

= MENU =



NOBIKO

Nudelbar & Café

= WAS SIND UDON? =



* 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 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.




= UDON-GERICHTE =

- 01 Kake Udon** ^{A,B,C,☒} 8,00 €
Udon in Brühe.
Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittierter Tempura-Teig)
- 02 Yaki Udon** (ohne Brühe!) ^{B,C,1,2,3} 11,00 €
Udon mit gebratenen Karotten, Lauch, Spitzkohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer
- 03 Curry Udon** ^{A,B,C,☒} 11,00 €
Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austernseitlingen, Lauch & Karotten.
Topping: Frühlingszwiebeln
- 04 Ninniku-Udon** ^{A,B,C,D,☒} 11,90 €
Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln
- 05 Kitsune-Udon** ^{A,B,C,☒} 12,90 €
Udon in Brühe.
Topping: süß eingelegter, frittiertem Tofu, Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln
- 06 Kinder-Udon** (ohne Brühe!) ^{B,C} 7,00 €
Udon-Nudeln mit Karotten, süß eingelegtem frittiertem Tofu & Soße.
- 07 TanTan-Udon** ^{A,B,C,D,☒} 12,90 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Brokkoli, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer
- 08 Golden TanTan Udon** (leicht scharf) ^{A,B,C,D,☒} 13,90 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Soja-Hack mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

- 09 Rotes TanTan Udon** (scharf) ^{A,B,C,D,☒} 15,00 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Chili-Bohnen-Paste, Tomaten, Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Seitan-Scheiben, Chili-Fäden, geröstete Nori-Algen-Blätter, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer
- 10 Tofu Chige Udon** (scharf) ^{A,B,C,D,☒} 13,30 €
Udon in Brühe mit Bio-Seidentofu, Chili-Bohnen-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Miso, China-Kohl, Lauch & Sojasprossen. Topping: Schnittlauch
- 11 Miso-Udon** ^{A,B,C,☒} 11,90 €
Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.
Topping: Süß eingelegter, frittierter Tofu & Frühlingszwiebeln

= EXTRA-TOPPINGS =



-  **Doubanjiang** ^{B,D} + 1,00 €
(fermentierte Chilibohnen-Paste, scharf)
-  **süß eingelegter, frittierter Tofu** ^{B,C} + 0,80 €
(pro Scheibe)
-  **Seitan** ^{A,B,C} + 1,00 €
(pro Scheibe)
-  **Soja-Hack** ^{B,D} + 1,50 €
(mit Chilli, Knoblauch & Ingwer)

= TEISHOKU =

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

= HAUSGEMACHTE BEILAGEN =

- 20 **Okazu** 3,50 €
wechselnde Beilage (siehe Tageskarte)
- 21 **Kombu-Seetang** ^{B,☐} 1,50 €
süß eingekocht
- 22 **Tsukemono** 2,70 €
eingelegtes Gemüse (siehe Tageskarte)
- 23 **Shiitake** ^{A,B,☐} 1,50 €
süß eingekocht mit Chili-Pulver
- 24 **Kimchi** (scharf) ^B 4,50 €
fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art
- 25 **Reis** (Schale) 3,00 €
- 26 **Reis mit Soja-Chili-Hack** ^{B,D} 4,00 €
mit Soja-Hack, Chilli, Knoblauch, Ingwer & Frühlingszwiebeln
- 27 **Reis mit Kombu** ^{B,☐} 4,00 €
süß eingekochter Seetang
- 28 **Reis mit Myroboshi** ^D 4,80 €
salzig eingelegte Kirschkirschen (ähnlich wie Umeboshi) mit Shiso & Sesam. *Nur saisonal verfügbar!*



= NACHSPEISEN =

- Torte** (Stück > siehe Kuchenvitrine) ab 3,50 €
- Kuchen** (Stück > siehe Kuchenvitrine) ab 3,00 €
- Erdnuss-Schoko-Cookie** 1,70 €



