

DESSERT

5,50€



MOCHI EIS

A,C,G

Hausgemachter japanischer Käsekuchen
Homemade Japanese cheesecake

MATCHA BERRIES

C,G

3 Kugel Matcha Eis mit Himbeersauce
und Sesam
3 scoops matcha ice cream
with berry sauce

KYALAMELU BANANA TART

A,C,G

Mini Crème-Torte mit flambierten
Bananen und Vanillesauce
Mini cream cake with flambéed
bananas & vanilla sauce

GETRÄNKE

BEVERAGES

HOMEMADE



**HOMEMADE
LIMONADE**
Zitronensaft, Honig,
Ingwer, Soda
Lemon juice, honey,
ginger, soda

0,25L 4,00 €



SAKURA DREAM
Himbeere, Zitronensaft,
Vanillesirup, Ginger
Beer, Soda
Raspberry, lemon juice,
vanilla syrup, ginger
beer, soda

0,33L 5,00€



**MINT
REFRESHER**
Limette, Minze,
Rohrzucker, Soda
Lime, mint, cane
sugar, soda

0,33L 5,00€



RED SUNSET
Himbeere, Mangosaft,
Zitronensaft, Soda
Raspberry, mango juice,
lemon juice, soda

0,33L 5,00€

SOFTDRINKS

SÄFTE / SCHORLE

Apfel, Mango, Orange, Maracuja, Litchi, Cranberry
Apple, mango, orange, passion fruit, lychee, cranberry

0,33L 3,5€

CHERRY BLOSSOM TONIC

0,2L 4,50€

MYSTIC MANGO

0,2L 4,50€

CALPICO

Japanischer Softdrink auf Molkebasis, wahlweise mit
verschiedenem Geschmack (mango, himbeer, litchi, maracuja)

0,33L 5,50€

Japanese softdrink whey based with various tastes
(mango, raspberry, lychee, passion fruit)

MINERALWASSER

Still/Soda

0,25L 3,50€

0,75L 7,00€

HOT

GENMAICHA TEA

4,50€

SENCHA TEA

4,50€

GINGER TEA

4,50€



ALCOHOLIC

ASAHI/KIRIN BEER

0,3L €4,00

SAKE (kalt o.warm / hot o.warm)

karaffe 0,2L €8,00

GIN & TONIC

€12,00

Verschiedene Gin-Sorten zur Auswahl
und Cherry Blossom Tonic.

Choose from a selection of premium gins paired with
Cherry Blossom Tonic.



Kazoku Ramen

Japanese Nudeln

拉麵



RENTZELSTRASSE 52,
20146 HAMBURG

(+49) 04036 111 242

RAMEN MACHT ALLES BESSER.

Es gibt kaum etwas, das mehr Glück bringt, als eine dampfende Schale Ramen mit selbstgemachten Nudeln zu genießen. Am besten mit einem kräftigen Schlürfen! Doch hier sind wir in Berlin – tausende Kilometer entfernt von Japan. Trotzdem findet man Ramen mittlerweile fast überall: In kleinen Straßenküchen, trendigen Food-Märkten oder gemütlichen Restaurants – das japanische Soul Food hat seinen Platz gefunden. Jedes Lokal hat sein eigenes Geheimrezept, doch das Herzstück bleibt immer die Brühe.

Wir servieren vier köstliche Brühen: Miso mit seiner würzigen Tiefe, Shoyu auf Sojasaucenbasis, Shio mit einer feinen Salznote und die cremige Tonkotsu aus Schweineknochen. Und natürlich: Unsere Nudeln sind hausgemacht! Ob knusprige Gyoza, zarte Wantan oder ein frischer Kimchi-Salat – handgemachte Qualität schmeckt einfach am besten. Egal, ob als schneller Snack oder entspanntes Essen mit Freunden – Ramen geht immer!

