

# DESSERT

5,50 €

## MOCHI EIS

A,C,G

Hausgemachter japanischer Käsekuchen  
Homemade Japanese cheesecake

## MATCHA BERRIES

C,G

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

# GETRÄNKE

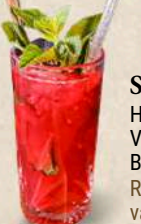
## BEVERAGES

### HOMEMADE



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

0,33L 5,00 €



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

0,33L 5,00 €



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

0,33L 5,00 €



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

0,33L 5,00 €

### SOFTDRINKS

#### SÄFTE / SCHORLE

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

0,33L 3,5 €

#### CHERRY BLOSSOM TONIC

#### CALPICO

Japanischer Softdrink auf Molkebasis, wahlweise mit  
verschiedenem Geschmack (mango, himbeer, litchi, maracuja)

Japanese softdrink whey based with various tastes  
(mango, raspberry, lychee, passion fruit)

#### MINERALWASSER

Still/Soda

0,25L 3,00 €

0,75L 6,00 €



### HOT

#### GENMAICHA TEA

4,50 €

#### SENCHA TEA

4,50 €

#### GINGER TEA

4,50 €

### ALCOHOLIC

#### ASAHI/KIRIN BEER

0,3L 4,00 €

#### SAKE (kalt or warm / hot or warm)

karaffe 0,2L 8,00 €

#### GIN & TONIC

Verschiedene Gin-Sorten zur Auswahl  
und Cherry Blossom Tonic.

Choose from a selection of premium gins paired with  
Cherry Blossom Tonic.

7,00 €

#### 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 & sulfites Lupinen / Lupins  
Weichtiere / Mollusks

#### Zusatzstoffe / Food Additives

1. Koffein / Caffeine, 2. Beta-Carotin / Beta-carotene, 3. Chinin / Quinine,  
4. Farbstoffe / Colorants, 5. Konservierungsstoffe / Preservatives,  
6. Süßstoff / Sweeteners, 7. Sorbinsäure / Sorbic acid, 8. Taurin / Taurine,  
9. Phosphat / Phosphate, 10. Antioxidationsmittel / Antioxidants,  
11. Sulfite / Sulfites



# Kazoku Ramen

## Japanese Nudeln

# 拉麵



RENTZELSTRASSE 52,  
20146 HAMBURG

(+49) 04036 111 242

### RAMEN – EIN WOHLFÜHLERLEBNIS IN EINER SCHÜSSEL

Wohl kaum etwas schenkt so viel Freude wie eine heiße Schüssel Ramen. Egal ob in Japan oder hier bei uns – diese traditionelle Nudelsuppe ist längst ein weltweites Phänomen geworden. In Gassenküchen, auf Märkten oder in stylischen Restaurants – überall wird Ramen auf ganz eigene Art zubereitet. Dabei bleibt eines immer gleich: Die Brühe ist das Herzstück.

Wir bieten vier aromatische Varianten: Miso mit feiner Umami-Note, Shoyu mit würziger Sojasauce, mit einer dezenten Salznote und die cremige Tonkotsu mit langsam gekochten Schweineknöcheln. Dazu servieren wir frischen Kimchi, handgemachte Nudeln und natürlich unsere beliebten Gyoza und zarten Wantan. Ob als schneller Happen oder gemütliches Abendessen mit Freunden – Ramen passt einfach immer!



# VORSPEISEN

## STARTER



EDAMAME

4,50€ <sup>F</sup>

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



KIMCHI

5,50€ <sup>K</sup>

Hausgemachter scharfer eingelegter Chinakohl  
Homemade spicy pickled chinese cabbage



GOMAAE

5,50€ <sup>K</sup>

Spinat mit Sesamdressing  
Spinach with sesame dressing



KYUURI

4,50€ <sup>F,K</sup>

Gurkensticks mit Misodip und Sesam  
Cucumber sticks with miso dipping sauce



WANTAN

7,00€ <sup>A,B</sup>

Hausgemachte gedämpfte Maultaschen, Garnelenteigtasche und Hähnchen.  
Homemade steamed dumplings with shrimp and chicken.



GYOZA

7,50€ <sup>A</sup>

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen oder Gemüsefüllung  
Japanese dumplings filled with chicken or vegetable filling.



