



RAMEN

Shoyu Ramen - 12,50€

mit Chashu-Schweinebauch in Mirin, Sojasauce und Sake geschmort, Ramennudeln, Shiitakepilzen, Frühlingszwiebeln, Sprossen, mariniertem Ei, Misobröhe und hausgemachter Shoyu Tare Würzsauce

Tori Ramen - 12,50€

mit angebratener Hühnerbrust, Ramennudeln, Enokipilzen, Frühlingszwiebeln, Sprossen, Pakchoy, mariniertem Ei, Noriblatt, Hühner-Dashi und hausgemachtem Shoyu Tare

Gyuniku Ramen - 13,50€

mit hauchdünn aufgeschnittenem Rindfleisch, Ramennudeln, gegrilltem Blattspinat, Shiitake Pilzen, Frühlingszwiebeln, mariniertem Ei, Misobröhe und hausgemachtem Shoyu Tare

Bigan Ramen - 10,50€

mit mariniertem Bio-Tofu, Udonnudeln, Enokipilzen, grünem Spargel, Pakchoy, Noriblatt, Sprossen, Frühlingszwiebeln, Misobröhe und hausgemachte Shoyu Tare

BOWLS

Salmon Sushi Bowl - 13,50€

Ikarimi Lachs aus dem Polarmeer
– je kälter das Wasser, desto besser der Fisch!

mit Sushi Reis, Wakamesalat, frischer Mango, Soja Butter Sauce

Poké Bowl - 13,50€

mit Quinoa, Yellowfin Thunfischtatar, cremige Avocado, Blattspinat, Edamame, Karotten, buntem Sesam, Soja Marinade und Wasabi Citrus Dressing

Laab Bowl - 12,50€

Rinder-Laab-Salat aus Laos mit Minze, Galgant, Kaffirlimette - kombiniert mit Sushi Reis, Edamame Bohnen und Karottenstroh

Latam Bowl - 10,50€

Halbe Avocado, knuspriger Cancha Maiz und Rotkrautsalat aus Peru, mit Quinoa, jungem Mais und Süßkartoffel-Cubes