



# 縁

Jen  
in Erfurt

Unsere Nudeln und Suppenbrühen werden aus vielen Regionalen Produkten hergestellt und sind frei von Geschmacksverstärkern.

JENは、地元の食材をふんだんに使用し化学調味料等一切不使用の  
ご当地ラーメンを提供させていただいております。

Sie können alle unsere Speisen Togo mitnehmen.  
Wir bieten Ihnen gegen eine Pfandgebühr  
Mehrwegbecher an.



@jenerfurt



@jenramen



@JEN Ramen



# HERZLICH WILLKOMMEN IM JEN!

Wir haben JEN gegründet, um Ihnen die vielfältige japanische Esskultur hier in Europa näherzubringen. Unsere Landesküche zählt seit 2012 zum immateriellen UNESCO-Weltkulturerbe.

Wir hoffen, Ihnen durch einen neuartigen Gaumengenuss mehr Lebensfreude zu bereiten.

Ein, bei jungen Japanern, sehr beliebtes Gericht sind die »Ramen-Suppen« »ラーメン«. Beliebt sind diese wegen ihrer Vielfältigkeit in der Zusammenstellung und im Geschmack. Obwohl ihre Vorbereitung kompliziert ist, werden sie wegen des einzigartigen Geschmacks auch in aller Welt immer beliebter.

Genießen Sie unsere hausgemachten Ramen-Suppen mit hausgemachten Nudeln. Wir freuen uns, Sie mit unseren liebevoll zubereiteten, Ramen-Suppen zu verwöhnen zu können. Unsere Gerichte sind eine Kombination aus natürlichen regionalen und japanischen Produkten, wie Gewürzen,

Sojasoße, MISO, Kombu (eine Algenart) und Shiitake-Pilzen.  
Erleben Sie UMAMI – den fünften Geschmackssinn!

JENは、2012年に無形ユネスコ文化遺産に登録された日本の食文化を、ヨーロッパの方々にさらに親しんでいただき、美味しさがもたらす幸福を届けたく誕生いたしました。

その日本食文化の中でも、日本で最も若者に好かれ、その種類の多彩性により、調理方法が複雑であるにもかかわらず、その可能性を世界中に広げているものが、ラーメンです。

長期にわたる独自の研究の末、日本の調味料である、醤油、味噌、そして、天然の旨味の元である昆布、椎茸と、地元で採れる食材を組み合わせて2日間調理されたスープ、スペルトムギを使った自家製麺、手作りによる世界無二のラーメンをお楽しみください。

## Was ist MISO?

Mit einer mehr als tausendjährigen Geschichte ist MISO Japans ursprüngliches Gewürz. Es enthält viele Vitamine und reichlich Mineralstoffe. Aus diesem Grund ist MISO in Japan seit Langem eine wichtige Nahrungsquelle und es gibt bei uns die Redewendung: "Mit MISO braucht man keinen Arzt". MISO soll nicht nur für die Gesundheit, sondern auch die Schönheit gut sein. Mittlerweile werden die wertvollen Eigenschaften von MISO in der ganzen Welt hoch geschätzt. MISO wird aus Sojabohnen und Weizen hergestellt und gärt mindestens ein Jahr lang. Es heißt, dass es gesundheitsfördernde Effekte habe und sich positiv bei Diabetes und hohem Cholesterinspiegel auswirke. Unsere Ramen-Suppen enthalten original in Japan hergestellte MISO-Arten, die von uns in einer eigenen, geschmacklich perfekten Mischung eingesetzt werden. Wir wünschen unseren Gästen, auf diese Weise der asiatischen Esskultur näherzukommen und sie zu genießen.

