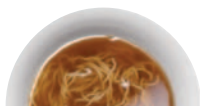




Während den Wintermonaten servieren wir Ihnen ...

Ramen mit Kimchi

Würzig mariniertes Kohl nach koreanischer Art auf Namamen, mit Lauch, Ei, Mais und Spinat.
19.70



Soja Basis

Diese Suppe mit Sojageschmack ist klar und mild.



Miso Basis

Diese hausgemachte Miso-Suppe ist trüb und leicht pikant.



Shio Basis

Diese helle klare Suppe ist leicht salzig und neutral im Geschmack.

Wählen sie dazu Ihre Lieblingsuppe

Als japanische Ramenbar bereiten wir drei klassische Suppenvarianten nach streng geheimem Hausrezept zu. Wie bei jedem anderen Ramengericht haben Sie auch bei unserem Saisonangebot die Wahl zwischen den folgenden drei Suppenvarianten. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Was ist Kimchi?

Wie bei uns das Sauerkraut, wurde im asiatischen Raum früher Kimchi als Vitamin-C-Speicher für den Winter eingemacht. Vor allem in Korea kommt man an Kimchi nicht vorbei. Es ist bei jedem Essen auf dem Tisch und schmeckt immer wieder erfrischend anders. Da neben Kohl auch andere Gemüse auf die gleiche Art fermentiert werden und da die pikante Würze von Rezept zu Rezept variiert, gibt es unzählige Mixturen und Geschmacksrichtungen.

Was ist Ramen?

Kurz gesagt ist ein «Ramen» eine Portion Ramennudeln die üblicherweise in einer Miso-, Shio-, oder Sojasuppe serviert und durch weitere Einlagen wie z.B. Fleisch, Fisch und/oder Gemüse ergänzt wird. Im Sommer erhalten Sie bei uns auch erfrischend kalte Ramengerichte ohne Suppe.

Die langezogene Nudel mit ihrer über 400-jährigen Eroberungsreise von China über Japan in die ganze Welt verhalf dem Gericht zu seiner heutigen Beliebtheit. Im Vordergrund steht bis heute die Idee einer schnellen, unkomplizierten, schmackhaften und gesunden Form der Ernährung.

Andere Nudeln andere Gerichte

Es wird nur dann von Ramengerichten gesprochen, wenn auch ein Gericht gemeint ist, das mit Ramen-Nudeln gemacht ist. Doch was wäre eine Ramenbar ohne Abwechslung? Bei uns erhalten Sie folgende drei Nudelsorten.



Ramen-Nudeln sind gelblich, dünn und langgezogen und bestehen aus den Grundbestandteilen Weizenmehl und Wasser. Die Wortbedeutung Ramen stammt ursprünglich aus dem Chinesischen und setzt sich zusammen aus den beiden Zeichen «ra» (langgezogen) und «men» (Nudel)



Udon-Nudeln werden aus Weizenmehl, Speisesalz und Wasser hergestellt und haben einen leicht salzigen Eigengeschmack. Sie besitzen eine weiße Farbe und eine weiche und elastische Konsistenz. Udon sind ausserdem die dicksten Nudeln der japanischen Küche.



Soba-Nudeln sind dünne, dunkle Nudeln aus Buchweizenmehl. In Japan wird Soba als symbolisches Essen erachtet. Als symbolisch gilt die Form der Nudeln: Die lange Form soll auf langes Leben hindeuten. Abgesehen von dieser Bedeutung der Soba sind die Nudeln sehr beliebt, da sie sehr leicht für den Magen sind.

Wir freuen uns Sie im Frühjahr 2013 in unserer neuen Filiale im Neubau der Messe Basel begrüßen zu dürfen.

Wir werden Sie auf dem Laufenden halten.