

DESSERT



MOCHI EIS



Hausgemachter japanischer Käsekuchen
Homemade Japanese cheesecake

MATCHA BERRIES



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, Mangosaf, 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 3,50 €
CHERRY BLOSSOM TONIC	0,2L 4,50 €
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)	0,33L 5,50 €
MINERALWASSER Still/Soda	0,25L 3,00 € 0,75L 6,00 €

HOT

GENMAICHA TEA	4,50 €
SENCHA TEA	4,50 €
GINGER TEA	4,50 €



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 Schweineknochen. 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!

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

VORSPEISEN

STARTER



EDAMAME

4,50€

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



KIMCHI

5,50€

Hausgemachter scharfer eingelegter Chinakohl
Homemade spicy pickled chinese cabbage



GOMAAE

5,50€

Spinat mit Sesamdressing
Spinach with sesame dressing



KYUURI

4,50€ F.K.

Gurkensticks mit Misodip und Sesam
Cucumber sticks with miso dipping sauce



WANTAN

7,00€ A.B.

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



GYOZA

7,50€ A

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



HAKAO

5,50€ B

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



CURRY UDON D,G

Udonnuhlen 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 choi, ginger, lemongrass, and spring onions, mildly spicy.

13,00€



CURRY RAMEN D,G

Ramennuhlen 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 choi, ginger, lemongrass, and spring onions, mildly spicy.

14,00€

RAMEN

JAPANESE NOODLESoup



MISO RAMEN

A,C,F,K

1.

MISO

RAMEN

A,C,F,K

Brühe aus fermentierten Sojabohnen
Miso paste-based broth

mit Sojasprossen, Mais, Wakame, Noriblatt, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Sesam und $\frac{1}{2}$ 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€



TANTANMEN

A,D,F,K

2.

MISO

TANTANMEN

A,D,F,K

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€



SHOYU RAMEN

A,F,K

3.

SHOYU

RAMEN

A,F,K

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€



NEGI SHOYU RAMEN

A,F,K

4.

NEGI SHOYU

RAMEN

A,F,K

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€



WANTAN RAMEN

A,B,F,K

6.

WANTAN

RAMEN

A,B,F,K

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€



TONKOTSU RAMEN

A,C,F,K

7.

TONKOTSU

RAMEN

A,C,F,K

Brühe aus cremiger Schweinebrühe
Creamy pork broth
Mit mariniertem, geschmortem Schweinebauch, Chashu (Schweinebraten), Knoblauchöl, Morscheln, Frühlingszwiebeln, Sesam, $\frac{1}{2}$ Ei und Noriblatt, Mais
With marinated braised pork belly, chashu (roasted pork), egg, wood ear mushrooms, spring onions, nori, and corn

15,00€

EXTRAS

½ AJITAMA 1,00€
 $\frac{1}{2}$ Ei / $\frac{1}{2}$ Egg

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

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