THE RAMEN ラーメン

前菜
VORSPEISEN



枝豆
10. EDAMAME[F] 6,50
GEDÄMPFTE GRÜNE SOJABOHNEN MIT GROBEM MEERSALZ
STEAMED GREEN SOYBEANS WITH COARSE SEA SALT



ごま和え
12. GOMAAE[K] 7,00
SPINAT MIT HAUSGEMACHTEM SESAMDRESSING
SPINACH WITH HOMEMADE SESAME DRESSING



角煮
14. KAKUNI[A, J] 8,50
MARINIERTER, GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH MIT LAUCH UND SENF-DIP
BRAISED MARINATED PORK BELLY WITH LEEK AND MUSTARD DIP



餃子
16. GYOZA[A] 9,00
HAUSGEMACHTE JAPANISCHE TEIGTASCHEN MIT SCHWEINEHACK- ODER GEMÜSEFÜLLUNG
HOMEMADE JAPANESE DUMPLINGS WITH MINCED PORK OR VEGETABLE FILLING



キムチ
11. KIMCHI[A, K] 7,00
HAUSGEMACHTER, SCHARF EINGELEGTER CHINAKOHL
HOMEMADE SPICY PICKLED NAPA CABBAGE



きゅうり
13. KYUURI[F, K] 7,00
GURKENSTICKS MIT MISO-DIP UND SESAM
CUCUMBER STICKS WITH MISO DIP AND SESAME



ワンタン
15. WANTAN[A, B, K] 8,50
HAUSGEMACHTE, GEDÄMPFTE GARNELENTEIGTASCHEN
HOMEMADE STEAMED SHRIMP DUMPLINGS

丼
DONBURI

ALLE DONBURI AUF WARMEM REIS, MIT MISOSUPPE · BUTA & GYU DON WAHLWEISE MIT KLEINEM KIMCHI- ODER GURKENSALAT
ALL DONBURI ON WARM RICE, SERVED WITH MISO SOUP · BUTA & GYU DON OPTIONALLY WITH A SMALL KIMCHI OR CUCUMBER SALAD



野菜丼
20. YASAI DON[F, K] 16,00
MIX-GEMÜSE: SOJASPROSSEN, SPINAT, EDAMAME, MAIS, MÖHREN, MISO-SESAM-DRESSING

MIXED VEGETABLES: SOYBEAN SPROUTS, SPINACH, EDAMAME, CORN, CARROT, MISO-SESAME DRESSING



豚丼
22. BUTA DON[A, F, K] 16,00
CHASHU (SCHWEINEBRATEN) MIT BUTA-SAUCE (JAPANISCHER SÜSSER SOJASAUCE), EINGELEGTER INGWER, FRÜHLINGSZWIEBELN, SESAM, RÖSTZWIEBELN

CHASHU (ROASTED PORK) WITH BUTA SAUCE (SWEET JAPANESE SOY SAUCE), PICKLED GINGER, SPRING ONIONS, SESAME, CRISPY ONIONS



担々丼
21. TANTAN DON[A, F, K] 16,00
SCHARFES SCHWEINEHACK, CHILIÖL, SOJASPROSSEN, MAIS, FRÜHLINGS- UND RÖSTZWIEBELN

SPICY MINCED PORK, CHILI OIL, SOYBEAN SPROUTS, CORN, SPRING ONIONS, CRISPY ONIONS



牛丼
23. GYU DON[A, F, K] 18,00
GESCHMORTES RINDFLEISCH IN ZWIEBEL-SOJASAUCE, EINGELEGTER INGWER, FRÜHLINGSZWIEBELN, SESAM, RÖSTZWIEBELN

BRAISED BEEF IN ONION-SOY SAUCE, PICKLED GINGER, SPRING ONIONS, SESAME, CRISPY ONIONS

THE RAMEN

THE RAMEN ラーメン

ラーメン
RAMEN



1. MISO RAMEN 味噌ラーメン[A, C, F, I, K] 14,00
HÜHNER- ODER GEMÜSEBRÜHE AUF MISO-BASIS (SOJABOHNENPASTE) - SOJASPROSSEN, MAIS, WAKAME, FRÜHLINGSZWIEBELN, ZUCKERSCHOTEN, SESAM, RÖSTZWIEBELN & KNOBLAUCH, ½ EI

MISO-BASED CHICKEN OR VEGETABLE BROTH (SOYBEAN PASTE) · SOYBEAN SPROUTS, CORN, WAKAME, SPRING ONIONS, SUGAR SNAPS, SESAME, ROASTED ONIONS & GARLIC, ½ EGG



