

DESSERTS

5,0€



TOKYO CHEESECAKE A, C, D

Hausgemachter japanischer Käsekuchen
Homemade Japanese cheesecake



MATCHA BERRIES C, D

3 Kugel Matcha Eis mit
Himbeersauce und Sesam
3 scoops matcha ice-cream with berry sauce



**KYALAMELU
BANANA TART**
A, C, D

Mini Crème-Torte mit flambierten Bananen
und Vanillesauce
*Mini cream cake with flambéed bananas
& vanillesauce*

GETRÄNKE

BEVERAGES

HOMEMADES



**HOMEMADE
LIMONADE**
Zitronensaft, Honig,
Ingwer, Soda
*Lemon juice, honey, ginger,
soda*

0,25L 3,5€



SAKURA DREAM
Himbeere, Zitronensaft,
Vanillesirup, Ginger
Beer, Soda
*Raspberry, lemon juice,
vanilla syrup, ginger beer,
soda*

0,33L 4,5€



**MINT
REFRESHER**
Limetten, Minze,
Rohrzucker, Soda
*Lime, mint, cane sugar,
soda*

0,33L 4,5€



RED SUNSET
Himbeere, Mangosaft,
Zitronensaft, Soda
*Raspberry, mango juice,
lemon juice, soda*

0,33L 4,5€

SOFTDRINKS

SÄPTE/SCHORLE 0,33L 3,5€

Apfel, Mango, Orange, Maracuja, Litchi, Cranberry
Apple, mango, orange, passion fruit, lychee, cranberry

CHERRY BLOSSOM TONIC 0,2L 3,5€

MYSTIC MANGO 0,2L 3,5€

CALPICO 0,33L 4,5€

Japanische Softdrink auf Molkebasis, wahlweise
mit verschiedenem Geschmack. (Mango, Himbeere, Litchi, Maracuja)
*Japanese softdrink whey based with various tastes
(mango, raspberry, lychee, passion fruit)*

MINERALWASSER 0,25L 2,8€

Still/Soda 0,75L 5,6€

HOT

GENMAICHA TEE 4,2€

SENCHA TEE 4,2€

INGWER TEE 4,2€



ALCOHOLIC

ASAHI/KIRIN BIER 0,3L 4,0€

SAKE (kalt o. warm / cold o. warm) Karaffe 0,2L 7,0€

CHU-HAI 0,33L 12,0€

Japanische alkoholisches Mixgetränk aus Shochu
mit verschiedenem Geschmack

(Limo, Mango, Himbeere, Litchi, Maracuja, Caipis)
*Japanese alcoholic mix drink made of shochu with various taste
(limo, mango, raspberry, lychee, passion fruit, caipis)*

GIN TONIC 12,0€

Verschiedene Gin-Sorten zum Auswahl und
Cherry Blossom Tonic

Choose from various different Gin's and Cherry Blossom Tonic

Allergene/Allergens a. Glutenhaltiges Getreide/ grains containing gluten,
b. Krustentiere/ crustaceans, c. Eier/ eggs, d. Fisch/ fish, f. Sojabohnen/ soybeans,
g. Milch/ milk, h. Schalenfrüchte/ nuts, i. Sellerie/ celery, j. Senf/ mustard,
k. Sesam/ sesame, l. Schwefeldioxid & Sulphite/ sulfur dioxide and sulfites,
m. Lupinen/ lupins, n. Weichtiere/ mollusc

Zusatzstoffe/ food additives 1. Koffein/ caffeine, 2. Beta - Carotin/ beta - carotene,
3. Chinin/ quinine, 4. Farbstoffe/ colorants, 5. Konservierungsstoffe/ preservatives,
6. Säuerungsmittel/ acidulants, 7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine,
9. Phosphat/ phosphate, 10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Süßstoffe/ sweeteners

Was wärmt Magen
und Herz mehr als
Nudeln und Suppe?

NUDELSUPPE. RAMEN.

T
H
E

R
A
M
E
N

麵
拉



ROSENSTRASSE 5
20095 HAMBURG
+49 40 30922442

@THERAMENHAMBURG
WWW.THERAMENHAMBURG.COM

Manche Menschen kann es jedenfalls sehr glücklich machen, aus einer Schale mit dampfender Brühe selbstgemachte Nudeln herauszufischen. Eigentlich zu schlürfen.

Aber wir sind ja in Hamburg. 14 Flugstunden Richtung Osten findet sich eine gute Ramen fast überall: An Bahnhöfen, in Amüsiervierteln oder schicken Einkaufszentren — das japanische Wohlfühl Fast Food. Jedes Lokal hütet das eigene Rezept wie einen Schatz. Nur so viel sei verraten: Die Perle liegt in der Suppenbasis.

Wir bieten 4 verschiedene Brühen an: Miso, Shoyu auf Sojasoßenbasis, Shio mit Salz und die cremige dichte Tonkotsu auf Schweineknöchelbasis.

Es soll auch kein Geheimnis bleiben, dass wir unsere Nudeln täglich selbst herstellen.

Denn von den beliebten Gyoza und Wantan Teigtaschen bis zum Kim Chi Salat — frisch und hausgemacht schmeckt es einfach am besten. Egal ob fix zum Snacken oder gemütlich zum Schnacken. THE RAMEN geht immer.

HERZLICH WILLKOMMEN!

