

KaDeWe x Food Technique Berlin Pop-Up

Menü (Soft-Opening – August 2026)

Wontons

Hausgemachte Wontons (4x) gefüllt mit großen Garnelenstücken und gehacktem Hühnerfleisch serviert mit Habanero Chili-Öl und chinesischem schwarzem Essig^{1,2,3,6,11,14}

10

Chashu Reis

Reis mit Schweinefleisch (auch mit Huhn verfügbar), Zwiebeln, Kewpie-Mayonnaise^{3,6,11}

8

Chashu Reis (V)

Reis mit gerösteten Austernpilzen, Zwiebeln, Kewpie-Mayonnaise^{3,6,11}

8

Chicorée-Salat (V)

Chicorée-Salat mit Äpfeln, Mandeln in Vinaigrette mit schwarzem Trüffel und Knollensellerie^{6,8,9,10}

8

Tantanmen

Doppelbrühe aus Hühner- und Kalbsknochen mit Dashi aus frischen Miesmuscheln, Soja-Saucen-Würzung mit Sesam-Erdnuss-Paste und Habanero-Chili-Öl mit hausgemachten Nudeln, gehacktem Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Koriander^{1,4,5,6,11,14}

18

Shoyu Ramen

Doppelbrühe aus Hühner- und Kalbsknochen mit Dashi aus frischen Miesmuscheln, Soja-Saucen-Würzung und Hühnerfett mit hausgemachten Nudeln, Sous-Vide-gegartem Schweinenacken (auch mit Hühnerbrust verfügbar), Rauke, eingelegten Pilzen, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln^{1,4,5,6,14}

18

Taiwan Mazesoba (Ramen ohne Suppe)

Hausgemachte Nudeln mit einer Sauce aus Hühner- und Schweineknochen mit Dashi aus frischen Miesmuscheln, Soja-Saucen-Würzung mit Sesam-Erdnuss-Paste und Habanero-Chili-Öl, gehacktem Rindfleisch, rohem Eigelb, süßen Zwiebeln und Nori-Seealgen^{1,4,5,6,11,14}

20

Tantanmen (V)

Doppelbrühe aus Knollensellerie mit Dashi aus Shiitake-Pilzen, Soja-Saucen-Würzung mit Sesam-Erdnuss-Paste und Habanero-Chili-Öl mit hausgemachten Nudeln, gehackten Pilzen, Kohlrabi-Konfit, Frühlingszwiebeln und Koriander^{1,5,6,9,11}

18

Shoyu Ramen (V)

Doppelbrühe aus Knollensellerie mit Dashi aus Shiitake-Pilzen mit Soja-Saucen-Würzung mit Spitzmorchel und Knoblauchöl mit hausgemachten Nudeln, gerösteten Austernpilzen, Rauke, Kohlrabi-Konfit, Frühlingszwiebeln und roten Zwiebeln^{1,6,9,11}

18

Taiwan Mazesoba (Ramen ohne Suppe) (V)

Hausgemachte Nudeln mit einer Sauce aus einer Doppelbrühe aus Knollensellerie mit Dashi aus Shiitake-Pilzen, Soja-Saucen-Würzung mit Sesam-Erdnuss-Paste und Habanero-Chili-Öl, gehackten Pilzen, rohem Eigelb, süßen Zwiebeln und Nori-Seealgen^{1,5,6,9,11}

20

+ Ein ganzes mariniertes Ei

3

+ Sous-vide Schweinenacken

3

+ Sous-vide Hühnerbrust

3



KaDeWe x Food Technique Berlin Pop-Up

Getränke

Alkoholfrei

Geeistes Leitungswasser (unbegrenzt nachgefüllt)	2
Kimino Yuzu, Schorle mit Zitrusfrucht, Japan (0,25l)	5
Kimino Ume, Schorle mit Pflaume, Japan (0,25l)	5
Kimino Momo, Schorle mit Pfirsich, Japan (0,25l)	5

Weitere Getränke können gerne von den umliegenden Ständen mitgebracht und zu unseren Speisen genossen werden.