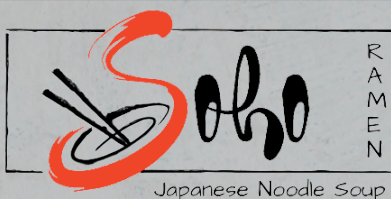
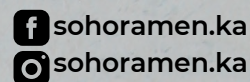


Waldstr. 24 - 28  
76133 Karlsruhe  
Öffnungszeiten:  
Mo - So : 11:30 - 21:00  
Fr - Sa : 11:30 - 18:00



Tel. : 0721 1832856  
E-Mail: sohoramen.ka@gmail.com



## MISO RAMEN

20. TONKOTSU<sup>A</sup>.....15,9€  
12h gekochte reichhaltige Schweinebrühe mit geschmortem Schweinebauch-Chashu, Ei, Kikurage-Pilze, Sojasprossen, Wakame, Ingwer & Frühlingszwiebeln
21. MISO<sup>A</sup>.....15,9€  
Schweinebrühe mit Miso-Paste, geschmorter Schweinebauch-Chashu, Ei, Mais, Menma, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln
22. KARA MISO<sup>A, 2</sup>.....16,2€  
Schweinebrühe mit scharfer Miso-Paste, Schweinebauch-Chashu, Chiliöl, Chilifäden, Ei, Mais, Menma, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln
23. CHICKEN MISO<sup>A</sup>.....16,2€  
Hühnerbrühe mit Miso-Paste, geschmorter Hühnerbrust-Chashu, Ei, Mais, Menma, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln

## TANTANMEN

40. TAN-TAN MEN<sup>A</sup>.....16,9€  
Schweinebrühe Miso-Paste, Seetang, Sesam, Chiliöl, mariniertem Dry-Aged Hackfleisch, Ei, Sojasprossen, Nori, Pakchoi, Chilifäden, Kikurage-Pilze & Frühlingszwiebeln
41. CHICKEN TAN-TAN MEN<sup>A</sup>.....16,9€  
Hühnerbrühe Miso-Paste, Seetang, Sesam, Chiliöl, mariniertem Hühnerhackfleisch, Ei, Sojasprossen, Pakchoi, Kikurage-Pilze, Chilifäden, Nori & Frühlingszwiebeln

## SHOYU RAMEN

30. CHICKEN SHOYU<sup>A</sup>.....15,9€  
Klare Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert mit geschmortem Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Ei, Menma Bambussprossen & Frühlingszwiebeln
31. SHOYU<sup>A</sup>.....15,9€  
Schweinebrühe auf Sojasoße basiert, geschmorter Schweinebauch-Chashu, Narutomaki, Ei, Mais, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln
32. CHICKEN YUZU SHOYU<sup>A</sup>.....16,2€  
Klare Hühnerbrühe auf Sojasoße basiert mit Yuzu - Zitrone, geschmorter Hähnchenbrust-Chashu, Narutomaki, Ei, Mais, Pak Choi, Sojasprossen & Frühlingszwiebeln

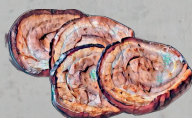
## VEGGIE RAMEN

50. VEGGIE MISO<sup>A, 2</sup>.....15,5€  
Kombu Dashi-Brühe (Seetang) mit Miso-Paste, Pakchoi, Tofu, Sojasprossen, Mais, Menma-Bambussprossen & Frühlingszwiebeln
51. VEGGIE KARA MISO<sup>A</sup>.....15,5€  
Kombu Dashi-Brühe (Seetang) mit scharfer Miso-Paste, Chiliöl, Tofu, Mais, Wakame, Sojasprossen, Menma-Bambussprossen & Frühlingszwiebeln
52. VEGGIE YUZU SHOYU.....15,5€  
Kombu Dashi-Brühe (Seetang) auf Sojasoße basiert mit Yuzu-Zitrone, Tofu, Nori, Sojasprossen, Menma, Pakchoi, Bambussprossen & Frühlingszwiebeln

## TOPPINGS FÜR IHRE NUDELSUPPE



Nitamago - 2,5€  
Ei im  
Fleischbrühe



Chashu - 3,5€  
vom Huhn oder  
Schwein



Tofu - 2,5€



Pakchoi - 2€



Menma - 2€  
Bambussprossen



Moyashi - 1,5€  
Sojasprossen



Mais - 1,5€



## VORSPEISE

- |   |   |
|---|---|
| 1. EDAMAME  .....5,5€<br>Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz                       | 5. GYOZA CHICKEN <sup>A</sup> .....5,9€<br>Gebratene Teigtaschen mit Hühnerfleisch  |
| 2. KIMCHI  <sup>2</sup> .....5,9€<br>Fermentierter, pikant eingelegter Chinakohl | 6. GYOZA VEGAN  <sup>A</sup> .....5,5€<br>Gebratene Teigtaschen mit Gemüse |
| 3. SEETANG  .....5,2€<br>Algensalat mit Rettich & Sesam                          | 7. YAKITORI <sup>A</sup> .....6,2€<br>Gegrillte marinierte Hähnchenspieße   |
| 4. YASAI TEMPURA  .....5,9€<br>Gemüse in frittierten Tempora-Teig                | 8. TAKOYAKI <sup>A</sup> .....5,9€<br>Gebackene Teigbällchen mit Oktopus gefüllt  |
|   | 9. TORI NO KARA-AGE.....5,9€<br>Frittierte Hähnchenstücke mit jap. Mayonnaise   |

