

RAMEN

Miso Ramen

Suppe mit hell und dunkel fermentiertem Miso, Ramen Nudeln, Chashu (niedergegarter Schweinebauch), Pak Choi, Sojasprossen, Mais, Bundzwiebeln und Ei

(a, f, n, c, l)

27.50

Veggie Miso Ramen 🌱

Suppe mit hell und dunkel fermentiertem Miso, Ramen Nudeln, frittiertes Tofu, eingelegte Shiitake und Champignons, Pak Choi, Sojasprossen, Bundzwiebeln und Ei

(a, f, n, c)

25.50

Lemon Ramen

mit pulled Chicken oder pulled Pork

Suppe mit hell und dunkel fermentiertem Miso, Zitrone, Ramen Nudeln, frischem Spinat, Peperoncini und Ei

(a, f, n, c, l)

27.50

Tantanmen 🌱🌱

Scharfe Suppe mit Sesam, Mandelmilch, Chili, Ramen Nudeln, frittiertem Tofu, eingelegte Shiitake und Champignons, Pak Choi und Sojasprossen

(a, f, n, e, l)

25.50

SPECIALS

NEU Karē Raisu Japanisches Curry 🌱🌱

mit Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Peperoni dazu Reis (a, l, n)

21.—

Algensalat mit Gemüse Bao Buns 🌱🌱

dazu eingelegter Ingwer an feinem Sesamdressing und Chilliöl (a, f, n, h)

22.50

VORSPEISEN & SNACKS

Edamame 🌱

Warme grüne Sojabohnen (f, n)

7.50

WIR EMPFEHLEN ❤️

Inari 🌱

2 Tofutaschen gefüllt mit Reis, Gemüse,
Shiitake Pilze auf feinem Rettichsalat (a, f, n)

9.50

Kimchi 🌱

fermentierter Chinakohl mit
Chili (scharf), Karotten und Zwiebeln (a)

8.50

Kohlsalat 🌱

Rotkohl, Weisskohl, Peperoncini, Cashewnüsse,
Sesamkörner, Sesamdressing mit Limettensaft (a, e, n, f)

9.50

Gyoza 🌱

4 Stück mit Gemüsefüllung dazu Soja-Dip (a, f)

8.50

DESSERT

Apfel Gyozas 🌱

an Yuzu-Gele (a)

8.-

Cheesecake 🌱

(a, c, g, kann Nüsse enthalten)

8.-

Mochi 🌱

mit Grünteeglace, Yuzuglace
oder Bohnenmus (g, f)

4.50

Brownie 🌱

(a, c, e, g, h)

5.-