

= 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,☒} 8,50 €
Udon in Brühe.
Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittierter Teig)
- 02 **Yaki Udon** (ohne Brühe!) ^{B,C,1,2,3} 11,90 €
Udon mit gebratenen Karotten, Lauch, Spitzkohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer
- 03 **Curry Udon** ^{A,B,C,☒} 11,90 €
Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austernseitlinge, Lauch & Karotten. **Topping:** Frühlingszwiebeln
- 04 **Ninniku Udon** ^{A,B,C,D,☒} 12,50 €
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 frittierter Tofu, Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln
- 06 **Kinder Udon** (ohne Brühe!) ^{B,C} 7,00 €
Udon-Nudeln mit wahlweise Brokkoli oder Karotten, süß eingelegtem frittiertem Tofu & Soße.
- 07 **TanTan Udon** ^{A,B,C,D,☒} 13,50 €
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,☒} 14,50 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Austernseitlinge, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Soja-Hack mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

- 09 **Rotes TanTan Udon** (scharf) ^{A,B,C,D,☑} **15,90 €**
 Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Chili-Bohnen-Paste, Tomaten, Austernseitlinge, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch. **Topping:** Seitan-Scheiben, Chili-Fäden, geröstete Nori-Algen-Blätter, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer
- 10 **Tofu Chige Udon** (scharf) ^{A,B,C,D,☑} **13,90 €**
 Udon in Brühe mit Bio-Seidentofu, Chili-Bohnen-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Miso, Chinakohl, Lauch & Sojasprossen. **Topping:** Schnittlauch
- 11 **Miso Udon** ^{A,B,C,☑} **12,50 €**
 Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch. **Topping:** Süß eingelegter frittierter Tofu & Frühlingszwiebeln

= EXTRA-TOPPINGS =



Doubanjiang ^{B,D}
 (fermentierte Chilibohnen-Paste, scharf)

+ 1,00 €



Süß eingelegter frittierter Tofu ^{B,C}

+ 0,80 €
 (pro Scheibe)



Seitan ^{A,B,C}

+ 1,00 €
 (pro Scheibe)



Soja-Hack ^{B,D}
 (mit Chili, Knoblauch & Ingwer)

+ 1,50 €

= TEMPURA-GERICHTE =

Was ist Tempura ?

Tempura ist Frittiertes im Weizenteig. Wir bieten immer verschiedene saisonale Bio-Gemüse und Pilze an. (siehe Tageskarte)

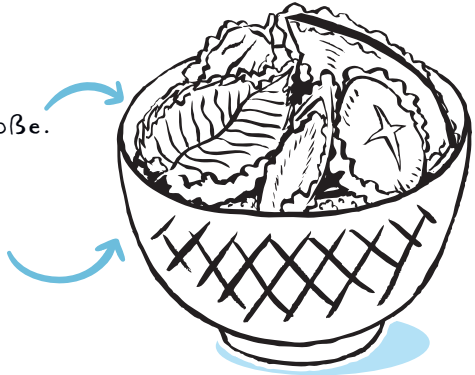


- 12 **Tempura-Udon** ^{A,B,C,☐} 15,00 €
Udon in Brühe mit Gemüse-Tempura der Saison (6 Stück)
Topping: Frühlingszwiebeln
- 13 **Kakiage Udon** ^{A,B,C,D,☐} 14,50 €
Udon in Brühe mit einem Nest aus frittierten Karotten, Zwiebeln und einem weiteren Gemüse der Saison.
Topping: Frühlingszwiebeln
- 20 **Tempura-Beilage** (8 Stück) ^{B,C,☐} 9,00 €
frittiertes Gemüse in Teig mit Soße

= TENDON =

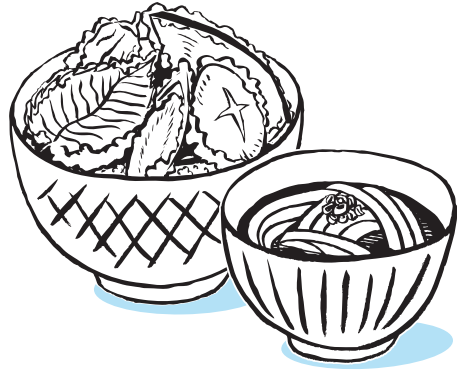
Tendon ist Tempura auf Reis mit Soße.

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



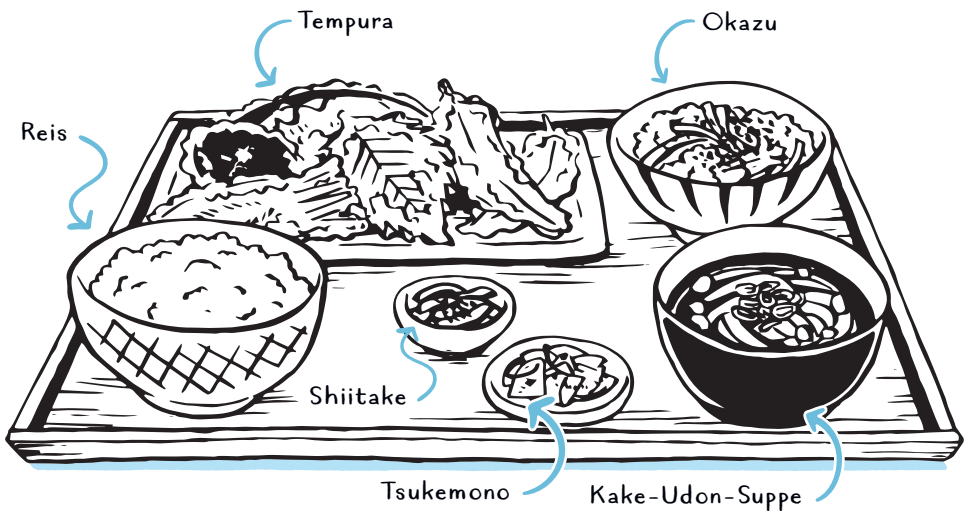
- 21 **Tendon (klein)** ^{B,C,☐} 6,50 €
4 Stück Gemüse-Tempura auf Reis mit Soße.
- 22 **Tendon (groß)** ^{B,C,☐} 10,50 €
6 Stück Gemüse-Tempura auf Reis mit Soße.

