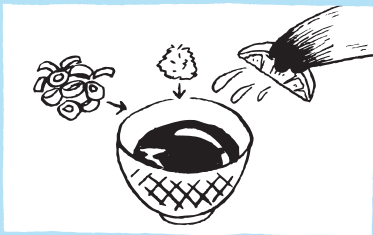


Nobiko

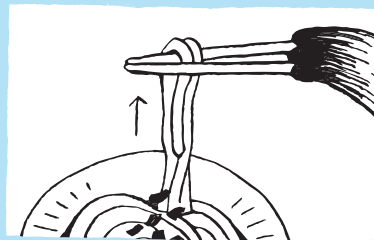
Nudelbar & Café

SOMMER MENÜ

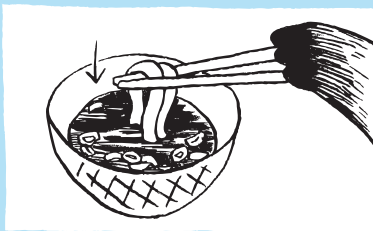
How to eat Kalte Udon?



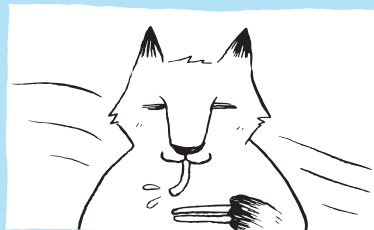
1. Die Brühe mit Frühlingszwiebeln, Ingwer oder Zitrone würzen.



2. Nudeln aus der Schüssel nehmen...



3. ...und in die Brühe tunken.



4. Nudeln schlürfen und genießen.

= SOMMER-UDON =

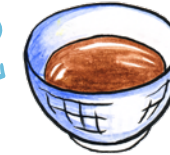
51 Zaru Udon ^{A,B,C,☐}

9,50 €

Kalte Dip-Brühe aus Kombu-See tang, Shiitake, Gemüse, Soja-Soße und Mirin-Kochreiswein



Zitrone, frischer Ingwer und Frühlingszwiebeln zum würzen



Kalte Udon mit Nori

52 Zaru Udon + Tempura ^{A,B,C,☐}

15,90 €

Zaru Udon plus Tempura (6 Stück).

53 Pirikara Udon ^{A,B,C,D,☐}

13,00 €

Kalte Udon mit Salat, Gurken, Tomaten, Shiso und frittiertem Tofu.

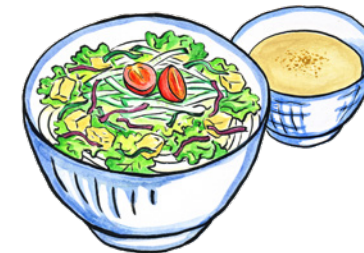
Dazu kalte Dip-Brühe mit hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam)

54 Gomamiso Udon ^{B,C,D}

13,00 €

Kalte Udon mit Salat, Gurken, Tomaten, Shiso und frittiertem Tofu. Dazu hausgemachter Sesam-Miso-Dip

Kalte Udon mit Salat



Dip-Brühe

55 Maze Udon ^{A,B,C,D}

13,90 €

Warme Udon mit gekochtem Spitzkohl und Sojasprossen.

Dazu Soße aus Szechuanpfefferöl, Knoblauch, Ingwer, Chili & Sesam.

Topping: Soja-Chili-Hack, Nori-Flocken, Szechuanpfeffer und Frühlingszwiebeln.

