

THE RAMEN

ラーメン



ZMOJI KAPSOJOC



枝豆
EDAMAME [F]
GEDÄMPFTE GRÜNE SOJABOHNEN MIT GROBEM MEERSALZ
STEAMED GREEN SOYBEANS WITH COARSE SEA SALT

6,50



キムチ
KIMCHI [A, K]
HAUSGEMACHTER, SCHARF EINGELEGTER CHINAKOHL
HOMEMADE SPICY PICKLED NAPA CABBAGE

7,00



ごま和え
GOMAAE [K]
SPINAT MIT SESAMDRESSING
SPINACH WITH SESAME DRESSING

7,00



きゅうり
KYUURI [F, K]
GURKENSTICKS MIT MISO-DIP UND SESAM
CUCUMBER STICKS WITH MISO DIP AND SESAME

7,00



揚げ出し豆腐
AGEDASHI [A, C, F]
FRITTIERTER TOFU IN LEICHT GEWÜRZTER SAUCE
FRIED TOFU IN A LIGHTLY SEASONED SAUCE

9,00



野菜餃子
GYOZA VEGAN [A]
HAUSGEMACHTE JAPANISCHE TEIGTASCHEN MIT GEMÜSEFÜLLUNG
HOMEMADE JAPANESE DUMPLINGS WITH VEGETABLE FILLING

9,00

VORSPEISEN



角煮
KAKUNI [A, J]
MARINIERTER, GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH MIT LAUCH UND SENF-DIP
BRAISED MARINATED PORK BELLY WITH LEEK AND MUSTARD DIP

8,50



ワンタン
WANTAN [A, B, K]
HAUSGEMACHTE, GEDÄMPFTE GARNELEN-TEIGTASCHEN
HOMEMADE STEAMED SHRIMP DUMPLINGS

8,50



餃子
GYOZA [A]
HAUSGEMACHTE JAPANISCHE TEIGTASCHEN MIT SCHWEINEHACKFÜLLUNG
HOMEMADE JAPANESE DUMPLINGS WITH MINCED PORK FILLING

9,00



たこ焼き
TAKOYAKI [A, D, F, N] 4 STK. 4 PCS.
JAPANISCHE TEIGBÄLLCHEN MIT OKTOPUS
JAPANESE OCTOPUS BALLS

7,00



焼き鳥
YAKITORI [A, F] 3 STK. 3 PCS.
HÄHNCHENSPIEßE MIT SÜß-WÜRZIGER SOJASAUCE GLASIERT
CHICKEN SKEWERS GLAZED WITH SWEET-SAVOURY SOY SAUCE

7,00



から揚げ
KARAAGE [A, C, F]
FRITTIERTES HÜHNCHEN, WAHLWEISE MIT HAUSGEMACHTER
JAPANISCHER MAYO ODER WASABI-MAYO
JAPANESE FRIED CHICKEN WITH HOMEMADE JAPANESE MAYO
OR WASABI MAYO
JEDE WEITERE SAUCE EXTRA SAUCE

10,00

+3,00

VORSPEISEN

17歳におすすめ



お好み焼き
OKONOMIYAKI
A, C, D, F

15,00

JAPANISCHER PFANNKUCHEN MIT GEMÜSE UND EI, SERVIERT MIT OKONOMIYAKI-SAUCE UND JAPANISCHER MAYO
JAPANESE SAVOURY PANCAKE WITH VEGETABLES AND EGG, SERVED WITH OKONOMIYAKI SAUCE AND JAPANESE MAYO

VEGETARISCH VEGETARIAN
MIT MEERESFRÜCHTEN UND KATSUOBUSHI WITH SEAFOOD AND KATSUOBUSHI
MIT SPECK, KÄSE UND KATSUOBUSHI WITH BACON, CHEESE AND KATSUOBUSHI



カツカレー
KATSU KARĒ
A, C, I, J

18,00

LEICHT SCHARFES JAPANISCHES CURRY MIT REIS
MILDLY SPICY JAPANESE CURRY WITH RICE

VEGETARISCH VEGETARIAN
MIT HÄHNCHENSCHNITZEL WITH CHICKEN CUTLET
MIT SCHWEINESCHNITZEL WITH PORK CUTLET

KATSU カツ
18,00

SERVIERT MIT SALAT UND TONKATSU-SAUCE (EINER SÜß-SÄUERLICHEN SAUCE AUF FRUCHT- UND GEMÜSE-BASIS)
SERVED WITH SALAD AND TONKATSU SAUCE (A SWEET-AND-SOUR SAUCE BASED ON FRUITS AND VEGETABLES)

