

Dépa Forschungskantine

Ramen & Bier Pop-Up




RAMEN

Sapporo-Ramen (omni) 13,5
Cremige Brühe aus 100% Bio-Huhn und Gemüse Toppings: Chāshu (Schwein, Bio), Ajitsuke Tamago (eingelegtes Bio-Ei), saisonales Gemüse, Kimchi, Lauch, Sesam
Tonkotsu-Ramen (omni) 13,5
Der Klassiker mit Brühe aus 100% Bio-Schwein, Gemüse, Knoblauch und Ingwer Toppings: Chāshu (Schwein, Bio), Ajitsuke Tamago (eingelegtes Bio-Ei), saisonale Gemüse, Rettich, Ingwer, Lauch, Sesam
Yasai-Ramen (vegan) 12
Kräftige Gemüsebrühe mit Pilzen, Miso und Meersalz Toppings: saisonales Gemüse, Pilze, Algen, Sesam, Lauch, Spitzkohl, Tofu
Extras je +1,5€
– Ajitsuke Tamago (einagelegtes Bio-Ei) – Portion Chāshu (vom Schwein, Bio)

BIER

Zäpfle , 0,33l 3
Pilsener aus der Badischen Staatsbrauerei Rothaus
ARCO Moser Liesl , 0,33l 3,5
Klassisch Niederbayerisches Helles
Waldhaus ohne Filter extra Herb, 0,33l 3,5
Kräftiges Pils aus dem Schwarzwald
Lammsbräu , 0,33l 3
Alkoholfreies Pilsener ohne Gluten

 **Craftbier & Naturwein Auswahl im Regal**
Sprecht uns gerne an!

STARTER & SNACKS

Gemüse-Tempura (vegan) 5,5
mit hausgemachter Mayo, z.B. Karotte, Sellerie, Blumenkohl, Pilze
Tsukemono (vegan) 5,0
saisonales Gemüse auf japanische Art eingelegt (z.B. Radieschen, Rettich, Kimchi...)
Onigiri (vegan/omni) Stück 3,0
gefüllte Reis-Ecken in Nori-Blatt
Bento Box (vegan/omni) 12,50
Alle Vorspeisen als gemischte Bento Box

DESSERTS

Melonpan (vegan) 4,5
fluffiges Hefebrötchen im Keksteig, warm serviert, mit Vanille-Mandel- oder Matcha-Eis gefüllt
Kleine Auswahl frischer Desserts vor Ort

SOFTS

Wasser , VivaConAgua, 0,33l, laut/leise 2,5
Lemonaïd & Charitea , Bio, 0,33l 3,5
Limette, Blutorange, Maracuja, Ingwer Grün, Schwarz, Rooibos, Minze, Mate
Homemade Softs , 0,33l 3,8
saisonale hausgemachten Limonade
Ände Gingerbeer , Bio, 0,33l 3,5
Ingwerlimo mit leichter Schärfe, alkoholfrei

 Bei Allergien und Unverträglichkeiten spricht uns vor der Bestellung an!