

• ZOMM. • RAMEN • MENU •

• STARTER •

Asian Tatar 22

Tatar von der heimischen Rinderhuft, 80 Gramm, karamellisierte Knoblauch, Sonso, Jungzwiebeln und geräucherte Kombu -Buns

Gyoza (5 Stk.) 17

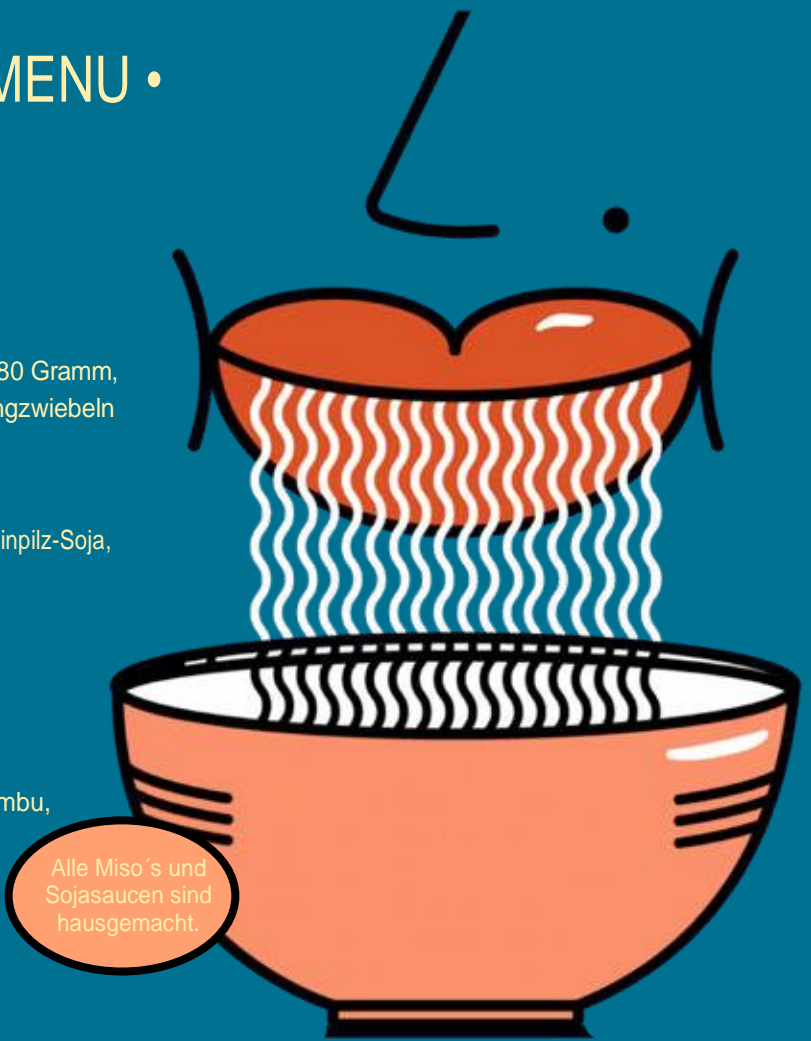
Hausgemacht mit Kalb & Schwein, Steinpilz-Soja, Habaneroöl, Mädesüßessig

Gomaae 9

Gedämpfter Winterspinat mit gerösteter Sesampaste

Fish on Toast 17

Leutascher Lachsforelle mit Yuzu, Kombu, Sesam, Sonso und Jungzwiebel



Alle Miso's und Sojasaucen sind hausgemacht.

• RAMEN •

Tonkotsu 22

Rupert's Bio Schweinenacken, Ei, Shiitake Pilze, Kombu, Sesam, Jungzwiebeln, Tonkotsu

Creamy Miso 22

(gerne auch vegetarisch)

Gersten - Miso, Ei, Mais, Shiitake Pilze, Jungzwiebeln, Pickles, Kombuöl, Tonkotsu

Spicy Tantanmen 22

Faschiertes vom Bio Schwein, Sesam, karamellisierte Knoblauch, Jungzwiebel, Ei, Tonkotsu, Sojamilch

Kleiner japanischer Küchen - Duden

Ramen - japanische Nudelsuppe

Miso - japanische Gewürzpaste hauptsächlich aus Sojabohnen mit veränderlichen Anteilen aus Reis, Gerste, Getreide, Salz

Sonso - eine Mayonnaise aus Sonnenblumenmiso

Kombu - essbarer Seetang, die Grundlage für Dashi

Dashi - japanischer Basis Sud

Tonkotsu - Dashi zusätzlich gekocht mit Schweine & Hühnerknochen

Yuzu - japanische Zitruspflanze

