

Nobiko

Nudelbar & Café



www.nobiko.de // info@nobiko.de

= MENU =

⚠ Alle unsere Speisen & Getränke sind vegan.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

Kochreiswein: ⚠ Trotz Verdünnung & Abkochen bleibt ein geringer Anteil an Alkohol enthalten.

Allergene: A Sellerie D Soja C Gluten D Sesam Farbstoffe: 1 E163 2 E150a

Konservierungsstoffe: 3 E 202

= UDON =



- 01 **Kake Udon** ^{A,B,C,⚠} 6,50 €
Udon in Brühe.
Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittierter Tempura-Teig)
- 02 **Yaki Udon** (ohne Brühe!) ^{B,C,1,2,3} 8,90 €
Udon mit gebratenen Karotten, Lauch, Kohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer
- 03 **Curry Udon** ^{A,B,C,⚠} 8,90 €
Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austernseitlingen, Lauch & Karotten.
Topping: Frühlingszwiebeln und Kresse
- 04 **Ninniku Udon** ^{A,B,C,D,⚠} 9,50 €
Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln
- 05 **Kitsune-Udon** ^{A,B,C,⚠} 9,80 €
Udon in Brühe. Topping: süß eingelegter, frittiertem Tofu, Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln
- 06 **TanTan-Udon** ^{A,B,C,D,⚠} 9,80 €
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,⚠} 11,50 €
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,⚠} 10,50 €
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,⚠} 13,00 €
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

* **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 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 =

- 10 **Korokke Teishoku** ^{A,B,C,D,⚠} 12,50 €
Set mit: Reis mit Kombu-Seetang, Korokke (jap. Krokette) mit Soße, Tsukemono (eingelgtes Gemüse), Kimchi (fermentierter Chinakohl/scharf), Shiitake (süß eingelegt), Okazu (wechselnde Beilage) und Miso-Suppe

= BEILAGEN =

- 12 **Okazu** (wechselnde Beilage)  2,50 €
- 13 **Kombu-Seetang** 1,00 €
- 14 **Tsukemono** (eingelgtes Gemüse) 2,00 €
- 15 **Shiitake** (Süß eingekocht) ^{A,B,⚠} 1,00 €
- 16 **Chilli-Bohnen-Paste** ^{B,D,⚠} 0,50 €
- 17 **Hausgemachtes Kimchi** (scharf) ^B 3,00 €
Koreanisch fermentierter Chinakohl
- 18 **Miso-Suppe** ^B 2,00 €
- 19 **Korokke** ^{B,C} 1,50 €
Hausgemachte jap. Kartoffel-Krokette
mit Soße: +0,30 €
- 20 **Reis** 2,50 €
- 21 **Reis mit Soja-Chili-Hack** ^{B,D} 3,50 €

= SÜßES =

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

Nobiko

Nudelbar & Café



= GETRÄNKE =

Öffnungszeiten:
die momentanen Öffnungszeiten findet ihr online
Montag Ruhetag

Vorbestellungen:
telefonisch unter 0221.16 86 86 66

= KALTE GETRÄNKE =

Hoji-Cha (gerösteter Grüntee, ungesüßt, 0,33l)	2,00 €
Hoji-Cha (gerösteter Grüntee, ungesüßt, 1l-Karaffe)	5,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l)	2,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 1l-Karaffe)	5,00 €
Matcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,50 €
Hermann Brause (0,33l) Zitrone, Orange, Apfel-Schorle	2,50 €
Kölsches Wasser (0,33l) Grapefruit, Waldmeister	2,50 €
Premium Cola (0,33l)	2,50 €
Sauer Rhabarberschorle (0,33l)	2,50 €
Soli Mate (0,33l)	2,70 €
Lammsbräu Bio-Bier alkoholfrei (0,33l)	3,00 €
Lammsbräu Bio-Radler alkoholfrei (0,33l)	3,00 €
Sprudelwasser (0,33l)	1,50 €

= WARME GETRÄNKE =

Hoji-Cha (Gerösteter Grüntee)	2,00 €
Genmai-Cha (Grüner Tee mit geröstetem Reis)	2,00 €
Sencha (Klassischer grüner Tee)	2,00 €
Jasmin-Tee	2,00 €
Soba-Cha (Buchweizen-Tee/ ohne Koffein)	2,00 €
Matcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch)	3,50 €
Ingwer-Tee (aus frischem Bio-Ingwer)	2,80 €
Espresso	1,60 €
Kaffee	1,90 €
Cappuccino (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,30 €
Milchkaffee (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,50 €
Kakao (mit Soja- oder Hafer-Milch)	2,50 €

Alle unsere Tees servieren wir auch als Kanne (1l) für 5,00 €



Wir verwenden solidarisch gehandelte
Espresso-Bohnen vom [Kaffeekollektiv
Aroma Zapatista eG](#) ([aroma-zapatista.de](#))

