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 Pfand Gebühr Mehrwegbecher an.

JEN - DIE JAPANISCHE RAMEN-KÜCHEN

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 dem einzigartigen Geschmack auch in aller Welt immer beliebter. Genießen Sie unsere hausgemachten Ramen-Suppen mit selbst hergestellten Nudeln aus Dinkelmehl und unsere hausgemachten Brühen, welche zwei Tage lang gekocht wird.
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 (fünfter 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。

JAPANISCHE ESSKULTUR.

Folgen Sie unseren Socialmedia-Accounts

@jenerfurt　@jenramen　@JEN Ramen

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

HERZLICH WILLKOMMEN IM JEN RESTAURANT!

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 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.

本店ではスペルト麦とライ麦、タピオカ粉、オリーブオイル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

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

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!!

Mix Soba

Mix Soba TanTan

Matcha Tiramisu

Teriyaki Vorspeise

Shoyu Ramen + Ei

Miso Ramen + Ei

TanTan Ramen

Matcha Limo

Japanische Getränke

VORSPEISSEN

キムチ

KIMCHI (sehr scharf)

scharfer marinierter Chinakohl mit Fischsoße

5,90 €

餃子

GYOZA

Japanische Maultaschen mit einer Hackfleisch und Kohl Füllung

7,50 €

焼売

SHUMAI

Dim Sum mit einer Hackfleisch und Garnelen Füllung

7,50 €

唐揚げ

KARAAGE KLEIN

mariniertes und frittiertes Hähnchen

7,50 €

照り焼き

TERIYAKI KLEIN

gebackenes Hähnchen mit JEN Teriyaki Soße

7,50 €

ピリ辛皿ワンタン

SPICY WANTAN TELLER

3 Stk. Wantan aus Hähnchen und Garnelen Füllung mit JEN Spicysoße

7,50 €

棒棒鶏

BANBANJI

Sous Vide gegartes Hühnerbrust mit hausgemachter Sesamsoße

9,50 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

VORSPEISSEN

自家製ダレの焼肉

YAKINIKU

gebratenes, dünn geschnittenes Rinderfilet mit Gemüse und JEN Yakiniku Soße

12,00 €

サーモンタルタル

LACHSTARTAR

Lachs mit hausgemachter Misosoße

12,00 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

VEGANE VORSPEISSEN

ご飯
REIS
hochwertiger Reis (Koshihikari)
4,50 €

枝豆
EDAMAME
gekochte Sojabohnen
5,90 €

揚げだし豆腐
TOFU WARM
frittierter Tofu mit Dashi und Rettich
6,50 €

わかめサラダ
WAKAME SALAT*2*4
japanischer Salat aus Meeresalgen
6,50 €

ビーガン唐揚げ
VEGAN KARAAGE
marinierter und frittierter Blumenkohl
7,50 €

餃子
VEGAN GYOZA
Japanische Maultaschen mit Zwiebel & Kohl
7,50 €

冷奴
TOFU KALT
Seiden Tofu mit Dashi und Wakame
7,50 €

[1]Säurungsmittel [2]Geschmacksverstärker [3]Koffeinhaltig [4]Farbstoff [5]Emulgatoren [6]Stabilisatoren

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

RAMEN

Die Grundbrühe unsere hausgemachten JEN Ramen besteht aus regionalen Schwein, Huhn und japanische Dashi. Unsere JEN Nudeln werden aus regionalen Dinkelmehl frisch zubereitet.

味噌

MISO RAMEN

leicht fruchtiger und würziger Geschmack des JEN Misos in Kombination
mit Sojasoße und Sesam
inkl. Toppings: Chashu, Hackfleisch, Kohl / Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Knoblauch
14,90 €

スパイシーラーメン

SPICY MISO RAMEN (scharf)

würziger Geschmack des JEN Misos, abgeschmeckt mit dem JEN Chiliöl und des
JEN Chilimiso in Kombination mit Sojasoße und Sesam
inkl. Toppings: Chashu, Hackfleisch, Kohl / Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Knoblauch
15,80 €

醤油

SHOYU RAMEN

Sojasoßen Geschmack mit einer kräftigen Fleischbrühe
inkl. Toppings: Chashu, Hähnchenbrust, Kohl / Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Wakame
15,60 €

タンタンメン

TANTAN RAMEN (scharf)

cremige Sesam Suppe mit dem JEN Chiliöl
inkl. Toppings: Hackfleisch, Kohl / Sojasprossen, Pak Choi
16,50 €

子供用ラーメン

KINDER RAMEN

eine kleine Portion der JEN Miso Ramen (für Kinder bis 10 Jahren)
inkl. Toppings: Hackfleisch, Kohl / Sojasprossen, Mais, Frühlingszwiebel, Wakame
6,00 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

EXTRA TOPINGS

Zu allen Ramen können zusätzlich folgende Toppings bestellt werden.

