

Dinner Menu

Premium Chicken Shoyu Ramen 18€

Crystal clear consommé style soup made from corn chicken and homemade toribushi (smoke dried chicken). Comes with sous-vide pork shoulder, mitsuba (Japanese parsley), menma (bamboo shoots), white scallions, and narutomaki (spiral fishcake).

A, C, D, F, N

Tokusei / Deluxe 24€

Same as regular Shoyu plus two plump shrimp wontons and more meat.

Includes ajihen ('flavor change'): Golden sauce of apples, ginger, and vanilla meant to be added to the soup to change the flavor as to one's liking.

A, C, D, F, H, N

Seafood Tsukemen 24€

Seafood dipping ramen. Two different styles of noodles (thick and dark buckwheat noodle). Comes with braised mackerel filet, braised beef, and sous-vide pork shoulder.

A, C, D, F, H, R

Tantanmen (Vegetarian/Vegan) 16€

Vegan tantanmen ramen with creamy sesame sauce, chili oil, and vegetable soup. Pan fried tofu crumble as topping.

A, C, F, N

Aedama 6€

(Extra) noodles served like pasta:

Foamy mushroom sauce, chopped pork, scallions, and ginger.

A, F

Saba Oshizushi 3€

Mackerel sushi.

D

Wontons 4€

Two shrimp dumplings.

H

Rice 2€

A small bowl of rice.

Ajitama 2€

An extra marinated soft boiled ramen egg.

A, C, F

Kaedama 3€

Extra noodles.

A

Allergy information:

A/gluten, B/crab, crustaceans, C/eggs, D/fish, E/peanuts, F/soy, G/milk and milk products, H/nuts, L/celery, M/mustard, N/sesame seeds, O/sulfur dioxide, P/lupins and products made from them, R/molluscs such as snails, mussels and squid

Abendkarte

Premium Chicken Shoyu Ramen 18€

Kristallklares Consommé aus Maishühnern und Toribushi (geräuchertes Huhn). Kommt mit Sous-vide-Schweinenacken, Mitsuba (Japanischer Petersilie), Menma (Bambus), weiße Frühlingszwiebel und Narutomaki (Fischkuchen).

A, C, D, F, N

Tokusei / Deluxe 24€

Genau wie Premium Chicken Shoyu Ramen, aber mit mehr Fleisch und zwei Garnelen-Wantan. Beinhaltet Ajihen (Geschmackswechsel): Goldene Paste aus Äpfeln, Ingwer und Vanille, nach Belieben der Suppe beigefügt werden soll, um den Geschmack zu ändern.

A, C, D, F, H, N

Seafood Tsukemen 24€

Meeresfrüchtermen, bei dem Nudeln und Suppe getrennt serviert werden. Kommt mit zwei Sorten Nudeln (dicke und dunkle, Buchweizennudeln). Kommt mit Makrelenfilet, Rind und Schweinenacken.

A, C, D, F, H, R

Tantanmen (Vegetarisch/vegan) 16€

Vegetarisches Tantanmen mit cremiger Sesampaste, Chiliöl und Gemüsebrühe. Kommt mit feinen, gebratenen Tofubröseln.

A, C, F, N

Aedama 6€

(Extra-)Nudeln serviert wie Pasta: Schaumige Pilzsauce, gehackte Schweineschulter, Frühlingszwiebeln und Ingwer.

A, F

Saba Oshizushi 3€

Sushi mit Makrelenfilet.

D

Wantan 4€

Zwei Teigtaschen mit Garnelenfüllung.

H

Reis 2€

Eine kleine Schale Reis.

Ajitama 2€

Ein mariniertes weichgekochtes Ei mehr.

A, C, F

Kaedama 3€

Mehr Nudeln.

A

Allergikerinformationen:

A/glutenhaltiges Getreide, B/Krebstiere, C/Eier, D/Fisch, E/Erdnüsse, F/Soja, G/Milch und Milcherzeugnisse,

H/Schalenfrüchte, L/Sellerie, M/Senf, N/Sesamsamen, O/Schwefeldioxid, P/Lupinen und daraus hergestellte Produkte, R/Weichtiere wie Schnecken, Muscheln und Tintenfische