

KIBO



RAMEN • IZAKAYA

SPEISEN & GETRÄNKE

KIBŌ APERITIVO

UME SPRITZ

Roku Gin - Prosecco - Ume - Litschi - Tonic

Roku Gin / Prosecco / Ume / Lychee / Tonic water

8,90

-

SAKURA SPRITZ

Prosecco - Nashi Birne - Rosenblüten

Prosecco / Nashi pear / Rose petals

6,90

-

YUZU SPRITZ

Yuzu Sake - Prosecco - Sencha - Honig-Ingwer

Yuzu Sake / Prosecco / Sencha / Honey-Ginger

9,50

KIBO Tapas warm

MISO UDON "CARBONARA" (optional veget.) ^{ACFG} Guanciale Miso das Gelbe vom Ei Parmesan Pfeffer <i>Guanciale - Miso - Egg yolk - Parmesan - Pepper (optional vegetarian)</i>	7,50
TORI NO KARAAGE ^{ACGN} Ausgelöste Hühnerkeule Ingwer Chili-Mayo-Dip <i>Deboned chicken thighs - Ginger - Chili Mayonnaise</i>	8,50
AGEDASHI TOFU (optional vegan) ^{DF} Dashi Seidentofu Daikon Bonitoflocken <i>Dashi - Silk tofu - Daikon - Bonito flakes (optional vegan)</i>	6,90
UNAGI RICE BALL ^{CDEFNM} Gegrillter Aal Wasabi Cheddar flambiert <i>Grilled eel - Wasabi - Cheddar - flambéed</i>	8,80
LACHS PONZU SALMON PONZU ^{DFMN} Flambierter Lachs Yuzu Wasabi Ponzu Daikon <i>Flambéed salmon - Yuzu Wasabi Ponzu - Daikon</i>	8,50
ÄHRENFISCH SANDSMELT ^{DFN} Tempura Seetang Limette Himalaya Salz <i>Tempura - Seaweed - Lime - Himalayan salt</i>	7,90
TAKOYAKI ^{ADFR} Oktopus Teigmantel Jungzwiebel <i>Octopus - Dough coat - Spring onion</i>	7,60
PANKO SHRIMPS (scharf) ^{ABDFN} Shrimps Pankomantel Shichimi <i>Shrimps - Panko coat - Shichimi (spicy)</i>	9,90

KIBO Tapas cold

OKTOPUS (scharf) | **OCTOPUS** (spicy) ^{FMNR} 9,50
Oktopus | Jalapenos | Limette
Octopus - Japalenos - Lime

YUKHOE BEEF TATAR (scharf) ^{ACFMN} 14,20
Rindsfilet | Gochujang | Sesamöl | Nashi
Beef fillet - Gochujang - Sesame oil - Nashi pear (spicy)

SAKE LOTUS (vegan) ^{FN} 6,90
Lotuswurzel | Sake | Reissessig
Lotus roots / Sake / Rice vinegar

KIMCHI (vegan, scharf) ^N 6,20
Fermentierter Napa Kohl | Chiliflocken | Sesam
Fermented napa cabbage - Chili flakes - Sesame

HORENSO (vegan) ^{AFHN} 6,50
Spinat | Mango | Sesam-Kürbiskernöl Dressing
Spinach - Mango - Sesame pumpkin seed oil dressing

EDAMAME (vegan) ^{FN} 6,50
Sojabohne in Schale | Himalaya Salz | Seetang
Soybeans in shell - Himalayan salt - Seaweed

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 ricewine

1/16 | /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 rice
Brewery Ippongi | RPR 55% | 15,9% vol.

Sake made from meltwater with fresh aroma
Clear flavor and fine texture - 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

HAKKAISAN

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

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

4,90 / 7,90

UMESHU

5,80 / 9,60

DON - Reisschalen

CHASHU DON^{CFN}

14,90

Chashu | Kimchi | Tamago | Edamame
Chasu - Kimchi - Tamago - Edamame

SPICY TANTAN DON (scharf)^{CFN}

14,90

Faschiertes vom Schwein | Tamago | Chiliöl
Minced pork - Tamago - Chili oil (spicy)

TORI KATSU DON^{AFN}

14,50

Ausgelöste Hühnerkeule | Panko | Daikon | Edamame
Bone chicken thigh - Panko - Daikon - Edamame

EBI TEMPURA DON^{ABDFGN}

15,50

Tempura Riesengarnelen | Süßkartoffel | Edamame
Tempura Prawns - Sweet potato - Edamame