特製チャーシュー

CHASHU

Mariniertes und gebackener Schweinenacken.

2,90 €

味玉

MARINIRTES EI

Traditionelles Ramen Ei mit flüssigem Kern, in Sojasoße eingelegt.

2,50 €

豆腐

TOFU

panierter und frittierter Tofu

2,50 €

味玉

PARMESAN KÄSE

Frisch geriebener Parmesan Käse

1,90 €

低温調理の鴨

SOUS VIDE ENTE

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

3,50 €

とりチャーシュー

HÄHNCHENBRUST

Sous Vide gegarte Hähnchenbrust.

3,50 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

VEGANE RAMEN

Die Grundbrühe unsere hausgemachten Veganen JEN Ramen besteht aus einer Gemüsebrühe.
Unsere JEN Nudeln werden aus regionalen Dinkelmehl frisch zubereitet.

ビーガン味 噌
VEGAN MISO RAMEN
leicht fruchtiger und würziger Geschmack des JEN Misos in Kombination
mit Sojasoße und Sesam
inkl. Toppings: Kohl / Sojasprossen, Mais, frittiertes Gemüse, Salat
14,50 €

ビーガンスパイシーラーメン
VEGAN SPICY MISO RAMEN (scharf)
würziger Geschmack des JEN Misos, abgeschmeckt mit dem JEN Chiliöl und des
JEN Chilimiso in Kombination mit Sojasoße und Sesam
inkl. Toppings: Kohl / Sojasprossen, Mais, frittiertes Gemüse, Salat
15,80 €

ビーガン醤油
VEGAN SHOYU RAMEN
würziger Sojasoßen Geschmack
inkl. Toppings: Wakame, Mais, Nori, Pak Choi, Sesam
15,60 €

ビーガンタンタンメン
VEGAN TANTAN RAMEN (scharf)
cremige Sesam Suppe mit dem JEN Chiliöl
inkl. Toppings: Kohl / Sojasprossen, Mais, frittiertes Gemüse, Salat
16,50 €

ビーガン子供用ラーメン
VEGAN KINDER RAMEN
eine kleine Portion der JEN Veganen Miso Ramen (für Kinder bis 10 Jahren)
inkl. Toppings: Kohl / Sojasprossen, Mais, frittiertes Gemüse, Salat
6,00 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

MIX SOBA

Bei Mix Soba werden die Nudeln mit einer Soße vermengt.
Unsere JEN Nudeln werden aus regionalen Dinkelmehl frisch zubereitet.

ミックスそば
MIX SOBA
Dinkelnudeln mit leicht süßer Miso-Sojasoße, Sesam und Porreeöl
inkl. Toppings: Chashu, Salat, Mais, Tomaten, Röstzwiebel, Lauchzwiebel, Hackfleisch
14,80 €

ミックスそば
VEGAN MIX SOBA
Dinkelnudeln mit leicht süßer Miso-Sojasoße, Sesam und Porreeöl
inkl. Toppings: Salat, Mais, Tomaten, geröstete Zwiebeln
14,80 €

坦々ミックスそば
MIX SOBA TANTAN (sehr scharf)
Dinkelnudeln mit cremiger Sesam-Chili Soße und Szechuan Pfeffer Öl
inkl. Toppings: Hackfleisch, Salat, Lauchzwiebel, Cashewkerne
16,50 €

ビーガン坦々ミックスそば
VEGAN MIX SOBA TANTAN (sehr scharf)
Dinkelnudeln mit cremiger Sesam-Chili Soße und Szechuan Pfeffer Öl
inkl. Toppings: Salat, Cashewkerne, Röstzwiebel
16,50 €

すき焼き風ミックスそば
MIX SOBA RIND
Dinkelnudeln mit einer leicht süßen Sojasoße
inkl. Toppings: Rinderfilet, Pilzen, Zwiebeln, Tofu und Ontama
18,50 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

JAPANISCHE SPEZIALITÄTEN

唐揚げ

KARAAGE

Mariniertes und frittiertes Hähnchen mit hausgemachter JEN Negi Soße.

ohne Reis 9,90 €

mit Reis 12,50 €

照り焼き

TERIYAKI

Gebackenes Hähnchen mit hausgemachter JEN Teriyaki Soße.

ohne Reis 9,90 €

mit Reis 12,50 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

DESSERTS

抹茶ティラミス

MATCHA TIRAMISU[*5*6]

aus Mascarpone und Sahne

6,50 €

抹茶アイス

MATCHA EIS[*5*6]

Traditionelles japanisches Grüntee-Eis

5,50 €

天ぷらアイス

TEMPURA EIS[*5*6]

Frittiertes Vanille Eis

6,50 €

小豆アイス

AZUKI-EIS[*5*6]

Eis aus Azuki-Bohnen

5,50 €

かき氷

SCHNEEFLOCKEN-EIS[*5*6]

(Vegan) Mango Geschmack

6,50 €

どら焼き

DORAYAKI[*5*6]

Eine japanische Süßspeise, aus zwei Eierkuchen,

welche mit einer süßen roten Bohnenpaste gefüllt sind. Serviert mit Vanille Eis.

