=MENÜ=

NOBIKO

Nudelbar & Café

Nobiko

Nudelbar & Café

How to bestellen?

Wir haben im Nobiko keinen Tischservice.

Bitte gebt eure Bestellung an der Theke auf.
Ihr bekommt eine Holzmarke mit einer Nummer –
wir bringen euch das Essen dann an den Tisch.
Zum Bezahlen kommt bitte mit eurer
Holzmarke an die Theke.

Vielen Dank für euer Verständnis.

= UDON MENU =

01 Kake Udon A,B,C,¤ — 5,50 €

Udon in Brühe. Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittierter Tempura-Teig)

02 Yaki Udon (ohne Brühe!) B,C,1,2,3 — 7,00 €

Udon mit gebratenen Möhren, Lauch, Kohl, Sojasprossen & süßer Soße.
Topping: Frühlingszwiebeln, Nori & eingelegter Ingwer

03 Curry Udon A,B,C,¤ — 8,00 €

Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austernseitlingen, Lauch & Möhren.
Topping: Frühlingszwiebeln

04 Kakiage-Udon A,B,C,¤ — 8,00 €

Udon in Brühe. Topping: Nest aus frittierten Möhren, Zwiebeln, einem weiteren Bio-Gemüse der Saison & Frühlingszwiebeln

05 Kinder-Udon B,C — 5,00 €

Udon-Nudeln mit Karotten, süß eingelegtem frittiertem Tofu & Soße.

* **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 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, sprecht uns einfach an.

06 Ninniku-Udon A,B,C,D,¤ — **8,50 €**

Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln

07 Kitsune-Udon A,B,C,¤ — **8,70 €**

Udon in Brühe mit süß eingelegtem, frittiertem Tofu.
Topping: Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln

08 TanTan-Udon A,B,C,D,¤ — **8,70 €**

Udon in Brühe mit Sesam-Paste, Soja-Milch, Brokkoli, Lauch, Kohl & hausgemachter Pirikara-Paste (Knoblauch, Chilli, Ingwer, Sesam).
Topping: Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

09 Golden TanTan Udon (leicht scharf) A,B,C,D,¤ — **9,50 €**

Udon in Brühe mit Pirikara-Paste (Knoblauch, Chilli, Ingwer, Sesam), Austernseitlingen, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Soja-Hack mit Chilli, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

10 Tofu-Chige-Udon (scharf) A,B,C,D,¤ — **8,70 €**

Udon in Brühe mit Bio-Seidentofu, scharfer Chili-Bohnen-Paste, hausgemachter Pirikara-Paste (Knoblauch, Chilli, Ingwer, Sesam), China-Kohl, Lauch & Sojasprossen. Topping: Schnittlauch

= REIS-GERICHTE =

11 **Tendon** (klein) B,C,¤ — 4,00 €
3 Sorten Gemüse-Tempura auf Reis mit Soße

12 **Tendon** (groß) B,C,¤ — 6,00 €
5 Sorten Gemüse-Tempura auf Reis mit Soße

Tempura ist frittiertes Gemüse in einem feinen Teig aus Weizenmehl, Wasser und Salz. Wir verwenden Bio-Gemüse.

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

Eine **Miso-Suppe** als Beilage 1 €

= MENÜS =

21 **Tendon** (klein) + **Kake-Udon** (klein) A,B,C,¤ 6,30 €

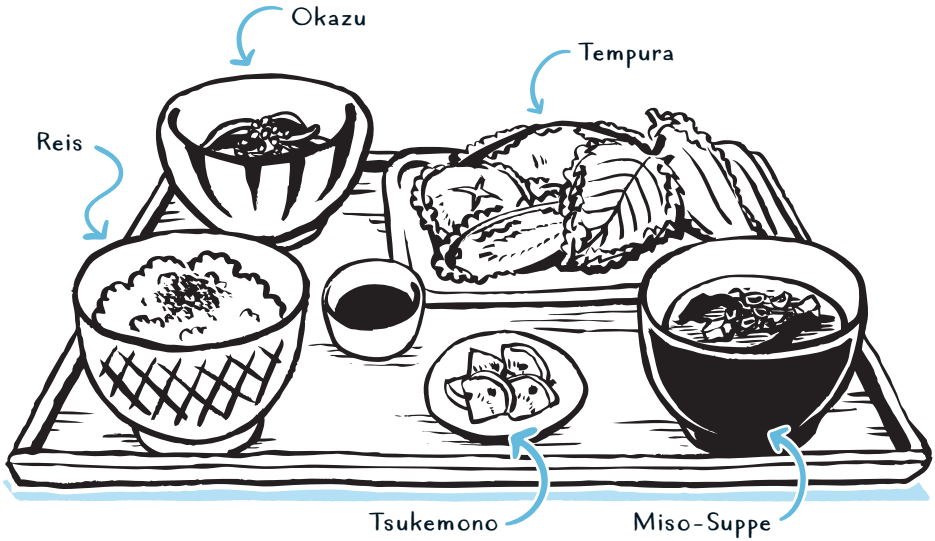
22 **Tendon** (groß) + **Kake-Udon** (klein) A,B,C,¤ 8,30 €

