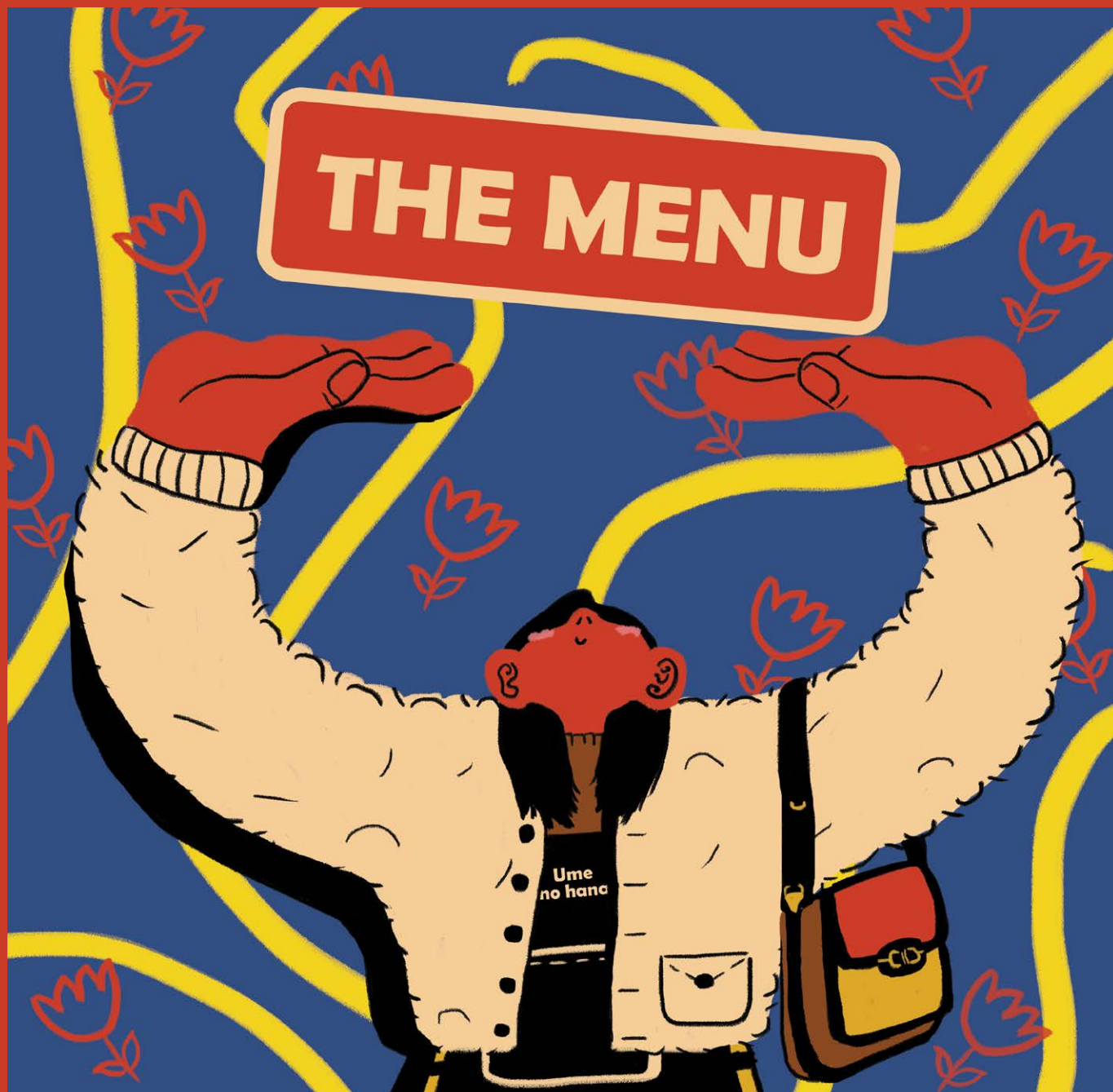


UME NO HANA



Pho vs. Ramen Bar
ラーメン

Welcome you!



