

麺大盛り +2,-€
große Portion
いつでも、もやし増量



TAKUMI KÖLN

Suppe aus Schweineknochen & Gemüse

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



- 1 知床塩ラーメン 9,8€
SHIO RAMEN
- 2 醤油ラーメン 9,8€
SHOYU RAMEN
- 3 味噌ラーメン 10,8€
MISO RAMEN

- 4 札幌知床塩わかめバターコーン 12,8€
SHIO RAMEN mit Butter, Mais & Seetang
- 5 札幌醤油わかめバターコーン 12,8€
SHOYU RAMEN mit Butter, Mais & Seetang
- 6 札幌味噌わかめバターコーン 13,8€
MISO RAMEN mit Butter, Mais & Seetang

- 7 東京中華そば 12,8€
TRADITIONELLE TOKYO SHOYU RAMEN

- 8 オロチオン辛味噌 11,8€
ORO-CHON RAMEN Scharfe Miso Ramen
- 9 辛味噌レベル2 12,8€
ORO-CHON RAMEN Sehr scharfe Miso Ramen

- 10 辛味噌海老唐揚げラーメン 16,8€
SURF & TURF TAKUMI STYLE SCHARFE MISO RAMEN mit frittierten Hähnchenstück, Garnelen und weichem Ei



- 59 野菜餃子 VEGGIE GYOZA
Frittierte Teigtaschen mit Gemüse 6 St. 5,50€
- 60 餃子 GYOZA
gebratene Teigtaschen mit Hähnchen 6 St. 5,00€



- 鶏唐揚げ KARAAGE
frittierte Hähnchenstückchen 61 5 St. 6,50€ / 62 10 St. 11,50€



- 63 たこ焼き TAKOYAKI
Oktopusbällchen mit Mayo 4 St. 4,80€

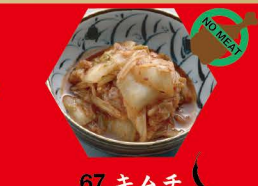


- 鶏照焼き TORITERI
Teriyaki Chicken 64 Half 5,80€ / 65 Full 10,80€

お持ち帰りもできます。Man kann zum Mitnehmen kaufen!



- 66 ジャンボ海老フライ frittierte Jumbo Garnelen 2 St. 5,80€



- 67 キムチ Kimchi (Scharf) 3,80€



- 68 枝豆 gekochte Sojabohnen 3,80€



- 68 わかめサラダ Seetang-Salat 3,80€



- 11 海老担々麺 EBI TAKO TAN TAN MEN 16,8€
Tan tan men mit Garnelen + Takoyaki
- 12 唐揚げ担々麺 KARAAGE TAN TAN MEN 15,8€
Tan Tan Men mit Karaage
- 13 担々麺 TAN TAN MEN 13,8€

- 14 唐揚げ餃子味噌ラーメン GYOZA & KARAAGE MISO RAMEN 15,8€
MISO RAMEN mit frittierten Hähnchenstückchen (2 St.) und Gyoza(3 St.)
- 15 唐揚げ味噌ラーメン KARAAGE MISO RAMEN 13,8€

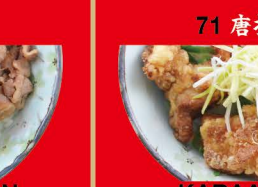
- 16 鶏照り味噌ラーメン TERIYAKI MISO RAMEN 13,8€
MISO RAMEN mit TERIYAKI Chicken

- 17 ベジかき揚げ豆腐味噌ラーメン 16,8€
VEGI MISO RAMEN mit Gemüse Tempura & Tofu
- 18 ベジかき揚げ味噌ラーメン 14,8€
VEGI MISO RAMEN mit Gemüse Tempura
- 19 ベジ味噌ラーメン 12,8€
VEGI MISO RAMEN

