お品書き

ラーメン庵

Ramen ann

Ramen ann

ラーメン庵

Menükarte

SAPPORO-RAMEN

札幌・西山製麺使用

Wir präsentieren authentische japanische Ramen.

Guten Appetit! めしあがれ！

Otsumami おつまみ

als Vorspeise 前菜にどうぞ

Edamame

Wakame-Pak Choi Salat
わかめと青梗菜のサラダ
6,20 €
Uminos Familienrezept

Edamame
枝豆
6,60 €

Spicy Edamame
辣枝豆
6,90 €

Frittierte Gyoza

Frittierte Gyoza / Veggie Gyoza
揚げ餃子
8,10 €

Shisen Gyoza *(nicht zum Mitnehmen)*
四川風辣水餃子
Gedämpfte Gyoza mit pikante Soße
8,80 €

Kara-age
唐揚げ
8,80 €

Haru-Maki

Haru-Maki mit Teriyaki-Hähnchen und Mozzarella
焼鳥とモッツァレラの春巻き
9,60 €
Uminos Familienrezept

Haru-Maki mit Chashu und Mozzarella
チャーシューとモッツァレラの春巻き
9,60 €
Uminos Familienrezept

Frittierte Shrimps
エビフライ
10,00 €

vegetarisch scharf

RAMEN der SAISON

"TONKOTSU, aber Plant-based!"

Vegan version mit Tofu

Unsere originale "TONKOTSU, aber Plant-based" Ramen kombiniert die Tiefe und Cremigkeit traditioneller Tonkotsu-Suppen mit 100% veganen Zutaten. Anstelle von Schweineknochen (auf Japanisch „Tonkotsu" 豚骨 genannt) verwenden wir eine sorgfältig ausgewählte Mischung aus pflanzlichen Proteinen und Gewürzen. Unsere hausgemachte Brühe aus Rausu-Kombu (ein umamireicher Seetang aus Hokkaido) verleiht jedem Schluck eine subtile Meerestiefe. Perfekt für Veganer und Fleischliebhaber gleichermaßen. Entdecken Sie diese einzigartige kulinarische Erfahrung – authentisch im Geschmack, innovativ in der Zusammensetzung.

Basic 19,00- €
Vegan 19,00- €

Topping Empfehlung
Ajitama
(weiches Ei)
味玉子
2,20 €

Basic version mit Chashu.
(Ajitama ist ein zusätzliches Topping)

Ramen

Sapporo Miso Ramen
札幌味噌ラーメン

Miso Ramen Veggie ベジ味噌ラーメン Vegane Ramen möglich
Tofu / Sojabohnensprossen/ Frühlingszwiebeln/ Pak Choi/ Nori/ Wakame/ Mais/ Röstzwiebeln

Reichhaltige Suppe, zubereitet mit hochwertigem Kombu-Seetang-Dashi aus der Region Rausu（羅臼）in Hokkaido, Lauchzwiebel-Öl und gereiftem Yakumo Miso（八雲味噌）aus Hokkaido. Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen, direkt geliefert aus Sapporo. Die scharfe Variante enthält zusätzlich spezielles Mayu-Öl（マー油）.Auch Vegan-Ramen erhältlich.

Normal 15,90 €
Scharf 16,90 €

Miso Ramen Basic 味噌ラーメン
Wählbare Toppings: Wählen Sie zwischen einer kleinen Portion Teriyaki-Hähnchen oder Chashu.
Sojabohnensprossen/ Frühlingszwiebeln/ Pak Choi/ Nori/ Wakame/ Mais

Authentische Sapporo Miso Ramen. Reichhaltige Suppe, zubereitet mit hausgemachter Hühnerbrühe, Lauchzwiebel-Öl und gereiftem Yakumo-Miso（八雲味噌）aus Hokkaido. Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen, direkt geliefert aus Sapporo. Die scharfe Variante enthält zusätzlich spezielles Mayu-Öl（マー油）.

Normal 15,90 €
Scharf 16,90 €

Chashu Miso Ramen チャーシュー味噌ラーメン
**Chashu: Mageres Schweineschulterfleisch, zuerst gebraten und dann langsam gekocht. Das ist das gängigste Topping in Japan.*

