

麵大盛り +2,-€
große Portion
いつでも、もやし増量 無料!
mehr Sojabohnensprosser kostenlos!



TAKUMI KOBLENZ

札幌直送西山製麺使用
厳選豚骨野菜スープ使用

Noodle imported from JAPAN
Soup is made from pork meat & vegetable

特上ラーメン



TAKUMI'S SPECIAL RAMEN

- 21 特上醤油ラーメン 16,8€
Spezielle RAMEN SHOYU
- 22 特上味噌ラーメン 17,8€
Spezielle RAMEN MISO

Gebratener Schweinebauch,
dünn geschnitten mit Gemüse,
Knoblauch & Zwiebeln gerührte Suppe mit Schmalz
mit besonderem Gewürz, Sapporo Art

辛味噌海老唐揚げ



SURF AND TURF TAKUMI STLYE

- 23 辛味噌海老唐揚げラーメン 18,8€
SURF AND TURF RAMEN

Scharfe Miso Ramen mit
Karaage (3 Stk.), Garnelen (4 Stk.)
und weichem Ei

札幌胡麻味噌



TAKUMI KOBLENZ SIGNATURE RAMEN

- 24 札幌胡麻味噌ラーメン 18,8€
SAPPORO GOMA MISO RAMEN

Sesam Miso Ramen mit Karaage(2 Stk.),
frittierten Garnelen(1 Stk.), weichem Ei und
Schweinefleischscheiben(2 Stk.)

Bitte Fragen zu Allergenen Zutaten und Inhaltstoffen frage Sie bitte unsere Service Mitarbeiter. アレルギーについてはスタッフまでお問い合わせください。

ラーメン



味玉ラーメン



焼豚ラーメン



東京中華そば



担々麺



- 1 醤油ラーメン 12,8€
SHOYU RAMEN
- 2 豚骨ラーメン 12,8€
TONKOTSU RAMEN
- 3 味噌ラーメン 13,8€
MISO RAMEN

- 4 味玉醤油ラーメン 14,8€
AJITAMA SHOYU RAMEN
Shoyu Ramen mit weichem Ei
- 5 味玉豚骨ラーメン 14,8€
AJITAMA TONKOTSU RAMEN
Tonkotsu Ramen mit weichem Ei
- 6 味玉味噌ラーメン 15,8€
AJITAMA MISO RAMEN
Miso Ramen mit weichem Ei

- 7 焼豚醤油ラーメン 15,8€
CHASHU SHOYU RAMEN
Shoyu Ramen mit extra viel Fleisch
(クリア醤油スープ)
- 8 焼豚豚骨ラーメン 15,8€
CHASHU TONKOTSU RAMEN
Tonkotsu Ramen mit extra viel Fleisch
- 9 焼豚味噌ラーメン 16,8€
CHASHU MISO RAMEN
Miso Ramen mit extra viel Fleisch

- 10 東京中華そば 15,8€
TOKYO SHOYU RAMEN
Traditionelle Shoyu Ramen mit
klarer Brühe, weichem Ei, Naruto,
Schweinebauch, Wakame Algen
und Sojaprossen Topping

- 11 唐揚げ担々麺 17,8€
KARAAGE TAN TAN MEN
TAN TAN MEN mit Schweinehackfleisch,
extra Karaage (4 Stk.)
- 12 担々麺 14,8€
TAN TAN MEN
Scharfe Ramen mit Miso-Sesam-Brühe,
Schweinehackfleisch und Gemüse
Topping

唐揚げ味噌



照焼味噌



ヴィーガン餃子



ヴィーガンかき揚げ



スペシャルヴィーガン



- 13 唐揚げ餃子味噌ラーメン 17,5€
GYOZA KARAAGE MISO RAMEN
MISO RAMEN mit
frittierten Hähnchenstückchen
und Gyoza
- 14 唐揚げ味噌ラーメン 17,5€
KARAAGE MISO RAMEN
MISO RAMEN mit
frittierten Hähnchenstückchen

