

鍋 Winter Special

NOVEMBER 2025 - FEBRUAR 2026

冬季限定

For English speakers



Nabe ist ein japanischer Eintopf, der in einem Tontopf gekocht wird. Besonders in der kalten Winterzeit essen die Japaner zum Aufwärmen sehr gerne dieses Gericht. Weiterhin hat Nabe essen in Japan eine soziale Dimension. Am großen Topf sitzend unterhält man sich in gemütlicher Atmosphäre mit Freunden, Familie oder Partner/in. Erleben Sie bei uns die japanische Nabe-Kultur!



Zeitplan der Nabe-Sorte

Die Nabe-Sorte wird dem Zeitplan unten nach gewechselt.
鍋の内容は以下のスケジュールに従って変更いたします。

5 KAISEN YOSE NABE

海の幸たっぷり! 海鮮寄せ鍋

viele verschiedene Sorten Meeresfrüchten u. Gemüse in auf Sojasoße basierter Suppe

Zeitraum: 03.01. - 18.01.2026

Zutaten:

Lachs, Garnelen, Dorade, Hähnchen, Chinakohl, Karotten, Frühlingszwiebeln, Pilze, Sojasprossen, Tofu, Glasnudeln

Suppe: Sojasoße-Basis

Allergene: A1, B, D, F, K, 13

6 YUZU TORI NABE 柚子風味の鶏鍋

Hähnchenbrustfilet u. Gemüse in leichter Yuzu-Sojasoße-Suppe

Zeitraum: 19.01. - 01.02.2026

7 VEGAN GOMA NABE ヴィーガン胡麻鍋

Tofu u. viel Gemüse in Sesam-Knoblauch-Suppe

Zeitraum: 02.02. - 15.02.2026

8 SUKIYAKI NABE 甘辛 牛すき焼き風鍋

dünn geschnittenes Rindfleisch u. Gemüse in süßer Sojasoße-Suppe nach Sukiyaki-Art

Zeitraum: 16.02. - 01.03.2026

Preise

Die Preise variieren je nach Nabe-Sorte. Wählen Sie die gewünschte Größe entsprechend der Personenzahl aus.

鍋の種類によって値段が異なります。人数に応じて好きなサイズをお選びください。



	Nabe S Für 2-3 Personen	Nabe M Für 3-4 Personen	Nabe L Für 4-5 Personen	Mini-Nabe Für 1 Person
Kaisen Yose Nabe Yuzu Tori Nabe Vegan Goma Nabe	70€	105€	140€	27€
Sukiyaki Nabe	80€	120€	160€	35€

* Wichtiger Hinweis: Bitte lesen Sie die Anmerkungen auf der nächsten Seite vor Ihrer Bestellung!

ご注文の前に次ページの注意事項をご確認ください。

Anmerkungen

- * Wenn mehrere Personen am selben Tisch Nabe bestellen möchten, können wir **nur einen großen Nabe** servieren.

一つのテーブルで複数人が鍋をご注文される場合は、**大きな土鍋でのみ**のご提供となります。

- * Aus Sicherheitsgründen bieten wir an der Theke nur Mini-Nabe an.

安全上の理由からカウンター席ではミニ鍋のみのご提供となります。

- * Nabe ist **nur abends (bis 21 Uhr)** bestellbar.

鍋はディナータイムのみ（21時まで）ご注文いただけます。

- * Nabe ist zeitaufwendig. Bitte planen Sie genügend Zeit ein. Je nach Zeitverfügbarkeit könnten wir ihn eventuell nicht anbieten.

鍋はお時間に余裕を持ってご注文ください。場合によっては鍋のご提供が難しい場合がございます。

- * Die Nabe-Varianten wechseln je nach Zeitplan. Bitte beachten Sie, dass außerhalb des festgelegten Zeitraums keine anderen Varianten gewählt werden können.

鍋の種類はスケジュールに従って変更されます。期間外の種類はお選びいただけませんのでご了承ください。

Wie man Nabe genießt

- * Mini-Nabe wird in der Küche gekocht und dann serviert.

ミニ鍋は、調理した状態での提供となります。

0



Vorbereitung

Nabe wird auf Ihrem Tisch gekocht! Zuerst bringen wir alle für Nabe benötigten Sachen (einen Gasherd, 2 Sorten Schöpfkelle, Schüsseln zum Teilen und ein Tuch) und dann einen mit Zutaten gefüllten Tontopf.

- * Bitte darauf achten, nichts Brennbares in der Nähe des Herdes zu platzieren.

1



Kochen

Flamme (große Hitze) anmachen und **ca. 15 Min.** warten, bis alle Zutaten, insbesondere Fleisch, gekocht werden... (Die Kochzeit hängt von der Größe und den Zutaten ab). **Bitte die Hitze reduzieren, wenn der Nabe beginnt zu dampfen!**

- 💡 Nabe ist zeitaufwendig! Wie wär's mit kleinen Vorspeisen, während Sie warten...? :-)

2



Guten Appetit!

Alles gekocht? Dann **Flamme ausmachen** und guten Appetit! (Vorsicht! Der Deckel ist heiß!) Aber **bitte vergessen Sie nicht, etwas Suppe im Topf übrig zu lassen!** Zuletzt kommt noch der **Shime** (der Abschluss des Nabes), um aus verschiedenen Zutaten gewonnenen Suppe bis zum letzten Tropfen zu genießen!

