

お品書き



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 **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 €

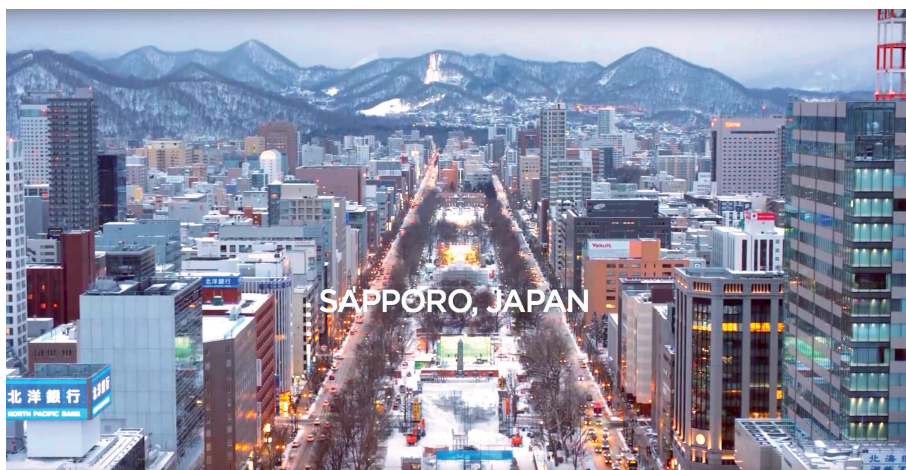
Spezial-Kombi (Kara-age + Teriyaki Chicken) Miso Ramen スペシャルコンビ味噌ラーメン

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-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-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 €
 Vegan 草餅 Kusa-Mochi <i>Daifuku mit japanischen, aromatischen Bergkräutern „Yomoghi“</i>	Hausgemacht nach dem Familienrezept der Uminos	1St. 5,90 €



Kusa-Mochi

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
Bio Genmaicha 玄米茶
Bio Houjicha 焙じ茶

4,20 €

4,20 €

4,20 €

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

Yuzu-Ingwer Tee 柚子生姜茶
Kabos-Ingwer Tee カボス生姜茶

5,20 €

5,20 €

Sonstige Getränke

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

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 <i>Japanisches Produkt, made in Bayern.</i>	0,25 L 4,00 € 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 ヨザアルスター	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 湖弧轡 <i>Reichhaltige Kombination aus tiefem Reisgeschmack. Viel Umami mit einem angenehm leichten Aroma.</i> Brauerei: Ōta Shuzō 大田酒造 seit 1886 Typ: Junmai ginjō, nama genshu Präfektur: Hyogo Alkohol: 17%	0,1 L 7,60 €
	KIZAN 帰山 <i>Fruchtiger, unpasteurisierter Sake. Süßlicher Geschmack wie Birne und Apfelkuchen.</i> Brauerei: Chiguma Nishiki 千曲錦 seit 1681 Typ: Junmai, nama Präfektur: Nagano Alkohol: 15%	0,1 L 8,00 €
	OZEKI Josen Kinkan 大関 上撰金冠 14.5% vol <i>Weicher und sanfter Sake zum Warmtrinken. Trocken und dezent mit vollem Körper und ausgewogenem Geschmack.</i> Brauerei: Ozeki 大関 seit 1711 Präfektur: Hyogo	
熱燗 Warmer Sake	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	Manzen 萬勝 Süßkartoffel Sho-chu aus Kagoshima, 25% vol <i>ein hochprozentiges, durch Destillation gewonnenes alkoholisches Getränk</i>	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	Blaifränkisch 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 <i>aus Deutschland</i>	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 €