- 15 鶏照り味噌ラーメン 17,5€
TERIYAKI MISO RAMEN
MISO RAMEN mit
Teriyaki Hähnchen

- 16 ヴィーガン餃子味噌ラーメン 15,8€
VEGAN GYOZA MISO RAMEN
Vegane Miso Ramen mit
veganen Gyoza und Tofu

- 17 ヴィーガン餃子醤油ラーメン 15,8€
VEGAN GYOZA SHOYU RAMEN
Vegane Shoyu Ramen mit
veganen Gyoza und Tofu

- 18 ヴィーガンかき揚げ味噌ラーメン 16,8€
VEGAN KAKIAGE MISO RAMEN
Vegane Miso Ramen mit
veganen Tempura

- 19 ヴィーガンかき揚げ醤油ラーメン 15,8€
VEGAN KAKIAGE SHOYU RAMEN
Vegane Shoyu Ramen mit
veganen Tempura

- 20 スペシャルヴィーガン担々麺 17,8€
SPECIAL VEGAN TAN TAN MEN
Vegane Tan Tan Men
mit veganen Gyoza und Tempura

TOPPINGS



- 37 CHASHU
Gekochte
Schweinefleischscheiben
3 Stk. 3,00€



- 30 YASAI
Gekochtes
Gemüse
1,90€



- 31 MENMA
Bambussprossen
2,00€



- 32 PAK CHOI
Pak Choi
1,50€



- 33 NORI
Nori-Blätter
3 Stk. 1,50€



- 34 NEGI
Frühlingszwiebel
2,00€



- 35 KAKIAGE
Gemüse-
tempura
3,00€



- 36 SPICY MISO
Scharfe Miso
1,50€



- 38 TAMAGO
Weiches Ei
1,80€



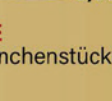
- 39 NARUTO
Naruto-Fischcake
2,50€



- 40 EBI
Gekochte Garnelen
4 Stk. 5,00€



- 41 KARAAGE
Frittierte Hähnchenstückchen
3 Stk. 4,50€



- 42 EBI FRY
Frittierte Garnelen
2 Stk. 5,00€



- 50 VEGAN GYOZA
ヴィーガン餃子
Gebratene
Teigtaschen
mit Gemüse
6 St. 5,80€



- 51 GYOZA
餃子
Gebratene
Teigtaschen
mit Hähnchen
6 St. 5,80€



- 52 KARAAGE
鶏の唐揚げ
Frittierte
Hähnchen-
stückchen
5 St. 6,50€
10 St. 11,80€



- 53 TAKOYAKI
たこ焼き
Oktopusbällchen
mit Mayo
4 St. 5,90€



- 54 VEGAN TAKOYAKI
ビーガンたこ焼き
Frittierte
Teigkugeln
mit Edamame
4 St. 5,90€



- 55 TERIYAKI
鶏照り焼き
Teriyaki
Chicken
Half 5,80€
Full 10,80€



- 56 EBI FURAI
エビフライ
Frittierte
Jumbo
Garnelen
2 St. 5,90€



- 57 GESO KARA
イカゲソ唐揚げ
Frittierte
Tintenfisch-
Tentakel
6,80€



- 58 EDAMAME
SNACK
枝豆スナック
Edamame & Kartoffeln
in Teigrolle
zum Frittieren
5,80€



- 59 KIMCHI
キムチ
Scharfer
eingelegter
Chinakohl
4,20€



- 60 EDAMAME
枝豆
Gekochte
Sojabohnen
4,20€



- 65 TERIYAKI DON
鶏照り焼き丼
Teriyaki Hähnchen
auf Reis mit Mayonnaise
7,50€



- 66 KARAAGE DON
唐揚げ丼
Frittierte Hähnchenstückchen
auf Reis mit Mayonnaise
7,50€



- 67 GYOZA KARAAGE DON
餃子唐揚げ丼
Gyoza und Karaage
auf Reis
7,50€



- 68 VEGGIE KAKIAGE DON
野菜かき揚げ丼
Gemüsetempura
auf Reis
7,50€



- 69 VEGGIE GYOZA DON
ベジ餃子豆腐丼
Vegan Gyoza und Tofu
auf Reis
7,50€



- 餃子唐揚げ定食
70 GYOZA KARAAGE TEISHOKU SET
Gyoza (6 Stk.) und Karaage (5 Stk.), dazu Reis und Miso Suppe
14,80€

