

KIBO

RAMEN • IZAKAYA

speis & drank

## Zensai / Starters

### **MISO SOUP** <sup>F</sup> 3,90

miso | tofu | wakame | jungzwiebel  
*miso - tofu - wakame - scallions*

### **MISO UDON "CARBONARA"** <sup>ACFG</sup> 7,50

guanciale | miso | das gelbe vom ei | parmesan | pfeffer | optional vegetarisch  
*guanciale - miso - egg yolk - parmesan - pepper - optional vegetarian*

### **TORINO KARAAGE** <sup>ACGN</sup> 8,50

ausgelöste hühnerkeule | ingwer | chili-mayo-dip  
*deboned chicken thighs - ginger - chili mayonnaise*

### **AGEDASHI TOFU** <sup>DF</sup> 6,90

dashi | seidentofu | daikon | bonitoflocken | optional vegan  
*dashi - silk tofu - daikon - bonito flakes - optional vegan*

### **OCTOPUS** <sup>FMNR</sup> 9,50

oktopus | jalapenos | limette | scharf | kalt  
*octopus - japalenos - lime - spicy - cold*

# KIBŌ APERITIVO

## UME SPRITZ 8,90

roku gin | prosecco | ume | lychee | tonic water

## SAKURA SPRITZ 6,90

prosecco | nashi | rose blossom

## YUZU SPRITZ 8,90

yuzu sake | prosecco | sencha | honey ginger

## SOJU GRAPE SPRITZ 9,50

roku gin | prosecco | soju grape | rosemary | grenadine | sprite

## PASSION PEACH SPRITZ 9,50

haku vodka | soju peach | prosecco | mint | passionfruit

## PLUM LYCHEE SPRITZ 8,50

soju plum | prosecco | ume | rote blossom | lychee

soju (bottle): grape / peach / plum 360 ml 10,90

## Zensai / Starters

### **UNAGI RICE BALL** <sup>CDEFNM</sup> 8,80

gegrillter aal | wasabi | cheddar | flambiert  
*grilled eel - wasabi - cheddar - flambéed*

### **SALMON PONZU** <sup>DFMN</sup> 8,50

flambierter Lachs | yuzu wasabi ponzu | daikon  
*flambéed salmon - yuzu wasabi ponzu - daikon*

### **SANDSMELT** <sup>DFN</sup> 7,90

Ährenfisch tempura | seetang | limette | himalaya salz  
*tempura - seaweed - lime - himalayan salt*

### **TAKOYAKI** <sup>ADFR</sup> 7,60

oktopus | teigmantel | jungzwiebel  
*octopus - dough coat - scallions*

### **PANKO SHRIMPS** <sup>ABDFN</sup> 9,90

shrimps | panko | shichimi | scharf  
*shrimps - panko - shichimi - spicy*

## Zensai / Starters

### **SUNOMONO** <sup>FN</sup> 5,90

gurken | eingelegt | hausmarinade | vegan  
*cucumber - pickled - home marinade - vegan*

### **SAKE LOTUS** <sup>FN</sup> 6,90

lotuswurzel | sake | japanischer reisessig | vegan  
*lotus roots - sake - japanese rice vinegar - vegan*

### **KIMCHI** <sup>N</sup> 6,20

fermentierter napa kohl | gochugaru | sesam | vegan | scharf  
*fermented napa cabbage - gochugaru - sesame - vegan - spicy*

### **MANGO HORENSO** <sup>AFHN</sup> 6,50

spinat | mango | sesam-kürbiskernöl dressing | vegan  
*spinach - mango - sesame pumpkin seed oil dressing - vegan*

### **EDAMAME** <sup>FN</sup> 6,50

sojabohne in schale | himalaya salz | seetang | vegan  
*soybeans in shell - himalayan salt - seaweed - vegan*

# Ramen - Nudelsuppen

## **TONKOTSU RAMEN** <sup>ACFN</sup> 14,90

schweinebrühe | chashu | tamago | buttermais | menma  
*pork broth - chashu - tamago - butter corn - menma*