- 20 極上ビーガンホタージュラーメン 16,8€
SPEZIAL VEGAN CREAMY POTAGE RAMEN



- 70 豚カルビ丼 BUTA KARUBI DON
gebratenes Schweinefleisch auf Reis 6,50€



- 71 唐揚げ丼 KARAAGE DON
frittierte Hähnchenstückchen auf Reis mit Mayo 6,50€



- 72 餃子唐揚げ丼 GYOZA KARAAGE DON
Gyoza und Karaage auf Reis 6,80€



- 73 照焼き丼 TERIYAKI DON
Teriyaki Chicken auf Reis mit Mayo 6,50€



- 74 ベジ掻き揚げ丼 VEGGIE KAKIAGE DON
Gemüse Tempura auf Reis 6,50€



- 74 ビーガン餃子豆腐丼 VEGAN TOFU & GYOZA DON
Tofu & vegane Gyoza auf Reis 7,80€



- 75 餃子唐揚げ定食 GYOZA & KARAAGE TEISHOKU
Gzoya(6 St.) & Karaage(5 St.) Reis & Misosuppe dazu 13,80€



- 76 匠抹茶アイス GRÜNTEE EIS 3,50€
- 77 匠柚子シャーベット YUZU SHERBET 3,80€
- 78 匠黒ごまアイス SESAM EIS 3,50€

特上ラーメン

TAKUMI'S SPECIAL RAMEN



ラードと葱油で豚バラとたっぷり野菜を炒めスープで焼き炒める札幌スタイルです。元ダレにも秘伝のスパイスが加わってコクと旨みが深まった味わい。当店お勧めです!

- 21 匠特上醤油 14,8€
Spezielle RAMEN SHOYU
- 22 匠特上味噌 15,8€
Spezielle RAMEN MISO

特上ラーメン各種に卓上の特製ラー油を回しかけますと更に一味違った風味が増しておすすです!



特上海老カレーラーメン

23 SPEZIELLE RAMEN SPICY CURRY 16,8€



TAKUMI KÖLN SIGNATURE RAMEN

gebratener Schweinebauch, dünn geschnitten mit Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln gerührte Suppe mit Schmalz mit besonderem Gewürz, Sapporo Art.

Foto ist Image/写真はイメージです。

Beilagen zu Nudeln トッピング

- | | | | | | | | | |
|--|----------------------------------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 30 焼豚 2,50€
gek. Schweinefleisch | 31 わかめ 1,50€
Seetang | 32 のり 1,50€
Nori-Blätter | 33 バター 1,50€
Butter | 34 コーン 1,50€
Mais | 35 半熟玉子 1,50€
weiches Ei | 36 茹で野菜 1,50€
gekochtes Gemüse | 37 めんま 2,00€
Bambus | 38 かき揚げ 3,00€
Gemüse Tempura |
| 39 匠唐揚げ 4,00€
frittierte Takumi Hähnchenstückchen | 40 なると 2,50€
Naruto-Fischcake | 41 ねぎ 2,00€
Lauchzwiebeln | 42 きぬきや 1,00€
Zuckerschoten | 43 海老の素揚げ 4,50€
gegrillte Garnelen | 44 ジャンボ海老フライ 4,50€
frittierte Jumbo Garnelen | 45 豆腐 2,20€
frittierte Tofu | 46 野菜ミックス 2,80€
Gemüse Mix | |

DRINK

- | | | | |
|--|--|---|------------------------------------|
| キリン一番搾り[生] 80 0,3L 3,80€ / 81 0,5L 5,80€ | 82 緑茶 1 Warmer Grüner Tee 2,10€ | 水 [ガス無し] Wasser 83 0,25L 2,50€ / 84 0,70L 5,80€ | 85 りんごジュース Apfelsaft 0,25L 2,80€ |
| 86 ガッフェルケルシュビール Gaffel Kölsch 0,33L 3,00€ | 87 コーラ 1 2 COLA 0,33L 3,00€ | 水 [ガス入り] Wasser mit Kohlensäure 88 0,25L 2,50€ / 89 0,70L 5,80€ | 90 アップルショール Apfelchorle 0,3L 2,80€ |
| あつかん ONE CUP (Sake warm/ kalt) 91 0,1L 5,40€ / 92 0,2L 8,50€ | 93 コーラゼロ 1 2 9 10 COLA ZERO 0,33L 3,00€ | 94 ラムネ Ramune Jpn Limonade 0,2L 3,80€ | |
| 95 赤ワイン / 96 白ワイン Rot / Weiß Wein Glas 4,80€ | 97 ウイスキー ロック / 98 ハイボール Jpn. Wisky rock / Highball 6,80€ | | |



Bei Fragen zu Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter

揚げ豆腐 frittierte Tofu

Eine vegane und karoliearme Beilage zu Ramen!