2. MISO TANTANMEN 味噌担々麺[A, C, D, F, K] 14,50
HÜHNERBRÜHE AUF MISO-BASIS (SOJABOHNENPASTE) - SCHARFES SCHWEINEHACK, CHILIÖL, SOJASPROSSEN, MAIS, FRÜHLINGSZWIEBELN, ZUCKERSCHOTEN, SESAM, RÖSTZWIEBELN & KNOBLAUCH

MISO-BASED CHICKEN BROTH (SOYBEAN PASTE) · SPICY MINCED PORK, CHILI OIL, SOYBEAN SPROUTS, CORN, SPRING ONIONS, SUGAR SNAPS, SESAME, ROASTED ONIONS & GARLIC



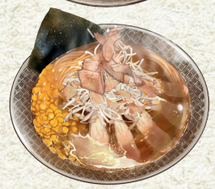
3. SHOYU RAMEN 醤油ラーメン[A, D, F, K, N] 15,00
HÜHNERBRÜHE AUF SOJASAUCEN-BASIS - CHASHU, NIBOSHI-ÖL, SOJASPROSSEN, WAKAME, FRÜHLINGSZWIEBELN, RÖSTZWIEBELN, NORIBLATT

SOY SAUCE-BASED CHICKEN BROTH · CHASHU, NIBOSHI OIL, SOYBEAN SPROUTS, WAKAME, SPRING ONIONS, ROASTED ONIONS, NORI



4. NEGI SHOYU RAMEN ねぎ醤油ラーメン[A, D, F, I, K, N] 15,00
HÜHNERBRÜHE AUF SOJASAUCEN-BASIS - GERÄUCHERTES HUHN, CHILI-SESAMDRESSING, FEIN GESCHNITTENER LAUCH, FRÜHLINGSZWIEBELN, SOJASPROSSEN, RÖSTZWIEBELN, NORIBLATT

SOY SAUCE-BASED CHICKEN BROTH · SMOKED CHICKEN, CHILI-SESAME DRESSING, LEEK, SPRING ONIONS, SOYBEAN SPROUTS, ROASTED ONIONS, NORI



5. SHIO RAMEN 塩ラーメン[A, C, D, F, I, K] 15,00
HÜHNERBRÜHE AUF SALZBASIS - GERÄUCHERTES HUHN, SOJASPROSSEN, MAIS, FEIN GESCHNITTENER LAUCH, BONITOFLOCKEN, NORIBLATT

SALT-BASED CHICKEN BROTH · SMOKED CHICKEN, SOYBEAN SPROUTS, CORN, LEEK, BONITO FLAKES, NORI



6. WANTAN RAMEN ワンタンメン[A, B, C, D, F, K] 16,00
HÜHNERBRÜHE AUF SALZBASIS - GERÄUCHERTES HUHN, GARNELEN-TEIGTASCHEN, SOJASPROSSEN, MAIS, FRÜHLINGSZWIEBELN, RÖSTZWIEBELN, NORIBLATT

SALT-BASED CHICKEN BROTH · SMOKED CHICKEN, SHRIMP DUMPLINGS, SOYBEAN SPROUTS, CORN, SPRING ONIONS, ROASTED ONIONS AND NORI



7. TONKOTSU RAMEN 豚骨ラーメン[A, C, D, F, K, N] 18,00
CREMIGE SCHWEINEKNOCHENBRÜHE - CHASHU (SCHWEINEBRATEN), GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH, KNOBLAUCHÖL, MORCHELN, FRÜHLINGSZWIEBELN, SESAM, ½ EI, RÖSTZWIEBELN, KNOBLAUCH, NORIBLATT

CREAMY PORK-BONE BROTH · CHASHU (ROASTED PORK), BRAISED PORK BELLY, GARLIC OIL, MORELS, SPRING ONIONS, SESAME, ½ EGG, ROASTED ONIONS, GARLIC, NORI

EXTRAS

½ AJITAMA ½ MARINATED EGG	1,50	**KAEDAMA** EXTRA NOODLES	3,00	**GOHAN** PORTION OF RICE	3,00
CHASHU BRAISED PORK	4,00	**GERÄUCHERTES HUHN** SMOKED CHICKEN	4,00	**VEG. TOPPING** VEGGIE TOPPING	6,00