23 **Tendon** (klein) + **Kake-Udon** (groß) A,B,C,¤ 8,70 €

24 **Tendon** (groß) + **Kake-Udon** (groß) A,B,C,¤ 10,50 €

25 **Tempura Teishoku** A,B,C,D,¤ 10,00 €

Okazu (wechselnde Beilage siehe Tageskarte), **Reis** (mit süß eingekochtem Kombu-Seetang), **Tempura** (frittiertes Bio-Gemüse), **Miso-Suppe** (mit saisonalen Zutaten), **Tsukemono** (eingelegtes Gemüse), **Shiitake** (süß eingekocht)



= BEILAGEN =

31	**Reis** (Schale)	1,50 €
32	**Miso-Suppe** [B]	2,00 €
33	**Kombu-Seetang** [B,¤] süß eingekocht	1,00 €
34	**Tsukemono** eingelegtes Gemüse (siehe Tageskarte)	1,50 €
35	**Okazu** wechselnde Beilage (siehe Tageskarte)	2,00 €
36	**Tempura** [B,C,¤] frittiertes Gemüse in Teig mit Soße	4,50 €
37	**Shiitake** [A,B,¤] süß eingekocht mit Chili-Pulver	1,00 €

= NACHSPEISEN =

Torte (Stück > siehe Kuchenvitrine)	3,00 €
Kuchen (Stück > siehe Kuchenvitrine)	2,50 €

= KALTE GETRÄNKE =

Hoji-Cha (gerösteter Grüntee, ungesüßt, 0,33l)	1,80 €
Hoji-Cha (gerösteter Grüntee, ungesüßt, 1l-Karaffe)	4,50 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l)	1,80 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 1l-Karaffe)	4,50 €
Mattcha-Latte	3,00 €
Hermann Brause (0,33l) Zitrone, Orange, Apfel-Schorle	2,40 €
Premium Cola (0,33l)	2,40 €
Sauer Rhabarberschorle (0,33l)	2,40 €
Soli Mate (0,33l)	2,60 €
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)	1,80 €
Genmai-Cha (Grüner Tee mit geröstetem Reis)	1,80 €
Sencha (Klassischer grüner Tee)	1,80 €
Jasmin-Tee	1,80 €
Mugi-Cha (Getreide-Tee/ ohne Koffein)	1,80 €
Soba-Cha (Buchweizen-Tee/ ohne Koffein)	1,80 €
Mattcha-Latte	3,00 €
Ingwer-Tee (aus frischem Bio-Ingwer)	2,00 €
Espresso	1,60 €
Kaffee	1,90 €
Cappucchino	2,30 €
Milchkaffee	2,50 €
Kakao (mit Sahne + 0,30 € extra)	2,20 €

Standard: Soja-Milch /// Auf Wunsch: Hafer-Milch

Alle unsere Tees servieren wir auch als **Kanne (1l) für 4,50 €**

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: info@papiergestalt.de • Illustrationen: niko (hantenmoku.925@gmail.com)

Nobiko

Nudelbar & Cafe

Josephskirchstraße 25, 51103 Köln
instagram.com/nobiko_udon
info@nobiko.de
www.nobiko.de

Öffnungszeiten:
Mo. Ruhetag / Di. – Fr.: 12.00 – 22.00 Uhr
Sa., So. & Feiertag: 14.00 – 22.00 Uhr

Reservierungen:
telefonisch unter 0221 . 16 86 86 66