


STARTERS

1. EDAMAME 7,5 *vegan*
gedämpfte Sojabohnen, Meersalz

2. GYOZA 7,9 *vegan*
gebratene Teigtaschen
Huhn | vegan

3. TAKOYAKI 7,9
Oktopus in Teigbällchen (4 Stk.)

4. KARAAGE 8,9
hausgem. knuspriges Hühnchen*,
Zitrone, Chili Mayo

5. IMO MOCHI 7,5 *vegan* 
Süßkartoffel Mochi,
Teriyakisauce, Nori

6. SATSUMA 7,5
Süßkartoffeltempura,
Matcha Salz, Chili Mayo

SALAD

7. KIMCHI 7,9  *vegan*
hausgem. koreanischer
eingelegter Chinakohl

8. SPROSENSALAT 7,5 *vegan*
Sprossen, Soja-Sesam-Dressing

9. JAPANISCHER KRAUTSALAT 7,5 *vegan*
Weißkohl, Mayo

MAINS

Reisbowl serviert mit Krautsalat, eingelegtem Gemüse,
Chili Mayo, Tonkatsu Sauce, Reis, Zitrone

20. KARAAGE DON 16
knuspriges Hühnchen*

22. TORI KATSU 16
Hähnchenschnitzel

21. TOFU KATSU 16 *vegan*
Tofuschnitzel

23. KARĒ RAISU 13 *vegan*
Japanisches Curry
mit saisonalem Gemüse
wahlweise mit Tori Katsu o. Tofu Katsu +4



the Menu

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag - Sonntag
11:30 Uhr - 21 Uhr

Alle Preise verstehen sich in Euro und
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

R A M E N


30. TONKOTSU 17 
Schweinebrühe, Schweine Chashu,
Shiitake, Sprossen, Menma, Ei, Lauch, Nori

31. SHOYU 16
Hühnerbrühe, Mais, Shiitake, Naruto,
Sprossen, Ei, Sesam, Lauch, Nori
Schweine Chashu | Huhn*

32. SHOYU VEGAN 16 *vegan*
Tofu, Mais, Pak Choi, Shiitake,
Sprossen, Sesam, Lauch, Nori

33. MISO 16 
Hühnerbrühe, Mais, Shiitake, Naruto
Sprossen, Sesam, Ei, Lauch, Nori
Schweine Chashu | Huhn*

34. MISO VEGAN 16 *vegan*
Tofu, Mais, Pak Choi, Shiitake,
Sprossen, Sesam, Lauch, Nori

35. LEMON SHIO 16 
Hühnerbrühe, Huhn, Shiitake, Sprossen,
Ei, Sesam, Lauch, Nori

• LUNCH MENU •

Montag - Freitag 11:30 - 15 Uhr (Feiertage ausgenommen)

RAMEN

serviert mit eingelegtem Gemüse

311. SHOYU 14
Hühnerbrühe, Mais, Sprossen,
halbes Ei, Sesam, Lauch, Nori
Huhn* | Chashu

322. SHOYU VEGAN 14 *vegan*
Tofu, Mais, Sprossen, Sesam,
Shiitake, Lauch, Nori

MAINS

Reisbowl serviert mit Krautsalat,
eingelegtem Gemüse, Reis, Zitrone

211. TOFU KATSU 14 
Tofuschnitzel

222. TORI KATSU 14
Hähnchenschnitzel

• EXTRAS •

- SCHWEINE CHASHU 3
- HUHNS 3
- RAMEN NUDELN 4 *vegan*
- MAIS 1 *vegan*
- BUTTER 1
- GANZES EI 2
- SHIITAKE 1,5 *vegan*
- PAK CHOI 1,5 *vegan*
- TOFU 3 *vegan*
- BRÜHE 4,5

EXPLANATIONS

Chashu: marinierter Schweinebauch

Naruto: Fisch Surimi

Menma: eingelegter Bambus

Nori: getrocknete Seealgen

Shio: Salz

Shoyu: Sojasauce

Miso: fermentierte Sojabohnenpaste

Kimchi: scharf eingelegter Chinakohl


Alle Brühen werden für mindestens 8 Stunden gekocht.

Wir benutzen für unsere Ramen
ausschließlich frische Ramennudeln
von der Ramenfaktor.



● EC-Karte ab 20€
● Kreditkarte ab 40€

*kann Knorpel enthalten

 Hiro's Empfehlungen

 vegetarisch

 scharf



Drinks & more

EC-Karte ab 20€
Kreditkarte ab 40€

Alle Preise verstehen sich in Euro und
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

HOMEMADES

ohne Alkohol

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 40. BERRY BLISS 7,9
Erdbeerpüree, ^{1,2} Erdbeersirup,
Limette & Minze | 43. LYCHEE LUV 7,9
Rosensirup, Lycheesaft, ^{1,3}
Chiasamen, Limette & Minze |
| 41. GINGER CRUSH 7,9
Gurke, Ingwer, Ginger Ale, ¹
Limette & Minze | 44. BLUE COCO 7,9
Blaubeeren, Blaubeerpüree, ^{1,2,3}
Kokossirup, ^M Limette & Minze |
| 42. GUAVA PASSION 7,9
Passionsfrucht, Guavensaft, ¹
Kokossirup, Limette & Minze | 45. MATCHA SUNRISE 7,9
Mangopüree, ^{1,2} Matcha, Soda |

