

WINTER MENÜ



41

Miso Udon A,B,C,☐

Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.

Topping:

Süß eingelegter, frittierter Tofu & Frühlingszwiebeln

10,00 €

42

Miso Udon Spezial A,B,C,☐

Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.

Topping:

Süß eingelegter, frittierter Tofu, frischer Blattspinat, frische Shiitake-Pilze & Lauch

13,00 €



43

Kinoko Udon A,B,C,☐

Udon in Brühe mit Kräuterseitlingen, Shiitake, Austernseitlinge, Lauch, helle Miso-Paste, Knoblauch & Soja-Milch.

Topping:

Schnittlauch

11,00 €

44

Ankake Udon A,B,C,☐

Udon in angedickter Brühe mit Karotten, China-Kohl, Lauch & Austernseitlingen.

Topping:

Frühlingszwiebeln & frischer Bio-Ingwer (gerieben)

9,00 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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

Allergene: **A** Sellerie **B** Soja **C** Gluten **D** Sesam

> Alle unsere Speisen & Getränke sind **vegan**.



43

Kinoko Udon A,B,C,☐

Udon in Brühe mit Kräuterseitlingen, Shiitake, Austernseitlinge, Lauch, helle Miso-Paste, Knoblauch & Soja-Milch.

Topping:
Schnittlauch

11,00 €

WINTER MENU



44

Ankake Udon A,B,C,☐

Udon in angedickter Brühe mit Karotten, China-Kohl, Lauch & Austernseitlingen.

Topping:
Frühlingszwiebeln
& frischer Bio-Ingwer (gerieben)

9,00 €



41

Miso Udon A,B,C,☐

Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.

Topping:
Süß eingelegter, frittierter Tofu
& Frühlingszwiebeln

10,00 €

42

Miso Udon Spezial A,B,C,☐

Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.

Topping:
Süß eingelegter, frittierter Tofu,
frischer Blattspinat,
frische Shiitake-Pilze
& Lauch

13,00 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

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

Allergene: **A** Sellerie **B** Soja **C** Gluten **D** Sesam

> Alle unsere Speisen & Getränke sind **vegan**.