1000年以上の歴史を持つ日本独自の発酵調味料である味噌は、ビタミン、ミネラルが豊富で、古くから、日本では、「味噌は医者いらず」といわれ、重要な栄養源でもありました。健康や美容に良いとされ、現在世界でその価値を認められている調味料の一つです。大豆、麦等を原料とした味噌は、糖尿病、高コレステロール症などの生活習慣病のリスクを下げるなどの効能もあると言われています。我々のラーメンには、日本独自の味噌をオリジナルの配合で提供しております。是非、古のアジアの知恵をご賞味ください。

## Unsere original JEN Nudeln

Unsere hausgemachten Nudeln werden aus regionalem Dinkel- und Tapiokamehl hergestellt. Dinkelmehl kommt ursprünglich aus Ägypten, wo das Getreide bereits vor 8.000 Jahren angebaut wurde. Dinkel kann aufgrund seiner harten Schale ohne Pestizide kultiviert werden und eine genetische Modifizierung ist ausgeschlossen. Deshalb wird Dinkelmehl als sehr bekömmlich und nährstoffreich angesehen. Genießen Sie dieses älteste Getreide Europas.

本店ではスペルト麦と、タピオカ粉を特別配合した特製自家製麺にこだわっています。8000年ほど以前よりエジプト周辺を原性とする、スペルト麦は、従来、皮殻が硬く、農薬がなくても栽培できたことから、遺伝子組み換えなどの品種改良が行われていません。消化しやすいスペルト麦、太古のヨーロッパの自然の恵みを、世界初のラーメンとして堪能してください

# Was sind Ramen

Bei Ramen handelt es sich um eine Nudelsuppe aus Japan.

Deise ist besonders bei den Jungen Japanern sehr beliebt.

Diese besteht aus Nudeln, Brühe, Tare, Toppings und aromatischen Ölen.

Als Ramen werden auch die bekannten Instant Nudelsuppen aus dem Supermarkt genannt.

Bei uns finden Sie so etwas jedoch nicht! Bei uns erleben Sie hausgemachte authentische Ramen.

## Tare

Tare ist die konzentrierte Würzsauce, die dem Ramen seinen Hauptgeschmack verleiht  
Bei uns haben Sie die Auswahl zwischen

### **Miso (fermentierte Sojabohnen)**

leicht fruchtiger und würziger Geschmack

### **Shoyu**

würziger Sojasoßen Geschmack verfeinert mit Knoblauch

### **Tantan**

cremige Sesam Suppe (scharf)

## Brühe

Unsere Standard Ramen (Miso, Tantan, Shoyu) können Sie mit der hausgemachten authentischen Schweine Brühe oder unsere Veganen Brühe genießen.

Die Schweinebrühe wird bei uns aus Schweineknochen, Suppehuhn, verschiedenes Gemüse, sowie Konbu und Shiitake über Nacht gekocht.

Für unsere Special Wantan und Naruto Ramen haben wir für Sie unsere hausgemachte Hühnerbrühe.

## Nudeln

Unsere hausgemachten Nudeln werden aus regionalem Dinkel- und Roggenmehl hergestellt.  
Außerdem

verwenden wir kalt gepresstes Olivenöl aus GRIECHENLAND. Dinkelmehl kommt ursprünglich aus Ägypten, wo das Getreide bereits vor 8.000 Jahren angebaut wurde. Dinkel kann aufgrund seiner harten Schale

ohne Pestizide kultiviert werden und eine genetische Modifizierung ist ausgeschlossen. Deshalb wird Dinkelmehl als sehr bekömmlich und nährstoffreich angesehen. Genießen Sie dieses älteste Getreide Europas.

## Toppings

Jede Schale Ramen wird anschließend mit leckeren Toppings versehen. Auf der Karte sehen Sie unsere Standard Auswahl.

Auf Wunsch können Sie noch weitere Toppings zu Ihren Ramen hinzufügen.

Zur Auswahl stehen:

Chashu (marinierter Schweinenacken), Sous Vide Hähnchenbrust, Sous Vide Entenbrust, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, Wakame (Seealgen), Ajitama (mariniertes Ei), frittiertes Gemüse, Pak Choi, Hackfleisch, Mais, Nori, Menma

## aromatischen Öle

Zum Schluss werden Ihre Ramen mit aromatischen Ölen getoppt. Bei uns bestehen diese aus Knoblauchöl, Chiliöl, Hühnerfett oder Porreeöl.

Natürlich alle hausgemacht!

Nun ist es Zeit ihre heißen Ramen zu genießen.

Erleben Sie UMAMI –

den fünften Geschmackssinn!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit.