COCKTAILS

mit Alkohol

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 50. BLUE BERRY MULE 9
Blaubeere, Vodka, Ginger Beer ^{1,2,3} | 54. YUZU MOJITO 9
Kyoko Yuzu Sake, Rum,
Rohrzucker, Minze |
| 51. COFFEE CLOUD 10
vietn. Kaffee, Vodka,
Espresso Martini | 55. PORNSTAR MARTINI 13
Maracuja, ¹ Vanille,
Vodka, Prosecco ^{Su} |
| 52. CHERRY BLOSSOM 7,5
Cranberrysaft, Junmei Sake,
Triple Sec | 56. LYCHEE MARTINI 10
Lychee, ^{1,3} Vodka |
| 53. GIN UMESHU SOUR 7,5
Gin, Pflaumenwein,
Sake, Limette | 57. JINZU GIN TONIC 7,5
Jinzu Gin, Tonic Water ¹² |

APERITIFS

- | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60. LYCHEE SPRITZ 8,5
Lycheelikör, ^{1,3} Prosecco, ^{Su}
Limette, Soda | 62. APEROL SPRITZ 7,9
Aperol, ¹ Prosecco, ^{Su} Soda, Orange |
| 61. KYOKO SPRITZ 8,5
Yuzu Kyoko Sake,
Prosecco, ^{Su} Soda | 63. HUGO 7,9
Holunderblütensirup, ¹ Prosecco, ^{Su}
Limette, Minze |
| | 64. LILLET WILDBERRY 7,9
Lillet, ^{Su} Russian Wildberry, Minze |

WASSER 0,5L | 4,5 1L | 6,5

70. STILL

71. SPRITZIG

Minze | Orange | Limette | Erdbeere | Ingwer

BIER

90. ASAHI 0,33L 4,5

91. BAYREUTHER HELL 0,5L 4,5

92. LAMMSBRÄU ALKOHOLFREI 0,3L 4

SOFTDRINKS 4 (0,33L)

80. FRITZKOLA^{1,11}

81. FRITZKOLA ohne Zucker^{1,8,11}

82. SPEZI^{1,11}

83. BIO APFELSCHORLE

85. HONIGMELONE

86. GINGER ALE¹

KAFFEE



100. ESPRESSO | DOPPIO 2,5 | 3,5

101. KAFFEE 3

102. CAPPUCCINO^M klein | groß 3,5 | 4,9

103. LATTE MACCHIATO^M 4,9

104. ICED CAPPUCCINO^M 3,9

105. ICED LATTE^M 5,5

106. MATCHA LATTE^M warm | kalt 5,5 | 6,5

107. CHAI LATTE^M warm | kalt 4,5 | 5

wahlweise mit Bio Milch, Oatly Hafer oder Kokos

SAFT | SCHORLEN 4,5 | 4 (0,4L)

110. GUAVENSAFT | SCHORLE

111. LYCHEESAFT | SCHORLE³

112. CRANBERRYSAFT | SCHORLE

113. MARACUJASAFT | SCHORLE

114. ALOE VERA SAFT

115. RHABARBERSAFT | SCHORLE

HOT & ICE TEA 4,5 | 5 (0,4L)

120. MATCHA warm | kalt

121. PFLAUME¹ warm | kalt

122. JASMIN warm

123. FRISCHE MINZE warm

124. FRISCHER INGWER warm | kalt

125. YUZU warm | kalt

SAKE, WEIN & WHISKEY

130. WEIßBURGUNDER^{Su} 12,5% 0,2L | 7,9 0,75L | 28
Weißwein, deutscher Qualitätswein. Dr. Gänz/Nahe/Deutschland
Reife Früchte, vollmundig und doch fein mit seinen Aromen reifer Birne,
gelben Früchten und geschmeidiger Textur im Mund.

131. WEINSCHORLE^{Su} 0,2L | 5,9

132. SAKE JUNMAI 0,2L | 7,9

Runder, harmonischer Junmai. Kurz im Holzfass (Yoshino-Zeder) gereift,
erfrischt dieser Tropfen mit Noten von Zederholz und Lavendel.
Im Gaumen süßlich und ausgewogen, mit einem trockenen,
leicht harzigen Abgang.

133. PROSECCO^{Su} 0,1L | 5

134. SAKE WARM 12,5% 0,2L | 7,9

135. HIBIKI¹ 43% 2cl | 11,5

Hibiki Harmony
Geschmack: Nase: Florale Noten, Lychee, Rosmarin, Sandelholz
Gaumen: sehr süß und fruchtig, kandierte Orangenschale,
weiße Schokolade, Honig.
Finish: lang, sanft, japanische Eiche