とんかつ
TONKATSU
A, C, D, F

SCHWEINESCHNITZEL NACH JAPANISCHER ART
JAPANESE-STYLE PORK CUTLET

鶏カツ
TORIKATSU
A, C, D, F

HÄHNCHENSCHNITZEL NACH JAPANISCHER ART
JAPANESE-STYLE CHICKEN CUTLET



きのこカツ
KINOKO KATSU
A, C, I, J

KRÄUTERSEITLING IM REISPAPIER-MANTEL
KING OYSTER MUSHROOM WRAPPED IN RICE PAPER

HAUSEMPFEHLUNG





味噌ラーメン
1. MISO RAMEN
A, C, F, I, K

14,00

BRÜHE AUS FERMENTIERTER SOJABOHNEN-PASTE MIT SOJASPROSSEN, MAIS, WAKAME, FRÜHLINGSZWIEBELN, ZUCKERSCHOTEN, SESAM, GERÖSTETEN ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND 1/2 EI
MISO-BASED BROTH WITH SOYBEAN SPROUTS, CORN, WAKAME, SPRING ONIONS, SUGAR SNAPS, SESAME, ROASTED ONIONS, GARLIC AND 1/2 EGG
WAHLWEISE MIT GEMÜSE- ODER HÜHNERBRÜHE OPTIONALLY WITH VEGETABLE OR CHICKEN BROTH

2. MISO TANTANMEN 味噌担々麺
A, C, D, F, K

14,50

BRÜHE AUS FERMENTIERTER SOJABOHNENPASTE MIT HÜHNERBRÜHE MIT SAFTIGEM SCHWEINEHACK, CHILIÖL, SOJASPROSSEN, MAIS, FRÜHLINGS-ZWIEBELN, ZUCKERSCHOTEN, SESAM, GERÖSTETEN ZWIEBELN UND KNOBLAUCH
MISO-BASED BROTH WITH CHICKEN STOCK WITH SPICY MINCED PORK, CHILI OIL, SOYBEAN SPROUTS, CORN, SPRING ONIONS, SUGAR SNAPS, SESAME, ROASTED ONIONS AND GARLIC





3. SHOYU RAMEN 醤油ラーメン
A, D, F, K, N

15,00

BRÜHE AUF SOJASAUCEN-BASIS MIT HÜHNERBRÜHE MIT CHASHU, NIBOSHI-ÖL, SOJASPROSSEN, WAKAME, FRÜHLINGSZWIEBELN, GERÖSTETEN ZWIEBELN UND NORIBLATT
SOY-SAUCE-BASED BROTH WITH CHICKEN STOCK WITH CHASHU, NIBOSHI OIL, SOYBEAN SPROUTS, WAKAME, SPRING ONIONS, ROASTED ONIONS AND NORI