7,50 €

鯛焼き

TAIYAKI[*5*6]

Ein japanisches Gebäck, in Form eines Fisches. Gefüllt mit Anko

(süßer japanische rote Bohne). Serviert mit Vanille Eis.

7,50 €

[1]Säurungsmittel [2]Geschmacksverstärker [3]Koffeinhaltig [4]Farbstoff [5]Emulgatoren [6]Stabilisatoren

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

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

MINERALWASSER
mit Kohlensäure 0,2l 2,90 €
ohne Kohlensäure 0,2l 2,90 €
mit Kohlensäure 0,75l 6,50 €
ohne Kohlensäure 0,75l 6,50 €

HAUSGEMACHTE LIMONADE MIT MATCHA[*3]
0,2l (0,4l) 3,90 € (6,30 €)

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

GRÜNER TEE 0,25l 3,80 €

GENMAI TEE 0,25l
grüner Tee mit gerösteten Reis 3,80 €

MATCHA[*3] 0,25l 5,00 €

OOLONG TEE 0,25l
halb fermentierter grüner Tee 3,80 €

YUZU TEE 0,25l
japanischer Zitronentee 3,80 €

HOJI TEE 0,25l
gerösteter grüner Tee 3,80 €

JASMIN TEE 0,25l 3,80 €

SOJAMILCH MIT MATCHA[*3] 0.2l 3,90 €
RAMUNE[*1*2] 0.2l 3,80 €
FRITZ-KOLA[*3*4] 0,33l 3,50 €
COLA[*3*4] 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
COLA-ZERO[*3*4] 0,2l 3,00 € (5,30 €)
TONIG WATER 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
GINGERALE 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)

APFELSAFT 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
APFELSCHORLE 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
HOLUNDER 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
RHABARBERSAFT 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
ZITRONEN EISTEE 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)
ALOE VERA SAFT 0,2l (0,4l) 3,50 € (6,00 €)
ORANGE-KOLA 0,2l (0,4l) 3,50 € (6,00 €)
ORANGE 0,2l (0,4l) 3,00 € (5,30 €)

MATCHA LATTE
kalt oder warm 3,90 €
ESPRESSO 3,00 €
KAFFEE 3,00 €
CAPPUCCINO 4,00 €

[1]Säurungsmittel [2]Geschmacksverstärker [3]Koffeinhaltig [4]Farbstoff [5]Emulgatoren [6]Stabilisatoren

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

JAPANISCHER REISWEIN

3 verschiedene Sake-Sorten zum Kosten 3種利き酒 (3x4cl)	9,00 €
DASSAI 50 獺 祭 aus der südlichen Region Japans, fruchtiger Geschmack 100 ml	6,00 €
KUBOTA 久 保 田 aus der nördlichen Region Japans, sehr kräftiger Geschmack 100 ml	5,50 €
HAKKAISAN 八海山 aus der nördlichen Region Japans, harmonisch trocken 100 ml	5,80 €
SAKE WARM 熱燗 180 ml	6,00 €

JAPANISCHES BIER

KIRIN キリンドラフトビール

Bier vom Fass 0,25l	3,90 €
Bier vom Fass 0,5l	5,00 €
KIRIN Radler 0,5l	5,20 €

ASAHI SUPER DRY アサヒスーパードライ

Flaschenbier 0,33l	3,90 €

DEUTSCHES BIER

BECKS ALKOHOLFREI 0.5l	5,00 €
APOLADER RADLER 0.5l	5,00 €
PAULANDER HEFEWEIZEN 0.5l	5,20 €

WEIN

2019er GRAUER BURGUNDER - DQW, Wein- und Sektgut-Destillerie A. Diehl, Edesheim, Pfalz - **TROCKEN**

klar und fruchtig im Bukett, Aromen von Äpfeln, Haselnüssen und reifer Quitte, saftige Limettenfrische, angenehmes Süße-Säure-Spiel

200m 6,20 €

1000ml 30,00 €

2018er RIESLING - DQW, Weingut Louis Guntrum, Nierstein, Rheinhessen **- TROCKEN**

pikante Art, Aromen von grünem Apfel und Weinbergspfirsich, sehr harmonisch und saftig

