

Beilage



キムチ

Kimchi

Fermentierter Chinakohl
(sauer scharf)



きゅうりのあえもの

Gurken Salat

Frische Gurkenscheiben,
angemacht mit Sesam-Sauce



わかめサラダ

Wakame Salat

Salat aus Wakame-Algen, gewürzt
mit Sesamöl und Sojasauce



揚げ豆腐

Frittierter Tofu

gebratener Tofu, verfeinert mit
spezieller Teriyaki-Sauce (süß-salzig)



たこ焼き

Takoyaki

Gebackene Teigbällchen mit Oktopus,
garniert mit Takoyaki-Sauce,
Mayonnaise und Bonitoflocken



枝豆

Edamame

Grüne Sojabohnen, leicht gesalzen



エビフライ

Garnelen Tempura

Knusprig frittierte Garnelen, leicht in
Tempura-Teig getaucht, serviert mit Mayo



蒸しバオバン

Bao Bun

Weiche, gedämpfte Bao Buns
mit frischem Gemüse, Sauce und
wahlweise gefüllt mit:
Tofu
oder Hähnchen Teriyaki
oder Hähnchen Karaage



餃子

Gyoza

Gebratene Teigtaschen,
gefüllt mit Hühnerfleisch und Gemüse

ヴィーガン餃子

Vegan Gyoza

Gebratene Teigtaschen,
gefüllt mit Sojastreifen und Gemüse



唐揚げ

Karaage (5 Stücke)

Hausgemachtes frittiertes
Hühnerfleisch nach japanischer Art



照り焼き

Teriyaki

Gebratenes Hühnerfleisch
mit Teriyaki-Sauce (süß-salzig)

Extra

味玉
Lava Ei

チャーシュー
Chashu

牛挽肉
Rindhackfleisch

なると巻き
Naruto Maki

エビフライ
Garnelen Tempura

野菜天ぷら
Gemüse-Tempura

唐揚げ
Karaage

とうふ
Tofu

のり
Nori

コーン
Mais

茹で野菜
Gekochtes Gemüse

替え玉
Extra Portion Nudeln

Donburi (Japanische Reisgerichte)



唐揚げ丼

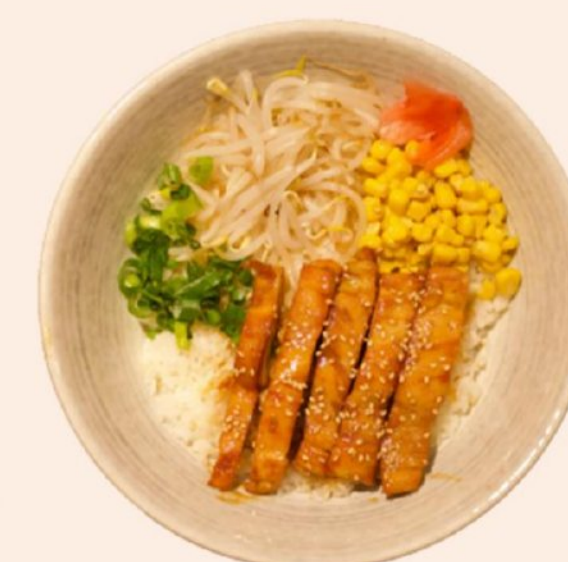
Karaage Don

- Reis mit süß-salziger Teriyaki-Sauce
- mit frittierte Hähnchenstücken
- Sojasprossen, Spitzkohl, Mais, Rosa Ingwer, Mayonnaise

照り焼き丼

Teriyaki Don

- Reis mit süß-salziger Teriyaki-Sauce
- gebratene Hähnchenstücke
- Sojasprossen, Spitzkohl, Mais, Rosa Ingwer, Mayonnaise



炙りチャーシュー丼

Chashu Don

- Reis mit süß-salziger Teriyaki-Sauce
- mit gebratenem, fein geschnittenem Schweine-Chashu
- Sojasprossen, Mais, Rosa Ingwer, Mayonnaise



野菜天丼

Gemüse Tempura Don

- Reis mit Ippin veganer Sauce
- mit knusprigem Gemüse-Tempura und Tofu
- Sojasprossen,, Mais, Rosa Ingwer



Miso Serie (Hühnerbrühe)

- Auf Basis mit IPPIN hausgemachter Miso-Paste (handwerklich angesetzt)
- Chashu nach Hausart Hähnchenbrust mit Pfeffer und Salz, schonend gegart oder ausgewählter Schweinebauch, mariniert, gegart und angebraten
- ½ Ajitsuke-Ei (eingelegt, cremiger Kern)
- MuEr Fungus (knusprig und zart, bereits gewürzt)
- Sojasprossen, Bambus, Lauchzwiebel



Sapporo Miso Ramen

札幌味噌ラーメン



Volcano Kara Miso Ramen

火山辛味噌ラーメン 🌶️

Mit IPPIN hausgemachter Kara-Miso-Tare, aromatisch, rund und angenehm kräftig scharf.