EXTRAS

1/2 AJITAMA — 1,50
MARINIERTES EI MARINATED EGG

KAEDAMA — 3,00
EXTRA PORTION NUDELN EXTRA NOODLES

GOHAN — 3,00
PORTION REIS PORTION RICE

CHASHU — 4,00
SCHWEINEBRATEN BRAISED PORK

GERÄUCHERTES HUHN — 4,00
SMOKED CHICKEN

VEG. TOPPING — 6,00
VEGGIE TOPPING

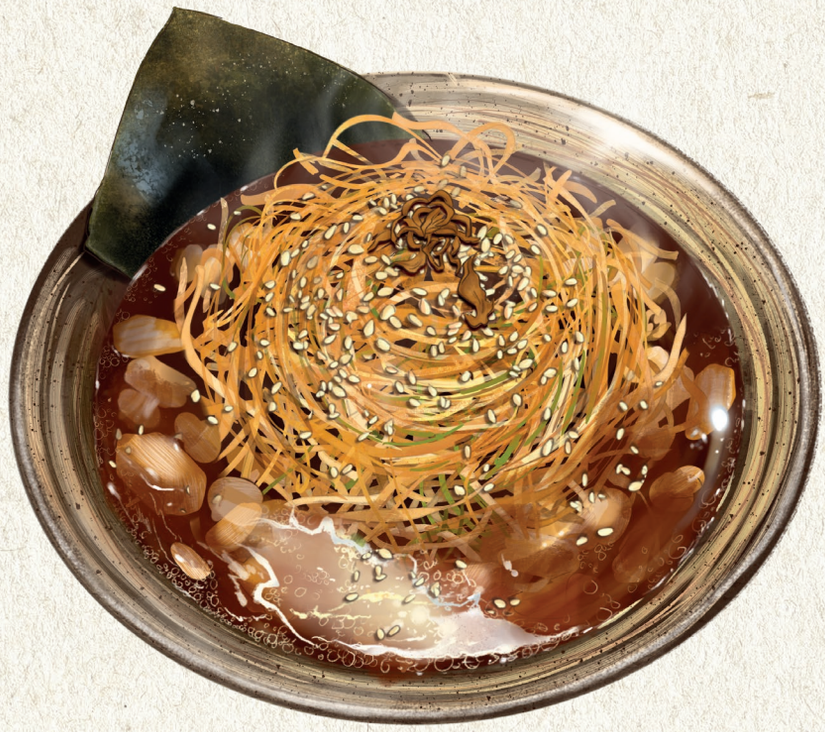
ねぎ醤油ラーメン

4. NEGI SHOYU RAMEN

A, D, F, I, K, N

15,00

BRÜHE AUF SOJASAUCEN-BASIS MIT HÜHNER-BRÜHE
MIT GERÄUCHERTEN HÜHNERWÜRFELN, CHILI-SESAMDRESSING, FEIN GESCHNITTENEM LAUCH, FRÜHLINGSZWIEBELN, SOJASPROSSEN, GERÖSTETEN ZWIEBELN UND NORIBLATT
SOY-SAUCE-BASED BROTH WITH CHICKEN STOCK WITH SMOKED CHICKEN CUBES, CHILI-SESAME DRESSING, FINELY SLICED LEEK, SPRING ONIONS, SOYBEAN SPROUTS, ROASTED ONIONS AND NORI





5. SHIO RAMEN 塩ラーメン

A, C, D, F, I, K

15,00

BRÜHE AUF SALZBASIS MIT HÜHNERBRÜHE
MIT GERÄUCHERTEM HUHN, SOJASPROSSEN, MAIS, FEIN GESCHNITTENEM LAUCH, BONITOFLOCKEN UND NORIBLATT
SALT-BASED BROTH WITH CHICKEN STOCK
WITH SMOKED CHICKEN, SOYBEAN SPROUTS, CORN, FINELY SLICED LEEK, BONITO FLAKES AND NORI

EXTRAS

1/2 AJITAMA — 1,50
MARINIERTES EI MARINATED EGG

KAEDAMA — 3,00
EXTRA PORTION NUDELN EXTRA NOODLES

GOHAN — 3,00
PORTION REIS PORTION RICE

CHASHU — 4,00
SCHWEINEBRATEN BRAISED PORK

GERÄUCHERTES HUHN — 4,00
SMOKED CHICKEN

VEG. TOPPING — 6,00
VEGGIE TOPPING

6. WANTAN ワンタンーメン RAMEN

A, B, C, D, F, K

16,00

BRÜHE AUF SALZBASIS MIT HÜHNERBRÜHE
MIT GERÄUCHERTEM HUHN, GARNELEN-TEIGTASCHEN, SOJASPROSSEN, MAIS, FRÜHLINGSZWIEBELN, GERÖSTETEN ZWIEBELN UND NORIBLATT
SALT-BASED BROTH WITH CHICKEN STOCK
WITH SMOKED CHICKEN, SHRIMP DUMPLINGS, SOYBEAN SPROUTS, CORN, SPRING ONIONS, ROASTED ONIONS AND NORI





豚骨ラーメン

7. TONKOTSU RAMEN

A, C, D, F, K, N

18,00

CREMIGE SCHWEINEKNOCHENBRÜHE MIT CHASHU, GESCHMORTEM SCHWEINEBAUCH, KNOBLAUCHÖL, MORCHELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, SESAM, 1/2 EI, GERÖSTETEN ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND NORIBLATT
CREAMY PORK-BONE BROTH WITH CHASHU, BRAISED PORK BELLY, GARLIC OIL, MORELS, SPRING ONIONS, SESAME, 1/2 EGG, ROASTED ONIONS, GARLIC AND NORI

