


## 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<br>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.<br>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<br>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<br>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<br>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<br>Braised pork slice  |             | Sojasprossen (5g)<br>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<br>Deep fried chicken  |             | Frühlingszwiebeln (25g)<br>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<br>Seasoned boiled egg   |             | Mais (15g)<br>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<br>Fishcake  |             | Frittierter Tofu<br>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)<br>Chinese marinated Bamboo shoots (5g)   |             | Frittierte Lauchzwiebel mit Knoblauch und Sesamöl (10g)<br>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<br>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 たりやき</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> 🌱<br>Portion gekochter Reis<br>Cooked rice  | <b>2.80</b>  |
| <b>31 ChashuDon / チャーシュー丼</b><br>Marinierter und geschmorter Schweinebauch, serviert auf Reis<br>Braised pork slice, served on rice  | <b>6.80</b>  |
| <b>32 GyuDon / 牛丼</b><br>Rindfleisch und Zwiebeln in mild süßer Sojasoße gekocht, serviert auf Reis<br>Beef cooked with onions in mild sweet soy sauce served on rice  | <b>12.20</b> |
| <b>33 Unaju / うな重</b><br>Aal mit süßlicher Sojasoße gegrillt, serviert auf Reis<br>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> 🌱<br>Frittiertes Gemüse mit süßlicher Sojasauce und Lauchzwiebeln, serviert auf Reis<br>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)

HAUPTSPESIE, REIS, MISOSUPPE UND TSUKEMONO / MAIN DISH WITH RICE, MISOSOUP AND JAPANESE PICKLES /  
ご飯、漬物、味噌汁付き

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


## IPPIN KALT

Kalte japanische Tapas im Izakaya Stil

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



## 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