

= MENU =



NOBIKO

Nudelbar

= WAS SIND UDON? =



* 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 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.

= UDON-GERICHTE =

- 01 **Kake Udon** ^{A,B,C,☒} 8,90 €
Udon in Brühe.
Topping: Frühlingszwiebeln & Tenkasu (frittierter Teig)
- 02 **Maze Udon** (ohne Brühe!) ^{A,B,C,D} 13,90 €
Udon mit gekochtem Spitzkohl und Sojasprossen.
Dazu Soße aus Szechuanpfefferöl, Knoblauch, Ingwer, Chili & Sesam.
Topping: Soja-Chili-Hack, Nori-Flocken, Szechuanpfeffer und Frühlingszwiebeln.
- 03 **Miso Udon** ^{A,B,C,☒} 13,50 €
Udon in Brühe mit rotem Miso, Rettich, Karotten, Lauch & Knoblauch.
Topping: Süß eingelegter frittierter Tofu & Frühlingszwiebeln
- 04 **Ninniku Udon** ^{A,B,C,D,☒} 14,50 €
Udon in Brühe mit Knoblauch, Sesam-Paste, Miso & Sojamilch.
Topping: gebratene Kräuterseitlinge, Nori-Flocken & Frühlingszwiebeln
- 05 **Kitsune Udon** ^{A,B,C,☒} 13,90 €
Udon in Brühe. **Topping:** Süß eingelegter frittierter Tofu, Shiitake, Wakame-Seetang & Frühlingszwiebeln
- 06 **Kinder Udon** ^{A,B,C} 8,00 €
Kleine Portion Udon in Brühe mit wahlweise Brokkoli oder Karotten und süß eingelegtem, frittiertem Tofu.
- 07 **TanTan Udon** ^{A,B,C,D,☒} 13,90 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Brokkoli, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer

- 08 **Golden TanTan Udon** (leicht scharf) ^{A,B,C,D,☒} 15,50 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Austernseitlinge, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch.
Topping: Soja-Hack mit Chili, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer
- 09 **Rotes TanTan Udon** (scharf) ^{A,B,C,D,☒} 16,90 €
Udon in Brühe mit Sesam-Paste, hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam), Chili-Bohnen-Paste, Tomaten, Austernseitlinge, Lauch, Spitzkohl & Sojamilch. **Topping:** Seitan-Scheiben, Chili-Fäden, geröstete Nori-Algen-Blätter, Frühlingszwiebeln, Sesam & Pfeffer
- 10 **Kimchi Tofu Udon** (scharf) ^{A,B,C,D,☒} 16,50 €
Udon in Brühe mit hausgemachtem Kimchi, Bio-Seidentofu, Miso, Lauch, Sojasprossen & hausgemachter Paste (Knoblauch, Chili, Ingwer, Sesam)
Topping: Frühlingszwiebeln

= EXTRA-TOPPINGS =



Doubanjiang ^{B,D}
(fermentierte Chilibohnen-Paste, scharf)

+ 1,50 €



Aburaage ^{B,C}
(süß eingelegter frittierter Tofu)

+ 1,00 €
(pro Scheibe)



Seitan ^{A,B,C}

+ 1,50 €
(pro Scheibe)



Soja-Hack ^{B,D}
(mit Chili, Knoblauch & Ingwer)

+ 1,90 €



= TEMPURA-GERICHTE =

Was ist Tempura?

Tempura ist Frittiertes im Weizenteig.
Wir bieten immer verschiedene saisonale
Bio-Gemüse und Pilze an. (siehe Tageskarte)



- 19 Tempura-Beilage (4 Stück) ^{B,C,☐} 6,00 €
mit Soße
- 20 Tempura-Beilage (8 Stück) ^{B,C,☐} 11,00 €
mit Soße

= TENDON =

Was ist Tendon?

Tendon ist Tempura auf Reis mit Soße.
Die Soße für unsere Tendon besteht
aus Kombu-Seetang-Brühe, Mirin-
Kochreiswein und Soja-Soße.