EXTRAS

1/2 AJITAMA — 1,50
MARINIERTES EI MARINATED EGG

KAEDAMA — 3,00
EXTRA PORTION NUDELN EXTRA NOODLES

GOHAN — 3,00
PORTION REIS PORTION RICE

CHASHU — 4,00
SCHWEINEBRATEN BRAISED PORK

GERÄUCHERTES HUHN — 4,00
SMOKED CHICKEN

VEG. TOPPING — 6,00
VEGGIE TOPPING


#ZOO



YASAI DON 野菜丼
F, K

16,00

WARMER REIS MIT MISOSUPPE UND MIX-GEMÜSE: SOJASPROSSEN, SPINAT, EDAMAME, MAIS, MÖHRENSTREIFEN UND MISO-SESAM-DRESSING
WARM RICE WITH MISO SOUP AND MIXED VEGETABLES: SOYBEAN SPROUTS, SPINACH, EDAMAME, CORN, CARROT STRIPS AND MISO-SESAME DRESSING



TANTAN DON 担々丼
A, F, K

16,00

WARMER REIS MIT MISOSUPPE, SCHARFEM SCHWEINEHACK, CHILI-ÖL, SOJASPROSSEN, MAIS, FRÜHLINGS- UND RÖSTZWIEBELN
WARM RICE WITH MISO SOUP, SPICY MINCED PORK, CHILI OIL, SOY-BEAN SPROUTS, CORN, SPRING ONIONS AND CRISPY FRIED ONIONS



BUTA DON 豚丼
A, F, K

16,00

CHASHU (SCHWEINEBRATEN) MIT BUTA-SAUCE (JAPANISCHER SÜßER SOJASAUCE) AUF WARMEM REIS, DAZU MISOSUPPE, EIN-GELEGTER INGWER, FRÜHLINGSZWIEBELN, SESAM UND RÖSTZWIE-BELN – WAHLWEISE MIT KLEINEM KIMCHI- ODER GURKENSALAT ALS BEILAGE
CHASHU (ROASTED PORK) WITH BUTA SAUCE (SWEET JAPANESE SOY SAUCE) ON WARM RICE, SERVED WITH MISO SOUP, PICKLED GINGER, SPRING ONIONS, SESAME AND CRISPY FRIED ONIONS – OP-TIONALLY WITH A SMALL KIMCHI OR CUCUMBER SALAD



GYU DON 牛丼
A, F, K

18,00

ZART GESCHMORTES RINDFLEISCH IN ZWIEBEL-SOJASAUCE AUF WARMEM REIS, DAZU MISOSUPPE,
EINGELEGTER INGWER, FRÜHLINGSZWIEBELN, SESAM UND RÖST-ZWIEBELN – WAHLWEISE MIT KLEINEM
KIMCHI- ODER GURKENSALAT ALS BEILAGE
TENDER BRAISED BEEF IN ONION-SOY SAUCE ON WARM RICE, SER-VED WITH MISO SOUP, PICKLED GINGER, SPRING ONIONS, SESAME AND CRISPY FRIED ONIONS – OPTIONALLY WITH A SMALL KIMCHI OR CUCUMBER SALAD

EXTRAS

1/2 AJITAMA — 1,50
MARINIERTES EI MARINATED EGG

KAEDAMA — 3,00
EXTRA PORTION NUDELN EXTRA NOODLES

GOHAN — 3,00
PORTION REIS PORTION RICE

CHASHU — 4,00
SCHWEINEBRATEN BRAISED PORK

GERÄUCHERTES HUHN — 4,00
SMOKED CHICKEN

VEG. TOPPING — 6,00
VEGGIE TOPPING

目次



MATCHA EIS [C, G] 4,50

EINE KUGEL MATCHA-EIS MIT HIMBEERSAUCE
ONE SCOOP OF MATCHA ICE CREAM WITH RASPBERRY SAUCE



SCHWARZES SESAMEIS [C, G] 4,50

EINE KUGEL SCHWARZES SESAMEIS
ONE SCOOP OF BLACK SESAME ICE CREAM



KURO GOMA PURIN [F, K] 8,00

JAPANISCHER SCHWARZER SESAMPUDDING AUF SOJAMILCHBASIS, SERVIERT MIT KUROMITSU
JAPANESE BLACK SESAME PUDDING MADE WITH SOY MILK, SERVED WITH KUROMITSU



