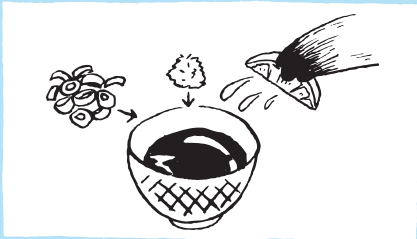


NOBIKO

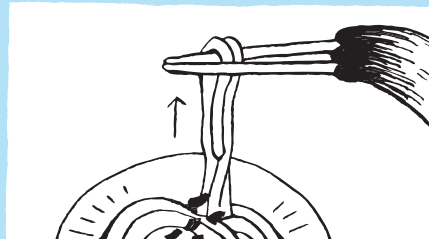
Nudelbar & Café

SOMMER MENÜ

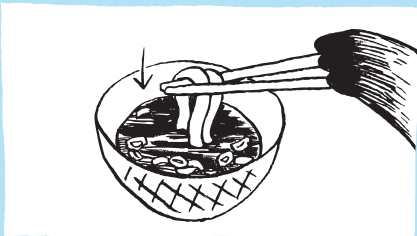
How to eat Kalte Udon ?



1. Die Brühe mit Frühlingszwiebeln, Ingwer oder Zitrone würzen.



2. Nudeln aus der Schüssel nehmen...



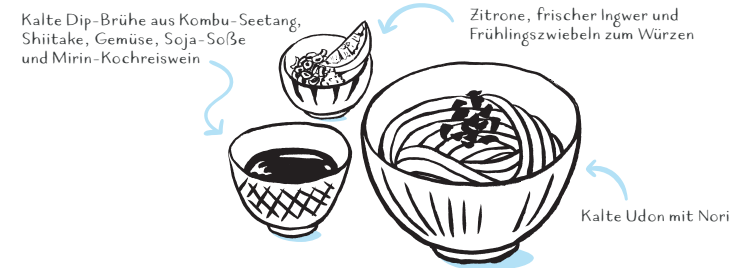
3. ...und in die Brühe tunken.



4. Nudeln schlürfen und genießen.

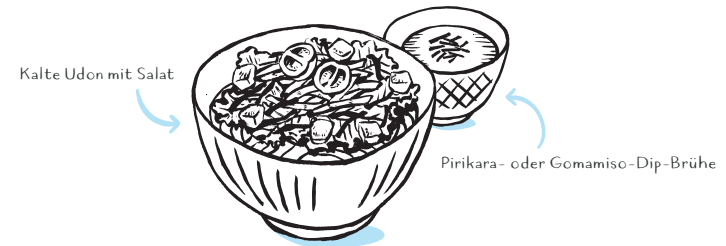
= KALTE UDON =

- 31 **Zaru Udon** ^{A,B,C,☐} 9,00 €
Kalte Udon mit Nori. Dazu kalte Dip-Brühe mit Ingwer, Zitrone & Frühlingszwiebeln zum Würzen.



- 32 **Pirikara Udon** ^{A,B,C,D,☐} 11,50 €
Kalte Udon mit Salat, Gurken, Tomaten, Shiso und frittiertem Tofu. Dazu hausgemachter Pirikara-Dip (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam)

- 33 **Gomamiso Udon** ^{B,C,D} 11,50 €
Kalte Udon mit Salat, Gurken, Tomaten, Shiso und frittiertem Tofu. Dazu hausgemachter Sesam-Miso-Dip



- 34 **Maze Udon** ^{A,B,C,D} 12,00 €
Warme Udon mit gekochtem Spitzkohl und Sojasprossen. Dazu Soße aus Szechuanpfefferöl, Knoblauch, Ingwer, Chili & Sesam. **Topping:** Soja-Chili-Hack, Nori-Flocken, Szechuanpfeffer und Frühlingszwiebeln.



= SOMMER-GETRÄNK =

- 35 **Ginger Ale** (hausgemacht) 4,00 €
mit Bio-Ingwer, verschiedenen Gewürzen und frischer Zitrone