Normal 18,20 €
Scharf 19,30 €

Kara-age Miso Ramen 唐揚げ味噌ラーメン
**Kara-age: Frittierte Hähnchenstückchen*

Normal 18,20 €
Scharf 19,30 €

Teriyaki Chicken Miso Ramen 鶏照り焼き味噌ラーメン

Normal 18,20 €
Scharf 19,30 €

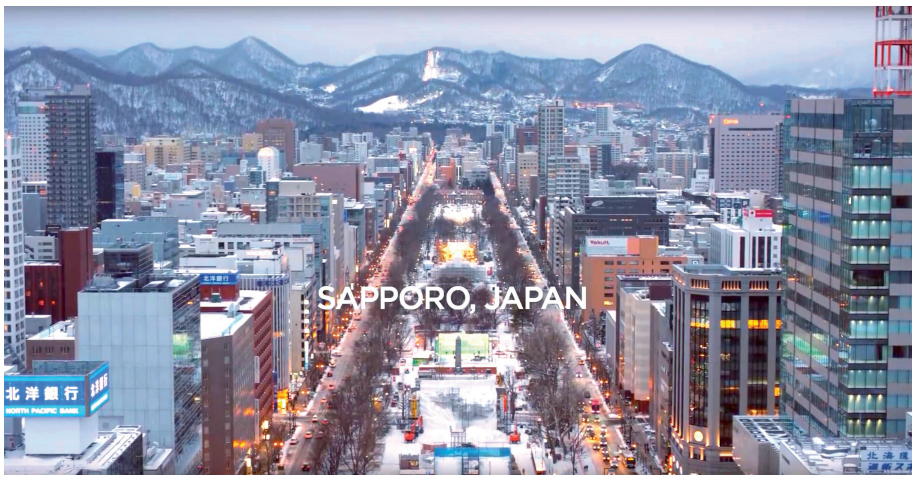
Spezial-Kombi (Kara-age + Teriyaki Chicken) Miso Ramen スペシャルコンビ味噌ラーメン

Normal 20,10 €
Scharf 21,20 €

Topping Empfehlung
Ajitama
(weiches Ei)
味玉子
2,20 €

vegetarisch (Vegan) scharf

(Auch glutenfreie Nudeln erhältlich, mit Nudeln aus Reis.)



Ramen

Sapporo Shoyu Ramen
札幌醤油ラーメン

Shoyu Ramen Veggie　ベジ醤油ラーメン　Vegane Ramen möglich
Tofu / Sojabohnensprossen/ Frühlingszwiebeln/ Pak Choi/ Nori/ Wakame/ Mais/ Röstzwiebeln

Reichhaltige Suppe, zubereitet mit hochwertigem Kombu-Seetang-Dashi aus der Region Rausu（羅臼 auf Hokkaido, Sojasoße aus erlesenen Sojabohnen aus Hokkaido und Lauchzwiebel-Öl. Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen, direkt geliefert aus Sapporo. Die scharfe Variante enthält zusätzlich spezielles Layu-Öl（ラー油）.Auch Vegan-Ramen erhältlich.

Normal 15,90 €
Scharf 16,90 €

Shoyu Ramen Basic　醤油ラーメン
Wählbare Toppings: Wählen Sie zwischen einer kleinen Portion Teriyaki-Hähnchen oder Chashu.
Sojabohnensprossen/ Frühlingszwiebeln/ Pak Choi/ Nori/ Wakame/ Mais

Aromatische Suppe, zubereitet mit hausgemachter Hühnerbrühe, Sojasoße aus erlesenen Sojabohnen aus Hokkaido und Lauchzwiebel-Öl. Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen, direkt geliefert aus Sapporo. Die scharfe Variante enthält zusätzlich spezielles Layu-Öl（ラー油）.

Normal 15,90 €
Scharf 16,90 €

Chashu Shoyu Ramen　チャーシュー醤油ラーメン
**Chashu: Mageres Schweineschulterfleisch, zuerst gebraten und dann langsam gekocht. Das ist das gängigste Topping in Japan.*

Normal 18,20 €
Scharf 19,30 €

Kara-age Shoyu Ramen　唐揚げ醤油ラーメン
**Kara-age: Frittierte Hähnchenstückchen*

Normal 18,20 €
Scharf 19,30 €

Teriyaki Chicken Shoyu Ramen　鶏照り焼き醤油ラーメン

Normal 18,20 €
Scharf 19,30 €

Spezial-Kombi (Kara-age + Teriyaki Chicken) Shoyu Ramen　スペシャルコンビ醤油ラーメン

Normal 20,10 €
Scharf 21,20 €

Topping Empfehlung
Ajitama
(weiches Ei)
味玉子
2,20 €

vegetarisch (Vegan)　scharf

(Auch glutenfreie Nudeln erhältlich, mit Nudeln aus Reis.)

Ramen

Tokio Ramen 東京中華そば aus der Heimatstadt von Yuko Umino

Wählbare Toppings: Wählen Sie zwischen einer kleinen Portion Teriyaki-Hähnchen oder Chashu.
Naruto/ Menma/ weiches Ei/ Sojabohnensprossen/ Frühlingszwiebeln/ Pak Choi/ Wakame/ Röstzwiebeln

Seit den 1950er Jahren in Tokyo beliebte Ramen-Variante.
Aromatische Suppe, zubereitet mit hausgemachter Hühnerbrühe, Lauchzwiebel-Öl und verschiedenen Gewürzen. Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen.