SAKE DON^{DFN}

15,50

Gegrillter Lachs | Daikon | Edamame
Grilled salmon - Daikon - Edamame

YASAI TEMPURA DON (vegan)^{AFN}

13,50

Gemüse | Wakame | Daikon | Edamame
Vegetables - Wakame - Daikon - Edamame

TOFU DON (vegan)^{FN}

13,50

Tofu | Wakame | Daikon | Edamame
Tofu | Wakame | Daikon | Edamame

RAMEN - Nudelsuppen

TONKOTSU RAMEN ^{ACFN}	14,90
Schweinebrühe Chashu Tamago Buttermais Menma <i>Pork broth - Chashu - Tamago - Butter corn - Menma</i>	
SPICY TANTAN MISO RAMEN (scharf) ^{ACFN}	14,90
Schweinebrühe Miso Tantan Tamago Chiliöl <i>Pork broth - Miso - Tantan - Tamago - Chili oil (spicy)</i>	
MISO TORI RAMEN ^{ACFN}	14,50
Miso Shoyu Ausgelöste Hühnerkeule Panko <i>Miso - Shoyu - Boned chicken thigh - Panko</i>	
EBI TEMPURA RAMEN ^{ABCFDN}	15,50
Tempura Riesengarnelen Dashi Tamago Narutomaki <i>Tempura prawns - Dashi - Tamago - Narutomaki</i>	
TOFU RAMEN (vegetarisch) ^{ACFN}	13,50
Tofu Shoyu Tamago Nori Menma <i>Tofu - Shoyu - Tamago - Nori - Menma</i>	
YASAI TEMPURA RAMEN (vegan) ^{AFN}	13,50
Shoyu Süßkartoffel Melanzani Zucchini Lotus <i>Shoyu - Sweet potato - Aubergine - Zucchini - Lotus</i>	

Sake Reisweine

	1/16l /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 Reis 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	
HAKKAISAN	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	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	4,90 / 7,90
UMESHU	5,80 / 9,60

Japanisches Bier

VOM FASS *draft beer*

KIRIN ICHIBAN 250 ml / 500 ml 3,30/5,50

AUS DER FLASCHE *bottled beer*

ASAHI 330 ml 4,20

SAPPORO 330 ml 4,20

CLAUSTHALER Alkoholfrei 330 ml 4,20

Spritzer

Weißer Spritzer 3,50

Aperol Spritzer 5,50

Aperol / Hugo mit Prosecco 6,50

Offene Weine

125ml / Fl

Weißweine *white wine*

WINKLER Grüner Veltliner Selektion 2020 4,10 / 21

CARL LOEWEN Riesling Varidor 2021 4,50 / 25

GERNGROSS Sauvignon Blanc DAC 2021 4,70 / 27

VINO GROSS Stajerska Maribo Blanc 2019 4,80 / 28

JURTSCHITSCH Mon Blanc 2021 4,90 / 29

Rotweine *red wine*

ZINIEL Zweigelt Klassik 2019 4,40 / 24

GÜNTER TRIEBAUMER Blaufränkisch 2019 4,50 / 25

OLTRETORRENTE Colli Tortonesi Rosso 2020 4,80 / 28

Extra Toppings

KAE DAMA 3,50

Extra Nudeln
Extra noodles

NI TAMAGO 2,50

Mariniertes Ei
Marinated egg

CHASHU 4,50

2 x Mariniertes Schweinebauch
2 x Marinated pork belly

TANTAN 3,90

Schweinsfaschiertes
Minced pork

EBI TEMPURA 7,90

2 x Riesengarnelen Tempura
2 x King prawn tempura

MENMA 1,50

Geschmorter Bambus
Braised bamboo

DAIKON 1,50

Eingelegter Rettich
Pickled radish

KON 1,50

Buttermais
Butter corn

NORI 1,50

Getrockneter Seetang
Dried seaweed

Süßspeisen

YUZU CHEESE CAKE ^{AG} Mit Mandeln / <i>With almond</i>	6,50
MATCHA TIRAMISU ^{AG}	6,50

Bieder & Maier

WIENER KAFFEE

Espresso <i>Espresso</i>	2,70
Kleiner Brauner <i>Espresso with shot milk</i>	2,80
Espresso Macchiato <i>Espresso with milk foam</i>	2,80
Verlängerter <i>Americano</i>	3,50
Melange <i>Melange</i>	3,90
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,90
Doppelter Espresso <i>Doppio</i>	4,40
Großer Brauner <i>Doppio with shot milk</i>	4,60
Latte Macchiato <i>Café latte</i>	4,60

Tee

Grüner Tee <i>Green Tea</i>	3,90
Jasmin Tee <i>Jasmine Tea</i>	3,90
Genmai Tee <i>Genmai Tea</i>	3,90
Kibo Tee mit Ingwer, Goji und Honig <i>Kibo tea with ginger, goji and honey</i>	4,20
Matcha Latte <i>Matcha latte</i>	5,80

Hausgemachte Limonaden

Yuzu - Sencha Eistee mit Honig-Ingwer 300 ml <i>Yuzu - sencha iced tea with honey and ginger</i>	3,90
Sakura - Nashi Birnen Limonade 300 ml <i>Sakura - nashi pear lemonade</i>	3,90
Ume - Lychee Soda 300 ml <i>Ume - lychee soda</i>	3,90

Klassisch alkoholfrei

Coca-Cola regular/zero 330 ml	3,60
Fentimans Tonic Water 250 ml	3,50
Apfelsaft naturtrüb <i>apple juice unfiltered</i> 300 ml	4,10
Apfelsaft naturtrüb gespritzt 300 ml/500 ml	3,90/4,50
Vöslauer mit/ohne 330 ml/750 ml <i>Vöslauer mineral water sparkl./still</i>	3,20/5,50
Soda Zitrone/Himbeer/Holunder* 300 ml/500 ml <i>Soda with lemon/raspberry/elderflower*</i>	3,20/4,20
Calpis Soda 300 ml/500 ml	4,20/5,90

*Jugendgetränk *youth drink*