

= MENU =



NOBIKO

Nudelbar & Café

Nobiko

Nudelbar & Café



How to bestellen?

Wir haben im Nobiko keinen Tischservice.

Bitte gebt eure Bestellung an der Theke auf.
Ihr bekommt eine Holzmarke mit einer Nummer –
wir bringen euch das Essen dann an den Tisch.
Zum Bezahlen kommt bitte mit eurer
Holzmarke an die Theke.

Vielen Dank für euer Verständnis.

= UDON MENU =



* 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 für euch zu.

** Brühe

Die Grundbrühe für unsere Udon stellen wir mehrmals wöchentlich selber her. Das Herz der Brühe besteht aus Kombu-Seetang, Bio-Shiitake-Pilzen und selbstgemachter 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. Für Gerichte komplett ohne Mirin, spricht uns einfach an.

- | | | |
|----|--|--------|
| 01 | Kake Udon <small>A,B,C,☐</small> | 6,50 € |
| | Udon in Brühe. Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittiertes Tempura-Teig) | |
| 02 | Yaki Udon (ohne Brühe!) <small>B,C,1,2,3</small> | 8,90 € |
| | Udon mit gebratenen Karotten, Lauch, Kohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer | |
| 03 | Curry Udon <small>A,B,C,☐</small> | 8,90 € |
| | Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austerseitlingen, Lauch & Karotten.
Topping: Frühlingszwiebeln und Kresse | |
| 04 | Kakiage-Udon <small>A,B,C,☐</small> | 8,90 € |
| | Udon in Brühe mit einem Nest aus frittierten Karotten, Zwiebeln & einem weiteren Bio-Gemüse der Saison
Topping: Frühlingszwiebeln | |
| 05 | Kinder-Udon (ohne Brühe!) <small>B,C</small> | 6,50 € |
| | Udon-Nudeln mit Karotten, süß eingelegtem frittiertem Tofu & Soße. | |
| 06 | Ninniku-Udon <small>A,B,C,D,☐</small> | 9,50 € |
| | Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln | |
| 07 | Kitsune-Udon <small>A,B,C,☐</small> | 9,80 € |
| | Udon in Brühe. Topping: süß eingelegter, frittiertem Tofu, Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln | |
| 08 | TanTan-Udon <small>A,B,C,D,☐</small> | 9,80 € |
| | Udon in Brühe mit Sesam-Paste, Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Brokkoli, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer | |

09 Golden TanTan Udon (leicht scharf) A,B,C,D,☒ 11,50 €

Udon in Brühe mit Sesam-Paste, Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.

Topping: Soja-Hack mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

10 Tofu-Chige-Udon (scharf) A,B,C,D,☒ 10,50 €

Udon in Brühe mit Bio-Seidentofu, scharfer Chili-Bohnen-Paste, hausgemachter Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam),

China-Kohl, Lauch & Sojasprossen. Topping: Schnittlauch

11 Champon Udon A,B,C,D,☒ 11,50 €

Udon in Brühe mit Knoblauch, Ingwer, Sesam-Paste, Miso, Sojamilch & verschiedene Gemüse der Saison (siehe Tageskarte).

Topping: Frühlingszwiebeln & Kresse

12 Rotes TanTan Udon (scharf!) A,B,C,D,☒ 13,00 €

Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Pirikara-Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Chili-Bohnen-Paste, Tomaten, Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.

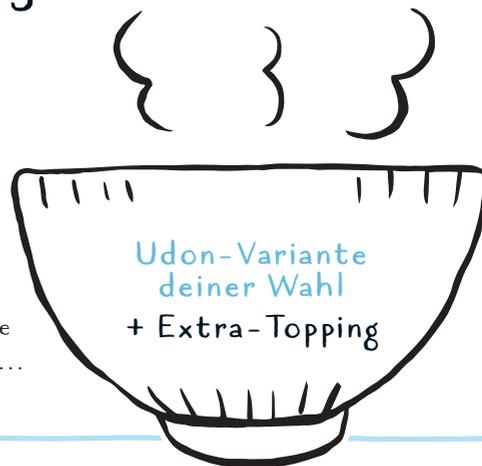
Topping: gebratene Seitan-Scheiben mit Chili-Fäden, geröstete Nori-Algen-Blätter, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

EXTRA-TOPPINGS

Du willst dein Udon-Gericht mit zusätzlichen Toppings erweitern?