Hakodate Kuro Miso Ramen

函館黒マー油味噌ラーメン

Mit Kuro Mayu (schwarzem Knoblauchöl) für ein tiefes, röstiges Aroma mit markantem Umami.



Höllens Kurokara Miso Ramen 🌶️

地獄黒辛味噌ラーメン

Mit Kuro Mayu (schwarzem Knoblauchöl) und Kara-MisoTare, röstig, würzig und angenehm kräftig scharf.

Shoyo



Tokyo Shoyo Ramen

東京醤油ラーメン

- Auf Basis einer klaren Hühnerbrühe, mit hausgemachter Shoyo-Tare(Würzsauce) – komplex, ausgewogen und mit feiner Süße im Nachklang.
- Chashu nach Hausart(Hühnchen oder Schwein)
- ½ Ajitsuke-Ei (eingelegt, cremiger Kern)
- Mu-Er Fungus (knusprig und zart, bereits gewürzt)
- Sojasprossen, Bambus, Lauchzwiebel,Nori

Tonkotsu Serie (Schweinebrühe)

- Auf Basis von cremiger Tonkotsu-Brühe mit Knoblauchbasis (langsam gekocht, vollmundig und klar im Finish)
- Traditionell zubereitetes Chashu (Schweinebauch)
- ½ Ajitsuke-Ei (eingelegt, cremiger Kern)
- MuEr Fungus (knusprig und zart, bereits gewürzt)
- Sojasprossen, Bambus, Lauchzwiebel, eingelegtem roten Ingwer



Hakata Tonkotsu Ramen

博多豚骨ラーメン



Kumamoto Kuro Mayu Tonkotsu Ramen

熊本黒マー油豚骨ラーメン

Mit Kuro Mayu (schwarzem Knoblauchöl) für ein tiefes, röstiges Aroma mit markantem Umami.



Hakata Umakara Tonkotsu Ramen

博多旨辛豚骨ラーメン 🌶️

Mit Umakara Würze für eine runde, würzige Schärfe mit viel Umami.

Extra

味玉
Lava Ei

チャーシュー
Chashu

牛挽肉
Rindhackfleisch

なると巻き
Naruto Maki

エビフライ
Garnelen Tempura

野菜天ぷら
Gemüse-Tempura

唐揚げ
Karaage

とうふ
Tofu

のり
Nori

コーン
Mais

茹で野菜
Gekochtes Gemüse

替え玉
Extra Portion Nudeln

TanTan



TanTan Men 🌶️

担々麺

- geheimnisvoll gewürztem, angebratenem Rinderhack,und ½ Ajitsuke-Ei
- Auf Basis von Hühnerbrühe, mit hausgemachter Sesam-Sauce und Chili-Öl cremig, würzig
- Sojasprossen, Bambus,Poree

Ippin Kuro Tantan Mazemen 🌶️

逸品黒担々まぜ麺

- Japanische Rührnudeln mit hausgemachter Sesam-Sauce, Chili-Öl und Kuro-Mayu cremig, würzig und röstig.
- Mit Rinderhack nach Hausrezept, und ½ Ajitsuke-Ei
- Sojasprossen, Lauchzwiebel, Bambus,Gurke.

Ippin Starter Ramen

初めてのラーメン

- Mit milder Shoyu-Basis – wahlweise mit Hühner- oder Gemüsebrühe.
- Mit Sojasprossen, Lauchzwiebel.
- wahlweise ½ Ajitsuke-Ei oder Naruto Maki.

Ippin Vegan Ramen

Unsere vegane Ramen-Linie- japanisch inspiriert, lokal interpretiert.

- Auf Basis von hausgemachter Gemüsebrühe (täglich aus frischem Gemüse gekocht)
- Sojasprossen, Bambus, Mais, Zuckerkorn, Spitzkohl, Mu-Er Fungus, Lauchzwiebel
- Gemüse-Tempura

Berlin Shoyu Ramen

ベルリン醤油ラーメン

Mit hausgemachter Shoyu-Tare (Würzsauce) – komplex, ausgewogen und mit einer feinen Süße im Nachklang.

Köln Miso Ramen

ケルン味噌ラーメン

Mit IPPIN hausgemachter Miso-Paste – rund, vollmundig und mit feiner Umami-Tiefe.

Düsseldorf Kara Miso Ramen 🌶️

デュッセルドルフ辛味噌ラーメン

Mit IPPIN hausgemachter Kara-Miso-Paste – würzig, vielschichtig und mit angenehm kräftiger Schärfe.

Hamburg Tantan Ramen 🌶️

ハンブルク担々麺

Auf Basis unserer Gemüsebrühe, mit hausgemachter Sesam-Sauce und Chili-Öl – würzig, cremig und aromatisch mit klarem Finish.