# Vorspeisen

## Kimichi (sehr scharf) 🌶️ 🌶️

scharfer marinierter Chinakohl mit Fischsoße  
5,90 €

## Gyoza

Japanische Maultaschen mit einer Hackfleisch und Kohl  
Füllung  
7,50 €

## Shumai

Dim Sum mit einer Hackfleisch und Garnelen Füllung  
7,50 €

## Karaage

mariniertes und frittiertes Hähnchen  
7,50 €

## Teriyaki

gebackenes Hähnchen mit JEN Teriyaki Soße  
7,50 €



## WanTan Teller (scharf)

3 Stk. Wantan aus Hähnchen und Garnelen Füllung mit JEN Spicysoße  
7,50 €



## Yakiniku

gebratenes, dünn geschnittenes Rinderfilet mit Gemüse und JEN Yakiniku Soße  
12,00 €



## Lachtartar

Lachs mit hausgemachter Misoße  
12,00 €



## Vegan

### Reis

eine Portion Reis  
4,50 €



### Edamame

gekochte Sojabohnen  
5,90 €



### Pilzvariation

frische Pilz-Variation mit frittiertem Tofu, Enoki-Karaage und Rettich  
6,50 €



### Tofu warm

frittierter Tofu mit Dashi und Rettich  
6,50 €



### Wakame Salat\*2\*4

japanischer Salat aus Meeresalgen  
6,50 €



### Vegan Karaage

marinierter und frittierter Blumenkohl  
7,50 €



### Vegan Gyoza

Japanische Maultaschen mit Zwiebel & Kohl  
7,50 €





## MISO RAMEN - mit Dinkelnudeln




### Miso Ramen

leicht fruchtiger und würziger Geschmack - Brühe aus Schwein, Huhn und Gemüse

inkl. Toppings: Chashu, Hackfleisch, Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Knoblauch, Bambuss

14,90 €


 oder Spicy 15,90 €

### Vegan Miso Ramen

leicht fruchtiger und würziger Geschmack - Gemüse Brühe

inkl. Toppings: Sojasprossen, Mais, frittiertes Gemüse, Salat, Bambuss, frittierte Enoki

14,50 €

 oder Spicy 15,90 €

## SHOYU RAMEN - mit Dinkelnudeln



### Shoyu Ramen

würziger Sojasoßen Geschmack -

Brühe aus Schwein, Huhn und Gemüse

inkl. Toppings: Chashu, Hähnchenbrust, Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Bambuss, Hackfleisch

15,60 €

### Wantan Ramen

Brühe aus Huhn

inkl. Toppings: Sojasprossen, Wakame, Nori, rote Zwiebeln, Karaage, 3 stk. Wantan

17,30 €

### Naruto Ramen

inkl. Toppings: Sojasprossen, Wakame, Nori, rote Zwiebeln, Karaage, Naruto

14,90 €

### Vegan Shoyu Ramen

würziger Sojasoßen Geschmack - Gemüse Brühe.

inkl. Toppings: Sojasprossen, Wakame, Mais, Nori, Pak Choi, Sesam, Bambuss, frittierte Enoki

15,60 €

## TANTAN RAMEN - mit Dinkelnudeln



### Tantan Ramen

cremige Sesam Suppe, scharf -

Brühe aus Schwein, Huhn und Gemüse

inkl. Toppings: Hackfleisch, Sojasprossen, Pak Choi

16,50 €

### Vegan TanTan Ramen

cremige Sesam Suppe, scharf - Gemüse Brühe

inkl. Toppings: Sojasprossen, Mais, frittiertes Gemüse, Salat, Sesam

16,50 €

Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Karte



# Mix Soba



## MIX SOBA

marinierte Dinkelnudeln mit leicht süßer Miso-Sojasoße, Sesam und Porreeöl

inkl. Toppings: Chashu, Salat, Mais, Tomaten, Röstzwiebel, Lauchzwiebel, Sojasprossen, Hackfleisch  
14,80 €



