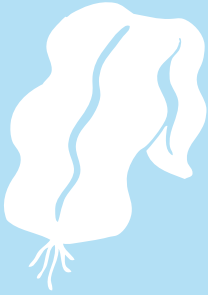


= MENÜ =



NOBIKO

Nudelbar & Café



Nobiko

Nudelbar & Café

How to bestellen?

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,☐ | 5,00 € |
| | Udon in Brühe mit Frühlingszwiebeln und Tenkasu (frittierter Tempura-Teig) | |
| 02 | Yaki Udon B,C,1,2,3 | 6,80 € |
| | Udon mit gebratenen Möhren, Lauch, Kohl und Sojasprossen mit Nori und eingelegtem Ingwer als Topping | |
| 03 | Curry Udon A,B,C,☐ | 7,80 € |
| | Udon in Brühe mit Fairtrade Curry, Austerseitlingen, Lauch und Möhren | |
| 04 | Kakiage-Udon A,B,C,☐ | 7,80 € |
| | Udon in Brühe mit einem Nest aus frittierten Möhren, Zwiebeln und einem weiteren Bio-Gemüse der Saison | |
| 05 | Ankake-Udon A,B,C,☐ | 8,00 € |
| | Udon in andeckter Brühe mit Möhren, China-Kohl, Lauch und Austerseitlingen (saisonal mit Chrysanthemenblatt) | |

* 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, spricht uns einfach an.

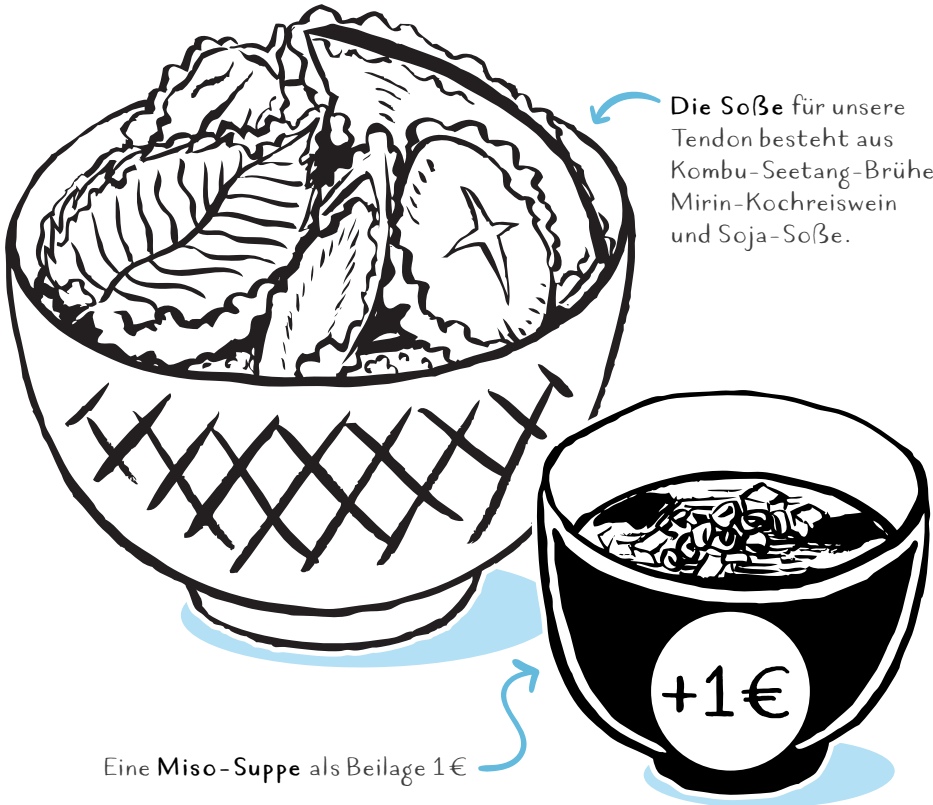
- 06 **Ninniku-Udon** A,B,C,D,☒ **8,00 €**
Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste und Miso. Als Topping gebratenen Kräuterseitlinge, Nori-Flocken und Frühlingszwiebeln
- 07 **Kitsune-Udon** A,B,C,☒ **8,70 €**
Udon in Brühe mit süß eingelegtem, frittiertem Seiden-Tofu. Mit Shiitake, Wakame-Seetang und Frühlingszwiebeln als Topping
- 08 **TanTan-Udon** A,B,C,D,☒ **8,70 €**
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, Soja-Milch, Brokkoli, Lauch, Kohl und hausgemachter Pirikara-Paste (aus Knoblauch, Sesamöl, Chilli, Ingwer & Sellerie)
- 09 **Tofu-Chige-Udon** (scharf) A,B,C,D,4,5,6,☒ **8,70 €**
Udon in Brühe mit scharfer Chili-Bohnen-Paste, hausgemachter Pirikara-Paste, China-Kohl, Lauch, Sojasprossen & Schnittlauch
- 10 **Kinder-Udon** B,C **5,00 €**
Udon-Nudeln mit Karotten, frittiertem Seidentofu und Soße

= 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

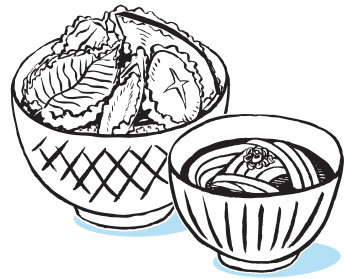
Tempura ist frittiertes
Gemüse in einem feinen Teig aus
Weizenmehl, Wasser und Salz.
Wir verwenden Bio-Gemüse.

