

Nobiko

Nudelbar & Café



= MENÜ =

! Alle unsere Speisen & Getränke sind vegan.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Kochreiswein: - Trotz Verdünnung & Abkochen bleibt ein geringer Anteil an Alkohol enthalten.

Allergene: A Sellerie B Soja C Gluten D Sesam Farbstoffe: E163 E150a

Konservierungsstoffe: E202



= UDON =

- | | | |
|----|--|---------|
| 01 | Kake Udon ^{A,B,C,☐} | 7,90 € |
| | Udon in Brühe.
Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittiertes Tempura-Teig) | |
| 02 | Yaki Udon (ohne Brühe!) ^{B,C,1,2,3} | 10,50 € |
| | Udon mit gebratenen Karotten, Lauch, Kohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer | |
| 03 | Curry Udon ^{A,B,C,☐} | 10,50 € |
| | Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austernseitlingen, Lauch & Karotten.
Topping: Frühlingszwiebeln | |
| 04 | Ninniku-Udon ^{A,B,C,D,☐} | 11,50 € |
| | Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln | |
| 05 | Kitsune-Udon ^{A,B,C,☐} | 11,90 € |
| | Udon in Brühe.
Topping: süß eingelegter, frittiertem Tofu, Shiitake, Wakame-See tang & Frühlingszwiebeln | |
| 06 | TanTan-Udon ^{A,B,C,D,☐} | 11,90 € |
| | Udon in Brühe mit Sesam-Paste, Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Brokkoli, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer | |
| 07 | Golden TanTan Udon (leicht scharf) ^{A,B,C,D,☐} | 13,50 € |
| | Udon in Brühe mit Sesam-Paste, Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Soja-Hack mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer | |
| 08 | Tofu Chige Udon (scharf) ^{A,B,C,D,☐} | 12,90 € |
| | Udon in Brühe mit Bio-Seidentofu, scharfer Chili-Bohnen-Paste, hausgemachter Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), China-Kohl, Lauch & Sojasprossen. Topping: Schnittlauch | |
| 09 | Rotes TanTan Udon (scharf) ^{A,B,C,D,☐} | 14,50 € |
| | Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Chili-Bohnen-Paste, Tomaten, Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: gebratene Seitan-Scheiben mit Chili-Fäden, geröstete Nori-Algen-Blätter, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer | |
| 10 | Miso-Udon ^{A,B,C,☐} | 11,90 € |
| | Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.
Topping: Süß eingelegter, frittiertes Tofu & Frühlingszwiebeln | |

* **Udon:** Udon sind die dicksten Nudeln der japanischen Küche. Sie bestehen aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Im Nobiko bereiten wir unsere hausgemachten Udon jeden Tag frisch zu.

** **Brühe:** Die Grundbrühe für unsere Udon stellen wir mehrmals wöchentlich selber her. Das Herz der Brühe besteht aus Kombu-See tang, Bio-Shiitake-Pilzen & hausgemachter Bio-Gemüse-Bouillon. Abgerundet wird unsere Brühe mit Soja-Soße und Mirin (süßer, japanischer Kochreiswein) - trotz Verdünnung und Abkochen bleibt ein geringer Anteil an Alkohol enthalten. Gerichte komplett ohne Mirin bereiten wir gerne auf Nachfrage zu.

= TEISHOKU =

- | | | |
|----|---|---------|
| 11 | Teishoku ^{A,B,C,D,☐} | 15,00 € |
| | Set mit: Reis mit Kombu-See tang, Tsukemono (eingelegtes Gemüse), Shiitake (süß eingekocht), Kimchi (fermentierter Chinakohl/scharf), Okazu (wechselnde Beilage) und Beilagen Udon mit Brühe. | |

= BEILAGEN =

- | | | |
|----|--|--------|
| 12 | Okazu (wechselnde Beilage) | 3,50 € |
| 13 | Kombu-See tang | 1,50 € |
| 14 | Tsukemono (eingelegtes Gemüse) | 2,70 € |
| 15 | Shiitake (süß eingekocht) ^{A,B,☐} | 1,50 € |
| 16 | Chili-Bohnen-Paste ^{B,D,☐} | 1,00 € |
| 17 | Hausgemachter Kimchi (scharf) ^B | 3,90 € |
| | Koreanisch fermentierter Chinakohl | |
| 19 | Reis | 2,70 € |
| 20 | Reis mit Soja-Chili-Hack ^{B,D} | 3,70 € |
| 21 | Reis mit Kombu (süß eingekochter See tang) ^{B,☐} | 3,70 € |
| 22 | Reis mit Sesam & Umeboshi (jap. Salz-Aprikose) | 3,70 € |



= SÜßES =

- | | |
|--|-----------|
| Torte (Stück > siehe Kuchen-Vitrine) | ab 3,00 € |
| Kuchen (Stück > siehe Kuchen-Vitrine) | ab 2,50 € |
| Erdnuss-Schoko-Cookie | 1,70 € |



Nobiko

Nudelbar & Café



www.nobiko.de ||| info@nobiko.de

= GETRÄNKE =

Öffnungszeiten:
die aktuellen Öffnungszeiten findet ihr online
Montag Ruhetag

Vorbestellungen:
telefonisch unter 0221.16.86.86.66

= KALTE GETRÄNKE =

Hojicha (ungesüßt, 0,33l) gerösteter grüner Tee	2,80 €
Hojicha (ungesüßt, 1l-Karaffe) gerösteter grüner Tee	7,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l)	2,80 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 1l-Karaffe)	7,00 €
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,80 €
Hermann Brause (0,33l) Zitrone, Orange	2,90 €
Kölsches Wasser (0,33l) Grapefruit, Waldmeister	2,90 €
Premium Cola (0,33l)	2,90 €
Sauer Rhabarberschorle (0,33l)	2,90 €
Apfel-Schorle (0,33l) 🍏	2,90 €
Apfel-Saft (0,33l) 🍏	3,10 €
Soli Mate (0,33l)	3,10 €
Lammsbräu Bio-Bier alkoholfrei (0,33l)	3,20 €
Lammsbräu Bio-Radler alkoholfrei (0,33l)	3,20 €
Sprudelwasser (0,33l)	1,50 €



vom **Most & Trester Kollektiv** (mobilemosterei.de)
mit Äpfeln aus der Region Köln/Bonn

= WARMER GETRÄNKE =

Hojicha gerösteter grüner Tee	2,80 €
Genmaicha grüner Tee mit geröstetem Reis	2,80 €
Sencha klassischer grüner Tee	2,80 €
Jasmin-Tee	2,80 €
Jurokucha (koffeinfrei) jap. 16 Getreide & Blätter Tee	2,80 €
Sobacha (koffeinfrei) hausgerösteter Buchweizen-Tee	2,80 €
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,80 €
Hojicha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch) stark aufgebühter gerösteter grüner Tee mit Pflanzenmilch & Rohrzucker	3,80 €
Ingwer-Tee (aus frischem Bio-Ingwer)	3,20 €
Espresso	1,90 €
Kaffee	2,20 €
Cappuccino (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,70 €
Milchkaffee (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,00 €

Alle unsere Tees servieren wir auch als Karaffe (1l) für 7,00 €



Wir verwenden solidarisch
gehandelte Espresso-Bohnen vom
Kaffeekollektiv Aroma Zapatista eG
(aroma-zapatista.de)