Allergene / Allergens

a Glutenhaltiges Getreide / Grains containing gluten
b Krebstiere / Crustaceans c Eier / Eggs d Fisch / Fish f Sojabohnen / Soybeans
g Milch / Milk h Schalenfrüchte / Nuts i Sellerie / Celery j Senf / Mustard
k Sesam / Sesame l Schwefeldioxid & Sulphite / Sulfur dioxide & sulfites m
Lupinen / Lupins n Weichtiere / Mollusks

Zusatzstoffe / Food Additives

1 Koffein / Caffeine 2 Beta-Carotin / Beta-carotene 3 Chinin / Quinine 4
Farbstoffe / Colorants 5 Konservierungsstoffe / Preservatives 6 Süßstoff /
Sweeteners 7 Sorbinsäure / Sorbic acid 8 Taurin / Taurine 9 Phosphat /
Phosphate 10 Antioxidationsmittel / Antioxidants 11 Sulfite / Sulfites

VORSPEISEN

STARTER



EDAMAME

4,50€^F

Gedämpfte grüne japanische sojabohnen mit grobem meersalz
Steamed green soy beans with sea salt



KIMCHI

5,50€^K

Hausgemachter scharf eingelegter chinakohl
Homemade spicy pickled chinese cabbage



GOMAAE

5,50€^K

Spinat mit sesamdressing
Spinach with sesame dressing



KYUURI

4,50€^{FK}

Gurkensticks mit misodip und sesam
Cucumber sticks with miso dipping sauce



WANTAN

7,00€^{AB}

Hausgemachte gedämpfte Hausgemachte maultaschen Garnelenteigtasche und Hähnchen.
Homemade steamed homemade dumplings shrimp dumpling and chicken.



GYOZA

7,50€^A

Hausgemachte maultaschen mit schweinehackfüllung (oder gemüsefüllung)
Homemade japanese minced pork or vegetable dumplings



WANTAN

5,50€^B

Gedämpfte Reisteigtaschen mit Shrimps und Schnittlauch
Steamed dumplings with prawns and chives

UDON



KITSUNE UDON

Klassische Udonnudelsuppe mit frittierten Tofu-Taschen in einer klaren Dashi-Soja-Brühe und Frühlingszwiebeln.

Classic udon noodle soup with fried tofu pockets in a clear dashi-soy broth and spring onions.