17,30 €

Tantan-Men 担々麺

Schweinehackfleisch/ Sojabohnensprossen/ Frühlingszwiebeln/ Pak Choi/ Erdnüsse/ Röstzwiebeln

Basic Reichhaltige Suppe, zubereitet mit hausgemachter Hühnerbrühe, gereiftem Yakumo-Miso（八雲味噌）aus Hokkaido, Sesampaste und speziellem Mayu-Öl（マー油）.
Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen. Als Topping gebratenes Schweinehackfleisch.

Veggie Reichhaltige Suppe, zubereitet mit hochwertigem Kombu-Seetang-Dashi aus der Region Rausu（羅臼）auf Hokkaido, gereiftem Miso, Sesampaste und speziellem Mayu-Öl（マー油）.
Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen. Als Topping gebratener Tofu.
Auch vegan erhältlich mit Nudeln ohne Ei.

Topping Empfehlung
Ajitama
(weiches Ei)
味玉子
2,20 €

Basic 19,10 €
Veggie 19,10 € Vegane Ramen möglich
Kara-age Tantan 22,50 €

vegetarisch (Vegan) scharf

WAGYU-BEEF Tantan-Men 和牛担々麺 30,50 €

RAMEN ann's Tantan-men + 100% Nordfriesland Wagyu-beef Hackfleisch 100g

Ramen Topping

Noch mehr Toppings?

Extra Nudeln 3,30€

Ma-yu (scharfe-Öl, für Miso) 1,50 €

La-yu (scharfe-Öl, für Shoyu) 1,50 €

Ajitama (weiches Ei) 2,20 €

Nori 1,10 €

Moyashi (Sojasprossen) 1,30 €

Pak Choi 1,70 €

Tofu 1,70 €

Gemüse-Kakiage (Tempura) 3,90 €

Naruto 1,70 €

Wakame 1,70 €

Mais 1,10 €

Menma (Bambussprossen) 2,20 €

Negi (Lauch) 1,70 €

Kara-age (4Stück) 6,60 €

Teriyaki-Chicken (4Stück) 6,60 €

Chashu (3Stück) 6,60 €

Dessert

抹茶アイス Eis Matcha	Hausgemacht, 1 Kugel	3,60 €
さなこアイス Eis Kinako	Hausgemacht, 1 Kugel **Kinako: Sojabohnen geröstet, geschält und gemahlen*	3,60 €
抹茶アイスとさなこアイス Japanischer Eis Mix	je 1 St. Matcha und Kinako	6,50 €
餅アイス　ミックス Mochi Eis Mix *je 1 St. Matcha, Vanillen, und Sesam*	Eiskugeln, umhüllt mit Klebreis; in den 80ern in Japan entwickelt	6,80 €
Vegan　大福 Daifuku *Reiskuchen aus Klebreismehl mit roten Adzukibohnen*	Hausgemacht nach dem Familienrezept der Uminos	1St. 5,70 €

Alkoholfreie Getränke

Getränke aus Japan

柚子ジュース Yuzu-Schorle
mit Frischer Yuzusaft, leicht süß

Der Yuzu-Saft wird in Japan frisch gepresst und gefroren geliefert

0,25 L 4,70 €

Yuzu 柚子

カボスジュース Kabos-Schorle
mit Frischer Kabos, leicht süß

Der Kabos-Saft wird in Japan frisch gepresst und gefroren geliefert

0,25 L 4,70 €

Kabos カボス

ラムネ Ramune
japanische Limonade seit 1876; wird mit einer Glaskugel aufgestöpselt

Original
Yuzu
Melone
Wassermelone

Fl. 0,2 L 4,70 €

オーガニック茶 Bio Tee
aus Miyazaki

Bio Sencha (Grüner Tee) 緑茶	4,20 €
Bio Genmaicha 玄米茶	4,20 €
Bio Houjicha 焙じ茶	4,20 €

生姜茶 Yuzu/ Kabos Tee
mit Frischer Yuzu/ Kabossaft leicht süß

Yuzu-Ingwer Tee 柚子生姜茶	5,20 €
Kabos-Ingwer Tee カボス生姜茶	5,20 €

Sonstige Getränke

Mineralwasser (Kohlensäure / Naturell) — Fl. 0,25 L 3,00 € / Fl. 0,75 L 7,50 €

Apfelschorle (von Obstquelle, Schwentinental)	0,25 L 3,70 €
Apfelsaft (von Obstquelle, Schwentinental)	0,25 L 4,20 €
Fritz Kola	Fl. 0,2 L 3,00 €
Fritz Kola superzero	Fl. 0,2 L 3,00 €