メンマ Bambussprossen

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

照り焼き Teriyaki

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

海老 Garnelen

Der Geschmack von frischen Meeresfrüchten verleiht der Brühe nochmal eine besondere Note. Wir verwenden Vanamei Riesengarnelen.

味玉 Eingelegtes Ei

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

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

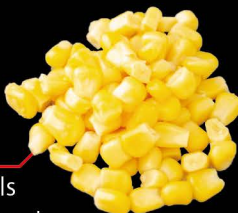
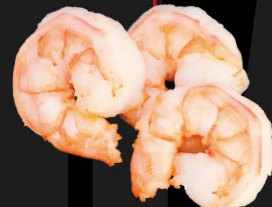
Japaner lieben Sprossen! Ob in der Suppe, in der Pfanne oder als Salat, Sprossen dürfen nie fehlen. Daher sind extra Sprossen bei uns gratis – Ihr müsst uns nur bescheid sagen.

コーン Mais

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.



ベース DIE BASIS

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



醤油 SHOYU

Hierbei bildet die Sojasaße 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, Sojasaße 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.



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 Gemüse Tempura

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.

SPAR MENÜS

他のラーメンもプラス 4,50€ でセットになります。
Plus 4,50€ auch mit anderen Ramen Spar Menü möglich!
 月～金(土日祝日除)17:00まで **Nur an Werktagen bis 17:00 Uhr**

A



ギョーザセット
Ramen + Gyoza Set

B



唐揚げセット
Ramen + Kara-age Set

C



鶏照り焼きセット
Ramen + Teriyaki Set

D



ビーガン餃子豆腐丼セット
Ramen + Vegan Set

E



掻き揚げ丼セット
Ramen + Tempura Set

知床塩ラーメン 13,8€
 SHIO RAMEN

+ Gyoza / Veggie Gyoza (6 St.) & Reis

醤油ラーメン 14,8€
 SHOYU RAMEN

+ Gyoza / Veggie Gyoza (6 St.) & Reis

味噌ラーメン 15,8€
 MISO RAMEN

+ Gyoza / Veggie Gyoza (6 St.) & Reis

知床塩ラーメン 13,8€
 SHIO RAMEN

+ frittierten Hähnchen (5 St.) & Reis

醤油ラーメン 14,8€
 SHOYU RAMEN

+ frittierten Hähnchen (5 St.) & Reis

味噌ラーメン 15,8€
 MISO RAMEN

+ frittierten Hähnchen (5 St.) & Reis

知床塩ラーメン 13,8€
 SHIO RAMEN

+ Teriyaki Chicken & Reis

醤油ラーメン 14,8€
 SHOYU RAMEN

+ Teriyaki Chicken & Reis

味噌ラーメン 15,8€
 MISO RAMEN

+ Teriyaki Chicken & Reis

知床塩ラーメン 13,8€
 SHIO RAMEN

+ Vegan Tofu & Gyoza & Reis

醤油ラーメン 14,8€
 SHOYU RAMEN

+ Vegan Tofu & Gyoza & Reis

味噌ラーメン 15,8€
 MISO RAMEN

+ Vegan Tofu & Gyoza & Reis

知床塩ラーメン 13,8€
 SHIO RAMEN

+ Gemüse Tempura & Reis

醤油ラーメン 14,8€
 SHOYU RAMEN

+ Gemüse Tempura & Reis

味噌ラーメン 15,8€
 MISO RAMEN

+ Gemüse Tempura & Reis