HAKAO

5,50€ <sup>B</sup>

Gedämpfte Reisteigtaschen mit Garnelen und Schnittlauch  
Steamed dumplings with prawns and chives



CURRY UDON <sup>D,G</sup>

Udonnudeln in Kokosmilch und rotem Curry, Gemüse, Pak Choi, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, leicht scharf.

Udon noodles in coconut milk and red curry, with cassava root, vegetables, pak choy, ginger, lemongrass, and spring onions, mildly spicy.

13,00€



CURRY RAMEN <sup>D,G</sup>

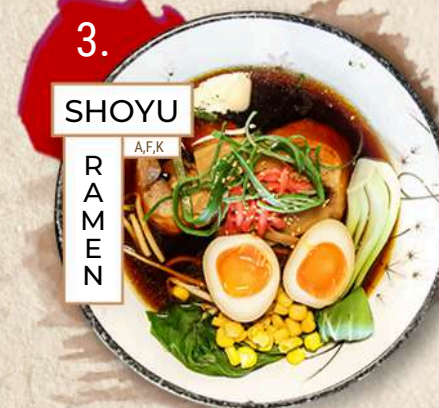
Ramennudeln in Kokosmilch und rotem Curry, Gemüse, Pak Choi, Ingwer, Zitronengras, Frühlingszwiebeln, leicht scharf.

Ramen noodles in coconut milk and red curry, with cassava root, vegetables, pak choy, ginger, lemongrass, and spring onions, mildly spicy.

14,00€

## RAMEN

JAPANESE NOODLE SOUP  
JAPANESE NOODLE SOUP



Brühe aus Sojasaucen-Basis  
Soy sauce based broth  
mit Chashu, Niboshi-Öl, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln, Noriblatt, Mais und Ei  
with chashu (roasted pork), niboshi oil, soybean sprouts, wakame, spring onions, nori, corn and egg  
13,00€



Brühe aus Salzwasser-Basis  
Salt based broth  
Mit geräuchertem Huhn, Garnelenteigtaschen und Hähnchen, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln und Noriblatt  
With smoked chicken, shrimp dumplings and chicken, soybean sprouts, corn, spring onions and nori  
14,00€



Brühe aus fermentierten Sojabohnen  
Miso paste-based broth  
mit Sojasprossen, Mais, Wakame, Noriblatt, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Sesam und ½ Ei (auf Wunsch mit vegetarischer Brühe)  
With egg, wakame, nori sheet, soybean sprouts, sugar snaps, corn, spring onions  
(vegetarian broth available upon request) 12,00€



Brühe aus Sojasaucen-Basis  
Soy sauce based broth  
Mit geräucherten Hühnerwürfeln, Mais, Chili-Sesamdressing, fein geschnittenem Lauch, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen und Noriblatt  
With spring onions, chicken, corn, soybean sprouts and nori  
13,00€



Brühe aus cremiger Schweinebrühe  
Creamy pork broth  
Mit mariniertem, geschmortem Schweinebauch, Chashu (Schweinebraten), Knoblauchöl, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Sesam, ½ Ei und Noriblatt, Mais  
With marinated braised pork belly, chashu (roasted pork), egg, wood ear mushrooms, spring onions, nori, and corn  
15,00€



Brühe aus fermentierter Sojabohnen-Paste  
Tantanmen based broth  
mit scharfem Schweinehack, Chili-Öl, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Sesam, Noriblatt  
With spicy minced pork, chili oil, soybean sprouts, corn, spring onions, sugar snaps, nori sheet  
12,50€



Ramen in einer veganen Brühe, basierend auf Sesampaste, Sojamilch und homemade Chiliöl, dazu Mais, Bambus, rotem Ingwer, Lauch, Pak Choi, Tofu und Noriblatt.  
Ramen in vegan broth with sesame paste tare, soy milk, and homemade chili oil, topped with tofu, vegetables, corn, spring onions, and nori  
13,00€

## EXTRAS

½ AJITAMA 1,00€  
½ Ei / ½ Egg

KAEDAMA 3,00€  
Extra-Portion Nudeln / extra noodles

CHASHU / CHICKEN 3,50€  
Extra-Portion Chashu (Schweinebraten) oder geräuchertes Huhn / extra chashu (roasted pork) or smoked chicken