200ml 6,40 €

750ml 26,00 €

2018er SPÄTBURGUNDER - „Bischoffinger Vulkanfelsen", DQW Winzergenossenschaft Bischoffingen **- HALB-TROCKEN**

rundes, fruchtiges Bukett, im Geschmack dunkle Fruchtaromen, gehaltvoll, harmonisch, weich und ausgewogen

200ml 6,30 €

750ml 25,00 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

COCKTAILS

SEKT (aktuelle Sorte auf Nachfrage)
100 ml 4,90 €

APEROL SPRITZ
100 ml 5,90 €

YUZU SPARKLING ゆずスパークリング
Japanischer Zitrus-Sekt (Apperativ)
200 ml 6,90 €

YUZU COCKTAIL ゆずカクテル
Japanischer Roku Gin mit japanischer Zitrone
200 ml 6,90 €

MATCHA COCKTAIL 抹茶カクテル
Sake und Japanischer Wodka mit Matcha
200 ml 6,90 €

MATCHA LATTE COCKTAIL 抹茶ラテカクテル
Milch, Kahlualikör und Matcha Sirup
280 ml 6,90 €

CALPICO COCKTAILカルピスサワー
200 ml 6,90 €

SAKE GIN 酒ジン
Japanischer Reiswein mit Roku Gin
200 ml 6,90 €

HIGHBALL COCKTAIL ハイボール
Nikka Whiskey mit Mineralwasser
200ml 6,90 €

PFLAUMENWEIN SODA梅酒割
Pflaumenwein mit Sprudelwasser
200 ml 6,90 €

ROKU GIN TONIC 六 ジントニック
200 ml 6,90 €

RUM COLA
200 ml 6,90 €

JAPANISCHE SPIRITUOSEN

NIKKA WHISKY ニッカ 2 cl 3,50 €

HIBIKI WHISKY 響 2 cl 4,50 €

TOKI WHISKY 季 2 cl 3,50 €

ROKU 六
japanischer Gin mit 6 Gewürzen (Sakura-Blume, Sakura-Blätter, Sencha-Tee, Gyokuro-Tee, Sansho-Pfeffer und Yuzu-Schale)
100 ml 7,00 €

IMPACT GIN 100 ml 8,00 €

KURO 黒 霧 島
Japanischer Schnaps aus Süßkartoffeln
(25% Vol., 100 ml) 4,50 €

KANNOKO 神の河
Japanischer Gerstenschnaps
(25% Vol., 100 ml) 4,50 €

SPIRITUOSEN

WODKA 4 cl 3,50 €

TEQUILA 4 cl 3,50 €

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

ALLERGENE HAUPTSPEISEN

JEN Nudeln

Dinkel, Weizen

Miso Ramen

Shiitakepilze, Champignon, Soja, Sesam, Knoblauch, Apfel, Banane, Weizen, Fisch, Sardellen

Spicy Ramen

Shiitakepilze, Champignon, Soja, Sesam, Knoblauch, Apfel, Banane, Weizen, Fisch, Sardellen

Tantan Ramen

Shiitakepilze, Champignon, Soja, Sesam, Knoblauch, Weizen, Fisch, Sardellen, Tahin

Shoyu Ramen

Shiitakepilze, Champignon, Soja, Knoblauch, Weizen, Fisch, Sardellen

Vegan Miso Ramen

Soja, Sesam, Knoblauch, Apfel, Banane, Weizen

Vegan Spicy Ramen

Soja, Sesam, Knoblauch, Apfel, Banane, Weizen

Vegan Tantan Ramen

Soja, Sesam, Knoblauch, Weizen, Tahin

Vegan Shoyu Ramen

Soja, Sesam, Weizen

Vegan MixSoba Tantan / MixSoba Tantan

Soja, Sesam, Knoblauch, Weizen, Tahin, Cashew

Vegan MixSoba / MixSoba

Soja, Sesam, Knoblauch, Apfel, Banane, Weizen

MixSoba Rind

Champignon, Soja, Sesam, Weizen

Karaage

Soja, kann Spuren von Weizen beinhalten

Teriyaki

Soja, kann Spuren von Weizen beinhalten

Allergene – Sollten Sie an einer Allergie leiden, sprechen Sie uns bitte an. Wir beraten Sie gern.
すべての料理は一か所で作っているので、調理の過程で混ざってしまうことがあります。

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
Chefkoch
Tadashi Yamada 山田雅

Geschäftsadresse
JW Kollegen GmbH Wackenroderstr. 1
07745 Jena
Öffnungszeiten
Unsere aktuellen Öffnungszeiten finden Sie auf Facebook oder Google

Folgen Sie japanischer Esskultur auf
@jen_ramen
@jenRamenkueche
@jenramen
@JEN Ramen
WWW.JEN-RAMEN.DE/ERFURT