## **SPICY TANTAN MISO RAMEN** <sup>ACFN</sup> 14,90

schweinebrühe | miso | tantan | tamago | chiliöl  
*pork broth - miso - tantan - tamago - chili oil (spicy)*

## **MISO TORI RAMEN** <sup>ACFN</sup> 14,50

miso | shoyu | ausgelöste hühnerkeule | panko  
*miso - shoyu - boned chicken thigh - panko*

## **EBI TEMPURA RAMEN** <sup>ABCDFN</sup> 15,50

tempura riesengarnelen | dashi | tamago | narutomaki  
*tempura prawns - dashi - tamago - narutomaki*

# Don - Reisschalen

## **CHASHU DON**<sup>CFN</sup> 14,90

chashu | kimchi | tamago | edamame  
*Chasu - Kimchi - Tamago - edamame*

## **SPICY TANTAN DON**<sup>CFN</sup> 14,90

faschiertes vom schwein | tamago | chiliöl | scharf  
*minced pork - tamago - chili oil - spicy*

## **TORI KATSU DON**<sup>AFN</sup> 14,50

ausgelöste hühnerkeule | panko | daikon | edamame  
*deoned chicken thigh - panko - daikon - edamame*

## **EBI TEMPURA DON**<sup>ABDFGN</sup> 15,50

tempura riesengarnelen | süßkartoffel | edamame  
*tempura prawns - sweet potato - edamame*

## **SAKE DON**<sup>DFN</sup> 15,50

gegrillter lachs | daikon | edamame  
*grilled salmon - daikon - edamame*

# Vegetarisch - Vegan

## **YASAI TEMPURA DON**<sup>AFN</sup> 13,50

gemüse | wakame | daikon | edamame | vegan  
*vegetables - wakame - daikon - edamame*

## **TOFU DON**<sup>FN</sup> 13,50

tofu | wakame | daikon | edamame | vegan  
*tofu | wakame | daikon | edamame | vegan*

## **TOFU RAMEN**<sup>ACFN</sup> 13,50

tofu | shoyu | tamago | nori | menma | vegetarisch  
*tofu - shoyu - tamago - nori - menma - vegetarisch*

## **YASAI TEMPURA RAMEN**<sup>AFN</sup> 13,50

shoyu | süßkartoffel | melanzani | zucchini | lotus | vegan  
*shoyu - sweet potato - aubergine - zucchini - lotus - vegan*



