

BENTO

(Montag - Freitag bis 14 Uhr inklusive einer Miso Suppe)

BENTO 1

VEGGIE BENTO <sup>AFN</sup>



€12,9

BENTO 5

TORI KATSU CURRY BENTO <sup>AFN</sup>



€14,9

BENTO 2

BULGOGI BENTO <sup>AFN</sup>



€14,9

BENTO 3

SUSHI BENTO <sup>DNM</sup>



€14,9

BENTO 4

TORI CURRY BENTO <sup>AFN</sup>



€14,9

WAHLWEISE MIT REIS ODER 2 STK. BAO BUN

SWEET

- |   |                                                                                                             |               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1 | ICE MOCHI <sup>G</sup>                                                                                      | 2 Stk. € 5,90 |
| 2 | WARME MOCHI <sup>E</sup><br>mit Erdnuss Füllung und Kokosraspeln                                            | 5 Stk. € 6,90 |
| 3 | LAVACAKE + MATCHA EIS <sup>AG</sup>                                                                         | € 8,90        |
| 4 | FUJISAN<br>japanischer sake + Zitronensorbet                                                                | € 6,50        |
| 5 | MATCHA CRÈME BRÛLÉE                                                                                         | € 7,90        |
| 6 | KUGEL EIS <sup>G</sup><br>Matcha grün Tee, Goma schwarzen Sesam, Zitrone,<br>Yuzu – Japanische Zitrusfrucht | € 3,00        |

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss,  
F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie,  
M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere



JIN  
RAMEN KITCHEN

## TAPAS VORSPEISEN

- |    |                                                                                    |               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 1  | MISO SUPPE <sup>F</sup>                                                            | € 4,50        |
| 2  | EDAMAME MIT MEERSALZ <sup>F</sup>                                                  | € 4,50        |
| 3  | TAKOYAKI OKTOPUSBÄLLCHEN <sup>AFR</sup>                                            | 5 Stk. € 6,90 |
| 4  | TORI TERIYAKI HÜHNERSPIESSE <sup>F</sup>                                           | 3 Stk. € 6,20 |
| 5  | GYOZA HUHN <sup>AF</sup>                                                           | 5 Stk. € 6,90 |
| 6  | GYOZA VEGGIE <sup>AF</sup>                                                         | 5 Stk. € 6,50 |
| 7  | TORI KARAAGE <sup>AFG</sup><br>KNUSPRIG FRITTIERTE AUSGELOSTE HÜHNERKEULE MIT MAYO | € 6,90        |
| 8  | TEMPURA GARNELEN <sup>AB</sup>                                                     | € 8,90        |
| 9  | TEMPURA GEMÜSE <sup>A</sup>                                                        | € 6,90        |
| 10 | SOMMERROLLE MIT SHRIMPS <sup>B</sup>                                               | 2 Stk. € 9,50 |
| 11 | SOMMERROLLE VEGGIE                                                                 | 2 Stk. € 7,90 |
| 12 | HAUSGEMACHTE HARUMAKI <sup>AF</sup><br>FRÜHLINGSROLLE MIT HUHN                     | 2 Stk. € 5,90 |

## SALAD

- |   |                                                                 |         |
|---|-----------------------------------------------------------------|---------|
| 1 | GEMISCHTER SALAT <sup>N</sup><br>MIT AVOCADO UND SESAM DRESSING | € 7,90  |
| 2 | SHRIMPS SALAT MIT KARASHI SENFSAUCE <sup>BM</sup>               | € 12,90 |

## RAMEN



€17,9

### 1 TORI PAITAN RAMEN <sup>ACF</sup>

**Topping:** Nudeln, Spezialpilze, Frühlingszwiebeln, Rindfleisch Chashu, eingelegter Bambus, eingelegtes Ei, Gemüse.

**Beschreibung:** Die Königin der Brühen: TORIPAITAN, was so viel bedeutet wie "Hühnerknochen", ist eine klassische Brühe für japanische Ramen. Die Hühnerknochen werden mindestens 10 Stunden gekocht, um das gesamte Kollagen und Fett zu entfernen, wodurch die Brühe cremig wird und weiß oder goldbraun wird.



