

## RAMEN

Alle Ramen werden grundsätzlich mit Ramen-Nudeln, Ei, Sojasprossen, Naruto, Chashu (geschmorter Schweinebauch), Bambus, Lauchzwiebeln, Sesam und Nori (Seetang) serviert.

<b>1 SHOYU / 醤油ラーメン</b>	<b>14.20</b>
Shoyu bezeichnet japanische Sojasauce. Daher ist Sojasauce ausschlaggebend für den Geschmack und die Farbe der Brühe Soy sauce based Ramen soup	
<b>2 MISO / 味噌ラーメン</b>	<b>14.80</b>
Miso ist eine Paste aus fermentierten Bohnen. Diese Basis verleiht der Brühe einen cremigen und intensiven, salzigen Umami-Geschmack. Zusätzlich wird dieses Ramen mit Kogashi Negi und Mais serviert. Miso based Ramen soup	
<b>3 SHIO / 塩ラーメン</b>	<b>12.80</b>
Shio bedeutet Salz, das verdeutlicht den Geschmack dieser Brühe. Durch das Einkochen von Meeresfrüchten und Fisch entsteht die typische Meersalz-Note Salt based Ramen soup	
<b>4 VEGAN (Shoyu Basis) / ヴィーガン</b> 	<b>13.80</b>
Die Brühe basiert auf der Würze von Sojasoße, nur vegane Toppings Soy sauce based soup, only vegan toppings	
<b>5 PAITAN / 白湯ラーメン</b>	<b>13.80</b>
Durch das Einkochen von Hühnerknochen entsteht ein sanfterer Geschmack als bei der Verwendung von Schweineknochen, was der Brühe eine angenehme Note verleiht Chinese style Ramen soup	

## EXTRA TOPPING

<b>Chashu (2 Stk.) / チャーシュー 2 枚</b>	<b>2.50</b>	<b>Moyashi / もやし</b> 	<b>1.50</b>
Zart schmelzender geschmorter Schweinebauch, würzig mariniert Braised pork slice		Sojasprossen (5g) Bean sprouts (5g)	
<b>Karaage (2 Stk.) / 唐揚げ 2 個</b>	<b>3.50</b>	<b>Negi / 刻みネギ</b> 	<b>1.50</b>
Knusprig frittiertes Hähnchen Deep fried chicken		Frühlingszwiebeln (25g) Chopped green onion (25g)	
<b>Tamago (1 Stk.) / 玉子 1 個</b> 	<b>1.80</b>	<b>Corn / コーン</b> 	<b>1.20</b>
Würzig eingelegtes Ei Seasoned boiled egg		Mais (15g) Corn (15g)	
<b>Naruto (3 Stk.) / ナルト</b>	<b>1.60</b>	<b>Age Tofu / 厚揚げ</b> 	<b>1.90</b>
Fischkuchen Fishcake		Frittierter Tofu Fried Tofu	
<b>Menma / 味付けメンマ</b> 	<b>1.50</b>	<b>Kogashi Negi / ネギ</b> 	<b>1.80</b>
Eingelegte Bambussprossen, leicht süßlich (5g) Chinese marinated Bamboo shoots (5g)		Frittierte Lauchzwiebel mit Knoblauch und Sesamöl (10g) Deep Fried spring onion with garlic and sesame oil (10g)	
<b>Yasai Kakiage Tempura (1 Stk.) / 野菜かき揚げ</b> 	<b>3.80</b>		
Frittiertes Gemüse Fried vegetables			