THE RAMEN

THE RAMEN

THE RAMEN ラーメン

デザート

DESSERTS



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



TOKYO CHEESECAKE A, C, G, H, 4, 5 — 6,50
HAUSGEMACHTER JAPANISCHER KÄSEKUCHEN
HOMEMADE JAPANESE CHEESECAKE

ドリンク

GETRÄNKE

HOMEMADE



HOMEMADE LEMONADE 0,25L — 4,50
ZITRONENSAFT, HONIG, INGWER, SODA
LEMON JUICE, HONEY, GINGER, SODA



SAKURA DREAM 0,4L — 6,50
HIMBEERE, ZITRONENSAFT, VANILLESIRUP, GINGER BEER, SODA
RASPBERRY, LEMON JUICE, VANILLA SYRUP, GINGER BEER, SODA



MINT REFRESHER 0,4L — 6,50
LIMETTE, MINZE, ROHRZUCKER, SODA
LIME, MINT, CANE SUGAR, SODA



RED SUNSET 0,4L — 6,50
HIMBEERE, MANGOSAFT, ZITRONENSAFT, SODA
RASPBERRY, MANGO JUICE, LEMON JUICE, SODA

SOFTDRINKS

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

CALPICO 0,4L — 6,50
JAPANISCHER SOFTDRINK AUF MOLKEBASIS: MANGO, HIMBEERE, LITSCHI ODER MARACUJA
JAPANESE WHEY-BASED SOFT DRINK: MANGO, RASPBERRY, LYCHEE OR PASSION FRUIT

TONIC WATER 0,2L — 4,50

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

MINERALWASSER 0,25L / 0,75L — 3,50 / 7,00
STILL / SPRUDEL
STILL / SPARKLING

TEE — 5,00

GENMAICHA
GRÜNTEE MIT GERÖSTETEM REIS
GREEN TEA WITH ROASTED RICE

SENCHA
KLASSISCHER JAPANISCHER GRÜNTEE
CLASSIC JAPANESE GREEN TEA

HOJICHA
GERÖSTETER GRÜNTEE · ROASTED GREEN TEA

INGWERTEE GINGER TEA

BIER, SAKE & CO.

ASAHI / KIRIN / KIRIN 0 % 0,33L — 4,00
JAPANISCHES BIER JAPANESE BEER

SAKE KARAFFE 0,2L — 8,00
KALT ODER WARM
SERVED COLD OR WARM

CHU-HAI 0,4L — 14,00
SHOCHU-LONGDRINK MIT MARACUJA, MANGO, LITSCHI, ZITRONE-HONIG, CALPIS ODER HIMBEERE
SHOCHU LONG DRINK WITH PASSION FRUIT, MANGO, LYCHEE, LEMON-HONEY, CALPIS OR RASPBERRY

GIN TONIC — 14,00
WÄHLEN SIE IHREN GIN (4CL) – SERVIERT MIT KLASSISCHEM TONIC
CHOOSE YOUR GIN (4CL) – SERVED WITH CLASSIC TONIC

VEGAN VEGAN
SCHWEIN PORK
RIND BEEF
MEERESFRÜCHTE SEAFOOD
VEGETARISCH VEGETARIAN
HUHN CHICKEN
FISCH FISH

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
ZUSATZSTOFFE: 1 KOFFEIN / 2 BETA-CAROTIN / 3 CHININ / 4 FARBSTOFFE / 5 KONSERVIERUNGSSTOFFE / 6 SÜSSSTOFF / 7 SORBINSÄURE / 8 TAURIN / 9 PHOSPHAT / 10 ANTIOXIDATIONSMITTEL / 11 SULFITE

ALLERGENS: A GRAINS CONTAINING GLUTEN / B CRUSTACEANS / C EGGS / D FISH / F SOYBEANS / G MILK / H NUTS / I CELERY / J MUSTARD / K SESAME / L SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES / M LUPINS / N MOLLUSCS
FOOD ADDITIVES: 1 CAFFEINE / 2 BETA-CAROTENE / 3 QUININE / 4 COLOURANTS / 5 PRESERVATIVES / 6 SWEETENER / 7 SORBIC ACID / 8 TAURINE / 9 PHOSPHATE / 10 ANTIOXIDANTS / 11 SULPHITES

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

THE RAMEN

THE RAMEN
ラーメン

ROSENSTRASSE 5 · 20095 HAMBURG
+49 40 30922442
@THERAMENHAMBURG · WWW.THERAMENHAMBURG.COM