## MIX SOBA TANTAN

marinierte Dinkelnudeln mit cremiger Sesam-Chili Soße und Szechuan Pfeffer Öl (sehr scharf) 🌶️🌶️

inkl. Toppings: Hackfleisch, Sojasprossen, Salat, Lauchzwiebel, Cashewkerne  
16,50 €



## MIX SOBA RIND

marinierte Dinkelnudeln mit einer leicht süßen Sojasoße

inkl. Toppings: geschnittenes Rinderfilet, Pilzen, Zwiebeln, Tofu und Ontama  
18,50 €

## VEGAN MIX SOBA

inkl. Toppings: Salat, Mais, Tomaten, Sojasprosse, Röstzwiebel, Vegan Kaarage  
14,80 €

## VEGAN MIX SOBA TANTAN

inkl. Toppings: Salat, Cashewkerne, Röstzwiebel, Sojasprossen  
16,50 € 🌶️🌶️

# Extra Toppings

Zu allen Gerichten können zusätzlich folgende Toppings bestellt werden.

## Extra Portion Ramen Nudeln

eine weitere Portion Ramen Nudeln auf Wunsch dick oder dünn  
2,00 €

## Chashu

Mariniertes und gebackener Schweinenacken.  
2,90 €

## Mariniertes Ei

Traditionelles Ramen Ei mit flüssigem Kern, in Sojasoße eingelegt.  
2,50 €

## Tofu

panierter und frittiert Tofu  
2,50 €

## frittiertes Gemüse

frittierte Tomate, Zucchini, Brokkolie  
2,50 €

## Parmesan Käse

Frisch geriebener Parmesan Käse  
1,90 €

## Sous Vide Entenbrust

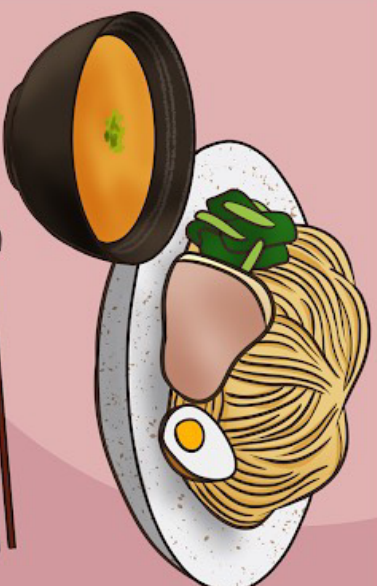
Sous Vide gegarte Entenbrust, kurz angebraten und mit Sojasoße aromatisiert.  
3,50 €

## Frittierte Enoki

panierte und frittierte Enoki  
2,00 €

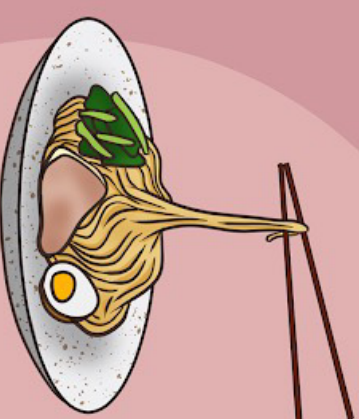
①Hallo,

Liebe Gäste,  
ich möchte Ihnen gerne unsere  
neue Ramenart  
"Tsukemen" vorstellen!

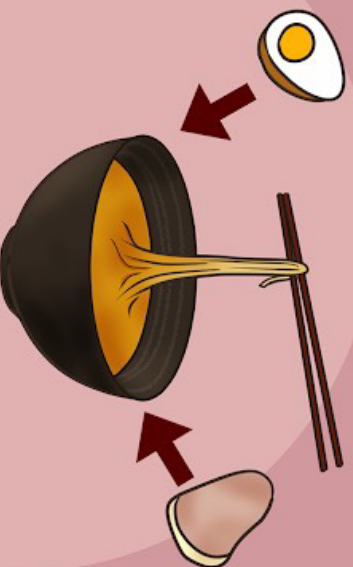


②Kalte Nudeln und warme  
Soße kommen getrennt!

③Bitte genießen Sie zuerst nur  
die hausgemachten dicken  
Nudel ohne Soße.



④Danach tauchen  
Sie die Nudeln in die  
Soße und genießen Sie die  
Soße zusammen mit den Nudeln.



