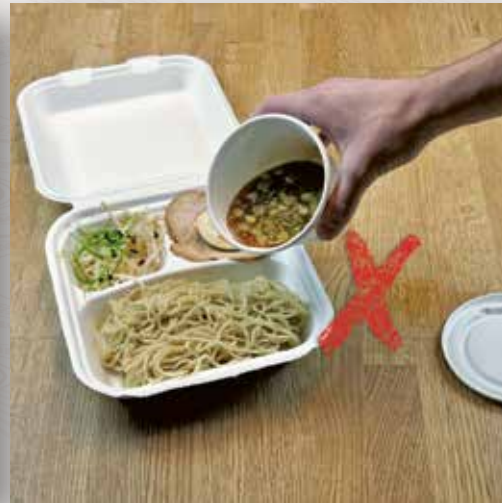
Zusatzstoffe/Allergene sh. letzte Seite

How to

Takeaway



eat your Tsukemen



„Nur dippen, nicht kippen!“

Shirunashi Tantan-Men

Takeaway



汁なし担々麺

中国四川省出身の料理人陳建民が、日本人向けに改良した汁麺として担々麺が普及しているが、担々麺発祥の地である四川省では、汁のない担々麺が一般的である。四川省の担々麺に、店舗独自のアレンジを加えて誕生したものが、日本の汁なし担々麺である。味の基本唐辛子による辛味、かしょうによる痺れ（麻味）を加えた七味が特徴。

〔引用元〕 <https://ja.wikipedia.org/wiki/汁なし担々麺>

Ihren Ursprung in China, der ohne Brühe und nur mit einer speziellen Soße verarbeitet wird, und wurden in Japan (Hiroshima) zu einem cremig-schmelzendem Ramen weiterentwickelt. Unsere „mildere“ white-Variante ist würzig. Die black-Variante ist ein Ramen (mit schwarzem Sesam) in cremiger Soße die durchaus scharf (Sichuan-Pfeffer) und würzig ist.



Varianten - Eat in & Takeaway

- 汁なし担々麺・白 / Shirunashi Tantan-Men white  € 14,50
Ramen, Sesamsauce, Hühner-sauce, Miso-Hühnerhack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam (C,D,K,L,N,1)
- 汁なし担々麺・黒 / Shirunashi Tantan-Men black  € 15,50
Ramen, Sesamsauce, Hühner-sauce, Miso-Hühnerhack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam (C,D,K,L,N,1)

Extras - Eat in & Takeaway

- 大盛 / große Potion € 3,00
1,5x Ramen (Nudeln), Sauce
- トコ玉 / „Lava“-Ei A,C,D,4 € 3,00
1x eingelegte Ei

汁なし担々麺・黒 Shirunashi Tantan-Men black

€15,50

Mehrwegpfand +€0,50

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

Zusatzstoffe/Allergene sh. letzte Seite

Shirunashi Tantan-Vegan

Takeaway



Dies ist die Weiterentwicklung des Shirunashi Tantan-Men, befreit von allen tierischen und dafür nur auf pflanzlicher Basis. Hier entsteht in einem einzigartigem Gewürzmix, einer Soße und diversen Toppings, ein cremig-genussvoller Ramen. Der Mix macht es – die Zutaten in Verbindung mit den Tantan-Men schaffen ein einzigartiges Geschmack und Aroma.

汁なしビーガン担々麺

汁なし担々麺 (別ページ参照) の動物性食材を全て植物性食材に置き換えて独自の味付けを加えたタレとトッピングだけで味付けし当店の汁なし担々麺と同様に通常の太盛りの麺と合わせたビーガン担々麺です。よくかき混ぜてからお楽しみ下さい。



Varianten - Eat in & Take away

- ✓ 汁なしビーガン担々麺・白 / Shirunashi Tantan-Vegan white 🌶️ € 15,50
Ramen, Sesamsauce, Gemüse-sauce, Miso-Shiitakehack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam (C,D,K,L,N,1,4)
- ✓ 汁なしビーガン担々麺・黒 / Shirunashi Tantan-Vegan black 🌶️ € 16,50
Ramen, Sesamsauce, Gemüse-sauce, Miso-Shiitakehack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam (D,K,L,N,1)

Extras - Eat in & Takeaway

- ・ 大盛 / große Portion +€ 3,00
1,5x Ramen (Nudeln), Sauce
- ・ トロ玉 / „Lava“-Ei A,C,D,4 € 3,00
1x eingelegte Ei

