

らあめん居酒屋

すずな



SUZUNA

ドイツにしながら
懐かしの居酒屋
今や日本人のソウル
らあめんと共に
ゆるりと良い時間を



Kleinigkeiten vorab とりあえず

1. Edamame/えだまめ

gekochte Sojabohnen

5,00



2. Tataki Kyuri/叩き胡瓜

eingelegte Gurken

6,00



3. Potesara/ポテサラ

japanischer Kartoffelsalat mit Ei, Mayonnaise
und Röstzwiebeln

6,50



4. Cheese Misozuke/チーズ味噌漬け

in Miso eingelegter Fetakäse,
mit Kabeljausticks

7,00

5. Nikumiso Moyashi/肉味噌もやし

gewürztes Schweinehackfleisch mit Miso
auf Sojasprossen

7,50

Salate サラダ

7. japanischer Hähnchensalat/ チキンシーザーサラダ

Blattsalat, mariniertes Hähnchen, pochiertes Ei, Croutons,
Tomaten, Parmesan und hausgemachtes Dressing

11,50

8. Daikon Sarada/大根サラダ

Blattsalat, weißer Rettich, sautiertes Gemüse, Nüsse und
japanisches Sesamdressing

11,00



6. Zensaimori/前菜盛り
drei Kleinigkeiten nach Wahl
12,00

Warme Tapas 酒のアテ



9. Tsukune/自家製豚つくね

zwei Hackfleischbällchen am Spieß mit Teriyaki-Sauce

10,50

mit extra Ontama (pochiertes Ei)

+2,50

10. Mini Okonomiyaki /ミニお好み焼き

japanische Pfannkuchen mit Kohl, Frühlingszwiebeln,
Yamswurzel, rotem Ingwer und Bonitoflocken

14,00

11. Niku Dofu/肉豆腐

Tofuscheiben, geschmortes Rindfleisch, Zwiebeln und
Ajitama-Ei in süßlich-würziger Brühe

14,00

Frittierte Gerichte 揚げ物

12. Karaage/唐揚げ

marinierte Hähnchenschlegel (ohne Knochen)

11,50



13. Yasai Gyoza/野菜揚げ餃子

japanische Gemüsemautaschen (6 Stück)

8,50

14. Daikon Karaage/大根唐揚げ

marinierter Rettich in knusprigem Panko-Mantel

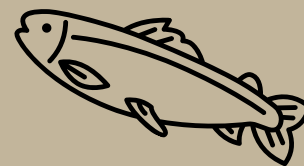
9,00

15. Teba Koumiage/手羽先香味揚げ

drei marinierte Hähnchenflügel mit Teriyaki-Sauce glasiert



10,50

Sashimi お造り



16. Santenmori/ちよつとさしみ 24,90
Dreierlei: Thunfisch, Lachs, Empfehlung des Tages
17. Sashimori/刺盛 36,50
Fünferlei: Thunfisch, Lachs, Hamachi, Makrele, Empfehlung des Tages
18. Yuzu Hamachi/ゆずはまち 21,50
Hamachi (Gelbschwanzmakrele) mit Yuzu-Dressing und Shiso-Kresse
19. Tuna Tatar/ツナタタディップ° 13,00
Thunfisch-Tatar mit Avocado und Chips zum Dippen

Reisgerichte 飯物

20. Mini Chashu Don/ミニチャーシュー丼  9,50
mit marinierter Oberschale vom Schwein und Ajitama-Ei
21. Mini Gyudon/ミニ牛丼 12,00
mit geschmorten Rindfleischstreifen, Zwiebeln, rotem Ingwer, Champignons und Ajitama-Ei in süßlich-würziger Sojasauce
22. Mini Chirashi Don/ミニちらし丼 14,00
mit Variation vom rohem Fisch des Tages
23. Gohan set/ご飯セット  9,00
Set aus Reis, Miso- und einem Schälchen Tsukemono (eingelegtes Gemüse)



Suzuna Spezialität RAMEN
菘のらーめん

24. Tonkotsu Shoyu Men/豚骨醤油麵

Brühe vom Schwein und Huhn, Frühlingszwiebeln, Spinat, Nori-Seetang, Chashu 17,00

25. Mini Tonkotsu Shoyu/ミニ豚骨醤油

kleinere Portion Tonkotsu Shoyu 13,00

26. Tori Shoyu Men/鶏醤油麵

Brühe vom Huhn und Bonito, Frühlingszwiebeln, Bambusstreifen, Nori-Seetang, Chashu vom Hähnchen und Schwein 17,00