⑤Probieren Sie die Tsukemen  
auch mit verschiedenen Toppings!  
Einfach Lecker !!!



⑥Seien Sie nicht traurig, wenn Sie alle  
Nudeln gegessen haben.

Sie können auch die Soße genießen!

Sagen Sie dafür den Kellnerin Bescheid,  
dass Sie den Rest der  
Soße als Suppe essen möchten,  
wir machen es Ihnen fertig.

**Guten  
Appetit!**





# JEN Erfurt Special

## Dip Nudeln



### **Tsukemen – Der intensive Genuss japanischer Nudeln**

Tsukemen ist die herzhafteste Alternative zur klassischen Ramen-Suppe – und ein echter Geheimtipp für alle, die den puren Geschmack lieben. Anders als bei Ramen werden hier die dicken, bissfesten Nudeln und die kräftige Brühe getrennt serviert. Man taucht die kalten oder lauwarmen Nudeln vor jedem Bissen in die heiße, besonders konzentrierte Dipping-Soße. Das Ergebnis: eine intensive Geschmacksexplosion bei jedem Happen!

Die Brühe ist reich an Umami, mit Aromen von getrocknetem Fisch, Schwein und Huhn, verfeinert mit Zitrusnoten (Yuzu). Getoppt mit zartem Chashu-Schweinebauch, marinierten Eiern und frischem Nori wird Tsukemen zu einem kulinarischen Erlebnis – perfekt für Genießer, die es kräftig und authentisch mögen.

16,80 €



# Reis Menu

Auf Wunsch mit 0,2 Softdrink nach Wahl  
(Cola, Apfelsaft, Tafelwasser, Holunderschorle, Rahbarber oder Eistee) ..... +2,00 €

## (1) KARAAGE MENU (auch Vegan erhältlich)

frittiertes Hähnchen mit hausgemachter Negi Soße, Reis, Salat, Zitrone und kleiner Suppe..... 14,50 €



## (2) TERIYAKI MENU

im Ofen gebackenes Hähnchen mit hausgemachter Teriyaki Soße, Reis, Salat und kleiner Suppe..... 14,50 €

## (3) MABO TOFU MENU

scharfes Schweinehackfleisch mit Tofu, YangJiag Bohnen und hausgemachtem Chili Öl dazu Reis, hausgemachtes Kimchi und kleiner Suppe ..... 16,90 €



## (4) YAMUCHA MENU

Gyoza, Shumai mit JEN Dip Soße dazu Reis, Salat und kleiner Miso Suppe ..... 17,90 €

## (5) YAKINIKU MENU

dünn geschnittenes Rindfleisch mit hausgemachter Yakiniku Soße, Reis, Salat und kleiner Suppe..... 16,50 €



Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Karte



# DESSERTS

## Matcha Tiramisu<sup>\*5\*6</sup>

aus Mascarpone und Sahne  
6,50 €

## Matcha Eis<sup>\*5\*6</sup>

Traditionelles japanisches Grüntee-Eis  
5,50 €

## Tempura Eis<sup>\*5\*6</sup>

Frittiertes Vanille Eis  
6,50 €

## Azuki Eis<sup>\*5\*6</sup>

Eis aus Azuki-Bohnen  
5,50 €

## Schneeflocken Eis<sup>\*5\*6</sup>

(Vegan) Mango Geschmack  
6,50 €



## Yuzu Eis<sup>\*5\*6</sup>

Eis aus Japanischer Zitrone  
5,50 €

## Hausgemachte Taiyaki<sup>TÄGLICH BEGRENZTE ZAHL</sup>

Ein japanisches Gebäck, in Form eines Fisches.  
Gefüllt mit süßer roten Bohnenpaste.  
Serviert mit Vanille Eis.  
(auch Vegan ohne Eis erhältlich)  
6,90 €

## Hausgemachter Erdbeer Mochi<sup>TÄGLICH BEGRENZTE ZAHL</sup>

Mochi mit Anko und frischer Erdbeere. (nur sesional)  
6,50 €



## Hausgemachter Matcha Mochi<sup>TÄGLICH BEGRENZTE ZAHL</sup>

Mochi mit Matcha- Maskaponefüllung.  
6,50 €

## Droayaki<sup>\*5\*6</sup>

Eine japanische Süßspeise, aus Eierkuchen,  
welcher mit einer süßer roten Bohnenpaste gefüllt ist.  
Serviert mit Vanille Eis.  
6,90 €