Das ist selbstverständlich bei all unseren Udon-Variationen möglich!

Auf der nächsten Seite siehst du welche Erweiterungen wir Dir anbieten können ...



geröstetes Nori-Algenblatt + 0,50 €
(ein Blatt)



Kresse + 0,50 €

Doubanjiang B,D

(fermentierte Chilibohnen-Paste, scharf)

+ 0,50 €



Chili-Fäden + 0,50 €

Eingelegter Ingwer 1,2,3

+ 0,50 €



Shiitake A,B,☒
(süß eingekocht)

+ 0,80 €

Wakame Seetang + 0,80 €



Nori-Algen-Flocken + 0,80 €

süß eingelegter, frittierter Tofu B,C + 0,80 €
(eine Scheibe)



gebratener Seitan A,B,C
(eine Scheibe)

+ 1,00 €

Soja-Hack B,D

(mit Chili, Knoblauch & Ingwer)

+ 1,50 €

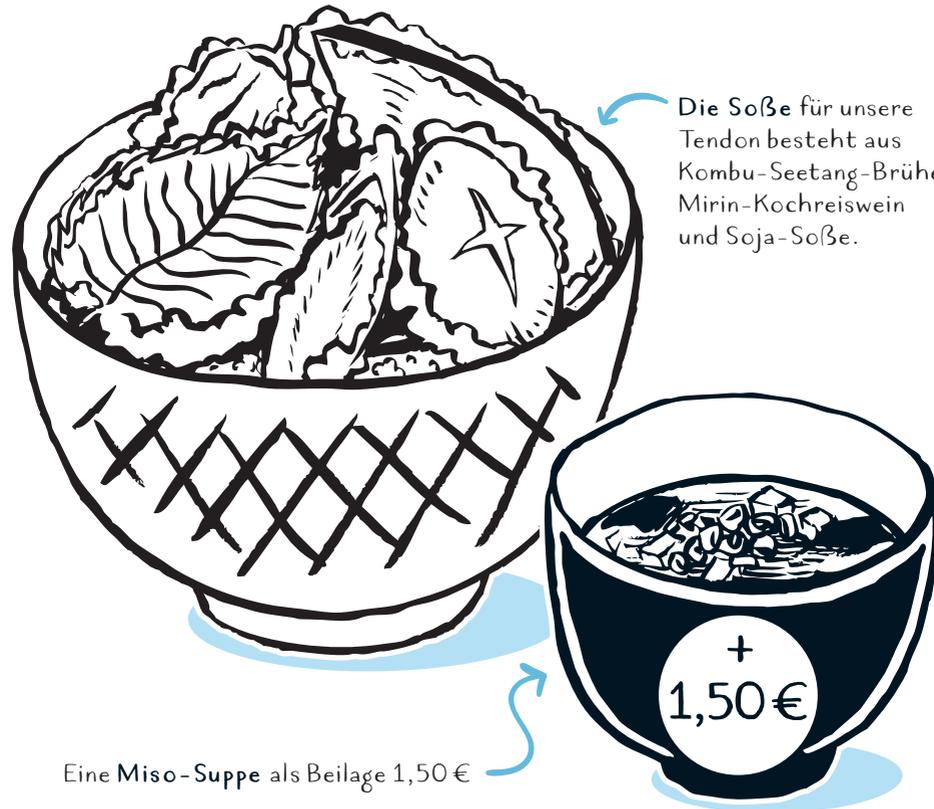


= REIS-GERICHTE =

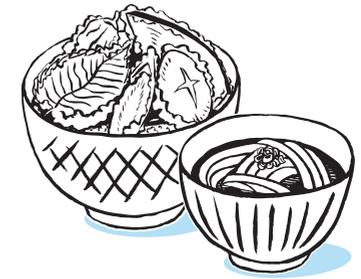
- 18 **Tendon** (klein) ^{B,C,☐} 4,00 €
3 Sorten Gemüse-Tempura auf Reis mit Soße
- 19 **Tendon** (groß) ^{B,C,☐} 6,50 €
5 Sorten Gemüse-Tempura auf Reis mit Soße