汁なしビーガン担々麺・白 Shirunashi Tantan-Vegan white

€15,50

Mehrwegpfand +€0,50

Ramen, Sesamsauce, Gemüse-sauce, Miso-Shiitakehack, Cashewkerne, Pak Choi, Chilifäden, Zwiebeln, Chili-Öl, Sesam (D,K,L,N,1)

Zusatzstoffe/Allergene sh. letzte Seite

Gyudon

Takeaway



牛

丼

Gyudon (jap. 牛丼) ist ein sehr beliebtes Essen in Japan und wird üblicherweise in einer Schüssel serviert. Die Grundlage ist Reis mit einem Topping aus gekochtem Rindfleisch und Zwiebeln in einer mild süß-sauren Sauce. Das Gericht wird häufig mit eingelegtem Ingwer serviert.

Der Name entstand aus gyu („Rind“, als Abkürzung für gyuniku = Rindfleisch) und don als Abkürzung für Donburi, die Bezeichnung für eine große Schüssel Reis mit Gemüse, Fleisch und/oder Fisch.

牛丼は牛鍋を丼飯にかけた料理が原型で、当時は「牛めし」と呼ばれ、明治時代に誕生した。「牛丼」の名称は、吉野家と1899年(明治32年)に創業した松田栄吉が名付けたとされている。すき焼き丼も同類とされる。すき焼きの名残から、しらたき、焼き豆腐、ネギなどを入れる店舗もあるが、大手の牛丼チェーンでは牛肉やタマネギのみが乗せられる場合が多い。また、食べる者の好みに応じ、紅しょうが、七味唐辛子、生卵などが付け合わせとして使用されることもある。

(引用元) <https://ja.wikipedia.org/wiki/牛丼>



Varianten - Eat in & Take away

- ・ 特製牛丼 サラダ付 /Gyudon mit Salat E,K,L,1,3 € 13,50
Gekochte Rindfleisch in Sojasoße (ca.130g) auf Reis (ca.250g) Zwiebeln, Shrimps, eingelegte Ingwer, Sesam
- ・ 牛丼 to go /Gyudon to go E,K,L,1,3 € 7,00
Gekochte Rindfleisch in Sojasoße (ca.80g) auf Reis (ca.160g) Zwiebeln, eingelegte Ingwer

Extras - Eat in & Take away

- ・ 大盛 /große Portion +€ 3,00
Rindfleisch (ca. 180g), Reis (ca. 320g) nur für „Gyudon mit Salat“
- ・ トロ玉 /„Lava“-Ei A,C,D,4 € 3,00
1x eingelegte Ei

jetzt extra Fleisch

特製牛丼 サラダ付
Gyudon mit Salat

€13,50

Mehrwegpfand +€0,50

Gekochte Rindfleisch in Sojasoße
auf Reis, Zwiebeln, eingelegte
Ingwer, Sesam (E,K,L,1,3)

DIY-Ramen



DIY ラーメン

Warum gibt es so viele Instant-Ramen? Weil die authentische Zubereitung von Ramen viel Zeit braucht. Schnelle Rezepte sparen zwar Zeit, verlieren aber oft an Geschmack. Unsere DIY-Ramen bestehen aus denselben Zutaten wie in unserem Restaurant. Die Hühnerbrühe (Halal) wird langsam aus speziellen Hühnerteilen gekocht, die vegane Brühe aus Shojin-Zutaten mit französischer Kochkunst verfeinert. Beide Brühen kommen ohne Salz und Gewürze aus. Unsere Ramen benötigen insgesamt drei Wochen Koch- und Garzeit – für vollen Geschmack und die Zeit, die wir für Sie vorbereitet haben.

「新」の DIY ラーメンは、当店で使うスープ、タレ、麺、トッピングをセットにしたものです。鶏スープは特別な部位を使用し、時間をかけて丁寧に炊き上げ、野菜スープは精進料理の素材をフランスの技法で旨味を引き出しています。どちらも塩や香辛料を使わず仕上げています。麺は小麦粉、水、塩、かんすいだけで作り、熟成させてコシを出しました。焦がしネギや鶏油、トロ玉、チャーシューなど、すべての工程を合計約 3 週間かけて作られた一品です。この「時間」が私たちのラーメンの隠し味です。ご家庭で仕上げの味をお楽しみください。



Varianten - DIY (bitte vorbestellen)