TOKYO CHEESECAKE [A, C, G, H, 4, S] 6,50

HAUSGEMACHTER JAPANISCHER KÄSEKUCHEN
HOMEMADE JAPANESE CHEESECAKE



KYARAMERU BANANA TARTE [A, C, G, 4, S] 8,00

MINI-CREMETORTE MIT FLAMBIERTEN BANANEN UND VANILLESAUCE
MINI CREAM TART WITH FLAMBÉED BANANAS AND VANILLA SAUCE

ALLERGENE: A GLUTENHALTIGES GETREIDE / B KREBSTIERE / C EIER / D FISCH / F SOJABOHNEN / G MILCH / H SCHALENFRÜCHTE / I SELLERIE / J SENF / K SESAM / L SCHWEFELDIOXID UND SULFITE / M LUPINEN / N WEICHTIERE
ALLERGENS: A GRAINS CONTAINING GLUTEN / B CRUSTACEANS / C EGGS / D FISH / F SOYBEANS / G MILK / H NUTS / I CELERY / J MUSTARD / K SESAME / L SULFUR DIOXIDE AND SULFITES / M LUPINS / N MOLLUSCS

ZUSATZSTOFFE: 1 KOFFEIN / 2 BETA-CAROTIN / 3 CHININ / 4 FARBSTOFFE / 5 KONSERVIERUNGSSTOFFE / 6 SÜßSTOFF / 7 SORBINSÄURE / 8 TAURIN / 9 PHOSPHAT / 10 ANTIOXIDATIONSMITTEL / 11 SULFITE
FOOD ADDITIVES: 1 CAFFEINE / 2 BETA-CAROTENE / 3 QUININE / 4 COLORANTS / 5 PRESERVATIVES / 6 SWEETENER / 7 SORBIC ACID / 8 TAURINE / 9 PHOSPHATE / 10 ANTIOXIDANTS / 11 SULFITES

VEGAN VEGAN · VEGETARISCH VEGETARIAN · SCHWEIN PIG · HUHN CHICKEN · RIND BEEF · FISCH FISH · MEERESFRÜCHTE SEA FOOD

DESSERTS



SOFTDRINKS

SÄFTE / SCHORLEN 0,33 L **4,50**
APFEL, MANGO, MARACUJA, LITSCHI, CRANBERRY
APPLE, MANGO, PASSION FRUIT, LYCHEE, CRANBERRY

TONIC WATER 0,2 L **4,50**

RAMUNE 0,2 L **5,00**
JAPANISCHE LIMONADE
ORIGINAL, YUZU, ERDBEERE, WASSERMELONE, LITSCHI
JAPANESE SODA
ORIGINAL, YUZU, STRAWBERRY, WATERMELON, LYCHEE

MINERALWASSER 0,5 L / 1 L **4,00 / 7,00**
STILL / SPRUDEL
STILL / SPARKLING

TEE **5,00**

GENMAICHA 玄米茶
GRÜNTEE MIT GERÖSTETEM REIS
GREEN TEA WITH ROASTED RICE

SENCHA 煎茶
KLASSISCHER JAPANISCHER GRÜNTEE
CLASSIC JAPANESE GREEN TEA

HOJICHA ほうじ茶
GERÖSTETER GRÜNTEE
ROASTED GREEN TEA

INGWERTEE 生姜茶
GINGER TEA



HOMEMADE LEMONADE **4,50**
ZITRONENSAFT, HONIG, INGWER, SODA
LEMON JUICE, HONEY, GINGER, SODA



SAKURA DREAM **6,50**
HIMBEERE, ZITRONENSAFT, VANILLESIRUP, GINGER BEER, SODA
RASPBERRY, LEMON JUICE, VANILLA SYRUP, GINGER BEER, SODA



MINT REFRESHER **6,50**
LIMETTE, MINZE, ROHRZUCKER, SODA
LIME, MINT, CANE SUGAR, SODA



RED SUNSET **6,50**
HIMBEERE, MANGOSAFT, ZITRONENSAFT, SODA
RASPBERRY, MANGO JUICE, LEMON JUICE, SODA



CALPICO 0,33 L **6,50**
JAPANISCHER SOFTDRINK AUF MOLKEBASIS, WAHLWEISE IN VERSCHIEDENEN GESCHMACKSRICHTUNGEN (MANGO, HIMBEERE, LITSCHI ODER MARACUJA)
JAPANESE WHEY-BASED SOFT DRINK AVAILABLE IN VARIOUS FLAVOURS (MANGO, RASPBERRY, LYCHEE OR PASSION FRUIT)