UME NO HANA - "PFLAUMENBLÜTE"

Pho vs. Ramen Restaurant & Bar

Thadenstraße 15- 22767 Hamburg

Tel: 040/43092979

Instagram: @umehohana1985

Email: umehohana1985@gmail.com



Pho vs. Ramen Bar
ラーメン

BESONDERES ÜBER UNS:

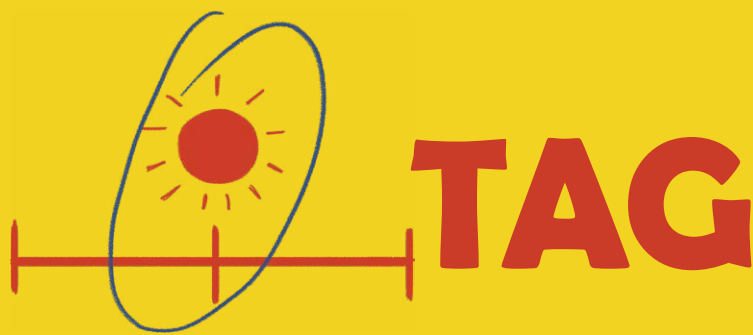
Wir bieten authentische Gerichte der Vietnamesischen & Japanischen Küche an.

Wir spezialisieren uns auf Pho & Ramen.

Dabei kommen Bun-, Udon- und Reisgerichte nicht zu kurz.

Wir haben viele vegetarische, vegane & glutenfreie Optionen.

Wir verzichten größtenteils auf Geschmacksverstärker!



Ume's Lunch Menu

Mo. bis Fr.
12:00 - 16:00

VIETNAMESISCHE KÜCHE

M1. GOI CUON 3 STK

8,9€

3 Sommerrollen - gefüllt mit Reismudeln, Karotten, Gurken, Mango, Avocado, Ei, Salat & Kräuter - Wahlweise mit **GARNELEN, HUHNER, RIND** oder **TOFU OHNE EI** ¹¹. Dazu Hoisin Dip ^{1,2} mit Erdnüssen ³ oder mit Limetten-Fischsoße ⁸

3 homemade Summerrolls with Vermicelli, Carrots, Cucumber, Salad, Mango, Eggstrips, Avocado and Herbs. Chooseable between **PRAWNS, CHICKEN, BEEF** or **TOFU WITHOUT EGG**. Served with hoisin Dip and Peanut or Lime Fish Sauce

M2. NEM RAN CHAY 3 STK ^{1,11}

8,9€

3 hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Sojasprossen ¹, Morcheln, Schitakepilzen & Frühlingszwiebeln. Dazu Chili-Süß-Sauer Dip

3 homemade fried spring rolls with Glasnoodles, Carrots, Beansprouts, Shitake mushrooms, turnip cabbage and spring onions. Served with Lime- Fischsauce or Chili-sweet-sour Dip ⁹

PHO SUPPE

10,5€

traditionelle Reisbandnudelsuppe/ Traditional Ricebandnoodlesoup

M3. PHO BO ^{1,8}
mit Rind/ Beef

M4. PHO GA ^{1,8}
mit Hühnerfleisch/ Chicken

M5. PHO CHAY (VEGAN) ¹
mit Tofu & Gemüse/ Vegetables

M6. GEBRATENES PHO - Fried Pho ⁸

11,5€

gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Erdnüsse, selbstgeröstete Schalotten, Koriander und eine wählbare Zutat: **MIT RIND/ HUHNER/ TOFU/ GEMÜSE (Vegetarisch/Vegan)**

M7. MIT GARNELEN (13€)

Fried Ricebandnoodles with Vegetables, Coriander, Peanuts, roasted Onions and chooseable between: **BEEF/ CHICKEN/ TOFU/ VEGETABLES (Veggie/ Vegan)**

M7. WITH PRAWNS (13€)

Allergene & Zusatzstoffe: 1-Soja, 2-Gluten, 3-Erdnüsse, 4-Krebstiere, 5-Farbstoffe, 6-Nüsse, 7-Milch, 8- Fisch/Fischsoße; 9- Konservierungsstoffe, 10-Geschmacksverstärker, 11- Ei , 12- Sesam

M8. BUN - Reisnudelsalat ^{8,3}

10,5€

warmer Reisnudelsalat mit Kräuter, Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und eine wählbare Zutat. Serviert mit Limetten- Fischsoße ⁸

MIT RIND/ HUHN/ TOFU (Vegetarisch/Vegan) ODER FRÜHLINGSROLLEN

Warm Vermicelly Salad Bowl with herbs, peanuts, roasted onions, served with Lime fish sauce and chooseable between:

BEEF/ CHICKEN/ TOFU (Veggie/ Vegan) OR SPRINGROLLS

M9. BUN CHA HANOI ⁸

12€

Dünne Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch und Hackbällchen in Limetten- Fischsoße, dazu frischer Salat und Kräuter. (Traditionell nach Hanoi Art).

Vermicelly with grilled Pork and Meatballs in Lime- Fishsauce, Salad and Herbs

RICE DISHES

M10. COM TRON - Vietnamesischer Bibimbap ^{1,2,8}

10,9€

Reisbowl mit verschiedenen Beilagen (Salat, Ei ¹¹, Kimchi...), dazu eine hausgemachte Soße zum Mischen.

