

大盛り・Bigsize +3,-€

VEGAN 豚肉不使用
Vegan möglich

Vegetarisch möglich

アレルギーをお持ちの方は、サービススタッフにお申し出ください。
Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

MISO



鶏がら味噌ラーメン **Tori Miso Ramen**
Ramen mit Huhn (Misogeschmack) **13.50 €**



豚キムチ味噌ラーメン **Butakimchi Miso Ramen**
Ramen mit Kimchi und mariniertem Schweinefleisch(Misogeschmack) **17.00 €**



かき揚げベジ味噌ラーメン
Gemüse - Tempura Miso Ramen
Miso Ramen mit Gemüse Tempura **17.50 €**



ヴィーガンカツ味噌ラーメン **Vegan Katsu Miso Ramen**
Miso Ramen mit frittiertem veganem Schnitzel **17.50 €**

SHOYU



鶏がら醤油ラーメン **Tori Shoyu Ramen**
Ramen mit Huhn (Sojageschmack) **12.00 €**



南蛮醤油ラーメン **Namban Shoyu Ramen**
Shoyu Ramen mit frittiertem Hähnchenfleisch **16.00 €**



かき揚げベジ醤油ラーメン
Gemüse - Tempura Shoyu Ramen
Shoyu Ramen mit Gemüse Tempura **16.00 €**



ヴィーガンカツ醤油ラーメン **Vegan Katsu Shoyu Ramen**
Shoyu Ramen mit frittiertem veganem Schnitzel **16.00 €**

TANTAN



熱烈担々麺 **Tan Tan Men** **13.50 €**
Scharfe Ramen mit Hähnchenhackfleisch (Sesam-Misogeschmack)



鶏南蛮のせ担々麺 **Namban Tan Tan**
Tan Tan Men mit frittiertem Hähnchenfleisch **17.50 €**



かき揚げベジ担々麺 **Gemüse - Tempura Tan Tan**
Veggie Tan Tan mit Gemüse Tempura **17.50 €**



ヴィーガンカツ担々麺 **Vegan Katsu Tan Tan**
Scharfe Ramen mit frittiertem veganem Schnitzel **17.50 €**

トッピング Toppings auf die Nudeln

- 野菜掻揚げのせ **Gemüse - Tempura 4.00 €**
- 鶏南蛮のせ **Frittiertes Hähnchenfleisch 4.00 €**
- 照り焼きチキンのせ **Teriyaki Chicken 4.00 €**



海老フライ唐揚げ味噌ラーメン
Ebi Karaage Miso Ramen 19.00 €
Miso Ramen mit frittierten Garnelen und Karaage



トッピング Toppings auf die Nudeln

- 味玉子 **Weiches Ei 2.50 €**
- 海苔 **Seetang 2.00 €**
- なんと **Naruto 2.00 €**
- 特製辛み **Scharfe Paste 2.00 €**
- バター **Butter 2.00 €**
- もやし **Sojasprossen 2.00 €**



TAKUMI.NINE.BERLIN

大盛り・Bigsize +3-€

VEGAN **Vegan möglich**

Vegetarisch möglich

アレルギーをお持ちの方は、サービススタッフにお申し出ください。
Sollten Sie zu Lebensmitteln allergisch sein, fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

Miso

Die Brühe basiert auf Miso, einer Paste aus fermentierten Sojabohnen. Sie hat einen vollen, nussigen Geschmack und ist eher eine deftige Brühe. Für unsere Miso-Ramen verwenden wir extrafeines Miso, das von Nishiyama Seimen aus Sapporo exklusiv für Takumi produziert wird.

Shoyu

Eine dunkle, klare Brühe auf Sojasaucenbasis, eine leicht süßliche aber trotzdem herzhaft Suppe. Für unsere Shoyu-Ramen verwenden wir extrafeine Sojasauce von Nishiyama Seimen aus Sapporo.



Tantan

Eine scharfe Brühe basierend auf Miso, Sesampaste und fermentierten, schwarzen Sojabohnen. Wir verwenden extrafeines Miso von Nishiyama Seimen aus Sapporo.