DESSERT Original Takumi Eis



- 抹茶アイス
Matcha Eis
3,80€
- 柚子シャーベット
Yuzu Sorbet
3,80€
- 黒ゴマアイス
Sesam Eis
3,80€

DRINK MENU

-Bier-

KIRIN Bier vom Fass

キリン一番搾り(生)

Glas 300ml 4,60€

Glas 500ml 6,90€

Hachener Pils vom Fass

ハッヘンブルガーピルス
Glas 300ml 3,90€

Hachener Weizen

ハッヘンブルガーヴァイツェン
Flasche 500ml 4,80€

Hachener Pils alkoholfrei

ハッヘンブルガーピルス ノンアルコール
Flasche 330ml 3,90€

Hachener Weizen alkoholfrei

ハッヘンブルガーヴァイツェン ノンアルコール
Flasche 500ml 4,80€

-Alkoholfreie Getränke-

Oi Ocha

Kalter Grüntee

お〜いお茶

Packung 330ml 3,90€

Ito En ist die Nr. 1 unter den japanischen Tees und legt großen Wert auf den Geschmack und das Aroma seiner grünen Tees. Genießen Sie einen erfrischenden, ungesüßten Oi Ocha Grüntee.

RAMUNE -Jap. Limonade-...Fl. 200ml 4,30€
ラムネ

YUNIQ -Yuzu Limonade-Fl. 330ml 4,60€
ユニック(柚子ソーダ)

Coca ColaFl. 330ml 3,90€
コカ・コーラ

Coca Cola ZeroFl. 330ml 3,90€
コカ・コーラゼロ

Morelli NaturellFl. 250ml 3,00€
水

Morelli ClassicFl. 250ml 3,00€
ガス水

TAKUMI Matchaty Eistee..... Fl. 330ml 4,60€
抹茶ライム

Warmer grüner Tee.....Becher 250ml 3,80€
あたたかいお茶

Apfelschorle.....Fl. 300ml 3,90€
アpfelショーレ

Bei Fragen
zu Allergenen
fragen Sie
bitte unsere
Mitarbeiter.

メンマ

Bambussprossen

Auch nicht wegzudenken sind die traditionell in süßer Sojasoße eingekochten jungen Bambussprossen. Diese Umami-Bomben geben ihren tollen Geschmack während des Essens an die Brühe weiter.

フライドオニオン

Röstzwiebeln

Klingt nicht ganz japanisch, aber passen super zu Ramen! Derjenige, der diese Kombi erfunden hat, muss ein Genie sein.

青ネギ

Frühlingszwiebeln

Sie geben unseren Ramen den Würzkick. Daher sind sie auch bei jeder Sorte dabei!

白髪ネギ

Lauchzwiebeln

Es gibt keine Ramen-Brühe, zu der Lauchzwiebeln nicht passen. Je feiner die Streifen, desto mehr nehmen sie von der leckeren Brühe auf!

麺大盛り

Extra Nudeln

Da wir besonders stolz auf unsere nach Hausrezept in Japan hergestellten Nudeln sind, freuen wir uns sehr, wenn sie Euch auch schmecken! Eine große Portion Nudeln kann man daher natürlich bei der Bestellung auch angeben.

もやし

Sojasprossen

Japaner lieben Sprossen! Ob in der Suppe, in der Pfanne oder als Salat, Sprossen dürfen nie fehlen.