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

## Tafelwasser

mit Kohlensäure 0,2l	2,30 €
ohne Kohlensäure 0,2l	2,30 €

## Mineralwasser

mit Kohlensäure 0,2l (0,4l)	2,90 € (3,50 €)
ohne Kohlensäure 0,2l (0,4l)	2,90 € (3,50 €)
Flasche mit Kohlensäure 0,75l	6,50 €
Flasche ohne Kohlensäure 0,75l	6,50 €

## Hausgemachte Matcha Limonade<sup>\*3</sup>

0,2l (0,4l)	3,90 € (6,30 €)
-------------	-----------------

## Yuzu Limonade

0,2l (0,4l)	4,40 € (7,10 €)
-------------	-----------------

## Calpico

japanisches, erfrischendes Milchgetränk	
0,2l (0,4l)	3,90 € (6,30 €)

<b>Sojamilch mit Matcha<sup>*3</sup> 0,2l</b>	3,90 €
---	--------

<b>Grüner Tee<sup>*3</sup> 0,25l</b>	3,80 €
--------------------------------------	--------

<b>Genmai Tee 0,25l</b>	
grüner Tee mit gerösteten Reis	3,80 €

<b>Oolong Tee 0,25l</b>	
halb fermentierter grüner Tee	3,80 €

<b>Hoji Tee 0,25l</b>	
gerösteter grüner Tee	3,80 €

<b>Jasmin Tee 0,25l</b>	3,80 €
-------------------------	--------

<b>Yuzu Tee 0,25l</b>	
japanischer Zitronentee	3,80 €

<b>Ingwer Tee 0,25l</b>	
süßer koreanischer Ingwertee	3,80 €

<b>Ramune<sup>**2</sup> 0,2l</b>	3,80 €
----------------------------------	--------

<b>Fritz Kola<sup>*3*4</sup> 0,33l</b>	3,50 €
--	--------

<b>Coca Cola<sup>*3*4</sup> 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
---	-----------------

<b>Coca Cola Zero<sup>*3*4</sup> 0,2l</b>	3,00 € (5,30 €)
---	-----------------

<b>Tonic Wasser 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
---------------------------------	-----------------

<b>Gingerale 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
------------------------------	-----------------

<b>Apfelsaft 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
------------------------------	-----------------

<b>Apfelschorle 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
---------------------------------	-----------------

<b>Holunder 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
-----------------------------	-----------------

<b>Rhabarbersaft 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
----------------------------------	-----------------

<b>Zitronen Eistee 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
------------------------------------	-----------------

<b>Fanta-Kola 0,2l (0,4l)</b>	3,50 € (5,30 €)
-------------------------------	-----------------

<b>Fanta 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
--------------------------	-----------------

<b>Aloe Vera Saft 0,2l (0,4l)</b>	3,50 € (6,00 €)
-----------------------------------	-----------------

<b>Lycheesaft 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
-------------------------------	-----------------

<b>Lycheeschorle 0,2l (0,4l)</b>	3,00 € (5,30 €)
----------------------------------	-----------------

## Saft

Orange, Ananas, Cranberry 0,2l (0,4l)	3,00 € (5,30 €)
---------------------------------------	-----------------

## Matcha Latte

kalt oder warm	3,90 €
----------------	--------

<b>Espresso</b>	3,00 €
-----------------	--------

<b>Kaffe</b>	3,00 €
--------------	--------

<b>Cappuccino</b>	4,00 €
-------------------	--------



Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Karte



# ALKOHOLICHE GETRÄNKE

## JAPANISCHER REISWEIN

<b>3 verschiedene Sake-Sorten zum Kosten (3x4cl)</b>	9,00 €
<b>Dassai 50</b> aus der südlichen Region Japans, fruchtiger Geschmack 100 ml	6,00 €
<b>Kubuta</b> aus der nördlichen Region Japans, sehr kräftiger Geschmack 100 ml	5,50 €
<b>Hakkaisan</b> aus der nördlichen Region Japans, harmonisch trocken 100 ml	5,80 €
<b>Sake warm</b> 180 ml	6,00 €