MIT RIND/ HUHN/ TOFU & EIERSTREIFEN (vegetarisch) oder TOFU OHNE EIERSTREIFE (vegan)

Mixed Ricebowl with Kimchi, Salad, Mango, pickled Vegetables, a choosable ingredient below and homemade sauce

BEEF/ CHICKEN/ TOFU AND EGG (veggie) or TOFU WITHOUT EGG (vegan)

M11. COM CARI VANG - Gelbes Curry/ Yellow Curry

10,9€

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Erdnussbutter, Gemüse und eine wählbare Zutat

MIT RIND/ HUHN/ TOFU/ NUR GEMÜSE

Yellow Curry with Coconutmilk, Peanutbutter, Vegetables and chooseable between

BEEF/ CHICKEN/ TOFU/ ONLY VEGETABLES

M12. COM CARI DO (leicht scharf) - Rotes Curry/ Red Curry ⁷

10,9€

Rotes Curry mit Kokosmilch, Gemüse und eine wählbare Zutat

MIT RIND/ HUHN/ TOFU/ NUR GEMÜSE

M13. MIT KNUSPRIGE ENTE (14€)

M14. MIT GEGRILTEM LACHS (14€)

Red Curry with Coconutmilk, Vegetables and chooseable between (light spicy)

BEEF/ CHICKEN/ TOFU/ ONLY VEGETABLES

M13. WITH CRISPY DUCK (14€)

M14. WITH GRILLED SALMON (14€)

Allergene & Zusatzstoffe: 1-Soja, 2-Gluten, 3-Erdnüsse, 4-Krebstiere, 5-Farbstoffe, 6-Nüsse, 7-Milch, 8- Fisch/Fischsoße; 9- Konservierungsstoffe, 10-Geschmacksverstärker, 11- Ei , 12- Sesam

M15. COM VIT SOT XOAI

14€

Knusprige Entenbrust und Gemüse in Kokosmilch und Mangosoße. Dazu Reis

Crispy Duck with Vegetables in Mango Cream sauce and Coconutmilk- served with rice

M16. COM NIEU DAU PHU KHO NAM

10,9€

Im Tontopf geschmortem Tofu mit Pilzen und Reis

Braised Tofu with Mushrooms- served with Rice

JAPANISCHE KÜCHE

M17. MITTAGS RAMEN - wechselt jede Woche

14€

Eines unserer Ramen zum Mittagsangebot. Das Angebot wechselt jede Woche.

One of our Ramensoup for Lunch Special. Changes every Week.

M18. UDON XAO - fried Udon Noodles with homemade sauce ^{2,1}

13€

gebratene japanische Udonnudeln mit Gemüse, Erdnüsse, selbstgeröstete Schalotten und eine wählbare Zutat:

MIT RIND/ HUHN/ TOFU/ NUR GEMÜSE

Fried Japanese Udonnoodles with Vegetables, peanuts and roasted Onions and **BEEF/ CHICKEN/ TOFU/ ONLY VEGETABLES**

VIETNAMESISCHE

Küche

Con GÀ cục tác lá chanh

Con LỢN ủ ỉn mua hành cho tôi

Con CHÓ nhóc đừng nhóc ngồi



Mẹ ơi đi chợ mua tôi đồng riềng

Vorspeise

1. GOI CUON

6,5€

2 hausgemachte Sommerrollen mit Reismudeln, Salat, Mango, Avocado, Ei und Kräuter serviert mit Hoisin Dip ^{1,2} und Erdnüsse ³ oder Limetten-Fischsoße ⁸

Wählbar zwischen

GARNELEN ⁴ (6,9€) , **HUHN, RIND** oder **TOFU OHNE EIERSTREIFEN (Vegan)**

2 homemade Summerrolls with Vermicelli, Salad, Mango, Avocado, Egg and Herbs served with Lime- Fishsauce or Hoisin dip with peanuts

choose between:

PRAWNS ⁴ (6,9€) / **CHICKEN / BEEF / TOFU WITHOUT EGG (vegan)** ¹

2. NOM XOAI ⁸

8,5€

Mango- Apfel Salat mit Sojasprossen, Paprika, Karotten, Erdnüsse ³ und Koriander **MIT GARNELEN** +3€

Mango-Apple-Salad with Carrots, Beansprouts, Peanuts and Coriander Sauer Dip **WITH PRAWNS** +3€