27. Mini Tori Shoyu /ミニ鶏醤油

kleinere Portion Tori Shoyu (ohne Chashu vom Schwein) 13,00

Extra-Topping
für Tonkotsu Shoyu & Tori Shoyu
らーめんのトッピング

Ajitama Ei/味玉 +2,00

Chashu/チャーシュー Zwei Scheiben extra +4,00

Chashu-Würfel/コマチャー +2,00

Nori-Seetang/海苔 +2,00

Bambusstreifen/メンマ +2,00

28. Roastbeef Maze Men/牛混ぜ麵

Ramen ohne Brühe, in würzigem Öl, Bambusstreifen, Frühlingszwiebeln, Sellerie, rosa-gebratene Roastbeef-Scheiben vom Rind 19,50

mit extra Ontama (pochiertes Ei) +2,50

29. Mini Roastbeef Maze /ミニ牛混ぜ

kleinere Portion Roastbeef Maze 14,00

30. Vegipota Men/ベジポタ麵



Gemüsebrühe, gegrillte Aubergine, Tomaten, Pilze, Zuckerschoten 16,50

31. Mini Vegipota /ミニベジポタ



kleinere Portion Vegipota 12,00

Kaltgetränke ソフトドリンク等



	0,75l	0,25l
Teinacher Gourmet Naturell/お水瓶	6,50	3,00
Teinacher Gourmet Medium/ちよつとガス水瓶	6,50	3,00
		0,33l
Pepsi-Cola/あのペプシ		4,00
Pepsi-Cola Zero/あのペプシゼロ		4,00
Zitronen Limonade/炭酸レモン		4,00
Apfelsaft/りんごじゅーす		4,00
Orangensaft/おれんじじゅーす		4,00
Grapefruitsaft/ぐれーぷふるーつーじゅーす		4,00
Johannisbeersaft/よはねすべりーじゅーす		4,00
Maracujasaft/まらくやじゅーす		4,00
Oolong Tee/ウーロン茶		4,00
Yuzuka (Yuzu Limonade)/ゆずか		4,50
Ramune (japanische Limonade)/ラムネ	(0,2l)	4,00

Kaffee カフェ



Café Crème/ホットコーヒー	3,00
Espresso/エスプレッソ	2,50
Cappuccino/カプチーノ	3,80

Tee お茶

grüner Tee/緑茶	3,00
Genmaicha/玄米茶	3,00
Hōjicha/ほうじ茶	3,00

Bier とリビ-



	0,5l	0,3l
Dinkelacker Hell vom Fass / 生ビール	5,20	4,40
Cluss Kellerpils vom Fass / ケラービール生	—	4,60
Sanwald Hefeweizen / 白ビール	4,90	—
Sanwald Weizen alkoholfrei / ノンアル白	4,70	—
Wulle Vollbier / 瓶ビール	—	4,00
Dinkelacker alkoholfrei / ノンアルびーる	—	3,90
Schwaben Bräu Radler / らあうどら〜	—	4,00

Izakaya Cocktail
居酒屋的飲酒

	0,25l
Frische Zitrone Sour / 生レモンサワー <small>japanischer Schnaps (Shochu) aus Zuckerrohr, Soda, frische Zitrone</small>	6,50
Umeshu Sour / 梅酒サワー <small>Pflaumenlikör (Choya Umeshu), Soda</small>	6,50
Peach Sour / ピーチサワー <small>japanischer Schnaps (Shochu) aus Zuckerrohr, Soda, Pfirsichsyrop</small>	6,50
Grüner Apfel Sour / 青りんごサワー <small>japanischer Schnaps (Shochu) aus Zuckerrohr, Soda, Apfelsyrop</small>	6,50
Pink Grapefruit Sour / ピンクグレープフルーツサワー <small>japanischer Schnaps (Shochu) aus Zuckerrohr, Soda, Grapefruitsyrop</small>	6,50
Fuzzy Navel / ファジーネーブル <small>Pfirsichlikör, Orangensaft</small>	6,50
Reggae Punch / レゲエパンチ <small>Pfirsichlikör, Oolong-Tee</small>	6,50

Fruchtlikör 果実酒

Pflaumenwein (Beninanko)/梅酒(紅南高)