## JAPANISCHES BIER

<b>Kirin</b>		<b>Sapporo</b>	
Bier vom Fass 0,25l	3,90 €	Bier vom Fass 0,25l	3,90 €
Bier vom Fass 0,5l	5,50 €	Bier vom Fass 0,5l	5,50 €
Kirin Radler 0,5l	5,50 €		
		<b>Asahi Super Dry</b>	
		Flaschenbier 0,33l	4,20 €

## DEUTSCHES BIER

<b>Paulaner Hefeweizen</b> 0.5l	5,20 €
<b>Paulaner Hefeweizen Alkoholfrei</b> 0.5l	5,20 €
<b>Krombacher Pils</b> 0.5l	5,00 €
<b>Krombacher Alkoholfrei</b> 0.5l	5,00 €

## JAPANISCHE SPIRITUOSEN

<b>Nikka Whisky</b> 2 cl	4,80 €	<b>Impact Gin</b> 4cl	8,00 €
<b>Hibiki Whisky</b> 2 cl	4,80 €	<b>Kuro</b>	
<b>Toki Whisky</b> 2 cl	4,80 €	Japanischer Schnaps aus Süßkartoffeln (25% Vol., 4cl)	4,80 €
<b>Roku Gin</b>		<b>Kannako</b>	
japanischer Gin mit 6 Gewürzen (Sakura-Blume, Sakura- Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee, Sansho-Pfeffer und Yuzu-Schale)		Japanischer Gerstenschnaps (25% Vol., 4cl)	4,80 €
4cl	7,00 €		

## SPIRITUOSEN

<b>Wodka</b> 4 cl	4,80 €	<b>Alpenschnaps Marille</b> 4 cl	4,80 €
<b>Tequila</b> 4 cl	4,80 €	<b>Alpenschnaps Obstler</b> 4 cl	4,80 €
<b>Jägermeister</b> 4 cl	4,80 €	<b>Alpenschnaps Williams Birne</b> 4 cl	4,80 €
<b>Ramazzotti</b> 4 cl	4,80 €	<b>Alpenschnaps Haselnuss</b> 4 cl	4,80 €
		<b>Alpenschnaps Himbeere</b> 4 cl	4,80 €



# COCKTAILS

## **Sekt** (aktuelle Sorte auf Nachfrage)

100 ml 4,90 €

## **Aperol Spritz**

100 ml 5,90 €

## **Yuzu Sparkling**

Japanischer Zitrus-Sekt (Apperativ)