Tempura ist frittiertes
Gemüse in einem feinen Teig aus
Weizenmehl, Wasser und Salz.
Wir verwenden Bio-Gemüse.

Die Soße für unsere
Tendon besteht aus
Kombu-Seetang-Brühe,
Mirin-Kochreiswein
und Soja-Soße.

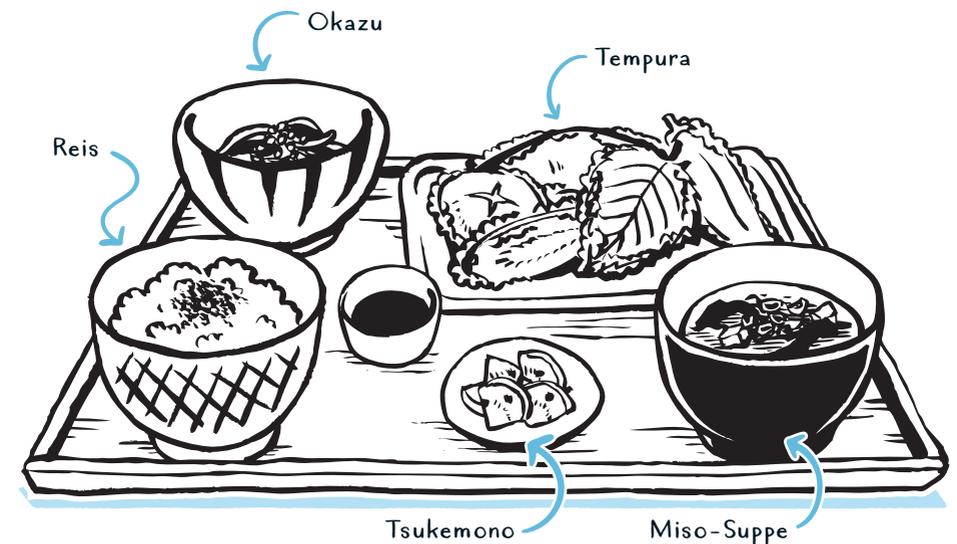


= MENÜS =



- 21 **Tendon** (klein) + **Kake-Udon** (klein) ^{A,B,C,☐} 7,00 €
- 22 **Tendon** (groß) + **Kake-Udon** (klein) ^{A,B,C,☐} 8,90 €
- 23 **Tendon** (klein) + **Kake-Udon** (groß) ^{A,B,C,☐} 9,30 €
- 24 **Tendon** (groß) + **Kake-Udon** (groß) ^{A,B,C,☐} 11,00 €
- 25 **Tempura Teishoku** ^{A,B,C,D,☐} 12,50 €

Okazu (wechselnde Beilage siehe Tageskarte), Reis (mit süß eingekochtem Kombu-Seetang), Tempura (frittiertes Bio-Gemüse), Miso-Suppe (mit saisonalen Zutaten), Tsukemono (eingelegtes Gemüse), Shiitake (süß eingekocht mit Chili-Pulver)



= BEILAGEN =

- 31 Reis (Schale) 1,50 €
- 32 Reis mit Soja-Hack ^{B,D}
mit Chilli, Knoblauch, Ingwer & Frühlingszwiebeln 3,00 €
- 33 Kombu-Seetang ^{B,☐}
süß eingekocht 1,00 €
- 34 Tsukemono 1,50 €
eingelegtes Gemüse (siehe Tageskarte)
- 35 Okazu 2,50 €
wechselnde Beilage (siehe Tageskarte)
- 36 Tempura ^{B,C,☐}
frittiertes Gemüse in Teig mit Soße 5,50 €
- 37 Shiitake ^{A,B,☐}
süß eingekocht mit Chili-Pulver 1,00 €
- 38 Miso-Suppe ^B 2,00 €