Yuzu-Pflaumenwein/柚子梅酒

Yuzu-Likör/柚子酒

Pfirsichwein/あらごし桃



auf Eis
mit Soda

60ml
150ml

8,00

Japanischer Whiskey ウイスキー



Suntory Kaku/サントリー角

大人気のハイボール!
beliebt als Highball

auf Eis
mit Soda

60ml
150ml

8,50

Japanischer Schnaps 焼酎

Kurokirishima/黒霧島

Süßkartoffelschnaps, kräftig, dunkles und tiefes Aroma



8,00

Iichiko/いいちこ

Gerstenschnaps, geschmeidig, leicht, erfrischend

auf Eis
mit Wasser
mit heißem Wasser

60ml
150ml
150ml

8,00

Akarui Nouseon/明るい農村

aus roten Süßkartoffeln, aromatisch, dezent süß

8,50

Sake 日本酒



Sake Warm/熱燗

0,11

6,00

Sake Kalt/冷酒

0,31

8,00

Japanischer Premium Sake おいしい日本酒



0,1l

Dassai 23/獺祭23

15,00

Ein edler Sake mit extrem hohem Poliergrad, intensiven fruchtigen Noten und einem komplexen Geschmack mit feiner Süße und Säure.

Kubota Junmidaiginjo/久保田純米大吟醸

12,00

Ein moderner und trockener Junmai Daiginjo-Sake mit ausgewogener Süße und Säure.

Ein erfrischend blumiger Duft nach Birne und Melone.

Der Geschmack kommt kalt serviert am besten zur Geltung.

Kozaemon/小左衛門特別純米

11,00

Ein duftiger Geschmack, der an grünen Apfel erinnert.

Im Nachgeschmack trocken und leicht zu trinken, passt zu fast allen Gerichten.

Kalt serviert zu milden Gerichten, warm zu Fleischgerichten.

Kokushimuso/国士無双純米

10,00

Ein Junmai-Sake, der aus hochpoliertem Reis aus Hokkaido gebraut wird.

Ein leichter, trockener Sake, herb im Abgang,

bei dem der Geschmack vom Reis gut zur Geltung kommt.

Tengumai/天狗舞純米

9,00

Ein Sake mit besonders erdigen Geschmacksnoten, die an den Duft von Wald erinnern.

Schmeckt vollmundig und passt gut zu schweren Speisen,

insbesondere, wenn er leicht erwärmt getrunken wird.

Houraisen/蓬莱泉 和 純米吟醸

11,00

Ein Sake mit reichem Aroma und einer Balance von Säure und Süße von reifen Bananen, Lychee und weißem Pfirsich.

Hakkaisan/八海山

13,00

trocken, klar und weicher Geschmack, ein guter Einstieg für Qualitätssake

Isojiman/磯自慢

13,00

vollmundiger, angenehm fruchtiger Kultsake,

hervorragende Begleitung zu Sashimi oder als Aperitif

Unsere Weine 我々のワイン



Weinschorle
weiß, rot, rosé

0,2l 5,00

Weiß 白

Weinmanufaktur Untertürkheim

Württemberg / 2023

Riesling trocken

Fl. 0,75l

0,2l

—

5,20

Brancott Estate

Marlborough, Neuseeland / 2023

Sauvignon blanc

28,50

8,20

Vini di Paolo

Veneto, Italien / 2023

Lugana DOC

31,00

9,00

Weinmanufaktur Untertürkheim

Württemberg / 2023

Weißer Burgunder

29,50

8,70

Bründlmayer

Kamptal, Niederösterreich / 2023

Grüner Veltliner L&T

32,00

9,50

Giovanni Almondo

Piemont, Italien / 2023

Roero Arneis DOCG

36,00

—

Cloudy Bay

Marlborough, Neuseeland / 2023

Sauvignon blanc

59,00

—

Rosé ロゼ

Château Pigoudet La Tourelle

Provence, Frankreich / 2023

Cuvée rosé

26,00

7,50

Rot 赤

Santa Cristina

Toscana, Italien / 2023

Cuvée rosso

27,50

8,00

Château du Retout

Haut-Médoc, Bordeaux, Frankreich / 2015

71% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

39,00

—

Le Volte dell Ornellaia

Toscana, Italien / 2021

50% Merlot, 30% Sangiovese,
20% Cabernet Sauvignon

52,00

—

Champagner シャンパン

Gabriel Fresne "Diapason" Brut

44,00

—