








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 Poulet-Füllung 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 Poulet-Teigtaschen, 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 | |
| 107 | Krevetten 160 g | 28.90 | |
| 108 | Lachsfilet 160 g | 24.90 | |
| 109 | Wagyu Entrecôte 160g | 45.70 | |

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  =Vegi

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 Rindshuftgeschnetzeltes 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 Rindshuftgeschnetzeltes 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 mariniertes Essigreis mit Thunfisch und mini- Ramen | 26.50 | |
| 402 | Mini-Mabo-Don mit Mini-Ramen Herzhaftes Hackfleisch und Tofu Kreation pikant abgeschmeckt mit mini- Ramen | 25.50 |  |
| 403 | Mini-California-Don mit Mini-Ramen Lachs-Avocado- Streifen an einer rassisten 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 Rindshuftgeschnetzeltes 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

Japanisches Fondue Menu (ab Zwei Personen, 18:30 - 21:00 Uhr)

Shabu-Shabu ist ein japanisches Fondue nach Wahl mit verschiedenem Gemüse, Fisch oder Fleisch in einer heissen hausgemachten Bouillon. Die kochende Bouillon entzieht dem Fleisch grösstenteils das meiste Fett und ist daher Dank einem ausgeglichenen Anteil an Gemüse, Fisch, Fleisch und Reis die richtige Wahl für eine äusserst gesundheitsbewusste Ernährung.

Shabu-Shabu heisst wörtlich übersetzt „schwenk-schwenk“, da das Fleisch in kochender Bouillon hin und her geschwenkt wird. Ganz nach Wunsch des „Schwenkenden“ kann das Fleisch halb bis ganz durch gekocht werden.

Wird serviert mit verschiedenen Haus-Saucen. Viel Spass beim „schwenk-schwenk“!

- Shabu Shabu nach Wahl –

alle Shabu Shabu werden serviert mit kleinem Salat, einer Schüssel Reis und Eiscreme als Nachtisch.

| | | | | |
|-----|---|------------|------|-------|
| 510 | „Traditionell“ | Pro Person | 200g | 49.00 |
| | Rindsentrecôte und Schweinsnierstück mit Gemüse | | | |
| 511 | „Aus dem Meer“ | Pro Person | 210g | 49.00 |
| | Thunfisch, Lachs und Riesenkrevetten mit Gemüse | | | |
| 512 | „Surf and Turf“ | Pro Person | 310g | 53.00 |
| | Wer beides gern mag – Fleisch, Fisch mit Gemüse | | | |
| 513 | „Yasai Ichiba“ | Pro Person | 200g | 39.00 |
| | Tofu und Glasnudeln mit Gemüse | | | |



= 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 Patiszier.

10.50 

„Yukimi Daifuku“

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

12.50

 = Haus Empfehlung /  = leicht scharf /  = Vegi