

DESSERTS

6,0€



TOKYO CHEESECAKE

A, C, G

Hausgemachter japanischer Käsekuchen
Homemade Japanese cheesecake



MATCHA BERRIES

C, G

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



KYALAMELU
BANANA TART

A, C, G

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

SÄFTE/SCHORLE

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

0,33L 3,5€

CHERRY BLOSSOM TONIC

MYSTIC MANGO

CALPICO

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

0,2L 4,5€

0,2L 4,5€

0,33L 5,5€

MINERALWASSER

Still/Soda

0,25L 3,5€

0,75L 7,0€

Allergene/Allergens a. Glutenhaltiges Getreide/ grains containing gluten,
b. Krebstiere/ crustacean, 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. Süßstoff/ sweetener, 7. Sorbinsäure/ sorbic acid, 8. Taurin/ taurine,
9. Phosphat/ phosphate 10. Antioxidationsmittel/ antioxidant, 11. Sulfite/ sulfites

HOT

GENMAICHA TEE

SENCHA TEE

INGWER TEE

4,5€

4,5€

4,5€



ALCOHOLIC

ASAHI/KIRIN BIER

SAKE (*kalt o. warm / cold o. warm*)

CHU-HAI

Japanische alkoholisches Mixgetränk aus Shochu
mit verschiedenem Geschmack
(Limo, Mango, Himbeer, Litchi, Maracuja, Caipis)
*Japanese alcoholic mix drink made of shochu with various taste
(limo, mango, raspberry, lychee, passion fruit, caipis)*

0,3L 4,0€

Karaffe 0,2L 8,0€

0,33L 12,0€

GIN TONIC

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

12,0€

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



EDAMAME

5,0€

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



KIMCHI

6,0€

Hausgemachter scharf eingelegter Chinakohl
Homemade spicy pickled Chinese cabbage



GOMAAE

6,0€

Spinat mit Sesamdressing
Spinach with sesame dressing



KYUURI

5,0€

Gurkensticks mit Misodip und Sesam
Cucumber sticks with miso dipping sauce



KAKUNI

7,5€

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



WANTAN

7,5€

Hausgemachte gedämpfte Garnelenteigtaschen
Homemade prawn dumplings



GYOZA

8,0€

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

DONBURIS

15,0€



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



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



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



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



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)

13,0€



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

13,5€



SHOYU

RAMEN

Brühe aus Sojasaucen Basis soy sauce based broth

mit Chashu (Schweinebraten), Nibosi Öl, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln und Noriblatt
with chasu (roasted pork), wakame, soybean sprouts, spring onions, nori

14,0€



NEGI SHOYU

RAMEN

Brühe aus Sojasaucen Basis soy sauce based broth

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

14,0€



SHIO

RAMEN

Brühe aus Salzwasser Basis salt based broth

mit geräuchertem Huhn, Sojasprossen, Mais, fein geschnittenem Lauch, Bonitoflocken und Noriblatt
with smoked chicken, soybean sprouts, bonito flakes, corn, nori

14,0€



WANTAN

RAMEN

Brühe aus Salzwasser Basis salt based broth

mit geräuchertem Huhn, Garnelenteigtaschen, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln und Noriblatt
with prawn dumplings, smoked chicken, spring onions, soybean sprouts, corn, nori

15,0€



TONKOTSU

RAMEN

Brühe aus cremiger Schweinebrühe creamy pork broth

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

16,0€

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 (Schweinebraten) oder geräuchertes Huhn	
Extra chasu (roasted pork) or smoked chicken	