VORSPEISEN

STARTERS



10. EDAMAME
3,9€

Gedämpfte grüne japanische Sojabohnen mit grobem Meersalz
Steamed green soy beans with sea salt



11. KIMCHI
4,5€

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl
Homemade spicy pickled Chinese cabbage



12. GOMAAE
4,5€

Spinat mit Sesamdressing
Spinach with sesame dressing



13. KYUURI
3,9€

Gurkensticks mit Misodip und Sesam
Cucumber sticks with miso dipping sauce



14. KAKUNI
5,5€

Marinierter geschmorter Schweinebauch mit fein geschnittenem Lauch und Senf-Dip
Marinated pork belly with leek



15. WANTAN
5,0€

Hausgemachte gedämpfte Garnelenteigtaschen
Homemade prawn dumplings



16. GYOZA
5,5€

Hausgemachte Mantaschen mit Schweinehackfüllung (oder Gemüsefüllung)
Homemade Japanese minced pork OR vegetables dumplings

DONBURIS

10,0€



20. YASAI DON
Warmer Reis, Miso Suppe und Mix-Gemüse mit Sojasprossen, Spinat, Edamame Bohnen, Mais, Möhrenstreifen, Miso Sesamdressing
Warm rice, miso soup and mixed vegetables with soy sprouts, spinach, edamame, corn and carrot strips



21. TANTAN DON
Warmer Reis, Miso Suppe und scharfem Schweinehack, Chili Öl, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln
Warm rice, miso soup and spicy minced pork, chili oil, soy sprouts, corn and spring onions



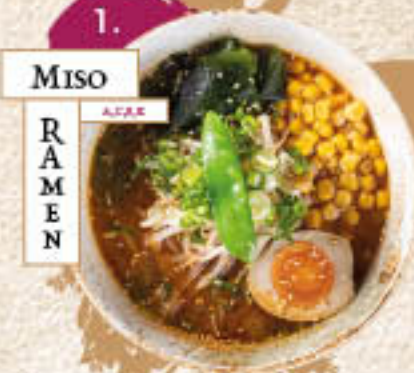
22. BUTA DON
Chashu (Schweinebraten) mit Buta Sauce (japanische süßer Sojasauce) auf warmen Reis, Miso Suppe, eingelegtem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sesam und wahlweise ein kleiner Kimchi- oder Gurkensalat als Beilage
Chasu (roasted pork) with buta sauce (japanese sweet soy sauce) on warm rice, miso soup, pickled ginger, spring onions, sesame and optionally kimchi or cucumber salad



23. GYU DON
Zart geschmortem Rindfleisch in Zwiebeln-Sojasauce auf warmen Reis, Miso Suppe, eingelegtem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sesam und wahlweise ein kleiner Kimchi- oder Gurkensalat als Beilage
Tender braised beef in onion-soy sauce on warm rice, miso soup, pickled ginger, spring onions, sesame and optionally kimchi or cucumber salad

RAMEN

JAPANESE NOODLE SOUP
JAPANESE NOODLE SOUP



1. MISO RAMEN

Brühe aus fermentierter Sojabohnen-Paste miso based broth
mit Sojasprossen, Mais, Wakame, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Sesam und ½ Ei (auf Wunsch mit veg. Brühe)
with egg, wakame, soybean sprouts, sugar snaps, corn, spring onions (vegetarian broth on request)

8,5€



2. MISO TANTAN RAMEN

Brühe aus fermentierter Sojabohnen-Paste miso based broth
mit scharfem Schweinehack, Chili Öl, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Sesam
with spicy minced pork, soybean sprouts, sugar snaps, corn, spring onions

9,0€



3. SHOYU RAMEN

Brühe aus Sojasaucen Basis soy sauce based broth
mit Chashu (Schweinebraten), Nibosi Öl, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln und Noriblat
with chasu (roasted pork), wakame, soybean sprouts, spring onions, nori

9,5€



4. NEGI SHOYU RAMEN

Brühe aus Sojasaucen Basis soy sauce based broth
mit geräucherte Hühnerwürfeln, Chili-Sesamdressing, fein geschnittenem Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Noriblat
with smoked chicken, soybean sprouts, nori

9,5€



5. SHIO RAMEN

Brühe aus Salzwasser Basis salt based broth
mit geräuchertem Huhn, Sojasprossen, Mais, fein geschnittenem Lauch, Bonitoflocken und Noriblat
with smoked chicken, soybean sprouts, bonito flakes, corn, nori

9,5€



6. WANTAN RAMEN

Brühe aus Salzwasser Basis salt based broth
mit geräuchertem Huhn, Garnelenteigtaschen, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln und Noriblat
with prawn dumplings, smoked chicken, spring onions, soybean sprouts, corn, nori

10,5€



7. TONKOTSU RAMEN

Brühe aus cremiger Schweinebrühe creamy pork broth
mit mariniertem geschmortem Schweinebauch, Chashu (Schweinebraten), Knoblauch Öl, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Sesam, ½ Ei & Noriblat
with marinated braised pork belly, Chasu (roasted pork), egg, wood ear mushroom, spring onions, nori

11,0€

EXTRAS

- 1/2 AJITAMA 1,0€
- 1/2 Ei / 1/2 Egg
- KAEDAMA 2,5€
- Extra Portion Nudeln / Extra noodles
- GOHAN 2,5€
- Extra Portion Reis / Extra rice
- CHASHU / CHICKEN 3,0€
- Extra Portion Chashu (Schweinebraten) oder geräuchertes Huhn Extra chasu (roasted pork) or smoked chicken