= NACHSPEISEN =

Torte (Stück > siehe Kuchenvitrine)

3,00 €

Kuchen (Stück > siehe Kuchenvitrine)

2,50 €



= HOW TO MAKE = NOBIKO-UDON-NUDELN



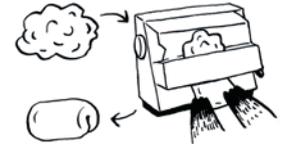
1. Zutaten vorbereiten



2. Salz & Wasser vermischen



3. Das Salz-Wasser mit Mehl vermengen & kneten



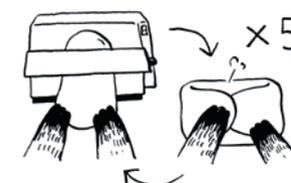
4. Teig einmal aus- & zusammenrollen



5. Teig ruhen lassen



6. Frühstückspause



7. Teig mehrmals ausrollen und falten bis der Teig elastisch wird



8. Teig wieder ruhen lassen



9. Teig schneiden ...



10. ... ausrollen...



11. ... zu Udon-Nudeln schneiden



12. Die Udon-Nudeln 9 Minuten kochen



13. Udon mit kaltem Wasser waschen



14. Udon kurz aufwärmen



15. Brühe dazu



16. Fertig!!!

= KALTE GETRÄNKE =



Hoji-Cha (gerösteter Grüntee, ungesüßt, 0,33l)	2,00 €
Hoji-Cha (gerösteter Grüntee, ungesüßt, 1l-Karaffe)	5,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l)	2,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 1l-Karaffe)	5,00 €
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,50 €
Hermann Brause (0,33l) Zitrone, Orange, Apfel-Schorle	2,50 €
Premium Cola (0,33l)	2,50 €
Sauer Rhabarberschorle (0,33l)	2,50 €
Soli Mate (0,33l)	2,70 €
Lammsbräu Bio-Bier alkoholfrei (0,33l)	3,00 €
Lammsbräu Bio-Radler alkoholfrei (0,33l)	3,00 €
Sprudelwasser (0,33l)	1,50 €

= WARMER GETRÄNKE =



Hoji-Cha (Gerösteter Grüntee)	2,00 €
Genmai-Cha (Grüner Tee mit geröstetem Reis)	2,00 €
Sencha (Klassischer grüner Tee)	2,00 €
Jasmin-Tee	2,00 €
Mugi-Cha (Getreide-Tee/ ohne Koffein)	2,00 €
Soba-Cha (Buchweizen-Tee/ ohne Koffein)	2,00 €
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,50 €
Ingwer-Tee (aus frischem Bio-Ingwer)	2,80 €
Espresso	1,60 €
Kaffee	1,90 €
Cappuccino (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,30 €
Milchkaffee (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,50 €
Kakao (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,50 €

Alle unsere Tees servieren wir auch als Kanne (1l) für 5,00 €



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



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Alle unsere Speisen & Getränke sind **vegan**.

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

Allergene: A Sellerie B Soja C Gluten D Sesam

Farbstoffe: 1 E 163 2 E 150a — **Konservierungsstoffe:** 3 E 202

Nobiko

Nudelbar & Cafe

Josephskirchstraße 25, 51103 Köln

[instagram.com/nobiko_udon](https://www.instagram.com/nobiko_udon)

info@nobiko.de

www.nobiko.de



Öffnungszeiten:

Mo. Ruhetag / Di. – Fr.: 16.00 – 22.00 Uhr

Sa., So. & Feiertag: 14.00 – 22.00 Uhr

Reservierungen:

telefonisch unter 0221.16 86 86 66