Bio Tee aus Asien

Bio Jasmin Tee	4,20 €
Bio Oolong Tee	4,20 €

Kaffee

Kaffee	3,00 €
Espresso	2,60 €
Espresso Doppio	3,60 €

Japanische alkoholische Getränke

ビール Bier
aus Japan

Kirin "Ichiban" vom Fass キリン一番絞り 生樽	0,25 L	4,00 €
Japanisches Produkt, made in Bayern.	0,5 L	7,10 €
Sapporo Bier サッポロビール	0,33 Fl.	4,60 €
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	0,33 Fl.	4,60 €
Kirin Free alkoholfreies Bier キリンフリー 0%	0,33 Fl.	4,60 €
Yuzu-Alsterwasser ゆずアルスター	0,25 L 4,20 € / 0,5 L	8,00 €

柚子酒 Yuzu-shu
Yuzu+Sake als Aperitif

Yuzu-shu *14% vol*	0,1 L	6,20 €
Yuzu-shu Schorle *ca. 8.5% vol*	0,2 L	6,70 €

梅酒 Ume-shu
Edlen Pflaumen-Wein

on the rock *auch als Aperitif, 17% vol*	0,1 L	5,30 €
Ume-shu Schorle *auch als Aperitif, 8.5% vol*	0,2 L	6,00 €

日本酒 Sake
edler Sake, kalt serviert

KOKORO 湖弧鱠 — 0,1 L 7,60 €

Reichhaltige Kombination aus tiefem Reisgeschmack.
Viel Umami mit einem angenehm leichten Aroma.

Brauerei: *Ōta Shuzō* 大田酒造 *seit 1886* Typ: *Junmai ginjō, nama genshu*
Präfektur: *Hyogo* Alkohol: *17%*

KIZAN 帰山 — 0,1 L 8,00 €

Fruchtiger, unpasteurisierter Sake. Süßlicher Geschmack wie Birne und Apfelkuchen.

Brauerei: *Chiguma Nishiki* 千曲錦 *seit 1681* Typ: *Junmai, nama*
Präfektur: *Nagano* Alkohol: *15%*

熱燗 Warmer Sake

OZEKI Josen Kinkan 大関 上撰金冠 *14.5% vol*

Weicher und sanfter Sake zum Warmtrinken. Trocken und dezent mit vollem Körper und ausgewogenem Geschmack.

Brauerei: *Ozeki* 大関 *seit 1711* Präfektur: *Hyogo*

Kleine Tokkuri-Karaffe 小徳利	0,15 L	7,00 €
Große Tokkuri-Karaffe 大徳利	0,28 L	12,50 €

酎ハイ Chu-Hai
Sho-chu Cocktail ca.8% vol

Yuzu-Hai mit japanischem *Yuzusaft mit 100% Fruchtgehalt — 0,35 L 7,70 €

焼酎 Sho-chu
ein hochprozentiges, durch Destillation gewonnenes alkoholisches Getränk

Manzen 萬膳 *Süßkartoffel Sho-chu aus Kagoshima, 25% vol* — 4 cl 7,70 €

Japanischer Rum
edler Rum

Ryoma 7 Jahre 龍馬七年 *aus Kochi, 40% vol* — 4 cl 9,40 €

Japanischer Gin
edler Gin aus Kyoto

Gin Kinobi aus Kyoto & Tonic Water 季の美 *45,7% vol*	4 cl	9,40 €
Gin Kinobi mit Gyokuro Tee (Ki No Tea) & Tonic Water 季の美 *45,7% vol*	4 cl	9,40 €

Japanischer Whisky
edler Whisky on the rocks

Super Nikka スーパーニッカ *43 % vol*	4 cl	9,10 €
Nikka "From The Barrel" フロム ザ バレル *51,4 % vol*	4 cl	12,30 €
Hibiki 響 *43 % vol*	4 cl	19,30 €

Wein

Weißweine	Grauer Burgunder Schneider Pfaffmann / Pfalz / trocken	0,2l 6,80 € Flasche 23,70 €
	Riesling J & H Selbach, / Mosel / halbtrocken	0,2l 6,90 € Flasche 24,00 €
	Sauvignon Blanc von Winning/ Pfalz / trocken	0,2l 7,30 € Flasche 25,50 €
Roséweine	Blaufränkisch Rosé Strehn / Burgenland / Österreich / trocken	0,2l 6,90 € Flasche 24,00 €
Rotweine	Rioja Crianza Bodegas Primicia / Rioja / Spanien / trocken	0,2l 7,00 € Flasche 24,50 €
	Primitivo di Manduria Sud Marzano San Marzano / Salento / Italien / trocken	0,2l 7,20 € Flasche 25,00 €

Bier

Bier *aus Deutschland*	Erdinger Hefe Weizen	0,5 L 5,50 €
	Erdinger Alkoholfrei	0,5 L 5,50 €
	Alsterwasser	0,25 L 3,60 € / 0,5 L 6,60 €