100 ml 6,90 €

## **Yuzu Cocktail**

Japanischer Roku Gin mit japanischer Zitrone

200ml 7,90 €

## **Matcha Cocktail**

Sake und Japanischer Wodka mit Matcha

200 ml 7,90 €

## **Matcha Latte Cocktail**

Milch, Kahlualikör und Matcha Sirup

280 ml 7,90 €

## **Calpico Cocktail**

200 ml 7,90 €

## **Sake Gin Cocktail**

Japanischer Reiswein mit Roku Gin

200 ml 7,90 €

## **Highball Cocktail**

Nikka Whiskey mit Mineralwasser

200ml 7,90 €

## **Pflaumenwein Soda**

Pflaumenwein mit Sprudelwasser

200 ml 7,90 €

## **Roku Gin Tonic**

200 ml 7,90 €

## **Rum Cola**

200 ml 7,90 €

## Mit oder Ohne Alkohol

## **Tropical Sunrise**

weißer Rum, Orangensaft, Ananassaft, Limettensaft,

Grenadine 200 ml 7,90 €

## **Fruit Punch**

Wodka, Orangensaft, Ananassaft, Cranberrysaft,

Limettensaft 200 ml 7,90 €

## **Citrus Cooler**

Wodka, Zitronensaft, Orangensaft, Soda

200 ml 7,90 €

## **Red Sunset**

Wodka, Cranberrysaft, Orangensaft, Limettensaft

200 ml 7,90 €

## **Ananas-Spritz**

weißer Rum, Ananassaft, Limettensaft, Ginger Ale

200 ml 7,90 €

## **Caribbean Cooler**

weißer Rum, Triple Sec, Ananassaft, Orangensaft

200 ml 7,90 €

## **Orange Bliss**

Triple Sec, Orangensaft, Zitronensaft

200 ml 7,90 €

## **Mild Mule**

Wodka, Ananassaft, Limettensaft, Ginger Ale

200 ml 7,90 €

## **Summer Tonic**

Wodka, Zitronensaft, Orangensaft, Tonic Water

200 ml 7,90 €

## **Virgin Daiquiri**

weißer Rum, Limettensaft

100 ml 6,90 €

Informationen zu Allergenen finden Sie am Ende der Karte



# ALLERGENE HAUPTSPEISEN

## **JEN Nudeln**

Dinkel, Weizen

## **Miso, Spicy, TanTan Ramen**

Sojabohnen, Sesam, Weizen, Fisch, Sardellen

## **Shoyu Ramen**

Sojabohnen, Weizen, Fisch, Sardellen

## **Vegan Miso, Spicy, Tantan, Shoyu Ramen**

Sojabohnen, Sesam, Weizen

## **Vegan MixSoba Tantan / MixSoba Tantan**

Sojabohnen, Sesam, Weizen, Cashew

## **Vegan MixSoba / MixSoba**

Sojabohnen, Sesam, Weizen

## **MixSoba Rind**

Sojabohnen, Sesam, Weizen

## **Karaage / Vegan Karaage**

Soja, kann Spuren von Weizen, Sesam beinhalten

## **Teriyaki**

Soja, kann Spuren von Weizen, Sesam beinhalten

## **Mabo Tofu**

Soja, kann Spuren von Weizen, Sesam beinhalten

## **Katsu Menu**

Sojabohnen, Weizen, Ei

## **Gyoza / Vegan Gyoza**

Sojabohnen, Sesam, Weizen

## **Shumai**

Sojabohnen, Sesam, Weizen, Garnelen, Ei

## **Kimchi**

Sojabohnen, Sesam, Fischsauce

## **BanBanji**

Sojabohnen, Sesam, Weizen

## **Edamame**

kann Spuren von Weizen enthalten

## **Wakame Salat**

Sesam

## **Pilzvariation**

Sojabohnen kann Spuren von Sesam beinhalten

## **Tofu Warm**

Sojabohnen kann Spuren von Sesam, Weizen beinhalten

## **Yakiniku**

Sojabohnen , Sesam

## **Lachstartar**

Sojabohnen , Sesam



Die Suppen kochen wir  
zwei Tage lang aus  
regionalem Schwein,  
Huhn und Fisch.



Unsere selbstgemachten Nudeln  
sind die einzigen RAMEN-Nudeln  
aus Dinkel Mehl auf der ganzen  
Welt!



Nudeln zu kochen ist  
meine Leidenschaft!  
Die fertigen Nudeln  
müssen jetzt aber  
schnell raus!



Mit verschiedenen Toppings  
können wir auf die Wünsche  
der Gäste eingehen!



**Guten  
Appetit!!**







# JEN ERFURT



JEN - Japanische Ramen-Küche  
Markt 4 - 07743 Jena  
Anger 6 - 99084 Erfurt  
Tel. 0361-21345060

Geschäftsführerin  
Masami Rudolph **ルドルフ 真実**

Folgen Sie japanischer Esskultur auf

@jen\_ramen  
@jenRamenkueche  
@jenramen  
@JEN Ramen

[WWW.JEN-RAMEN.DE/ERFURT](http://WWW.JEN-RAMEN.DE/ERFURT)

Geschäftsadresse  
JW Kollegen GmbH Wackenroderstr. 1  
07745 Jena

Öffnungszeiten  
Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf  
Google Maps

DAS HERZ ASIENS

panda panda

ASIA  
MARKET

by Jen

NEU

Q-Park  
Anger 1  
IN ERFURT

PANDA-PANDA.DE