Hauptspeise

PHO - traditionelle Reisbandnudelsuppe ^{1,8}

mit viel Kräuter, Frühlingszwiebeln in einer traditionellen Pho-Brühe

Traditional Ricebandnoodlesoup with Springonions, Coriander, Thai-basil

6. PHO BO

7. PHO GA

12,5€

mit gedämpftem Rindfleisch/ **Beef**

mit Hühnerfleisch/ **Chicken**

8. PHO BO AP CHAO

14,5€

mit gebratenem Rindfleisch und Pakchoy/ **fried Beef and Pakchoy**

9. PHO TOM

15,9€

mit gebratenem Königsgarnelen/ **with Kingprawns**

Allergene & Zusatzstoffe: 1-Soja, 2-Gluten, 3-Erdnüsse, 4-Krebstiere, 5-Farbstoffe, 6-Nüsse, 7-Milch, 8- Fisch/Fischsoße; 9- Konservierungsstoffe, 10-Geschmacksverstärker, 11- Ei , 12- Sesam

GEBRATENE PHO / FRIED PHO - Pho Xao ^{1,8,3}

gebratene Reisbandnudeln mit Gemüse, Erdnüsse, selbstgeröstete Schalotten, Koriander und eine wählbare Zutat:

Fried Ricebandnoodles with Vegetables, Peanuts, roasted Onions, coriander and chooseable between:

10. PHO XAO BO

mit Rindfleisch / Beef

11. PHO XAO GA

mit Hühnerfleisch/ Chicken

13,5€

12. PHO XAO TOM

mit Garnelen / Prawns

16,5€

BUN - warmer Reisnudelsalat

mit Kräuter, Salat, Erdnüsse, selbst geröstete Schalotten und eine wählbare Zutat: Serviert mit Limetten- Fischsoße

Warm Vermicelly Salad Bowl with herbs, peanuts, roasted onions and... served with Lime fish sauce and

13. BUN BO NAM BO

Gebratenes Rindfleisch
Beef

14. BUN GA

Gebratenes Hähnchenfleisch
Chicken

15. BUN DAU

mit Tofu
fried Tofu

12,5€

16. BUN NEM

mit Gemüse und Glasnudeln gefüllten Frühlingsrollen/ With Fried vegan springrolls

13,5€

17. BUN CA HOI

mit gegrilltem Lachs/ grilled Salmon Teriyaki Sosse

15,9€

18. BUN CHA HA NOI

Dünne Reisnudeln mit gegrilltem Schweinefleisch und Hackbällchen in Limetten- Fischsoße, dazu frischer Salat und Kräuter. (Traditionell nach Hanoi Art).

Vermicelly with grilled Pork and Meatballs in Lime- Fishsauce, Salad and Herbs

15€

RICE DISHES ¹²

19. COM TRON - Vietnamesischer Bibimbap ^{1,2,8,11,12}

13,5€

Reisbowl mit verschiedenen Beilagen (Salat, Ei, Kimchi...), dazu eine hausgemachte Soße zum Mischen

Mixed Ricebowl with Kimchi, Salad, Mango, pickled Vegetables, a choosable ingredient below and homemade sauce

Rind/ Beef

Huhn/ Chicken

Tofu und Eier/ Tofu and Egg (Vegetarisch)

Tofu ohne Eier/ Tofu (Vegan)

Königsgarnelen/ Kingprawns (15,9€)

Lachs/ grilled Salmon (16,5€)

20. COM CARI VANG - Gelbes Curry/ Yellow Curry ^{7,3}

12,5€

Gelbes Curry mit Kokosmilch, Erdnussbutter, Gemüse und eine wählbare Zutat

Yellow Curry with Coconutmilk, Peanutbutter, Vegetables, served with rice and choosable between

Rind/ Beef

Hähnchenbrust/ Chickenbreast

Tofu/ fried Tofu (vegetarisch)

21. COM CARI DO (leicht scharf) - Rotes Curry/ Red Curry ⁷

12,5€

Rotes Curry mit Kokosmilch, Gemüse und eine wählbare Zutat

Red Curry with Coconutmilk, Vegetables, served with rice and choosable between (light spicy)

Rind/ Beef

Hähnchenbrust/ Chickenbreast

Tofu/ fried Tofu (vegetarisch)

Königsgarnelen/ Kingprawns (15,9€)

Knusprige Ente/ Crispy Duck (17,5€)

Lachs/ grilled Salmon (17,9€)

22. COM CAI XAO - traditionelles Gericht ⁸

14€

gebraten mit Knoblauch und Pakchoy, dazu Reis / fried with garlic and Pakchoy, with rice

Rindfleisch/ fried Beef

Hähnchenbrust/ fried Chickenbreast

Tofu/ Tofu (Vegan) (14€)