€17,9

### 2 GYUKOTSU SHIO RAMEN <sup>ACF</sup>

**Topping:** Nudeln, Rindfleisch-Chashu, eingelegtes Ei, Frühlingszwiebeln, eingelegter Bambus, Gemüse.

**Beschreibung:** Rinderbrühe ist die klassische asiatische Brühe und besonders in China, Vietnam und Korea bekannt. Die Rinderknochen werden 10 Stunden bei schwacher Hitze gekocht, sodass sich das Aroma des Fleisches in der gesamten Brühe entfaltet. Erhältlich in zwei Geschmacksrichtungen: Normal oder Scharf.



€16,9

### 3 HOT RAMEN <sup>ACF</sup>

**Topping:** Nudeln, Rinderragout, eingelegtes Ei, eingelegter Bambus, Sesam, Gemüse, Naruto, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, getrocknete Chilischoten.

**Beschreibung:** TAN TAN MAN Super stammt ursprünglich aus der chinesischen Provinz Sichuan. Es wird mit Hühnerbrühe, einer traditionellen Sesampaste und einer typischen scharfen Sauce zubereitet. Abgerundet wird das Ganze mit einem Rinderragout. Diese Zutaten machen das Gericht besonders schmackhaft und köstlich. (Sie bestimmen den Schärfegrad des gesamten Gerichts).



€18,9

### 4 EBI SUPU RAMEN <sup>ABCD</sup>

**Topping:** Nudeln, Tempura-Garnelen, Naruto, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, eingelegter Bambus, Gemüse, eingelegtes Ei.

**Beschreibung:** Die nach traditionellem Rezept zubereitete Fischbrühe wird mit geräucherten Garnelen und Thunfisch verfeinert und hat rötliche Töne, ein einladendes Aroma und einen sehr intensiven Geschmack.



€16,9

### 5 MISO RAMEN <sup>ACF</sup>

**Topping:** Nudeln, Rindfleisch Chashu, Knoblauchöl, eingelegtes Ei, eingelegter Bambus, Gemüse, Mais, Spezialpilze Frühlingszwiebeln.

**Beschreibung:** Miso ist eine uralte Zutat, die durch die lange Fermentation von Hülsenfrüchten und Getreide (Sohn, Reis und Gerste) gewonnen wird. Die cremige Schweinebrühe verleiht dem Ganzen einen besonders schmackhaften Geschmack.



€15,9

### 6 VEGAN TONYU YASAI RAMEN <sup>AF</sup>

**Topping:** Nudeln, gebratener Tofu, Kichererbsen, eingelegter Bambus, Gemüse, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Mais, Röstzwiebeln.

**Beschreibung:** Zubereitet auf der Basis von Sojamilch und Knoblauchöl, macht es die Ramen samtig und köstlich.



€17,9

### 7 RED GYUKOTSU RAMEN <sup>ACF</sup>

**Topping:** Nudeln, Rindfleisch mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, mariniertes Ei, spezielle Pilze.

**Beschreibung:** Traditionelle chinesische Ramen: Die Besonderheit dieses Gerichtes ist das Rindfleisch, das durch das Kochen in einer speziellen Tomatensauce eine sehr zarte Konsistenz und einen umhüllenden Geschmack erhält.



€16,9

### 8 DASHI RAMEN <sup>ACDF</sup>

**Topping:** Nudeln, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, mariniertes Ei, Rindfleisch-Chashu, Rindfleisch-Chashu, mariniertes Ei, Manto, Katsuobushi, Gemüse.

**Beschreibung:** Die Brühe wird aus Kombu (Schwarzalgen), Katsuobushi (gekocht) und Sardinenöl hergestellt. Die Brühe ist leicht und köstlich und eignet sich für alle, die es leicht mögen.



€17,9

### 9 PANNA MISTO <sup>ACF</sup>

**Topping:** Nudeln, gebratenes Hähnchen, Frühlingszwiebeln, Mais, Gemüse, Sojasprossen, mariniertes Ei.

**Beschreibung:** Für eine typische Ramen-Variante reisen wir nach Japan: Sie wird mit Rindfleisch und Miso oder laktosefreier Sahne zubereitet, die ihr eine zarte Säure verleiht.

### 10 JAPANISCHE CURRY CHICKEN <sup>AF</sup>

Knuspriges Huhn, Karoten, Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kartoffeln.

€15,9

### 11 CHILI BEEF Scharfes Rindfleisch mit frischem Saisongemüse

€18,9

### 12 MANGO PANKO CHICKEN <sup>AF</sup>

Knuspriges Huhn in Panko Panade mit frischer Mango

€15,9

WAHLWEISE MIT REIS ODER 2 STK. BAO BUN