

Nobiko

Nudelbar & Café



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

= 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 2 E150a

Konservierungsstoffe: - E202

= UDON =



- | | | |
|----|--|---------|
| 01 | Kake Udon ^{A,B,C,☐} | 7,50 € |
| | Udon in Brühe.
Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittierter Tempura-Teig) | |
| 02 | Yaki Udon (ohne Brühe!) ^{B,C,1,2,3} | 10,00 € |
| | Udon mit gebratenen Karotten, Lauch, Kohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer | |
| 03 | Curry Udon ^{A,B,C,☐} | 10,00 € |
| | Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austernseitlingen, Lauch & Karotten.
Topping: Frühlingszwiebeln und Kresse | |
| 04 | Ninniku Udon ^{A,B,C,D,☐} | 11,00 € |
| | Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln | |
| 05 | Kitsune Udon ^{A,B,C,☐} | 11,50 € |
| | Udon in Brühe. Topping: süß eingelegter, frittierter Tofu, Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln | |
| 06 | TanTan Udon ^{A,B,C,D,☐} | 11,50 € |
| | 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,☐} | 13,00 € |
| | 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,☐} | 12,50 € |
| | 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,☐} | 11,50 € |
| | Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.
Topping: Süß eingelegter, frittierter 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-Seetang, 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 | Korokke Teishoku ^{A,B,C,D,☐} | 15,00 € |
| | Set mit: Reis mit Kombu-Seetang, Korokke (jap. Krokette) mit Soße, Tsukemono (eingelegtes Gemüse), Shiitake (süß eingekocht), Kimchi (fermentierter Chinakohl/scharf), Okazu (wechselnde Beilage) und Beilagen Udon mit Brühe. | |

= BEILAGEN =

- | | | |
|----|---|-------------------|
| 12 | Okazu (wechselnde Beilage) | 3,00 € |
| 13 | Kombu-Seetang | 1,50 € |
| 14 | Tsukemono (eingelegtes Gemüse) | 2,50 € |
| 15 | Shiitake (süß eingekocht) ^{A,B,☐} | 1,50 € |
| 16 | Chilli-Bohnen-Paste ^{B,D,☐} | 1,00 € |
| 17 | Hausgemachtes Kimchi (scharf) ^B | 3,50 € |
| | Koreanisch fermentierter Chinakohl | |
| 18 | Korokke ^{B,C} | 2,50 € |
| | Hausgemachte jap. Krokette | mit Soße: +0,50 € |
| 19 | Reis | 2,50 € |
| 20 | Reis mit Soja-Chili-Hack ^{B,D} | 3,50 € |
| 21 | Reis mit Kombu (süß eingekochter Seetang) ^{B,☐} | 3,50 € |
| 22 | Reis mit Sesam & Umeboshi (jap. Salz-Aprikose) | 3,50 € |



= SÜßES =

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