Suppe

Alle unsere Ramen servieren wir in einer speziellen Suppe aus einer hausgemachten Hühnerbrühe und verschiedenen Gemüsesorten wie Zwiebeln, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren, Knoblauch, Ingwer und Konbu-Seetang aus Hokkaido. Die Suppe wird sechs Stunden lang eingekocht.

Nudeln

Die Nudeln sind der wichtigste Bestandteil von Sapporo Ramen. Wir verwenden Ramen von Nishiyama Seimen, wie man sie sonst nur in Japan bekommt.

Für unsere vegetarischen und veganen Gäste:

Suppe

Alle unsere Ramen servieren wir in einer speziellen Suppe aus verschiedenen Gemüsesorten wie Zwiebeln, Weißkohl, Kartoffeln, Möhren und Konbu-Seetang aus Hokkaido



Nudeln

Wir verwenden eifreie vegane Nudeln, die besonders gut zu unseren veganen und vegetarischen Suppen passen.



枝豆
Edamame

Gekochte Sojabohnen **4.50 €**



茎わかめ
Kuki Wakame

Algensalat **4.50 €**



焼き餃子 **Gyoza**

Gebratene Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenhackfleisch (6st) **5.50 €** (12st) **10.00 €**



野菜餃子 **Yasai Gyoza**

Gebratene Spinateteigtaschen mit Gemüsefüllung (6st) **5.50 €** (12st) **10.00 €**



鶏の唐揚げ **Karaage**

Frittiertes Hähnchenfleisch (4pic) **5.00 €** (8pic) **10.00 €**



たこ焼き **Takoyaki**

Teigkugeln gefüllt mit Oktopusstückchen **6.00 €**



鶏南蛮 **Nanban**

Frittiertes Hähnchenfleisch nach Nanban Art (Half) **6.00 €** (Full) **10.00 €**

Getränke

キリン瓶ビール KIRIN Bier D	330ml	4.30 €
サッポロ瓶ビール SAPPORO Bier D	330ml	4.30 €
ノンアルコールビール Bitburger (Alkoholfrei) D	330ml	3.80 €
熱燗一合 Warmer Sake DL	180ml	7.00 €
ラムネ Ramune 5 10	200ml	4.00 €
コーラ Cola 1 2	330ml	3.30 €
コーラゼロ Cola ZERO 1 2 10	330ml	3.30 €
ガス水 (小ボトル) Spreequell Wasser : mit Kohlensäure	250ml	3.00 €
ガス水 (ボトル) Spreequell Wasser : große Flasche mit Kohlensäure	750ml	5.00 €
水 (グラス) Volvic Wasser : ohne Kohlensäure	250ml	2.50 €
水 (ボトル) Spreequell Wasser : große Flasche ohne Kohlensäure	750ml	5.00 €
アプフェルショーレ Proviant Apfelschorle	330ml	3.60 €
レモンジンジャー Proviant Ingwer-Zitrone	330ml	3.60 €
緑茶 (温) Grüner Tee (warm) 1	250ml	2.50 €
ウーロン茶 (冷) Oolong Tee (kalt) 1	250ml	3.30 €
匠抹茶ライム Takumi Macha Lime	330ml	4.00 €



照り焼き飯
Teriyaki Meshi

Teriyaki Chicken auf Reis **7.00 €**



鶏南蛮飯
Nanban Meshi

frittiertes Hähnchenfleisch auf Reis **7.00 €**



かき揚げ飯
Kakiage Meshi

Gemüse Tempura auf Reis **7.00 €**



豚キムチ飯
Buta Kimuchi Meshi

Kimuchi und Mariniertem Schweinefleisch auf Reis **7.00 €**



ご飯 **Reis 2.50 €**



キムチ
Kimuchi
Fermentierter Kohlsalat mit Gewürzen. **4.50 €**



抹茶餅アイス
Mochi matcha ice
Eis mit Grünteeengeschmack gehüllt in japanischen Reiskuchen **3.50 €**



バニラ餅アイス
Mochi vanilla ice
Vanilleeis gehüllt in japanischen Reiskuchen **3.50 €**

Lieber Gast!
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiterinnen.

D Glutenhaltige Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut) L Soja
1 koffeinhaltig 2 mit Farbstoff 5 mit Geschmacksverstärker 10 mit Süßungsmittel(n)

Fotos dienen nur zur Veranschaulichung