



## 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.

## Vorspeisen

---

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

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Vorspeisen

---

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

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Das edel Donburi und Ramen

---

### Das etwas andere Donburi mit edlen Zutaten

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

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  =Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## 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	<b>Tekka-Don</b> Lauwarmer marinierter Essigreis mit Thunfisch-Sashimi	26.50	
202	<b>Mabo-Don</b> Herzhaftes Hackfleisch mit Tofu- Würfel an einer leicht pikanten Chilisauce	23.50	
203	<b>Katu-Don</b> Paniertes Schweinsnierstück an einem mit Mirinsauce ( <i>süsser Sake</i> ) verfeinertem Omelette	26.50	
205	<b>Kamonegi-Don</b> In Miso und Chili überbackene Entenbrust auf gebratenem Gemüse mit Frühlingszwiebeln	29.90	
206	<b>Ten-Don (Dieses Gericht benötigt mind. 10 Minuten)</b> Im Tempura Teig gebackenes Gemüse an süßer Sojasauce	23.90	
207	<b>Ebi Ten-Don (Dieses Gericht benötigt mind. 10 Minuten)</b> Im Tempura Teig gebackenes Gemüse mit Riesenkrevetten an süßer Sojasauce	28.90	

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  =Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Currys

---

<b>501</b>	<b>Japanisches Curry</b> Rindshuftgeschnetzeltes an mildem Curry mit Wurzelgemüse und Reis	<b>26.50</b>	
<b>502</b>	<b>Grünes Curry</b> Poulet Streifen an einem grünen Kokoscurry mit asiatischen Auberginen und Reis	<b>24.50</b>	
<b>503</b>	<b>Madras Curry</b> Geschmackvolles Linsencurry mit marktfrischem Gemüse und Reis	<b>23.50</b>	

## Nudeln

---

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




 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  =Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

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


 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

## Mini-Donburi und Mini-Ramen

---

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

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

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  =Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.



## 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
<b>Sorbets:</b>	Lychee	<b>Eiscremes:</b>	Grüntee	<b>3.80</b>
	Quitten		Chocolat Grand Cru	
	Mandarine		Waldhonig mit Ingwer	
			Vanille	

### Choco-Wasabi Moelleux (Dieses Gericht benötig 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

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.