- **DIY-Shouyu/Shio-Ramen Doppel Portion** A,C,D,(M),1,4 € 16,00
2x Ramen (Nudeln), 2x Soße, 2x Hühnerbrühe, 1x Ei, 2x Rostzwiebeln, 2x Hühnerbrust
- **DIY Miso-Ramen Einzelportion** D,L,1,4 € 13,00
Ramen (Nudeln), Hühnerbrühe, Misosauce, Rostzwiebeln, Hühnerhackfleisch, Chillifaden
- ☒ **DIY Miso-Vegan Einzelportion** D,L,1,4 € 13,00
Ramen (Nudeln), Gemüsebrühe, Misosauce, Shiitake-Pilze, Enoki-Pilze, Chillifaden
- **DIY Tantan-Men Einzelportion** D,K,L,N,1,4 € 16,00
Ramen (Nudeln), Hühnerbrühe, Sesampaste, Miso-Hühnerhack, Zwiebeln, Chili-Öl, Chilipaste, Sesam
- ☒ **DIY Tantan-Vegan Einzelportion** D,K,L,N,1,4 € 16,00
Ramen (Nudeln), Gemüsebrühe, Sesampaste, Miso-Shiitakehack, Enoki-Pilze, Zwiebeln, Chili-Öl, Chilipaste, Sesam

Extras - DIY

- 替え玉 /extra Nudeln D,1 € 3,00
- トロ玉 /Lava-Ei A,C,D,4 € 3,00
- ワンタン /Wantan (5 Stk.) D,L,4 € 4,00
- フルトキット /Naruto-Kit C,D,L,4 € 4,00
- ☒ 辛味噌キット /Karamiso-Kit K ㊄ € 1,50
- ☒ 辛味噌 (極辛) キット /Karamiso Extreme-Scharf-Kit K ㊄ € 2,50
- ☒ 辛味噌 (激辛) キット /Karamiso Ultra-Scharf-Kit K ㊄ € 3,00
- ☒ 辛味噌 (麻辣) キット /Karamiso Málà-Scharf-Kit K ㊄ € 3,00
- トッピング用野菜 /extra Topping-Gemüse (ca. für 2 Portionen) € 3,00

DIY 醤油ラーメン DIY Shouyu-Ramen Doppel Portion

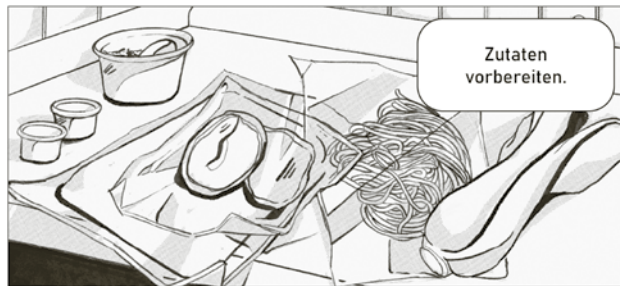
€16,00

2x Ramen (Nudeln), 2x Shouyu-Soße, 2x Hühnerbrühe, 1x Ei, 2x Rostzwiebeln, 2x Chashu (Hühnerbrust) (A,C,D,1,4)

Zusatzstoffe/Allergene siehe letzte Seite

How to

cook your DIY (do it yourself) Ramen



Zutaten
vorbereiten.



SHIN RAMEN
Do it yourself



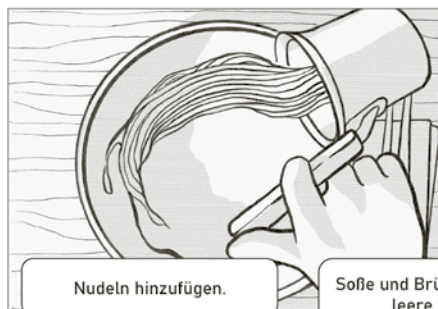
Schale erwärmen.



Wasser kochen
und Brühe darin
aufwärmen.



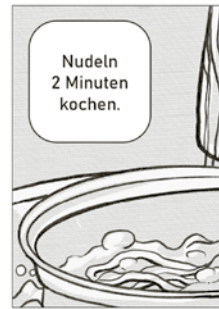
Toppings vorbereiten.



Nudeln hinzufügen.



Soße und Brühe in die aufgewärmte
leere Schale mischen.



Nudeln
2 Minuten
kochen.