## Extra Toppings

**KAE DAMA**<sup>A</sup> 3,50  
extra nudeln / *extra noodles*

**NI TAMAGO**<sup>ACF</sup> 2,50  
mariniertes ei / *marinated egg*

**CHASHU**<sup>ACFN</sup> 4,50  
2 x mariniertes schweinebauch  
*2 x marinated pork belly*

**TANTAN**<sup>AFN</sup> 3,90  
schweinsfaschiertes / *minced pork*

**EBI TEMPURA**<sup>AFNR</sup> 7,90  
2 x Riesengarnelen Tempura  
*2 x King prawn tempura*

**MENMA**<sup>AFN</sup> 1,50  
geschmorter bambus / *braised bamboo*

**TOFU**<sup>AFN</sup> 2,50  
geschmorter tofu / *braised tofu*

**DAIKON**<sup>AFN</sup> 1,50  
eingelegter rettich / *pickled radish*

**KON**<sup>G</sup> 1,50  
buttermais / *butter corn*

**NORI**<sup>N</sup> 1,50  
getrockneter Seetang / *dried seaweed*

**YASAI TEMPURA**<sup>AFN</sup> 3,50  
gemüse tempura / *vegetable tempura*

## Tee

**grüner oder genmai oder jasmin tee** / green or genmai or jasmine tea 3,90

**frischer ingwer oder minze tee** / fresh ginger or mint tea 3,90

**kibo tee mit ingwer, goji & honig** / kibo tea with ginger, goji & honey 4,20

**matcha latte** / matcha latte 5,80

## Hausgemachte Limonaden

**yuzu - sencha eistee mit honig-ingwer** 500 ml 5,80

yuzu - sencha iced tea with honey and ginger

**sakura - nashi birnen limonade** 500 ml 5,80

sakura - nashi pear lemonade

**ume - lychee soda** 500 ml 5,80

ume - lychee soda

## Süßspeisen

**YUZU CHEESE CAKE** <sup>AG</sup> 6,50

flambiert mit mandeln / *flambéed with almond*

**MATCHA TIRAMISU** <sup>AG</sup> 6,50

**AZUKI MOCHI** <sup>AG</sup> 6,50

## Wiener Kaffee – Bieder & Maier

<b>espresso</b> / espresso	2,70	<b>melange</b> / melange <sup>G</sup>	3,90
<b>kleiner brauner</b>		<b>cappuccino</b> / cappuccino <sup>G</sup>	3,90
/ espresso with shot milk <sup>G</sup>	2,80	<b>doppelter espresso</b> / doppio <sup>G</sup>	4,40
<b>espresso macchiato</b>		<b>großer brauner</b>	
/ espresso with milk foam <sup>G</sup>	2,80	/ doppio with shot milk <sup>G</sup>	4,60
<b>verlängerter</b> / americano <sup>G</sup>	3,50	<b>latte macchiato</b> / café latte <sup>G</sup>	4,60

# Klassisch alkoholfrei

coca cola regular/zero 330 ml 3,60

fentimans tonic water 250 ml 3,50

apfelsaft naturtrüb / *apple juice unfiltered* 300 ml 4,10

apfelsaft naturtrüb gespritzt 300 ml/500 ml 3,90/4,50

vöslauer mit/ohne 330 ml/750 ml 3,20/5,50

*vöslauer mineral water sparkl./still*

soda zitrone/himbeer/holunder\* 300 ml/500 ml 3,20/4,20

*soda with lemon/raspberry/elderflower\**

\*Jugendgetränk / *youth drink*

# Japanisches Bier

**VOM FASS** *draft beer*

**KIRIN ICHIBAN** 250 ml / 500 ml <sup>A</sup> 3,30/5,50

**AUS DER FLASCHE** *bottled beer*

**ASAHI** 330 ml <sup>A</sup> 4,20

**SAPPORO** 330 ml <sup>A</sup> 4,20

**TRUMER PILS** alkoholfrei 330 ml <sup>A</sup> 4,20

# Spritzer

weißer spritzer <sup>o</sup> 3,50

aperol spritzer <sup>o</sup> 5,50

aperol / hugo mit prosecco <sup>o</sup> 6,50

# Sake Reisweine

**1/16 l or 1/8l**

## **KUBOTA „SENJU“** ° 5,90 / 9,90

Honjozo | Gohyakumangoku Reis | Brauerei Asahi Shuzo | RPR 55% | 15% vol. | SMV +6,0  
Ausgewogener und vollmundiger Sake, moderat in der Nase, würzig-fruchtiges Aroma mit  
knackigem, sauberem Abgang, passt zu Tempura und gebratenen Gerichten

## **DENSHIN YUKI** ° 6,20 / 10,00

Junmai Ginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku | Brauerei Ippongi | RPR 55% | 15,9% vol.  
Ein aus Schmelzwasser gebrauter Sake mit frischem Aroma,  
klarem Geschmack und feiner Textur - Erfrischung pur!

## **SHUZO DASSAI 39** ° 8,80 / 14,80

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki Reis | Brauerei Asahi Shuzo | RPR 39% | 16% vol. | SMV +3,0  
Opulente Aromen von tropischen Früchten und frischen Äpfeln, fülliger Reis-Umami  
Geschmack am Gaumen, feiner, trockener Abgang, aromatisch, passend zu rohem oder  
gegrilltem Fisch

