

大盛り・Bigsize +3,-€

VEGAN 豚キムチ 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

- 野菜搔揚げのせ **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 €**
- なると **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 €**



**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 €**

**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 €

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