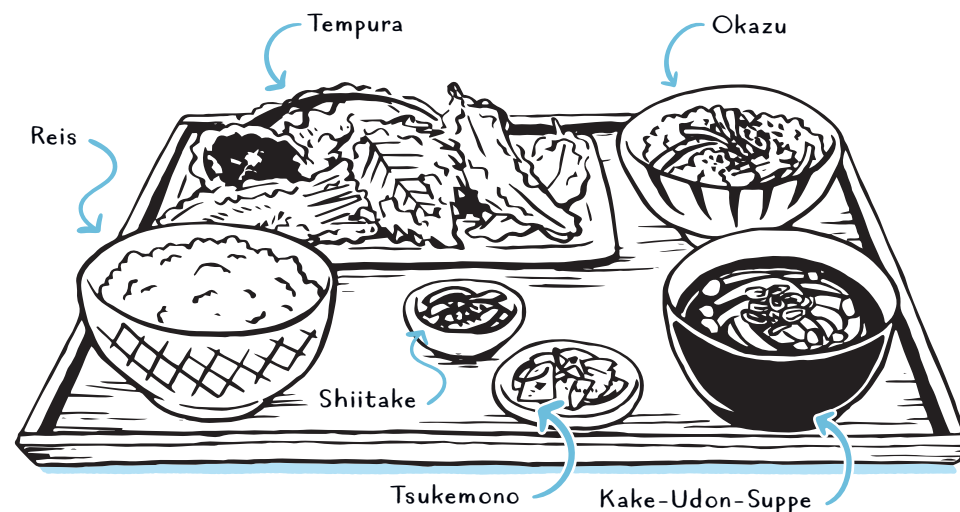


- 21 Tendon (klein) ^{B,C,☐} 7,50 €
4 Stück Tempura auf Reis mit Soße.
- 22 Tendon (groß) ^{B,C,☐} 11,50 €
6 Stück Tempura auf Reis mit Soße.

= MENÜS =



- 23 Tendon (klein) + Kake-Udon (klein) ^{A,B,C,☐} 12,50 €
- 24 Tendon (klein) + Kake-Udon (groß) ^{A,B,C,☐} 15,50 €
- 25 Tendon (groß) + Kake-Udon (klein) ^{A,B,C,☐} 16,50 €
- 26 Tendon (groß) + Kake-Udon (groß) ^{A,B,C,☐} 19,50 €
- 27 Tempura Teishoku ^{A,B,C,D,☐} 22,90 €
Okazu (wechselnde Beilage, siehe Tageskarte), Reis, Tempura (6 Stück),
kleine Kake-Udon-Suppe, Tsukemono (eingelegtes Gemüse),
Shiitake (süß eingekocht mit Chili-Pulver)



= HAUSGEMACHTE BEILAGEN =

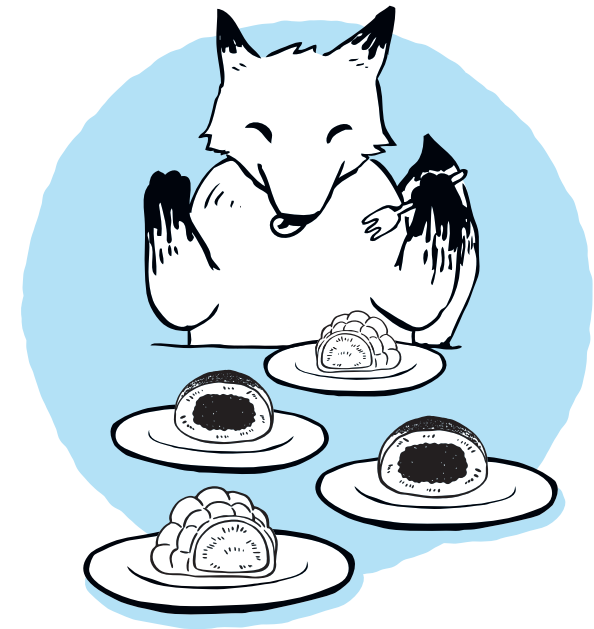
- 30 **Shiitake** ^{A,B,☒} 2,90 €
süß eingekocht mit Chili-Pulver
- 32 **Tsukemono** 3,90 €
eingelegtes Gemüse (siehe Tageskarte)
- 33 **Okazu** 4,90 €
wechselnde Beilage (siehe Tageskarte)
- 34 **Kimchi** (scharf) ^B 5,90 €
fermentierter Chinakohl nach koreanischer Art
- 35 **Reis** (Schale) 3,50 €
- 36 **Reis mit Soja-Hack** ^{B,D} 4,90 €
Reis mit Soja-Hack (Chili, Knoblauch, Ingwer)
& Frühlingszwiebeln