## WARMES A LA CARTE

Tapas im japanischen Izakaya Stil

- |   |              |
|---|--------------|
| <b>10 Tanshio Yaki / 牛のタン塩</b><br>In dünne Scheiben geschnittene Rinderzunge, gegrillt mit Salz<br>Grilled beef tongues   | <b>14.80</b> |
| <b>11 Gyutataki / 牛のタタキ</b><br>Kurz flambiertes Angusfilet<br>Seared angus beef   | <b>18.80</b> |
| <b>12 Yakiniku Itame / スタミナ炒め</b><br>Gebratenes Rindfleisch mit Gemüse in japanischer BBQ Soße<br>Fried Beef and vegetables with Japanese BBQ sauce                                     | <b>12.80</b> |
| <b>13 Karaage / 鶏ももの唐揚げ</b><br>Herzhaft mit Sojasauce mariniertes Hähnchen, knusprig frittiert<br>Japanese fried chicken  | <b>9.50</b>  |
| <b>14 Torimomo Teriyaki / 鶏モモ teriやき</b><br>Gebratenes Hähnchen mit Teriyaki Sauce<br>Chicken with teriyaki sauce   | <b>12.20</b> |
| <b>15 Tsukune Tare (3 Stk.) / つくね</b><br>Hühnerhackfleischspieße mit einer süßlichen Sojasoße<br>Japanese chicken skewer with sweetened soy sauce                                       | <b>6.40</b>  |
| <b>16 Gyouza (5 Stk.) / 肉餃子</b><br>Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Fleisch<br>Japanese dumplings with meat filling  | <b>6.80</b>  |
| <b>17 Gyouza Yasai (5 Stk.) / 野菜餃子</b> 🌱<br>Japanische Teigtaschen, gefüllt mit Gemüse<br>Japanese dumplings with vegetarian filling  | <b>6.80</b>  |
| <b>18 Takoyaki (6 Stk.) / 揚げたこ焼き</b><br>Gebackene Teigkugeln mit Oktopus, ein sehr beliebtes Street Food in Japan<br>Japanese octopus balls, popular street food in Japan               | <b>6.80</b>  |
| <b>19 Korokke Yasai (2 Stk.) / 野菜コロッケ</b> 🌱<br>Japanische Krokette mit Gemüse<br>Japanese croquettes with vegetables  | <b>5.80</b>  |
| <b>20 Yasai Kakiage Tempura (2 Stk.) / 野菜かき揚げ</b> 🌱<br>Frittiertes Gemüse mit süßlicher Sojasauce und Lauchzwiebeln<br>Fried vegetables, served with a sweet soysauce and spring onions | <b>8.60</b>  |

## GOHAN

Reisgerichte

<b>30 Rice</b> 🌱 Portion gekochter Reis Cooked rice	<b>2.80</b>
<b>31 ChashuDon / チャーシュー丼</b> Marinierter und geschmorter Schweinebauch, serviert auf Reis Braised pork slice, served on rice	<b>6.80</b>
<b>32 GyuDon / 牛丼</b> Rindfleisch und Zwiebeln in mild süßer Sojasoße gekocht, serviert auf Reis Beef cooked with onions in mild sweet soy sauce served on rice	<b>12.20</b>
<b>33 Unaju / うな重</b> Aal mit süßlicher Sojasoße gegrillt, serviert auf Reis Grilled Eel glazed with sweetened soy sauce, served on rice	<b>23.00</b>
<b>34 YasaiKakiageTempuraDon / 野菜かき揚げ丼</b> 🌱 Frittiertes Gemüse mit süßlicher Sojasauce und Lauchzwiebeln, serviert auf Reis Fried vegetables glazed with sweetend soy sauce and spring onions, served on rice	<b>10.50</b>

## WARMES SET (von 12:00 – 17:00 Uhr)

HAUPTSPESSE, REIS, MISO SUPPE UND TSUKEMONO / MAIN DISH WITH RICE, MISO SOUP AND JAPANESE PICKLES /  
ご飯、漬物、味噌汁付き

<b>40 Yakiniku Itame / スタミナ炒め</b> Rindfleisch mit Gemüse und japanischer BBQ Soße Fried Beef and vegetables with Japanese BBQ sauce	<b>15.80</b>
<b>41 Karaage / 唐揚げ定食</b> Frittiertes Hähnchen mit Salat Japanese fried chicken with salad	<b>14.80</b>
<b>42 Gyu-don bowl / 牛丼定食</b> Rindfleisch Bowl nach japanischer Art Beef bowl Japanese style	<b>14.80</b>
<b>43 Yasai Itame / 野菜炒め</b> 🌱 Gebratenes Gemüse mit japanischer BBQ Sauce Fried vegetables with Japanese BBQ sauce	<b>14.80</b>