Königsgarnelen/ Kingprawns (16,5€)

23. VIT SOT XOAI ²

17,9€

Knusprige Entenbrust und Gemüse in Kokosmilch und Mangosoße. Dazu Reis

Crispy Duck with Vegetables in Mango Cream sauce and Coconutmilk- served with rice

JAPANISCHE

Küche



Vorspeise

3. GYOZA PORK ²

6,5€

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse

Japanese Dumplings with Pork and Vegetables

4. GYOZA CHICKEN ²

6,5€

Japanische Teigtaschen gefüllt mit Hühnchen und Gemüse

Japanese Dumplings with Chicken and Vegetables

*Alle Gyozas werden mit einer hausgemachten Sojasoße, Ingwer und Reissessig serviert/

All Gyozas served with homemade sauce based on japanese Soy sauce and Vinegar and Ginger

5. TEMPURA PRAWNS ^{2,4}

8,9€

im Tempura Teig ² frittierte Garnelen nach japanischer Art, dazu Mango Mayonaise ^{7,11}

fried Tempura Prawns in Japanese style, served with Mango Mayonaise

Ramen

24. PORK TANTANMEN ^{1,2,12,11}

16€

Ramen in einer Hühnerbrühe, basiert auf Sesampaste, Sojamilch und homemade Chiliöl, dazu Schweinehack, Bambus, Mais, rotem Ingwer, Lauch, Pakchoy und ein halbes Ei

Ramen in Chickenbroth with Sesampaste Tare, Soymilk and homemade Chilioil, with minced pork, half boiled egg, bamboo, red ginger, Vegetables, corn and springonions

25. MISO RAMEN ^{1,2,12,11}

16€

Ramen in Hühnerbrühe und Miso-Tare (fermentierte Sojabohnenpaste) serviert mit Chashu (Schweinebauchbraten), Menma (eingelegter Bambus), Aji Tamago (eingelegtes halbes Ei), rotem Ingwer, Mais und Frühlingszwiebeln

Ramen in Chickenbroth with homemade miso (fermented soybeanpaste) tare. Served with Chashu (pork belly),bamboo, half boiled egg, corn, red ginger, Pakchoy and springonions

26. SPICY MISO RAMEN ^{1,2,12,11}

17€

Ramen in Hühnerbrühe und Miso-Tare (fermentierte Sojabohnenpaste) serviert mit Chashu (Schweinebauchbraten), Menma (eingelegter Bambus), Aji Tamago (eingelegtes halbes Ei), rotem Ingwer, Mais, Kimchi und Frühlingszwiebeln und hausgemachtem schwarzem Knoblauchöl und Chiliöl

Ramen in chicken broth with homemade miso (fermented soybeanpaste) tare. Served with Chashu (pork belly),bamboo, half boiled egg corn, red ginger, Kimchi, Pakchoy and springonions. Added with homemade black garlic oil and chili oil

27. TONKOTSU ^{1,2,12,10,11}

17€

Schweinebrühe - Königsklasse des Ramens, mit Chashu, Ei, Lauch, Menma, Pilze, Morchen, Mais und hausgemachtem schwarzem Knoblauchöl¹⁰

Pork bone broth (cooked over 10 hours), topped with Chashu, half boiled egg, leek, menma, corn, spring onions, morel stripes

EXTRA TOPPINGS

CHASHU- Schweinebauchbraten 4,5€

AJI TAMAGO- halbes Ei 1,5€

MENMA – japanischer, eingelegter Bambus 3€

RED GINGER 3€

GRILLED SALMON (Lachs) 5,5€

TEMPURA PRAWNS (2 Stück) 7€

KIMCHI 3€

REIS 3€

BUN- Reisnudeln 4€

PHO- Reisbandnudeln 4€

EXTRA KORIANDER 2,5€

EXTRA THAI BASILIKUM 2,5€

Japanische Udon

UDON XAO - fried Udon Noodles with homemade sauce ^{2,1,9,3}

gebratene japanische Udonnudeln mit Gemüse, Erdnüsse, selbstgeröstete Schalotten und eine wählbare Zutat

Fried Japanese Udonnoodles with Vegetables, peanuts and roasted Onions and

28. UDON XAO BO

Mit Rind/ Beef

29. UDON XAO GA

Mit Huhn/ Chicken

14,5€

30. UDON XAO TOM

Mit Königsgarnelen / with Kingprawns

16,5€

31. UDON XAO VIT

Mit knusprige Ente/ with crispy Duck

18€

JAPANISCHE UDON NUDELSUPPEN

32. UDON CURRY ^{2,1,7}

Udonnudeln in Kokosmilch und rotem Curry, mit Maniokwurzeln, Gemüse, Pilze, Paprika, Pakchoy, Ingwer, Zitronengras, leicht scharf

