

Bowl Maker Society

Wolfsstraße 2-4, 50667 koeln
+49 221 42317357

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| MENU

Red Tori

Die Würzigkeit des chinesischen Malatang in einzigartiger Kombination mit Ramen-Brühe (Huhn). 10 Stunden gekocht. Mit Chiliöl und Sichuan Pfeffer. Wie scharf darf's sein?

Soupporo

Sapporo-Style Soup Curry mit einem modernen Twist: cremige vegetarische Umami-Brühe verfeinert mit Curry aus Japan. VeganTonkotsuCremige Schweinebrühe nach traditioneller Rezeptur. 10 Stunden gekocht.

Tonkotsu

Cremige Schweinebrühe nach traditioneller Rezeptur. 10 Stunden gekocht.

Garlic Dream VEGAN

Umami Gemüsebrühe mit frischem Knoblauch, verschiedenen Stadien von geröstetem Knoblauch und Knoblauchöl

Creamy TomYum VEGAN

Unsere moderne Interpretation des Klassikers mit Zitronengras, Galangal, Kaffir-Limettenblätter und cremiger Kokosmilch. Leicht scharf.

Spicy Mix (no Broth)

Mixe deine Zutaten mit unserer hausgemachten scharfen Mala Soße Wähle deine Schärfe:

Tom & Beefy

Stundenlang gekochte Rinderbrühe mit frischen Tomaten und exotischen Gewürzen nicht scharf

Spicy Is The New Green VEGAN

Vegane Umami-Brühe mit hausgemachter Malatang Gewürzmischung. Mit Chiliöl und Sichuan Pfeffer.

Spicy Mix (keine Brühe)

Mixe deine Lieblingszutaten mit unserer hausgemachten scharfen Mala Soße. Mit betäubendem Sichuan Pfeffer. Wähle deine Schärfe:

| TRADITIONAL RAMEN

Tonkotsu Ramen

14,90 €

Stundenlang gekochte Schweinebrühe

Tori Paitan Ramen

14,90 €

Stundenlang gekochte Hühnerbrühe

Tori Paitan Ramen

14,90 €

Cremige Hühnerbrühe nach traditioneller japanischer Rezeptur. Stundenlang gekocht. Mit Ramennudeln, Sous-Vide Hähnchenbrust, Hühnerbällchen, Menma, Ramen-Ei