THE RAMEN ラーメン

BIER

ASAHI 0,33 L	4,00
KIRIN VOM FASS 0,3 L	
KIRIN 0 % 0,33 L	

WEIN

WEIß WHITE

GRAUER BURGUNDER 0,1 L / 0,75 L	6,00 / 26,00
TROCKEN	
SAUVIGNON BLANC 0,1 L / 0,75 L	6,00 / 26,00
TROCKEN	
RIESLING 0,1 L	6,00
TROCKEN	
RIESLING 0,75 L	30,00
TROCKEN	

ROT RED

CUVÉE 0,1 L / 0,75 L	6,00 / 26,00
TROCKEN	
PINOT NOIR 0,75 L	36,00
TROCKEN	

WEINSCHORLE 0,2 L	6,00

GIN TONIC

14,00

WÄHLEN SIE IHREN GIN – SERVIERT MIT KLASSISCHEM TONIC
CHOOSE YOUR GIN – SERVED WITH CLASSIC TONIC

ROKU	AUSGEWOGEN, MIT 6 EINZIGARTIGEN JAPANISCHEN BOTANICALS, JAPAN
ETSU ORIGINAL	BLUMIG, MIT EINEM HAUCH VON GRÜNEM TEE, JAPAN
ETSU PACIFIC OCEAN WATER	EINZIGARTIG SALZIG, FRISCH, JAPAN
NIKKA COFFEY GIN	SANFT UND KOMPLEX, MIT JAPANISCHEN ZITRUSFRÜCHTEN UND SANSHO-PFEFFER, JAPAN
TANQUERAY 0 %	ALKOHOLFREIER GIN MIT KLASSISCHEN WACHOLDER- UND ZITRUSAROMEN
GIN SUL	FRISCH, ZITRUSREICH
GIN MARE	MEDITERRAN, KRÄUTERREICH
WINDSPIEL	ERDIG, LEICHT WÜRZIG
SKIN GIN	ZITRUSREICH, MINZIG
HENDRICK'S	FLORALE NOTEN VON ROSE UND GURKE
MONKEY 47	KOMPLEX, MIT KRÄUTERN UND SCHWARZWALD-BEEREN

SHOCHU 焼酎 25–30 % VOL.

MILDER, VIELSEITIGER TRADITIONELLER JAPANISCHER ALKOHOL, HERGESTELLT AUS SÜßKARTOFFELN, GERSTE, REIS ODER BRAUNEM ZUCKER
MILD, VERSATILE TRADITIONAL JAPANESE SPIRIT, MADE FROM SWEET POTATOES, BARLEY, RICE OR BROWN SUGAR

SHOCHU 4 CL / **CHU-HAI** 300 ML — **10,00 / 14,00**

LONGDRINK, WAHLWEISE MIT MARACUJA, MANGO, LITSCHI, ZITRONE-HONIG, CALPIS ODER HIMBEERE
LONG DRINK, AVAILABLE WITH PASSION FRUIT, MANGO, LYCHEE, LEMON-HONEY, CALPIS OR RASPBERRY



TOMINO HOZAN	SÜßKARTOFFEL, BLUMIG, LEICHT SÜß
GINZA NO SUZUME	GERSTE, MILD, LEICHT HOLZIG
DAIMAO	SÜßKARTOFFEL, KRÄFTIG, ERDIG
HAMADA SHUZO – KAIDO	SÜßKARTOFFEL, KRÄFTIG, SÜßLICH
KURO KIRISHIMA	SÜßKARTOFFEL, MILD, WEICH
IICHIKO SPECIAL	GERSTE, KLAR, WEICH
MACHIDA SHUZO	BRAUNER ZUCKER & REIS, SÜß, MILD, LEICHT
GINKA TORIKA	REIS, WEICH, FLORAL
KANNOKO	WEIZEN, MILD, VANILLE