Udonnoodles in coconutmilk, red curry, cassava root, different Vegetables, Lemongrass and Ginger, light spicy

14,9€

UME XANH

Grüne Vegan - Karte



Vorspeise

VIETNAMESISCHE KÜCHE

V1. CUON CHAY

6,5€

2 vegane Sommerrollen- gefüllt mit Tofu ¹, Reismudeln, Karotten, Gurken, Mango, Avocado, Salat & Kräuter - Hoisin Dip ^{1,2} mit Erdnüssen ³

2 homemade, vegan Summerrolls with Tofu, Vermicelli, Carrots, Cucumber, Salad, Mango, Avocado and Herbs- served with hoisin Dip and Peanuts

V2. NEM RAN CHAY

6,5€

2 hausgemachte, frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Sojasprossen ¹, Morcheln, Schitakepilzen & Frühlingszwiebeln. Dazu Chili-Süß-Sauer Dip

2 homemade fried spring rolls with Glasnoodles, Carrots, Beansprouts, Shitake mushrooms, turnip cabbage, morels and spring onions. Serve with Chili-sweet-sour Dip

V3. SOUP COT DUA

6,9€

Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, Zucchini und Pilzen, Tofu ¹

Coconutmilk Soup with Lemongras, Zucchini and Mushrooms

V4. GOI DAU BASIL

8,5€

Salat mit Tofu, Basilikum, Kräuter, Avocado und hausgemachtem Dressing ¹

Salad with Tofu, Basilleaves, Herbs, Avocado and Homemade Dressing ¹

JAPANISCHE KÜCHE

V5. EDAMAME

5,5€

Gekochte Sojabohnen ¹ mit Meersalz/ Soybean with Seasalt

V6. EDAMAME CHILI SOY

6,5€

Sojabohnen mit hausgemachter Soße und japanischer Chilipulver
Soybean with soy sauce and Chilipowder ^{1,2}

V7. GYOZA VEGAN

6,5€

Japanische Teigtaschen ² mit Gemüse. Serviert mit hausgemachter Soja-Essig Dip ¹

Japanese vegan dumplings serve with Homemade Sauce

Hauptspeise

VIETNAMESISCHE KÜCHE

V8. PHO XAO CHAY

13,5€

gebratene Reisbandnudeln mit Tofu ¹, Gemüse, Koriander, Erdnüssen ³ and selbstgeröstete Schalotten

Fried Ricebandnoodles with Tofu, Vegetables, Coriander, Peanuts and roasted Onions

V9. PHO CHAY

12,5€

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit verschiedenem Gemüse, Tofu ¹, Frühlingszwiebeln, Koriander und Thai-Basilikum

Traditional Ricebandnoodlesoup with Vegetables, fried Tofu, Springonions, Coriander and Thai Basil

V10. PHO DAU AP CHAO

13,5€

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit geschwenktem Tofu ¹ und Pakchoy, Frühlingszwiebeln, Koriander und Thai-Basilikum

Traditional Ricebandnoodlesoup with fried Tofu and Pakchoy, Springonions, Coriander and Thai Basil

V11. BUN DAU

12,5€

Reisnudelsalat mit gebratenem Tofu ¹, Kräuter, Salat, Erdnüsse ³ und Röstzwiebeln. Dazu original mit Fisch-Limetten-Soße ⁸ (nicht vegan) oder Hoisin Soße (vegan) ^{1,2}

Warm Vermicelly Salad Bowl with fried tofu, herbs, peanuts and roasted onions. Originally with Lime-Fish-Sauce (not vegan) or Hoisin Dip (vegan)

V12. BUN NAM XAO RAU RAM

14€

Warmer Reisnudelsalat mit gebratenen Pilzen und vietnamesischer Minze, Kräuter, Salat, Erdnüsse ³ und selbstgeröstete Schalotten. Serviert mit hausgemachter Soße ¹

Warm Vermicelly Salad Bowl with fried Mushrooms and Vietnamese Mint and other Herbs, peanuts and roasted onions. Served with Homemade Sauce

V13. COM RAU XAO

11,5€

Mit Knoblauch geschwenktes Gemüse & Reis With garlic stir-fried Vegetables with Rice

V14. COM DAU CARI

12,5€

Tofu und Gemüse in rotem oder gelben Curry mit Kokosmilch, dazu Reis.