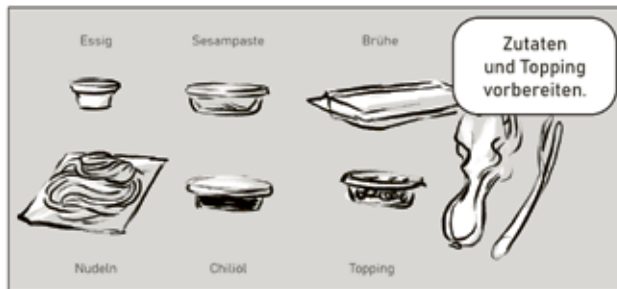


いただきます

Anschließend
einfach anrichten
und frisch genießen!

How to

cook your DIY (do it yourself) Tantan-Men



Essig, Sesampaste
und Brühe vermischen.



Aufgewärmte
Schale



Wasser kochen,
Brühe darin erwärmen.



Nudeln kochen.



Toppings.



Nudeln und
Chiliöl nach belieben
hinzufügen.



Anschließend
einfach anrichten
und frisch genießen!

いただきます

How to

cook your DIY (do it yourself) Shio-Wantan-Men



Nudeln Wontan Brühe

Frühlingszwiebeln & Narutomaki Shio

SHIN RAMEN
Do it yourself
Shio-Wantan-Men

Wasser kochen, dabei Brühe im Beutel erwärmen.

Wontan 5 Minuten in kochendem Wasser garen.

... 2 bis 3 Minuten kochen.

Nudeln aus der Packung nehmen und...

Brühe beiseite stellen.

Soße und Brühe in die aufgewärmte leere Schale mischen.

Wontan zur Seite legen.

Anschließend einfach anrichten und mit fertigen Wontan frisch genießen!

Nudeln hinzufügen.

いただきます

How to



cook your DIY (do it yourself) Ramen

Anleitung zur DIY-Zubereitung (in wenigen Minuten fertig)

DIY-Ramen, (opt. Karamiso-Kit), Gemüse, Zusätzliche Toppings, Kochtopf, Nudelsieb

1. Etwa 5 Liter Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, um die Nudeln darin zuzubereiten.
2. Die im Beutel verpackte Brühe im bereits kochenden Wasser erwärmen, ohne den Beutel zu öffnen.
3. Eine Schüssel vorwärmen, um die Ramen später darin servieren zu können.
4. Die Nudeln für etwa 120 bis 180 Sekunden in dem kochenden Wasser garen, dabei kontinuierlich umrühren. Achten Sie darauf, kein Salz zum Wasser hinzuzufügen.

Parallel dazu:

5. Die Soße in die vorgewärmte Schüssel geben. Die Soße sollte nicht zusätzlich erhitzt werden. Falls vorhanden, die Chilipaste aus dem **Karamiso-Kit**, hinzugefügt werden.
6. Die erwärmte Brühe aus dem Beutel in die Schüssel zu der Soße gießen und bei Bedarf umrühren.
7. Die gekochten Nudeln abgießen und in die Schüssel geben.
8. Das Topping und, falls vorhanden, das Chiliöl aus dem **Karamiso-Kit**, über die Nudeln geben. Zusätzlich können eigene Zutaten wie Gemüse nach Belieben hinzugefügt und dekorativ angerichtet werden.
9. Nicht vergessen, Ihre kreative Kreation zu fotografieren und das Ergebnis auf TikTok, Instagramm, Facebook oder Google zu teilen!

Guten Appetit



How to/Video



Anleitung/Gallery

Gutschein



ギフトカード

In Japan bekommt man für 1000 Yen einen guten Ramen. In dieser Tradition haben wir ein Motiv für unseren Gutschein entwickelt, dass auf dem künftigen 1000Yen-Geldschein basiert. Mit diesem kleinen Hingucker können Sie Ihre Freunde oder Verwandten zu Weihnachten oder anderen Anlässen "ein Stückchen Japan" schenken.

お食事・テイクアウトに使える、新千円札をモチーフにした便利な商品券です。
お中元・お歳暮はもちろんのこと、日ごろの感謝の気持ちをこめたお祝い・
御礼の品に、新ギフトカードがおすすめです。



Varianten

- **Geschenkgutschein über 10 €** € 10,00
Gültigkeitsdatum mind. 1 Jahr (bis Ende Dezember nächstes Jahres von Kaufdatum)

ギフトカード

Geschenkgutschein

€10,00

Gutschein über 10 €, ca. 150x76mm

Informationen



wie Sie uns finden



Adresse	Thielenplatz 3 · 30159 Hannover
Vorbestellung	0511-5474240
Öffnungszeiten für	Eat in/Ausserhausverkauf
Mon.~ Don.	12:00~15:00, 18:00~21:00
Fri. & Sam.	12:00~21:00
Son. und Feiertage	geschlossen

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