## GETRÄNKE

### SOFTDRINKS

- |  |           |          |
|--|-----------|----------|
|  | Gl. 0,2L  | Gl. 0,4L |
| COCA COLA ZERO / LIGHT..... <sup>2, 6,</sup> 2,8€    | .....     | 4,5€     |
| FANTA / SPRITE / MEZZO..... <sup>2, 6, 11</sup> 2,8€ | .....     | 4,5€     |
| SAFTSCHORLE..... <sup>1, 2, 13, 16</sup> 3,2€        | .....     | 4,8€     |
| (Apfel/Johannisbeer/Maracuja/Mango/<br>Lychee/Guave) | Fl. 0,25L |          |
| PETERSTALER WASSER..... 2,8€                         |           |          |
| (Still/Sprudel)                                      | Gl. 0,5L  |          |
| HOMEMADE MATCHA EISTEE..... 5,5€                     |           |          |
| HOMEMADE YUZU LIMONADE..... <sup>Gl. 0,4L</sup> 4,8€ |           |          |

### WARME GETRÄNKE

- |                 |      |
|-----------------|------|
| MATCHA TEE..... | 4,2€ |
| GENMAICHA.....  | 4,5€ |

### BIER

- |            |           |      |
|------------|-----------|------|
| ASAHI..... | Fl. 0,33L | 4,9€ |
|------------|-----------|------|

### SPIRITUOSEN

- |                  |      |
|------------------|------|
| CHOYA SAKE.....  | 6,5€ |
| (kalt oder warm) |      |

A - Glutenhaltiges Getreide  
 B - Krebstiere  
 C - Eier  
 D - Fisch  
 E - Erdnüsse  
 F - Soja  
 G - Milch und Lactose  
 H - Schalenfrüchte (Baumnüsse)  
 I - Lupine  
 J - Weichtiere  
 K - Sellerie  
 L - Senf  
 M - Sesam  
 N - Schwefeloxid oder Sulfite

1. Geschmacksverstärker  
 2. Farbstoff  
 3. Gewachst  
 4. Geschwärzt  
 5. Phosphat  
 6. Konservierungsstoff  
 7. Konservierungsstoff  
 8. geschwefelt  
 9. Antioxidationsmittel  
 10 Phenylalaninquelle  
 11. Süßungsmittel  
 11a. Chinin



Japanese Noodle Soup

## DESSERT

MANGO DREAM <sup>A, D, M</sup>

Vietnamesisches Dessert mit Mango & Kokos

7,9€

COCOS CREME BRULÉE <sup>A, D</sup>

Creme Brulée mit Eis & Kokosflocken

8,9€

JAPANISCHE MOCHI <sup>D</sup>

mit frischen Obst det Saison

8,9€

MATCHA & EIS <sup>D</sup>

mit frischen Obst det Saison

8,9€

BANANE & EIS <sup>A, D</sup>

Gebackene Bananen mit Eis

8,2€

YUZU & OBST <sup>A, D</sup>

Matcha Joconde Keks, Kokos-Maracuja Kompott, Yuzu-Mousse & Obst der Saison

8,9€

## HEISSGETRÄNKE

### KAFFEE

### TEE

ESPRESSO <sup>9</sup> ..... 2,9€

DOPPEL ESPRESSO <sup>9</sup> ..... 4,2€

KAFFEE <sup>9</sup> ..... 3,3€

CAPPUCCINO <sup>9</sup> ..... 3,9€

LATTE MACCHIATO <sup>9</sup> ..... 4,1€

MATCHA LATTE MIT KOKOSMILCH <sup>9</sup> ..... 4,5€

GRÜNER TEE <sup>9</sup> ..... 4,9€

SOKI GARDEN TEE <sup>5</sup> ..... 6,2€

Gojibeeren, Ume-Pflaume, Süßholz,  
Chrysanthemenblüten, Asteraae-Wurzel

LA VIE EN ROSE <sup>5, 9</sup> ..... 5,9€

Sanfter grüne Tee <sup>5, 9</sup> mit Rosen, Zimt, Ingwer &  
Orangen

QUEEN OF RED ..... 5,9€

Sanfter grüne Tee mit Minze, Ingwer,  
Orangen & Hibiskusblüten

A - Glutenhaltiges Getreide  
B - Krebstiere  
C - Eier  
D - Fisch  
E - Erdnüsse

F - Soja  
G - Milch und Lactose  
H - Schalenfrüchte (Baumnüsse)  
I - Lupine  
J - Weichtiere

K - Sellerie  
L - Senf  
M - Sesam  
N - Schwefeloxid oder Sulfite

1. Geschmacksverstärker  
2. Farbstoff  
3. Gewachst  
4. Geschwärtzt  
5. Phosphat  
6. Konservierungsstoff

7. Konservierungsstoff  
8. geschwefelt  
9. Antiooxidationsmittel  
10 Phenylalanunquelle  
11. Süßungsmittel  
11a. Chinin