Tofu and Vegetables in Red or Yellow Curry with Coconutmilk and Rice

Allergene & Zusatzstoffe: 1-Soja, 2-Gluten, 3-Erdnüsse, 4-Krebstiere, 5-Farbstoffe, 6-Nüsse, 7-Milch, 8- Fisch/Fischsoße; 9- Konservierungsstoffe, 10-Geschmacksverstärker, 11- Ei , 12- Sesam

V15. COM DAU XAO CAI

13,5€

Tofu mit Pakchoy in Knoblauch gebraten. Dazu Reis.
Tofu and pakchoy fried with garlic. Served with rice.

V16. COM DAU KHO NAM

12,5€

Geschmorter Tofu ¹ mit Pilzen und Reis
Braised Tofu with Mushrooms- served with Rice

V17. COM TRON DAU

13,5€

Reisbowl mit Tofu und verschiedenem Beilagen wie Salat, Kräuter, Kimchi, eingelegtes Gemüse und Mango. Dazu eine hausgemachte Soße ^{1,2} zum Mischen.
Mixed Ricebowl with Tofu, Kimchi, Salad, Mango, pickled Vegetables and Herbs. Serve with homemade Sauce

JAPANISCHE KÜCHE

V18. UDON XAO CHAY

14,5€

Gebratene japanische Udonnudeln ² mit Gemüse, Tofu ¹, Erdnüsse ³, selbstgeröstete Schalotten, Koriander und hausgemachter Soße
Fried Japanese Udonnoodles with Tofu, Vegetables, Peanuts, roasted Onions, Coriander and a Homemade Sauce

V19. UDON CURRY

14,9€

Udonnudeln ² in Kokosmilch und rotem Curry, mit Maniokwurzeln, Gemüse, Pilze, Paprika, Pakchoy, Ingwer, Zitronengras, leicht scharf
Udonnoodles in coconutmilk, red curry, cassava root, different Vegetables, Lemongrass and Ginger, light spicy

V20. VEGAN TANTANMEN RAMEN

15€

Ramen ² in einer veganen Brühe, basiert auf Sesampaste ^{12,10}, Sojamilch und homemade Chiliöl, dazu, Mais, Bambus, rotem Ingwer, Lauch, Pakchoy, Tofu würfeln
Ramen in vegan broth with Sesampaste Tare, Soymilk and homemade Chilioil. With Cubed tofu, vegetables, corn and springonions

V21. VEGAN TONKOTSU RAMEN

16€

Vegane Brühe mit Sojamilch, Frittiertem Tofu, vegane Tonkotsu Tare, Lauch, Menma, Pilze, Morcheln, Mais, Pakchoy hausgemachtes schwarzes Knoblauchöl ^{10,12}
Vegan Soymilkbroth and vegan Tonkotsu Tare, topped with fried Tofu, Leek, Menma, Pakchoy, Corn, Spring onions, Morel stripes and Homemade Black garlic oil

Allergene & Zusatzstoffe: 1-Soja, 2-Gluten, 3-Erdnüsse, 4-Krebstiere, 5-Farbstoffe, 6-Nüsse, 7-Milch, 8- Fisch/Fischsoße; 9- Konservierungsstoffe, 10-Geschmacksverstärker, 11- Ei , 12- Sesam

DESSERTS & DRINKS

SOFTDRINKS

Fritz-kola/ zuckerfrei	0,33L	3,8€			
Wasser	0,2L	2,5€	0,4L	3,5€	Flasche 0,75L 6,9€
Säfte	0,2L	3,5€	0,4L	4,5€	
Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi	0,2L	2,9€	0,4L	4,5€	

HOMEMADE LIMOS

5,5€

- Chanh Da - *Klassische Limetten Limonade*
- Cam Da - *frischgepresste Orangenlimonade* 5,9€
- Cam Chanh Day - *Orange & Maracuja Soda* 5,9€
- Xanh Dua - *Gurke, Limette, Apfel und Ingwer Soda*
- Tao Chanh Day - *Frische Maracuja und Apfel Soda*
- Vai do - *Himbeeren, Litchi, Soda*

HOMEMADE LASSIS

5,5€

- Mango Lassi
- Peppermint Coconut Lassi
- Sua Chua Danh Da
(vietnamese Yoghurt with crushed ice)

HOMEMADE ICE TEAS

5,5€

- Tra Da - *purere Grüner Eistee* 3,5€
- Tra Chanh Leo - *Jasmin Eistee mit Maracuja & Pfirsich* 5,9€
- Tra Nhai Da Vai - *Jasmin Eistee mit Litschi*
- Tra Chanh Nhai - *Jasmin Eistee mit Limette*
- Tra Dau Tay - *Jasmin Eistee mit Erdbeer & Limette*
- Tra Dao Cam Sa - *Jasmin Eistee mit frischem Orangensaft, Pfirsichsirup und Zitronengras* 5,9€

WARMER TEE

4,5€

- Tra Gung - *frischer Ingwer Tee*
- Tra Cam Gung - *Ingwer Orange Tee*
- Tra sa - *Zitronengras Minze Ingwer Tee* 4,9€
- Jasmin Tee (Kanne)
- Grüner Tee (Kanne)
- Sencha Tee (Kanne)

CAFE AND SHAKES

5,9€

- Vietnamese Coffee (hot)- *mit Kondensmilch* 4,5€
- Cafe Sua Da - *Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch* 5,9€
- Cafe Bac Siu - *Vietnamesischer Eiskaffee mit Kokosmilch und Kondensmilch* 5,9€
- Sua Chua Café - *Vietnamesischer Eiskaffee mit Joghurt und Kondensmilch* 5,9€

APERITIFS

Aperolspritz 8,5€
Rharbarber Spritz 8,5€
Maracuja Spritz 8,9€
Hugo 8,5€
Gurken Gimlet 9,5€
Litschi Ingwer Prosecco 8,5€

SHOOTERS 2cl

Nep Moi 4€
(vietnamesischer Reisschnaps)
Sambuca 4€
Tequila 3,5€
Sake warm/kalt shot 4€
Sake warm/kalt Fläschen 9€

COCKTAILS

Hanoi Passion - Reisschnaps, Maracuja, Limettensaft, Pfirsichsirup 10,5€
Nep Moi Mule - Reisschnaps, Limettensaft, Gurke, Fever Tree Gingerbeer 10€
Moscow Mule - Vodka, Gurke, Limettensaft, Fever Tree Gingerbeer 9,5€
Koriander Mule - Vodka, Koriander, Limettensaft, Fever Tree Gingerbeer 10€
Gin Basil Smash - 7 cl Roku Gin, Basilikum, Limettensaft, Simple Sirup 10,5€
Roku Gin & Tonic - 4 cl Roku Gin, Fever Tree Indian Tonic 10,5€
Mango Gin & Tonic - 4 cl Roku Gin, Fever Tree Indian Tonic, Mango Slices 10,5€
Mojito Classic - Bacardi Rum, Minze, Limette, Rohrzucker, Soda 10€
Mojito Razz - Bacardi Razz, Minze, Limette, Himbeere, Rohrzucker, Soda 10,5€
Caipirinha - Limejuice, Rohrzucker, Cachaca 10€
Strawberry Caipirinha - Lime juice, Rohrzucker, Cachaca, Strawberry 10,5€
Magharita Classic - Tequila, Tripple Sec, Limejuice, simple sirup 10€
Magharita Razz - Tequila, Tripple Sec, Limejuice, Raspberry, simple sirup 10,5€

BIER

Tiger Fassbier 0,3L 4,5€
Tiger Fassbier 0,5L 5,5€
Alsterwasser 0,3L 4,2€
Alsterwasser 0,5L 5,2€

FLASCHENBIER

Tiger/ Saigon/ Tsingtao 0,33L 4,2€
Alkoholfreies Krombacher 0,33L 4,2€
Franziskaner Weizenbier 0,5L 5,5€
Alkoholfreies Weizenbier 0,5L 5,2€

WEIN

	0,2L	0,5L	1 Flasche	
Merlot	6,5€	15,5€	0,75L	24€
Riesling	6,5€	15,5€	1,0L	28€
Weißer Burgunder	6,5€	15,5€	1,0L	28€
Grauer Burgunder	6,5€	15,5€	1,0L	28€
Rose	6,5€	15,5€	0,75L	24€

DESSERTS

Klebreis mit Mango & Kokosmilchsoße, Sesam 8,5€
Avocado Coconut Cream 5,9€

Mochi Eis- 2 Stk 5,9€

UME NO HANA - PFLAUMENBLÜTE

Pho vs. Ramen Restaurant & Bar

Thadenstraße 15- 22767 Hamburg

Tel: 040/43092979

Instagram: @umehohana1985

Email: umehohana1985@gmail.com



Pho vs. Ramen Bar
ラーメン

BESONDERES ÜBER UNS:

Wir bieten authentische Gerichte der Vietnamesischen & Japanischen Küche an.

Wir spezialisieren uns auf Pho & Ramen.

Dabei kommen Bun-, Udon- und Reisgerichte nicht zu kurz.

Wir haben viele vegetarische, vegane & glutenfreie Optionen.

Wir verzichten größtenteils auf Geschmacksverstärker!