



Abendkarte

Herzlich willkommen im Minamoto, der Wurzel japanischer Genüsse.

Minamoto bedeutet Wurzel. Und genau dorthin möchten wir Sie entführen: zum Ursprung traditioneller japanischer Esskultur.

Minamoto steht aber auch für leichte, unverfälschte und frisch zubereitete Küche, die dem europäischen Geschmack entspricht. Die kurzen Garzeiten und die raffinierte Schnitttechnik garantieren ein Maximum an Aromen, Vitaminen und Nahrungsfasern – bei einem Minimum an Fett und Cholesterin.

Unsere Einsteiger

110	Sashimi vom Thunfisch / Lachs / Hamachi gemischt (<i>Lachs, Thunfisch</i>)	20.00	
	3erlei gemischt (<i>Lachs, Thunfisch, Hamachi</i>)	21.90	
	nur Thunfisch	22.00	
	nur Lachs	18.00	
	nur Hamachi	25.40	
111	California Roll Reisrolle mit Lachs und Avocado gefüllt (<i>6 Stk.</i>)	22.00	
112	Thunfisch Carpaccio Thunfisch mit Ume-Vinaigrette (Pflaume) an Avocado und Algensalat	20.00	
113	Ankake Tofu Gebackener Tofu an einer Hot & Sour- Sauce	11.90	  
114	Sui-Gyoza Gedämpfte Ravioli mit einer würzigen Füllung aus Schweinefleisch serviert im eigenen Fonds	11.90	
115	Kimuchi In Chili marinierter Chinakohl mit ausgewähltem Gemüse	9.00	 
116	Vorspeisen Selection Eine erlesene Auswahl unserer Schätze, mit Sashimi, Ankake Tofu, Gyoza und Edamame	34.00	







 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi

Side Dishes

101	Gyoza In Sake gebratene Teigtaschen aus Schweinefleisch, nach einem alten Familienrezept zubereitet	11.90	
102	Edamame Frische grüne Sojabohnen, mit Himalaja Salz abgeschmeckt (<i>Schale nicht essen!</i>)	7.50	
103	Tempura Gemüse Im Tempura Teig gebackenes Gemüse mit süßer Sojasauce	13.80	 
104	Minamoto-Salat Bunt Gemischter Salat an Wasabidressing	9.50	
Minamoto-Salat mit Teriyaki nach Wahl			
105	Poulet Brust 160 g	23.50	
106	Entrecôte 160 g	31.50	
107	Krevetten 160 g	28.90	
108	Lachsfilet 160 g	24.90	
109	Wagyu Entrecôte 160g	45.70	

Das edel Donburi und Ramen


Das etwas andere Donburi mit edlen Zutaten

209	Kunsei-Maguro-Don Marinierter Thunfisch- Sashimi geräuchert mit Kirschbaumholz mit Wasabi und Reis	36.50	
210	Semiebi-Don Überbackener Bärenkrebsschwanz nach Teriyaki-Style zubereitet auf sautiertem Gemüse mit Reis	39.50	
211	Minamoto-Don Gewürfeltes Rindsentrecôte mit japanischer Zwiebelsauce serviert einem Hauch Beni- Shoga Ingwer und Reis	37.50	
212	Minamoto Wagyu Wagyu-Entrecote nach Tataki Art, mit karamellisiertem Ingwer und Pakchoi, serviert mit Reis	57.50	
308	Kaisen-Ramen Nudelsuppe mit Lachs, Krevette und Jakobsmuschel aromatisiert mit Kimuchi- Sauce und frischem Marktgemüse	34.50	 



 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  =Vegi

Das klassische Donburi


Donburi ist das traditionelle japanische Reisgericht. Der Reis wird in einer Schüssel serviert und mit frischem Fisch, Fleisch oder Gemüse Ihrer Wahl gedeckt.

201	Tekka-Don Lauwarmer marinierter Essigreis mit Thunfisch-Sashimi	26.50	
202	Mabo-Don Herzhaftes Hackfleisch mit Tofu- Würfel an einer leicht pikanten Chilisauce	23.50	
203	Katu-Don Paniertes Schweinsnierstück an einem mit Mirinsauce (<i>süsser Sake</i>) verfeinerten Omelette	26.50	
205	Kamonegi-Don In Miso und Chili überbackener Entenbrust auf gebratenem Gemüse mit Frühlingszwiebeln	29.90	
206	Ten-Don (Dieses Gericht benötigt mind. 20 Minuten) Im Tempura Teig gebackenes Gemüse an süßer Sojasauce	23.90	
207	Ebi Ten-Don (Dieses Gericht benötigt mind. 20 Minuten) Im Tempura Teig gebackenes Gemüse mit Riesenkrevetten an süßer Sojasauce	28.90	

