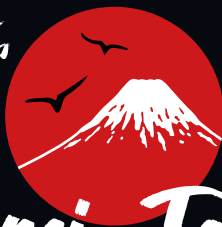


達美亭
Ramen
Tatsumi-Tei



Speisekarte

Vorspeisen



10€

1 Gyoza

Hausgemachte japanische Maultaschen

A Schweinefleisch/Gemüse
B Gemüse



8⁵⁰ €

2 Tori Karaage

Jap. mariniertes, knusprig frittiertes Hähnchen nach traditioneller Art



7€

3 Edamame

Gedämpfte grüne Sojabohnen mit Meersalz



8⁵⁰ €

4 Edamame Spezial

Edamame verfeinert mit Knoblauch, Butter, Fleur de Sel & Sojasauce, Gewürzöl



6€

5 Takoyaki

Drei Teigbällchen mit Oktopus, Takoyakisauce, jap. Mayo, Aonori und Bonitoflocken



15€

6 Chāshū

Flambierte Schweinebauchscheiben auf Spitzkohl mit Chāshū-Sauce und Frühlingszwiebeln



4€

7 Goma Wakame

Wakame-Algensalat mit Sesam



4€

8 Tomasura

Fein geschnittene, sonnengereifte Tomaten mit Fleur de Sel und jap. Mayo



5€

9 Tamanegi

Zart geschnittene Zwiebeln mit Tosazusauce (jap. Essig-Dashi-Sojasauce) und Bonitoflocken



3€

10 Tsukemono

Drei Sorten, saisonal eingelegtes Gemüse nach japanischer Art



4⁵⁰ €

11 Onigiri

Jap. Reisbällchen mit Karottenwürfeln, Shiitake und Kikurage gewürzt mit Sojasauce & Kombu-Dashi (Algenbrühe)

A Ajitama/mariniertes Ei

+ 1€

B Chāshū/Schweinefleisch

+ 1€

C Menma/Bambussprossen

+ 1€



6€

13 Nori Shio Potato

Hausgemachte Pommes frites mit edlem Algensalz



5€

14 Hiyayakko

Kalte Tofu-Spezialität mit pikantem Gewürzöl



Ramen ist eine traditionelle Nudelsuppe & fester Bestandteil der japanischen Esskultur.

In Japan wird sie frisch zubereitet, schnell und warm gegessen, damit Nudeln & Brühe ihre perfekte Harmonie behalten.

Genießen Sie Ihre Schale Ramen ganz nach japanischer Art – frisch, zügig und mit Rücksicht auf die nächsten Gäste.

Ramen

*Brühe aus Schwein- & Hähnchenfleisch



16 €

20 Tonkotsu Shoyu

Kräftige Schweine-Hähnchen-Brühe* auf klassischer Sojasaucenbasis.

Toppings: Chāshū (Schweinebraten), mariniertes Ei, Frühlingszwiebeln, Bambussprossen und Nori



16 €

21 Miso

Herzhaftes Schweine-Hähnchen-Brühe* mit aromatischer Miso-Paste.

Toppings: Chāshū (Schweinebraten), mariniertes Ei, Mais, Mungobohnensprossen, Nori, Butter



17⁵⁰ €

22 Tantanmen

Würzige Schweine-Hähnchen-Brühe* mit Sesam-Miso-Note und feiner Schärfe.

Toppings: Schweinehack, Lauch, fein gehackte rote Zwiebeln, geröstete Erdnüsse, Gewürzöl



17⁵⁰ €

23 Vegan Tantanmen

Cremige Sojamilchbrühe mit Sesam-Miso – würzig und vegan.

Toppings: Veganer Sojahack, Lauch, fein gehackte rote Zwiebeln, geröstete Erdnüsse, Gewürzöl



16 €

24 Veggie Miso

Japanische Gemüsebrühe mit vollmundiger Miso-Basis.

Toppings: Mais, mariniertes Ei, Mungobohnensprossen, Bambussprossen, Nori, Butter



16 €

25 Veggie Shoyu

Vegetarische Brühe auf klassischer Sojasaucenbasis.

Toppings: mariniertes Ei, Bambussprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Nori

Toppings

100 Corn + 1⁵⁰ €
Mais

101 Moyashi + 2 €
Mungobohnensprossen

102 Ninniku + 1⁵⁰ €
Frisch geriebener Knoblauch

103 Butter + 1⁵⁰ €
Butterwürfel

104 Aka Tamaegi + 1⁵⁰ €
Fein gehackte rote Zwiebeln

105 Chāshū + 1⁵⁰ €
1 Scheibe Schweinebraten

106 Ajitama + 2 €
Mariniertes Ei (zwei Hälften)

107 Nori + 1⁵⁰ €
Geröstete Algenblätter

108 Benishōga + 1⁵⁰ €
Roter, eingelegter Ingwer

109 Menma + 2 €
Japanische Bambussprossen

110 Karaage + 3 €
1 Stück frittiertes Hähnchen

111 Negi + 1⁵⁰ €
Japanische Lauchzwiebeln

Dessert



26 Grüntee-Eis



27 Sesam-Eis

Getränke

Alkoholfrei

30 Yuniq Yuzu Limonade (jap. Zitrusfrucht) / 0,25l	5 ⁸⁰ €
31 Ramune Japanische Limonade / 0,22l	5 ⁸⁰ €
32 Wasser Mineralwasser still / mit Kohlensäure / 0,3l	3 ⁸⁰ €
33 Coca Cola/Zero 0,33l	4 ⁵⁰ €
34 Eistee Elephant Bay / verschiedene Sorten / 0,33l	4 ⁸⁰ €
35 Tasse Tee Grüntee oder Genmaicha (Grüntee mit geröstetem Vollkornreis) / 0,25l	3 ⁸⁰ €
36 Kaffee/ Espresso	3 ⁵⁰ €

Mit Alkohol

37 Asahi Bier 0,33l	6 ²⁰ €
38 Flasche Wein Hagenauer Müller-Thurgau / 0,75l	17 €
39 Pflaumenwein Sparkling Choya Ume Salute / 0,2l	8 ⁵⁰ €
40 Pflaumenlikör mit Umeshu Choya Extra Years mit echter Umeshu-Pflaume im Glas/ 50ml	7 ⁵⁰ €
41 Flasche Aladdin Sake Edler kalter japanischer Reiswein / 0,3l	17 €
42 Flasche Aladdin Yuzu Sake Edler kalter japanischer Reiswein mit Yuzu Geschmack / 0,3l	18 €