UMESHU 梅酒

JAPANISCHER PFLAUMENLIKÖR AUS GRÜNEN UME-PFLAUMEN, DIE MONATELANG IN REISBRAND UND ZUCKER REIFEN. FRUCHTIG, SÜßSÄUERLICH, MILD IM ALKOHOL.
JAPANESE PLUM LIQUEUR MADE FROM GREEN UME PLUMS STEEPED FOR MONTHS IN RICE SPIRIT AND SUGAR. FRUITY, SWEET-TART, LOW IN ALCOHOL.
PUR / AUF EIS / MIT SODA STRAIGHT / ON THE ROCKS / WITH SODA



CHOYA YOWANAI 0 % — **8,00**
ALKOHOLFREIER PFLAUMENGENUSS MIT NATÜRLICHER SÄURE UND FEINER SÜßE

MANJO SAKURA HONOKA SAKURABA 8 % — **8,00**
ZARTER UMESHU MIT FEINEM KIRSCHBLÜTENAROMA

CHOYA UMESHU KOKUTO 14 % — **10,00**
REICHHALTIGER PFLAUMENLIKÖR MIT BRAUNEM ZUCKER, VOLLMUNDIG UND SANFT IM ABGANG

NAKANO BC BENINANKO 14 % — **12,00**
AROMATISCHER UMESHU AUS ROTEN NANKO-PFLAUMEN, ANGENEHM FRUCHTIG UND LEICHT SÜß



1. 2. 3. 4. 5. 6. 7.

SAKE 日本酒

200 ML WARM / 300 ML KALT / 720 ML WARM ODER KALT 200 ML WARM / 300 ML COLD / 720 ML WARM OR COLD

1. TAMANO HIKARI 玉乃光 300 ML — **36,00**
KLAR UND TROCKEN, MIT FEINEN FRUCHTNOTEN UND FRISCHEM ABGANG, JUNMAI GINJO, KYOTO
CLEAN AND DRY WITH SUBTLE FRUIT NOTES AND A FRESH FINISH, JUNMAI GINJO, KYOTO

2. DASSAI 獺祭 300 ML / 720 ML — **36,00 / 79,00**
FRUCHT- UND BLÜTENNOTEN, WEICH AM GAUMEN, JUNMAI DAIGINJO, YAMAGUCHI
FRUITY AND FLORAL NOTES, SMOOTH ON THE PALATE, JUNMAI DAIGINJO, YAMAGUCHI

3. KUBOTA 久保田 720 ML — **69,00**
KLASSISCH TROCKEN, FRISCH UND AUSGEWOGEN, MIT LANGEM ABGANG, NIIGATA
CLASSICALLY DRY, FRESH AND BALANCED WITH A LONG FINISH, NIIGATA

4. KOZAEMON 小左衛門 200 ML — **18,00**
AUSGEWOGEN UND MILD – EIN PERFEKTER BEGLEITER ZUM ESSEN, JUNMAI GINJO, GIFU
BALANCED AND MILD – A PERFECT COMPANION TO FOOD, JUNMAI GINJO, GIFU

5. KIKUSUI 菊水 200 ML / 300 ML / 720 ML — **18,00 / 36,00 / 69,00**
FRISCH UND LEICHT FRUCHTIG – ZUGÄNGLICH UND ANGENEHM AM GAUMEN, JUNMAI GINJO, NIIGATA
FRESH AND LIGHTLY FRUITY – APPROACHABLE AND PLEASANT ON THE PALATE, JUNMAI GINJO, NIIGATA

6. HAKKAISAN 八海山 200 ML / 720 ML — **18,00 / 69,00**
VOLLMUNDIG, MIT FEINEM UMAMI UND SAUBEREM, TROCKENEM ABGANG, TOKUBETSU JUNMAI, NIIGATA
FULL-BODIED WITH SUBTLE UMAMI AND A CLEAN, DRY FINISH, TOKUBETSU JUNMAI, NIIGATA

7. YAMATO 大和 200 ML / 300 ML / 720 ML — **18,00 / 36,00 / 79,00**
ELEGANT, MIT BLUMIGEN AROMEN UND FEINEM, FRUCHTIGEM ABGANG,
ELEGANT WITH FLORAL AROMAS AND A DELICATE, FRUITY FINISH