Currys





- | | | | |
|-----|---|-------|---|
| 501 | Japanisches Curry
Gewürfeltes Rindsentrecôte an mildem Curry mit Wurzelgemüse und Reis | 26.50 | |
| 502 | Grünes Curry
Poulet Streifen an einem grünen Kokoscurry mit asiatischen Auberginen und Reis | 24.50 |  |
| 503 | Madras Curry
Geschmackvolles Linsencurry mit marktfrischem Gemüse und Reis | 23.50 |  |

Nudeln

- | | | | |
|-----|---|-------|---|
| 506 | Yakisoba
Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse und einer hausgemachten Yakisoba-sauce abgeschmeckt mit Beni- Shoga Ingwer | 22.00 |  |
| 507 | Ebi- Yakisoba
Gebratene Nudeln mit Krevetten und frischem Gemüse, abgeschmeckt mit einer hausgemachten Yakisoba-sauce und Beni- Shoga Ingwer. | 24.90 | |




Ramen (Noodle Soup)

Ramen gehört in Japan zu den beliebtesten Schnellgerichten. Frische Nudeln werden in einer schmackhaften Suppe serviert und mit verschiedenen Einlagen ergänzt. Wählen Sie zwischen Miso- und Soja-Bouillon.

301	Ramen natur Nudelsuppe mit erlesenem Gemüse	19.50	
302	Mabo-Ramen Nudelsuppe mit herzhaften Hackfleisch und Tofu- Würfeln an einer leicht pikanten Chilisauce	23.50	 
303	Kamonegi-Ramen Nudelsuppe mit Miso und Chili überbackener Entenbrust mit Gemüse und frischen Frühlingszwiebeln	29.90	
304	Chashu-Ramen Nudelsuppe mit mariniertem Schweinefleisch Tranchen und buntem Gemüse	23.50	
305	Minamoto-Ramen Nudelsuppe mit gebratenen Gyoza und Gemüse garnitur	25.50	
306	Teriyaki-Ramen Nudelsuppe mit an Teriyakisauce überbackener Poulet Brust und marktfrischem Gemüse	25.50	

Mini-Donburi und Mini-Ramen

Reisgericht und Nudelgenuss in perfekter Symbiose. Ein Duett aus klassisch japanischem Donburi und frischem, herzhaften Ramen.

401	Mini-Tekka-Don mit Mini-Ramen Lauwarmer marinierter Essigreis mit Thunfisch und mini- Ramen	26.50	
402	Mini-Mabo-Don mit Mini-Ramen Herzhafte Hackfleisch und Tofu Kreation pikant abgeschmeckt mit mini- Ramen	25.50	
403	Mini-California-Don mit Mini-Ramen Lachs-Avocado- Streifen an einer rassiger Ingwersauce und mini- Ramen	26.50	
404	Mini-Tatuta-Don mit Mini-Ramen Gebackene Würfel vom Poulet- Schenkel an Teriyakisauce mit Sesam und mini- Ramen	25.50	
405	Mini-Steak-Don mit Mini-Ramen Gewürfeltes Rindsentrecôte an raffinierter Butter-Soja-Sauce und mini- Ramen	33.90	
406	Mini-Gemüse-Ten-Don mit Mini-Ramen Gebackenes Tempura- Gemüse mit mini- Ramen	25.90	

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi

Dessert

Dream of Ice

Dream of Ice ist eine kleine, regionale Glace-Manufaktur mit Sitz in Allschwil, Basel-Landschaft.

Unsere Glace wird mit viel Liebe zum Produkt und in Handarbeit hergestellt. Es sind keine Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Emulgatoren enthalten.

Unsere Aromen:

				Preis pro Kugel
Sorbets:	Lychee	Eiscremes:	Grüntee	3.80
	Quitten		Chocolat Grand Cru	
	Mandarine		Waldhonig mit Ingwer	
			Vanille	

Choco-Wasabi Moelleux (Dieses Gericht benötigt 15 min)

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Wasabi Nüssen und Eiscreme nach Wahl

12.50



Matcha-Orangen Parfait

Ein Parfait aus Matcha-Tee mit einem Orangenherz. Geniessen Sie die japanische Kreation von unserem Haus Pâtissier.

10.50



„Yukimi Daifuku“

Duo Mochi-Eiscreme von Yuzu und Jogurt mit Azukibohnen dazu Genmaicha

12.50

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi