

お品書き



Menükarte

SAPPORO-RAMEN



Nippon  
Japan

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 Uminos Familienrezept  
6,20 €

🌱 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  
焼鳥とモッツアレラの春巻き Uminos Familienrezept  
9,60 €

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

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 Schweineknöcheln (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.

Für unser TONKOTSU-Ramen bei RAMEN ann verwenden wir genau wie beim traditionellen japanischen Tonkotsu-Ramen gerade, dünne Nudeln von Nishiyama-Seimen aus Sapporo.



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 €

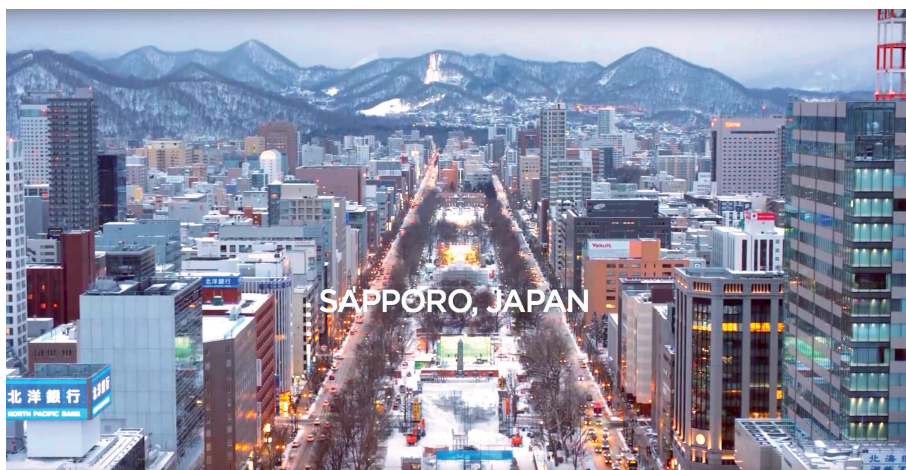
### Spezial-Kombi (Kara-age + Teriyaki Chicken) Miso Ramen スペシャルコンビ味噌ラーメン

Normal 20,10 €  
🔥 Scharf 21,20 €



🌿 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 €



🌿 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 (マヨ油).  
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 (マヨ油).  
Frische Nudeln von Nishiyama-Seimen. Als Topping gebratener Tofu.  
Auch vegan erhältlich mit Nudeln ohne Ei.



🔥 Basic 19,10 €  
🌿🔥 Veggie 19,10 €  
🔥 Kara-age Tantan 22,50 €

Vegane Ramen möglich

🌿 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€		Naruto	1,70 €
Ma-yu (scharfe-Öl, für Miso)	1,50 €		Wakame	1,70 €
La-yu (scharfe-Öl, für Shoyu)	1,50 €		Mais	1,10 €
Ajitama (weiches Ei)	2,20 €		Menma (Bambussprossen)	2,20 €
Nori	1,10 €		Negi (Lauch)	1,70 €
Moyashi (Sojasprossen)	1,30 €		Kara-age (4Stück)	6,60 €
Pak Choi	1,70 €		Teriyaki-Chicken (4Stück)	6,60 €
Tofu	1,70 €		Chashu (3Stück)	6,60 €
Gemüse-Kakiage (Tempura)	3,90 €			



## Dessert



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