## IPPIN KALT

Kalte japanische Tapas im Izakaya Stil

- |  |              |
|--|--------------|
| <b>50 Avocado Salat / アボカドサラダ</b> 🌿<br>Gemischter Salat mit Avocado, garniert mit einem Sesam-Dressing<br>Mixed salad with avocado, garnished with sesame-dressing             | <b>13.20</b> |
| <b>51 Thunfisch Salat / ツナサラダ</b><br>Gemischter Salat mit frischem Thunfisch-Filet, garniert mit einem Sesam-Dressing<br>Mixed salad with tuna, garnished with sesame-dressing | <b>16.20</b> |
| <b>52 Kimchi / キムチ</b><br>Fermentierter Kohl, eingelegt mit Chili (etwas scharf)<br>Fermented cabbage, pickled with chili (spicy)  | <b>4.80</b>  |
| <b>53 Wakame / ごまワカメ</b><br>Seetang Salat mit Sesam<br>Sesame seaweed  | <b>4.50</b>  |
| <b>54 Hiyayakko / 冷奴</b> 🌿<br>Gekühlter Tofu, sehr weich und seidig<br>Cold Tofu, soft and silky   | <b>4.80</b>  |
| <b>55 Edamame / 枝豆</b> 🌿<br>Gekochte grüne Sojabohnen, der perfekte Snack zum Bier<br>Young green soybeans   | <b>4.50</b>  |
| <b>56 Kinpiragobou / きんぴらゴボウ</b><br>"Goldene, flache Schwarzwurzel" mit Karotte, traditionelles Gericht aus Japan<br>Stir-fried japanese Burdock                               | <b>4.80</b>  |
| <b>57 Satsuma-age / 薩摩揚げ</b><br>Fischkuchen mit Gemüse<br>Fishcake with vegetables   | <b>5.20</b>  |
| <b>58 Chashumori / チャーシュー盛り</b><br>Zart-schmelzende geschmorte Schweinebauchscheiben, würzig mariniert<br>Braised pork slice   | <b>5.80</b>  |

## DESSERT

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>60 Matcha Ice</b> <br>Grüner Tee Eis<br>Green tea ice cream  | <b>4.80</b> |
| <b>61 Vanilla Ice</b> <br>Vanille Eis<br>Vanilla ice cream  | <b>4.50</b> |
| <b>62 Goma Ice</b> <br>Schwarzes Sesam Eis<br>Black sesame ice cream  | <b>4.80</b> |
| <b>63 Taiyaki &amp; Ice</b> <br>Japanische Waffel, gefüllt mit roter Bohnenpaste,<br>serviert mit einer Kugel Eis<br>Small waffle filled with red bean paste, served with ice cream | <b>5.80</b> |

Eine Allergiker-Karte mit Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie bei unseren ServicemitarbeiterInnen

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

## DRINKS

### SOFT DRINKS (0,33l)

Coca Cola	3.40
Coca Cola Zero	3.40
Fanta	3.40
Sprite	3.40
Eistee Melone-Minz	3.40
Eistee Pfirsich	3.40
Rhabarberschorle	3.80
Apfelsaftschorle	3.80
Johannisbeerschorle	3.80
Ramune (0,2l)	3.80

### WEIN & SECCO (0,2l)

Weinschorle <sup>1</sup>	3.90
Silvaner <sup>1</sup>	5.90
Scheurebe <sup>1</sup>	5.70
Sauvignon Blanc <sup>1</sup>	5.90
Secco auf Eis <sup>1</sup>	5.50
Seccoschorle auf Eis <sup>1</sup>	4.90

### TEE & KAFFEE

Japanischer Sencha	3.20
Jasmin Tee	3.20
Espresso	2.50
Doppelter Espresso	3.50

### BIER (0,33l)

Bayreuther Hell (vom Fass)	2.90
Asahi	4.50
Kirin	4.50
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier	2.90
Maisel's Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	2.90

### WASSER

Spritzig 0,25l	2.80
Spritzig 0,75l	5.90
Still 0,25l	2.80
Still 0,75l	5.90

### SAKE (warm oder kalt)

Kleines Kännchen (0,18l)	8.20
Großes Kännchen (0,28l)	12.80

1: enthält Sulfit

Alle Preise sind in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer