

DESSERTS

6,0€



TOKYO CHEESECAKE



MATCHA BERRIES



KYALAMELU
BANANA TART

Hausgemachter japanischer Käsekuchen
Homemade Japanese cheesecake

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

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 4,0€



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

0,33L 5,0€



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

0,33L 5,0€



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

0,33L 5,0€

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 4,5€

MYSTIC MANGO 0,2L 4,5€

CALPICO 0,33L 5,5€

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 3,5€

Still/Soda 0,75L 7,0€

Allergene/Allergens a. Glutenhaltiges Getreide/ grains containing gluten,
b. Krebstiere/ 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/ lupine, n. Weichtiere/ molluscs
Zusatzstoffe/ food additives 1. Koffein/ caffeine, 2. Beta - Carotin/ beta - carotene,
3. Chinin/ quinine, 4. Farbstoffe/ colorants, 5. Konservierungsstoffe/ preservatives,
6. Süßstoff/ sweetener, 7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine,
9. Phosphat/ phosphate, 10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites

HOT

GENMAICHA TEE 4,5€

SENCHA TEE 4,5€

INGWER TEE 4,5€



ALCOHOLIC

ASAHI/KIRIN BIER 0,3L 4,0€

SAKE (kalt o. warm / cold o. warm) Karaffe 0,2L 8,0€

CHU-HAI 0,33L 12,0€

Japanische alkoholische Mixgetränk aus Shochu
mit verschiedenem Geschmack
(Limo, Mango, Himbeere, Litchi, Maracuja, Calpis)

Japanese alcoholic mix drink made of shochu with various taste
(limo, mango, raspberry, lychee, passion fruit, calpis)

GIN TONIC 12,0€

Verschiedene Gin-Sorten zum Auswahl und
Cherry Blossom Tonic
Choose from various different Gin's and Cherry blossom Tonic

Was wärmt Magen
und Herz mehr als
Nudeln und Suppe?

NUDELSUPPE. RAMEN.

THE

RAMEN

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 Sojasaßenbasis, 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



EDAMAME

4,5€

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



KIMCHI

5,5€

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl
Homemade spicy pickled Chinese cabbage



GOMAAE

5,5€

Spinat mit Sesamdressing
Spinach with sesame dressing



KYUURI

5,5€

Gurkensticks mit Misodip und Sesam
Cucumber sticks with miso dipping sauce



KAKUNI

7,0€

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



WANTAN

7,0€

Hausgemachte gedämpfte Garnelenteigtaschen
Homemade prawn dumplings



GYOZA

7,5€

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

DONBURIS

14,0€



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



BUTA DON

Chashu (Schweinbraten) mit Buta Sauce (japanische süßer Sojasauce) auf warmen Reis, Miso Suppe, eingelegtem Ingwer, Frühlingszwiebeln, Sesam und wahlweise ein kleiner Kimchi- oder Gurkensalat als Beilage

Chashu (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



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



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



SHOYU RAMEN

Brühe aus Sojasauce Basis
soy sauce based broth

mit Chashu (Schweinbraten), Nibosi Öl, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln und Noriblat
with chashu (roasted pork), wakame, soybean sprouts, spring onions, nori

12,0€



NEGI SHOYU RAMEN

Brühe aus Sojasauce Basis
soy sauce based broth

mit geräucherte Hühnerwürfeln, Chili-Sesamdressing, fein geschnittenem Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Noriblat
with spring onions, chicken, soybean sprouts, nori

12,0€



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

13,0€



TONKOTSU RAMEN

Brühe aus cremiger Schweinebrühe
creamy pork broth

mit mariniertem geschmortem Schweinebauch, Chashu (Schweinbraten), Knoblauch Öl, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Sesam, ½ Ei & Noriblat
with marinated braised pork belly, Chashu (roasted pork), egg, wood ear mushroom, spring onions, nori

14,0€



TANTANMEN

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

12,0€



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

12,0€

EXTRAS

1/2 AJITAMA 1,0€

1/2 Ei / 1/2 Egg

KAEDAMA 3,0€

Extra Portion Nudeln / Extra noodles

GOHAN 3,0€

Extra Portion Reis / Extra rice

CHASHU / CHICKEN 3,5€

Extra Portion Chashu

(Schweinbraten) oder

geräuchertes Huhn

Extra chashu (roasted pork)

or smoked chicken