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



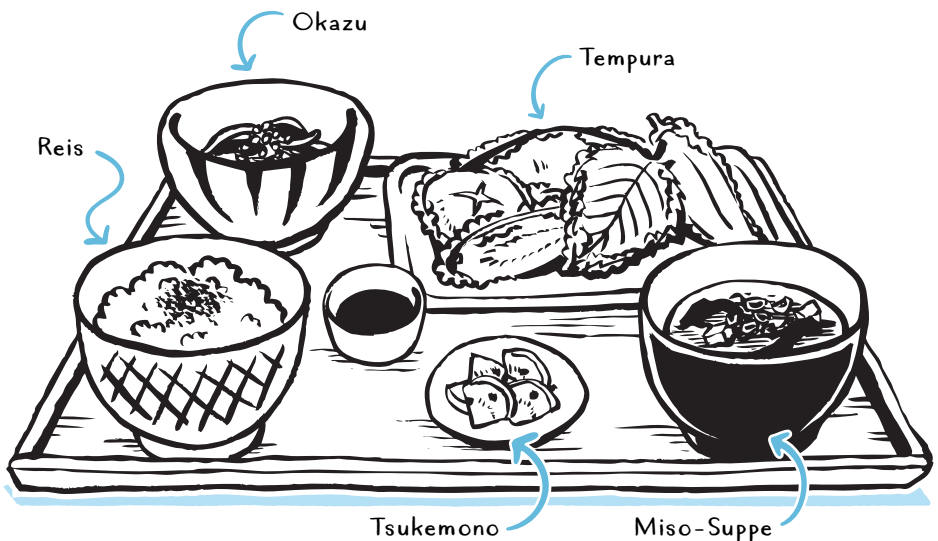
Eine Miso-Suppe als Beilage 1€

= MENÜS =



- 21 Tendon (klein) + Kake-Udon (klein) A,B,C,☐ 6,00 €
- 22 Tendon (groß) + Kake-Udon (klein) A,B,C,☐ 8,00 €
- 23 Tendon (klein) + Kake-Udon (groß) A,B,C,☐ 8,50 €
- 24 Tendon (groß) + Kake-Udon (groß) A,B,C,☐ 10,00 €
- 25 Tempura Teishoku B,C,D,☐ 9,50 €

Okazu (wechselnde Beilage siehe Tageskarte)
Reis (mit süß eingekochtem Kombu-See tang)
Tempura (frittiertes Bio-Gemüse)
Miso-Suppe (mit saisonalen Zutaten)
Tsukemono (eingelegtes Gemüse)



= BEILAGEN =

- | | | |
|----|---|--------|
| 31 | Reis (Schale) | 1,50 € |
| 32 | Miso-Suppe ^B | 1,60 € |
| 33 | Kombu-Seetang ^{B,C,☒}
süß eingekocht | 0,50 € |
| 34 | Tsukemono
eingelegtes Gemüse | 1,00 € |
| 35 | Okazu
wechselnde Beilage (siehe Tageskarte) | 2,00 € |
| 36 | Tempura ^{B,C,☒}
frittiertes Gemüse in Teig mit Soße | 4,50 € |

= NACHSPEISEN =



Torte (Stück > siehe Kuchenvitrine) 3,00 €

Kuchen (Stück > siehe Kuchenvitrine) 2,50 €

= KALTE GETRÄNKE =



Hoji-Cha (Gerösteter Grüntee, ungesüßt, 0,33l)	1,50 €
Hoji-Cha (Gerösteter Grüntee, ungesüßt, 1l-Karaffe)	4,00 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l)	1,50 €
Jasmin-Tee (ungesüßt, 1l-Karaffe)	4,00 €
Mattcha-Latte	3,00 €
Eis-Kaffee	3,00 €
Hermann Brause (0,33l) Zitrone, Orange, Apfel-Schorle	2,30 €
Premium Cola (0,33l)	2,30 €
Sauer Rhabarberschorle (0,33l)	2,30 €
Soli Mate (0,33l)	2,50 €
Sprudelwasser (0,33l)	1,00 €

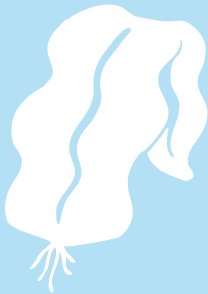
= WARMER GETRÄNKE =



Hoji-Cha (Gerösteter Grüntee)	1,50 €
Genmai-Cha (Grüner Tee mit geröstetem Reis)	1,50 €
Sencha (Klassischer grüner Tee)	1,50 €
Jasmin-Tee	1,50 €
Mugi-Cha (Getreide-Tee/ ohne Koffein)	1,50 €
Soba-Cha (Buchweizen-Tee/ ohne Koffein)	1,50 €
Mattcha-Latte	3,00 €
Ingwer-Tee (aus frischem Ingwer)	2,00 €
Espresso	1,50 €
Kaffee	1,80 €
Cappuccino	2,20 €
Milchkaffee	2,40 €
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 4,00 €



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

Geschmacksverstärker: 4 E 631 5 E 627 — **Säuerungsmittel:** 6 E 270

Nobiko

Nudelbar & Cafe

Josephskirchstraße 25, 51103 Köln

facebook.com/nobiko-dinner

instagram.com/nobiko_udon

info@nobiko.de

www.nobiko.de



Öffnungszeiten:

Mi. – So.: 12.00 – 22.00 Uhr / Mo. & Di. Ruhetage

Reservierungen:

telefonisch unter 0221.16 86 86 66