

In diesem Jahr finden erstmals die Kochsternstunden Schleswig-Holstein statt.
Im Rahmen dieser regionalen Genussaktion bieten teilnehmende Restaurants ein
eigens entwickeltes Menü an.

Das Besondere:

Nicht eine Jury entscheidet – sondern Sie als Gäste.

Klassik 3 Gänge 43 €

Vorspeise

Knusprig frittierte Auster (3 st.) im japanischen
Stil begleitet von drei Saucen
(Sesam, Trüffel-Shoyu, japanische Demi-Glace)



Hauptgang

Miso-Trüffel Ramen mit Wagyu-Chashu



Das Ajitama-Ei ist ein optionales Topping

Dessert

Matcha-Panna-Cotta
und Hojicha-Eis auf Sojabasis
hausgemacht bei RAMEN ann 🌱



🌱 Vegan 3 Gänge 39 €

Vorspeise

Spinat nach japanischer Art
mit weißer Sesamsauce und frisch gehobeltem
schwarzem Trüffel 🌱



Hauptgang

Miso-Trüffel Ramen mit Gemüse-Tempura 🌱



Das Ajitama-Ei ist ein optionales Topping



SAKE-Begleitung 3 Gänge 24 €

Niida Shizenshu BIO | Yamagata | Junmai Ginjo 17%
Nabenshima Ginjo | Saga | Junmai Ginjo 15 %
Ine Mankai | Kyoto | Junmai Akamaishu Genshu 14 %

RAMEN der SAISON

Eine exklusive Kreation von RAMEN ann



Miso-Trüffel Ramen mit Wagyu-Chashu

Ein Ramen, der aus Ruhe entstanden ist.

Helles Miso, behutsam cremig ausgearbeitet, damit das Aroma des schwarzen Trüffels nicht überdeckt, sondern getragen wird.

Das Wagyu-Chashu wird aus Nordfriesland Wagyu (Chuck Roll) gefertigt.

Ein großes Stück Fleisch, langsam gegart, sorgfältig angegrillt und in einer eigens abgestimmten Sauce gereift.

So bleibt der Geschmack klar, das Fleisch zart und die natürliche Farbe erhalten.

Erhältlich in zwei Varianten:

Klassik: mit hausgemachter Hühner-Gemüse-Brühe und Wagyu-Chashu

Vegan: mit Rausu-Kombu-Brühe aus Hokkaidō, begleitet von knuspriger Gemüse-Tempura



Das Ajitama-Ei ist ein optionales Topping



KLASSIC
VEGAN

30
26

Topping-Empfehlung



Ajitama (weiches Ei) 2,2



Kara-Miso (separat, scharf) 1

KARAAGE 4

Glutenfreie Nudeln 0