Wer eine milde Süße in den Ramen vermisst, kann sich gerne für Mais als Topping entscheiden. Passt zu allem und ist farblich auch noch ein Hingucker.

海苔

Nori-Blätter

Nori ist möglicherweise das Lieblingstopping der Japaner. Viele kennen ihn bestimmt von Sushi. Besonders gut schmeckt er, wenn man ihn komplett in die Brühe tunkt.

鶏照り焼き

Toriteri

Unser saftiges Teriyaki Hähnchen nach Originalrezept schmeckt nicht nur gut auf dem Teriyaki Miso Ramen. Probiert es mal aus!

ベース

DIE BASIS

Frische hausgemachte Schweinebrühe mit Original Takumi Nudeln aus Hokkaido, Japan. Wir haben drei allgemeine Geschmacksrichtungen: Sojasoße, Miso und Tonkotsu, eine cremige Schweinebrühe)

麵匠
-TAKUMI-

醤油 SHOYU

Hierbei bildet die Sojasoße die Geschmacksbasis der Suppe. Shoyu Ramen ist in Japan am meisten verbreitet und mittlerweile gibt es die unterschiedlichsten Varianten, auch unter dem Sojageschmack, bedingt durch verschiedene Zubereitungen. Wir servieren jedoch die traditionelle Zubereitung von Shoyu Ramen: bei der Schweineknochen als Basis der Suppe verwendet werden.

味噌 MISO

Sojapaste, auf japanisch Miso, bildet bei dieser Suppe die Geschmacksbasis. Diese Geschmacksrichtung wurde in Sapporo, wo auch unsere Nudeln hergestellt werden, erfunden. Mehrere hundert verschiedene Sorten Sojapaste sorgen je nach Mischung für einen individuellen Geschmack in jedem Ramen-Restaurant. Daher ist die richtige Mischung und das Ergebnis im Geschmack ein ganz wichtiger Faktor. Unsere einzigartige Mischung aus verschiedenen Misosorten ergibt einen unverwechselbaren Geschmack. Auch in unserer Hauptfiliale in Düsseldorf ist diese Miso Ramen Suppe sowohl bei Japanern, als auch bei Deutschen am Beliebtesten.

豚骨 TONKOTSU

Tonkotsu Ramen (gehaltvolle Schweinebrühe)
Die klare Schweinebrühe wird so lange eingekocht, bis sich das Fett mit dem Wasser verbindet und eine milchige Farbe entsteht. Gewürzt wird diese Brühe in der Regel mit Salz, Sojasoße und verschiedenen Gewürzen. Diese Art von gehaltvoller Brühe wird gerne in den westlichen Regionen Japans gegessen. Wir geben zu dieser Brühe jedoch Nudeln aus Sapporo, der nördlichsten Region Japans hinzu und haben eine originelle Version kreiert.

味玉 Ajitama

In Sojasoße eingelegtes, gekochtes Ei. Viele Japaner können darauf gar nicht verzichten.

唐揚げ Karaage

Diese frittierten Hähnchenstücke sind perfekt für den großen Hunger. Wer's gern deftig mag, sollte auf diesen Klassiker nicht verzichten.

チャーシュー Cha Siu

Extra lang eingekocht zergehen die Scheiben im Mund wie Butter.

チンゲン菜 Pak Choi

Er ist knackig frisch und sieht auch noch hübsch aus. Pak Choi geht immer!

かき揚げ Kakiage

Knusprig frittiert kommt das Tempura auf die Ramen, Kontakt mit der Brühe löst sich aber nicht vermeiden – zu Glück! Der Teig, der die ganze leckere Brühe aufgenommen hat, ist zum dahinschmelzen.

ワカメ Wakame-Algen

Und da wir den frischen Duft von Meer doch alle lieben, packen wir ihn uns auch gerne auf unsere Ramen! Algen sind super gesund und sorgen für Abwechslung in der Suppe.