= KALTE GETRÄNKE =



Hojicha (gerösteter, grüner Tee, ungesüßt, 0,33l)	3,00 €
Hojicha (gerösteter, grüner Tee, ungesüßt, 1l)	8,00 €
Jasmin-Tee (grüner Tee mit Jasminblüten, ungesüßt, 0,33l)	3,00 €
Jasmin-Tee (grüner Tee mit Jasminblüten, ungesüßt, 1l)	8,00 €
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	4,00 €
Hermann Brause (Zitrone oder Orange, 0,33l)	3,10 €
Premium Cola (0,33l) 	3,10 €
Frohlunder (Bio-Holunderblütengetränk, 0,33l) 	3,10 €
Apfel-Schorle (0,33l) 	3,10 €
Apfel-Saft (0,33l) 	3,30 €
Sauer Rhabarberschorle (0,33l)	3,10 €
Soli Mate (0,33l)	3,20 €
Lammsbräu Bio-Bier alkoholfrei (0,33l)	3,50 €
Lammsbräu Bio-Radler alkoholfrei (0,33l)	3,50 €
Sprudelwasser (0,33l)	1,50 €

= WARMER GETRÄNKE =

Hojicha (gerösteter Grüntee)	3,00 €
Genmaicha (grüner Tee mit geröstetem Reis)	3,00 €
Sencha (klassischer grüner Tee)	3,00 €
Jasmin-Tee (grüner Tee mit Jasminblüten, ungesüßt)	3,00 €
Jurokucha (jap. 16 Getreide & Blätter Tee, koffeinfrei)	3,00 €
Sobacha (Buchweizen-Tee/ koffeinfrei)	3,00 €
Alle unsere Tees servieren wir auch als Kanne (1l) für 8,00 €	
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	4,00 €
Hojicha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch) stark aufgebrühter gerösteter grüner Tee mit Pflanzenmilch & Rohrzucker	4,00 €
Ingwer-Tee (aus frischem Bio-Ingwer)	3,50 €
Espresso	1,90 €
Kaffee	2,20 €
Cappuccino (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,70 €
Milchkaffee (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,00 €



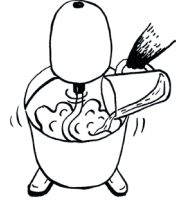
= HOW TO MAKE = NOBIKO-UDON-NUDELN



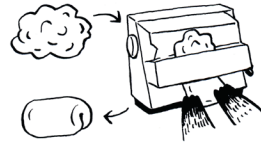
1. Zutaten vorbereiten



2. Salz & Wasser vermischen



3. Das Salz-Wasser mit Mehl vermengen & kneten



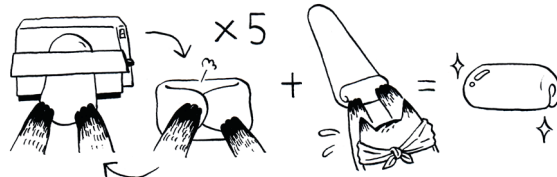
4. Teig einmal aus- & zusammenrollen



5. Teig ruhen lassen



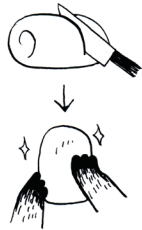
6. Frühstück



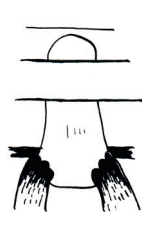
7. Teig mehrmals ausrollen und falten bis der Teig elastisch wird



8. Teig wieder ruhen lassen



9. Teig schneiden ...



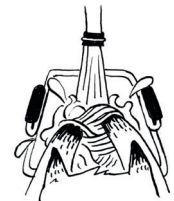
10. ... ausrollen...



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!!!



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

Gestaltung: tobi (info@papiergestalt.de)

Illustrationen: niko (chantenmoku.925@gmail.com)

Nobiko

Nudelbar & Cafe

Josephskirchstraße 25, 51103 Köln

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

info@nobiko.de

www.nobiko.de



Reservierungen:

telefonisch unter 0221.16 86 86 66