14,00€

うどん

RAMEN

JAPANESE NOODLE SOUP

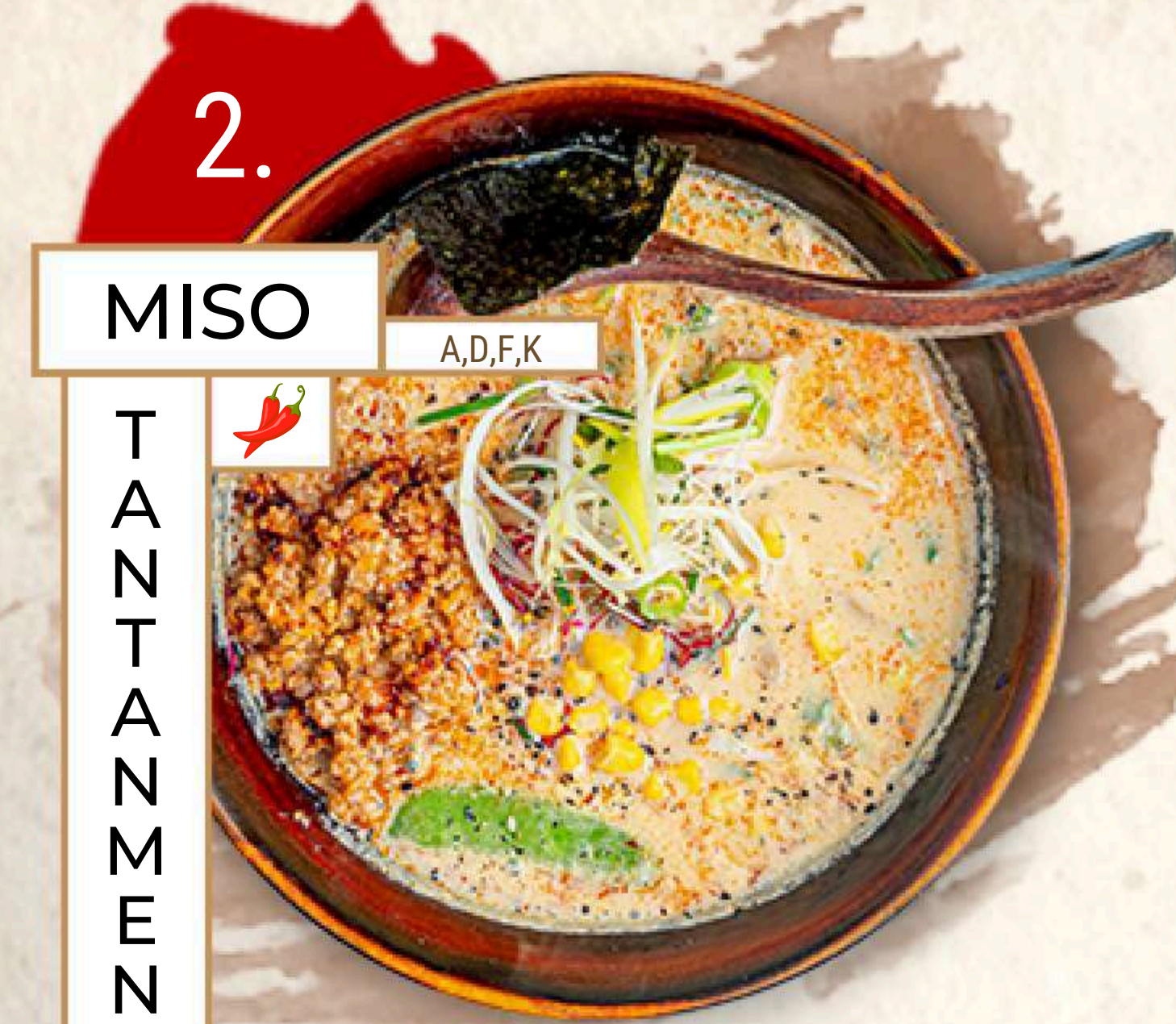


MISO

RAMEN

Brühe aus fermentierter sojabohnen paste miso base broth
Mit sojasprossen, mais, wakame, frühlingszwiebeln, zuckerschoten, sesam und ½ ei (auf Wunsch mit veg. Brühe)
With egg, wakame, soybean sprouts, sugar snaps, corn, spring onions (vegetarian broth available upon request)

12,00€



MISO

TANTANMEN

Brühe aus fermentierter Sojabohnen-Paste miso based broth
mit scharfem Schweinehack, Chili-Öl, Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebeln, Zuckerschoten, Sesam
With spicy minced pork, chili oil, soybean sprouts, corn, spring onions, sugar snaps

12,50€



SHOYU

RAMEN

Brühe aus Sojasaucen-Basis Soy sauce based broth
mit Chashu, Niboshi-Öl, Sojasprossen, Wakame, Frühlingszwiebeln, Noriblatt
with chashu (roasted pork), niboshi oil, soybean sprouts, wakame, spring onions, nori

13,00€



NEGI SHOYU

RAMEN

Brühe aus sojasaucen basis soy sauce based broth
Mit geräucherten hühnerwürfeln, chili-sesamdressing, fein geschnittenem lauch, frühlingszwiebeln, sojasprossen und noriblatt
With spring onions, chicken, soybean sprouts, nori

13,00€



SHIO

RAMEN

Brühe aus salzwasser basis salt based broth
Mit geräuchertem huhn, sojasprossen, mais, fein geschnittenem lauch, bonitoflocken und noriblatt
With smoked chicken, soybean sprouts, corn, bonito flakes, nori

13,00€



WANTAN

RAMEN

Brühe aus salzwasser basis salt based broth
Mit geräuchertem huhn garnelenteigtaschen und Hähnchen, sojasprossen, mais, frühlingszwiebeln und noriblatt
With smoked chicken, shrimp dumplings and chicken, soybean sprouts, corn, spring onions and nori

14,00€



TONKOTSU

RAMEN

Brühe aus cremiger schweinebrühe creamy pork broth
Mit mariniertem geschmortem schweinebauch, chashu (schweinebraten), knoblauch öl, morcheln, frühlingszwiebeln, sesam, ½ ei & noriblatt
With marinated braised pork belly, chashu (roasted pork), egg, wood ear mushroom, spring onions, nori

15,00€

EXTRAS

½ AJITAMA 1,00€
½ Ei / ½ Egg

KAEDAMA 3,00€
extra portion nudeln/
extra noodles

CHASHU / CHICKEN 3,50€
extra portion chashu (schweinebraten)
oder geräuchertes huhn
extra chasu (roasted pork) or
smoked chicken