3



Shime - Abschluss des Nabes -

Wenn Sie bereit sind, geben Sie unserem Personal Bescheid, welchen Shime Sie wollen:

1. **Reis + Eier** (Kochzeit: 2-3 Min.)
2. **Udon-Nudeln^{A1} + Eier** (Kochzeit: ca. 1 Min.)
3. **Ramen-Nudeln^{A1, C, 6} + Eier** (Kochzeit: ca. 1 Min.)

Zuerst die Suppe wieder erhitzen, dann Reis/Nudeln die oben genannten Zeiten lang kochen. Zuletzt geschlagene Eier hinzugeben und warten, bis sie gekocht werden!

- * Bitte melden Sie sich bei unserem Personal, wenn Sie Fragen haben!



Winter Special

NOVEMBER 2025 - FEBRUAR 2026

冬 季 限 定

Nabe is a Japanese hotpot that is cooked in an earthenware pot. Especially in the cold winter season, the Japanese like to eat this dish to warm up. Furthermore, eating nabe has a social dimension in Japan. Sitting around a large pot, you can chat with friends, family or your partner in a cosy atmosphere. Experience the Japanese nabe culture with us!



Schedule of Nabe

The flavour of nabe is changed according to the time schedule below.
鍋の内容は以下のスケジュールに従って変更いたします。

5 KAISEN YOSE NABE

海の幸たっぷり! 海鮮寄せ鍋

with lots of seafood and vegetables in soy sauce soup

Period: 03.01. - 18.01.2026

Ingredients:

salmon, shrimps, sea bream, chicken, Chinese cabbage, carrots, spring onions, tofu, mushrooms, soybean sprouts, glass noodles

Soup: based on soy sauce

Allergens: A1, B, D, F, K, 13

6 YUZU TORI NABE 柚子風味の鶏鍋

chicken breast fillet and vegetables in light yuzu soy sauce soup

Period: 19.01. - 01.02.2026

7 VEGAN GOMA NABE ヴィーガン胡麻鍋

tofu and vegetables in sesame garlic soup

Period: 02.02. - 15.02.2026

8 SUKIYAKI NABE 甘辛 牛すき焼き風鍋

sliced beef and vegetables in sweet soy sauce soup in sukiyaki style

Period: 16.02. - 01.03.2026

Prices

The prices vary depending on the type of nabe. Please choose the desired size according to the number of people.

鍋の種類によって値段が異なります。人数に応じて好きなサイズをお選びください。



	Nabe S for 2-3 persons	Nabe M for 3-4 persons	Nabe L für 4-5 persons	Mini-Nabe for 1 person
Kaisen Yose Nabe Buta Kimchi Nabe Vegan Goma Nabe	70€	105€	140€	27€
Sukiyaki Nabe	80€	120€	160€	35€

* Please read the notes on the next page before placing your order.

ご注文の前に次ページの注意事項をご確認ください。

Notes - 注意事項 -

- * If several people order nabe at the same table, **we can only serve nabe S, M or L.**

一つのテーブルで複数人が鍋をご注文される場合は、大きな土鍋でのみのご提供となります。

- * For safety reasons, we only offer mini nabe at the counter.

安全上の理由からカウンター席ではミニ鍋のみのご提供となります。

- * Nabe can only be ordered **in the dinner time (until 9 pm).**

鍋はディナータイムのみ（21時まで）ご注文いただけます。

- * Nabe takes time to prepare. Please allow enough time. Depending on availability, we may not be able to offer it.

鍋はお時間に余裕を持ってご注文ください。場合によっては鍋のご提供が難しい場合がございます。

- * The nabe options change according to the schedule. Please note that no other options can be chosen outside of the designated time period.

鍋の種類はスケジュールに従って変更されます。期間外の種類は選びいただけませんのでご了承ください。

How to Enjoy Nabe

* Mini-Nabe is cooked in the kitchen and then served.

ミニ鍋は、調理した状態での提供となります。

0



Preparation

Nabe is cooked on your table! First we bring all the things you need for Nabe (a gas cooker, 2 types of ladle, bowls for sharing and a cloth) and then a clay pot filled with ingredients.

* Please make sure that there are not any flammable objects near the cooker.

1



Cooking

Turn on the flame (high heat) and wait about **15 min.** until all ingredients are cooked (The cooking time depends on the size of the nabe). **Please reduce the heat when the nabe starts to steam!**

💡 How about some appetizers while waiting...? :-)

2



Ready to Eat! Bon appétit!

Everything cooked? Turn off the cooker and bon appétit! (Be careful! The lid is very hot!)

But **please don't forget to leave some soup in the pot!** Lastly comes the **shime** (rise or noodles to finish off) to enjoy every last drop of soup made from various ingredients!

3



Shime - Finishing Off -

When you are ready, please let our staff know which shime you want:

1. **Rice + Eggs** (cooking time: 2-3 min.)
2. **Udon Noodles^{A1} + Eggs** (cooking time: about 1 min.)
3. **Ramen Noodles^{A1, C, 6} + Eggs** (Kochzeit: about 1 min.)

First reheat the soup, then cook the rice/noodles for the times mentioned above. Lastly, add beaten eggs and wait until they are cooked!

* Please contact our staff if you have any questions!