= NACHSPEISEN =



- Erdnuss-Schoko-Cookie ^{B,C,E} 2,90 €
- An-Pan oder Meron-Pan ^{B,C,D} (siehe Tageskarte) stk. 3,50 €



= KALTE GETRÄNKE =



Hojicha (gerösteter grüner Tee, ungesüßt, 0,33l) 3,50 €

Jasmin-Tee (ungesüßt, 0,33l) 3,50 €

Hojicha und Jasmin-Tee gibt es auch als Karaffe (1l) für 8,90 €

Matchaty (Eistee mit Matcha, 0,33l) 3,90 €

Yuzuka (Limo aus der jap. Zitrusfrucht Yuzu, 0,33l) 3,90 €

Premium Cola (0,33l)  3,70 €

Premium Cola zuckerfrei (0,33l)  3,70 €

Frohlunder (Bio-Holunderblütengetränk, 0,33l)  3,70 €

Apfelschorle (0,33l)  3,70 €

Apfelsaft (0,33l)  3,90 €

Soli Mate (0,33l) 3,70 €

Quartiermeister Biobier-Alkoholfrei (0,33l)  3,90 €

Sprudelwasser (0,33l) 1,50 €

= ALKOHOLISCHE GETRÄNKE =

Kirin Ichiban (japanisches Bier, 0,33l) 3,90 €

Premium Bier (Bio-Pils, 0,33l)  3,90 €

= WARME GETRÄNKE =



Hojicha (gerösteter grüner Tee, 0,25l) 3,50 €

Genmaicha (grüner Tee mit geröstetem Reis, 0,25l) 3,50 €

Sencha (klassischer grüner Tee, 0,25l) 3,50 €

Jasmin-Tee (grüner Tee mit Jasminblüten, 0,25l) 3,50 €

Jurokucha (jap. 16 Getreide & Blätter Tee, koffeinfrei, 0,25l) 3,50 €

Sobacha (Buchweizen-Tee, koffeinfrei, 0,25l) 3,50 €

Alle unsere Tees servieren wir auch als Kanne (1l) für 8,90 €

Matcha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch, 0,3l) 5,50 €
Matcha Grüntee mit Pflanzenmilch & Zucker

Hojicha-Latte (mit Soja- oder Hafer-Milch, 0,3l) 5,50 €
stark aufgebrühter gerösteter grüner Tee mit Pflanzenmilch & Rohrzucker

Ingwer-Tee (aus frischem Bio-Ingwer, 0,3l) 3,90 €

= HOW TO MAKE = NOBIKO-UDON-NUDELN



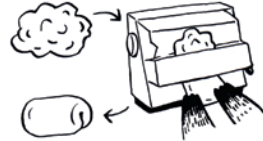
1.
Zutaten vorbereiten



2.
Salz & Wasser
vermischen



3.
Das Salz-Wasser mit Mehl
vermengen & kneten



4.
Teig einmal aus- &
zusammenrollen



5.
Teig ruhen lassen



6.
Frühstück

7.
Teig mehrmals ausrollen und falten bis der Teig elastisch wird



8.
Teig wieder ruhen lassen



9.
Teig schneiden ...



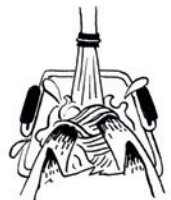
10.
... ausrollen...



11.
... zu Udon-Nudeln
schneiden



12.
Die Udon-Nudeln
9 Minuten kochen



13.
Udon mit kaltem Wasser
waschen



14.
Udon kurz aufwärmen



15.
Brühe dazu



16.
Fertig!!!

GETRÄNKE-INFOS

vom Premium Kollektiv (premium-kollektiv.de)

vom Most & Trester Kollektiv (mobilemosterei.de)
mit Äpfeln von Streuobstwiesen aus der Region Köln/Bonn

Quartiermeister (quartiermeister.org) ist die
erste gemeinwohlbilanzierte Biermarke Deutschlands



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 (Weizen) D Sesam E Erdnuss

----- Stand: 09.2025 -----

Gestaltung: tobi (info@papiergestalt.de)

Illustrationen: niko (hantenmoku.925@gmail.com)

Nobiko

Nudelbar



[instagram.com/nobiko_udon](https://www.instagram.com/nobiko_udon)

info@nobiko.de

www.nobiko.de

Reservierungen:

telefonisch unter 0221 16 86 86 66