= MENÜS =



- | | | | |
|----|------------------------------------|-----------|---------|
| 23 | Tendon (klein) + Kake-Udon (klein) | A,B,C,☒ | 10,50 € |
| 24 | Tendon (klein) + Kake-Udon (groß) | A,B,C,☒ | 13,90 € |
| 25 | Tendon (groß) + Kake-Udon (klein) | A,B,C,☒ | 14,90 € |
| 26 | Tendon (groß) + Kake-Udon (groß) | A,B,C,☒ | 17,90 € |
| 27 | Tempura Teishoku | A,B,C,D,☒ | 19,50 € |

Okazu (wechselnde Beilage, siehe Tageskarte), Reis, Tempura (6 Stück), kleine Kake-Udon-Suppe, Tsukemono (eingelegtes Gemüse), Shiitake (süß eingekocht mit Chili-Pulver)



= HAUSGEMACHTE BEILAGEN =



- | | | |
|----|--|--------|
| 30 | Shiitake ^{A,B,☑}
süß eingekocht mit Chili-Pulver | 1,50 € |
| 31 | Kombu-Seetang ^{B,☑}
süß eingekocht | 1,50 € |
| 32 | Tsukemono
eingelegtes Gemüse (siehe Tageskarte) | 2,70 € |
| 33 | Okazu
wechselnde Beilage (siehe Tageskarte) | 3,50 € |
| 34 | Kimchi (scharf) ^B
fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art | 4,50 € |
| 35 | Reis (Schale) | 3,00 € |
| 36 | Reis mit Soja-Hack ^{B,D}
Reis mit Soja-Hack (Chili, Knoblauch, Ingwer) & Frühlingszwiebeln | 4,00 € |
| 37 | Reis mit Kombu ^{B,☑}
Reis mit süß eingekochtem Seetang | 4,00 € |
| 38 | Reis mit Myroboshi ^D
Reis mit salzig eingelegten Kirschpflaumen (ähnlich wie Umeboshi)
mit Shiso-Blättern & Sesam. Nur saisonal verfügbar! | 4,80 € |

= NACHSPEISEN =



Torte (Stück > siehe Kuchenvitrine)

ab 3,50 €

Kuchen (Stück > siehe Kuchenvitrine)

ab 3,00 €

Erdnuss-Schoko-Cookie

2,00 €



= KALTE GETRÄNKE =



Hojicha (gerösteter grüner Tee, ungesüßt, 0,33l)	3,00 €
Hojicha (gerösteter grüner Tee, ungesüßt, 1l)	8,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l)	3,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 1l)	8,00 €
Mattcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch) Mattcha Grüntee mit Pflanzenmilch & Zucker	4,50 €
Yuzuka (Limo aus der jap. Zitrusfrucht Yuzu, 0,33l)	3,90 €
Premium Cola (0,33l) 	3,10 €
Frohlunder (Bio-Holunderblütengetränk, 0,33l) 	3,10 €
Apfelschorle (0,33l) 	3,10 €
Apfelsaft (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 grüner Tee)	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) Mattcha Grüntee mit Pflanzenmilch & Zucker	4,50 €
Hojicha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch) stark aufgebühter gerösteter grüner Tee mit Pflanzenmilch & Rohrzucker	4,50 €
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 €



Wir verwenden solidarisch gehandelte Espresso-Bohnen vom [Kaffee Kollektiv Aroma Zapatista eG](https://www.kaffee-kollektiv-aroma-zapatista.de) ([aroma-zapatista.de](https://www.kaffee-kollektiv-aroma-zapatista.de)).

= HOW TO MAKE = NOBIKO-UDON-NUDELN



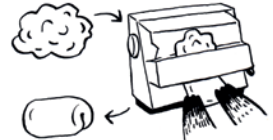
1.
Zutaten vorbereiten



2.
Salz & Wasser
vermischen



3.
Das Salz-Wasser mit Mehl
vermengen & kneten



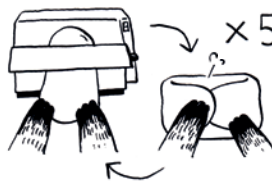
4.
Teig einmal aus- &
zusammenrollen



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 ...



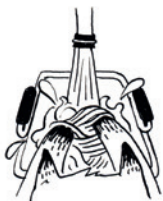
10.
... ausrollen ...



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

Stand: 12.2023

Gestaltung: tobi Cinfo@papiergestalt.de)

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

Nobiko

Nudelbar & Cafe



[instagram.com/nobiko_udon](https://www.instagram.com/nobiko_udon)
info@nobiko.de
www.nobiko.de

Reservierungen:
telefonisch unter 0221 16 86 86 66