# Offene Weine

## WEIßWEINE / WHITE WINE 125 ml / Fl

WINKLER Grüner Veltliner Selektion <sup>○</sup>	4,10/ 21
CARL LOEWEN Riesling Varidor <sup>○</sup>	4,50/ 25
GERNGROSS Sauvignon Blanc DAC <sup>○</sup>	4,70/ 27
VINO GROSS Stajerska Maribo Blanc <sup>○</sup>	4,80/ 28
SCHUSTER Roter Veltliner <sup>○</sup>	4,90/ 29

## ROTWEINE / RED WINE 125 ml / Fl

ZINIEL Zweigelt Klassik <sup>○</sup>	4,40/ 24
GÜNTER TRIEBAUMER Blaufränkisch <sup>○</sup>	4,50/ 25
OLTRETORRENTE Colli Tortonesi Rosso <sup>○</sup>	4,80/ 28

# Sake Reisweine

**1/16 | or 1/8l**

## **HAKKAISAN** <sup>○</sup> 11,70 / 19,50

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku Reis | Brauerei Hakkaisan  
| RPR 45% | 15,5% vol.

Bergwasser Sake mit ausgeprägter Klarheit, reinem Geschmack, sanfter Süße mit floralen und erdigen Akzenten, trockenes Finish, passt zu Sashimi, Carpaccio und frischem Käse

## **SHUZO DASSAI 23** <sup>○</sup> 16,80 / 28,00

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki Reis | Brauerei Asahi Shuzo | RPR 23% | 16% vol. | SMV +4,0  
Edler Sake mit hohem Poliergrad; intensive, fruchtige Noten von Feigen und weißen Blüten.  
Komplexer Geschmack mit feiner Süße, gut eingebundener Säure und Umami Aromen,  
passt zu frischen Meeresfrüchten

## **YUZU SAKE** <sup>○</sup> 4,90 / 7,90

## **UMESHU** <sup>○</sup> 5,80 / 9,60



## *Sake rice wine*

**1/16 l or 1/8l**

### **KUBOTA „SENJU“** ° 5,90 / 9,90

Honjozo | Gohyakumangoku rice | Brewery Asahi Shuzo | RPR 55% | 15% vol. | SMV +6,0  
Well-balanced and full-bodied Sake, moderate nose, spicy-fruity aroma with a crisp and clean finish, pairs well with tempura and fried dishes

### **DENSHIN YUKI** ° 6,20 / 10,00

Junmai Ginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku | Brewery Ippongi | RPR 55% | 15,9% vol.  
Sake made from meltwater with fresh aroma,  
Clear flavor and fine textur - very refreshing!

### **SHUZO DASSAI 39** ° 8,80 / 14,80

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki rice | Brewery Asahi Shuzo | RPR 39% | 16% vol. | SMV +3,0  
Opulent aroma of tropical fruits and fresh apple, full-bodied rice umami, flavor on the palate, fine and dry finish, pairs well with raw or grilled fish

Preise in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben /  
Druckfehler und Änderungen vorbehalten.

A: Gluten / B: Krebstiere / C: Eier / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Sojabohnen / G: Milch / H:  
Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Schwefeldioxid & Sulfite / Ü: Lupine / R:  
Weichtiere, Schnecke, Muschel, Tintenfisch

# *Sake rice wine*

**1/16 | or 1/8l**

## **HAKKAISAN** <sup>○</sup> 11,70 / 19,50

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki & Gohyakumangoku rice | Brewery Hakkaisan  
| RPR 45% | 15,5% vol.

Mountain water Sake with distinct clarity, the purest flavor, smooth sweetness with floral and earthy accents, dry finish, pairs well with Sashimi, carpaccio and fresh cheese

## **SHUZO DASSAI 23** <sup>○</sup> 16,80 / 28,00

Junmai Daiginjo | Yamada Nishiki rice | Brewery Asahi Shuzo | RPR 23% | 16% vol. | SMV +4,0  
Precious Sake with a high polishing ratio, intensive, fruity notes of fig and white blossoms.  
Complex flavor with fine sugar, well integrated acidity and umami flavors, pairs well with fresh seafood

## **YUZU SAKE** <sup>○</sup> 4,90 / 7,90

## **UMESHU** <sup>○</sup> 5,80 / 9,60