SPARKLING SAKE 0,25 L

IDEAL ALS APERITIF IDEAL AS AN APERITIF

OZEKI HANA AWAKA 6,5 % — **12,00**
SPRITZIGER, LEICHT SÜßER SAKE MIT FLORALEM AROMA

CHORYU SAWASAWA JUNMAI 8,5 % — **15,00**
ERFRISCHENDER, PERLENDER JUNMAI-SAKE MIT LEBENDIGER SÄURE UND SANFTEN REISNOTEN

GETRÄNKE

WHISKY ウィスキー 4 CL

HIBIKI JAPANESE HARMONY 15,00
AUSGEWOGENER BLEND MIT FLORALEN UND FRUCHTIGEN AROMEN, JAPAN
BALANCED BLEND WITH FLORAL AND FRUITY NOTES, JAPAN

SUNTORY THE CHITA SINGLE 12,00
SINGLE GRAIN WHISKY MIT NOTEN VON HONIG, KARAMELL UND VANILLE, JAPAN
SINGLE GRAIN WHISKY WITH NOTES OF HONEY, CARAMEL AND VANILLA, JAPAN

SUNTORY YAMAZAKI 18,00
SINGLE MALT MIT NOTEN VON HONIG, GETROCKNETEN FRÜCHTEN UND LEICHTER RAUCHIGKEIT, JAPAN
SINGLE MALT WITH NOTES OF HONEY, DRIED FRUIT AND A HINT OF SMOKE, JAPAN

NIKKA YOICHI SINGLE MALT 14,00
KRÄFTIGER SINGLE MALT MIT RAUCHIGEN NOTEN VON FRÜCHTEN UND GEWÜRZEN, JAPAN
BOLD SINGLE MALT WITH SMOKY NOTES OF FRUIT AND SPICE, JAPAN

TOGOUCHI 9 JAHRE 14,00
BLEND AUS SCHOTTISCHEM MALT UND KANADISCHEM GRAIN, IN JAPAN GEREIFT – NOTEN VON VANILLE UND EICHE, JAPAN
BLEND OF SCOTCH MALT AND CANADIAN GRAIN, AGED IN JAPAN – NOTES OF VANILLA AND OAK, JAPAN

ENSO JAPANESE WHISKY 9,00
WEICHER BLEND MIT NOTEN VON HONIG, EICHE UND GEWÜRZEN, JAPAN
SMOOTH BLEND WITH NOTES OF HONEY, OAK AND SPICE, JAPAN

NIKKA FROM THE BARREL 12,00
KRÄFTIGER WHISKY MIT NOTEN VON GEWÜRZEN, EICHE UND VANILLE, JAPAN
BOLD WHISKY WITH NOTES OF SPICE, OAK AND VANILLA, JAPAN

FUJISAN WHISKY RENEWAL 8,00
MILDER WHISKY MIT NOTEN VON KARAMELL UND VANILLE, HERGESTELLT MIT FUJI-QUELLWASSER, JAPAN
MILD WHISKY WITH NOTES OF CARAMEL AND VANILLA, MADE WITH FUJI SPRING WATER, JAPAN

RUM ラム 4 CL

BRUGAL 1888 6,00
IN BOURBON- UND SHERRYFÄSSERN GEREIFTER RUM MIT NOTEN VON KARAMELL, HOLZ UND GEWÜRZEN, DOMINIKANISCHE REPUBLIK
RUM AGED IN BOURBON AND SHERRY CASKS WITH NOTES OF CARAMEL, WOOD AND SPICE, DOMINICAN REPUBLIC

RON ZACAPA NEGRO EDITION 12,00
DUNKLER RUM AUS AUSGEBRANNTEN EICHENFÄSSERN MIT NOTEN VON KARAMELL, KAFFEE UND SCHOKOLADE, GUATEMALA
DARK RUM FROM CHARRED OAK CASKS WITH NOTES OF CARAMEL, COFFEE AND CHOCOLATE, GUATEMALA

PLANTATION BARBADOS 20 J. 12,00
FRUCHTIGER RUM MIT AROMEN VON VANILLE, KOKOSNUSS UND GETROCKNETEN FRÜCHTEN, BARBADOS
FRUITY RUM WITH AROMAS OF VANILLA, COCONUT AND DRIED FRUIT, BARBADOS

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA 9,00
SÜßER, KOMPLEXER RUM MIT AROMEN VON SCHOKOLADE, ORANGE UND KARAMELL, VENEZUELA
SWEET, COMPLEX RUM WITH AROMAS OF CHOCOLATE, ORANGE AND CARAMEL, VENEZUELA

ALLE PREISE IN EURO, INKL. MWST.
ALL PRICES IN EUROS, INCL. VAT.





THE RAMEN

ラーメン