



Speisekarte

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.

Lieber Gast

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Vorspeisen



101	Gyoza In Sake gebratene Poulet-Teigtaschen	11.90	
102	Edamame Frische grüne Sojabohnen, mit Himalaja Salz abgeschmeckt	7.50	V
103	Tempura Gemüse Im Tempura Teig gebackenes Gemüse mit süsser Sojasauce	13.80	
104	Tempura Krevetten (5 Stück) Im Tempura Teig gebackene Krevetten mit süsser Sojasauce	18.80	
105	Minamoto-Salat Bunt Gemischter Salat an Wasabi Dressing	9.50	V
	Minamoto-Salat mit Teriyaki nach Wahl		
	Poulet Brust 160 g	23.50	
	Krevetten 160 g	28.90	
	Lachsfilet 160 g	24.90	
	Wagyu Bavette 160g	42.50	
106	Yakitori (5 Stück) Pouletspiesschen an einer Yakitori-Sauce	11.50	
106	Tsukune (4x 3 Stück) Fleischbällchen am Spies mit einer *****	11.50	

 = leicht scharf / **V**=Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Vorspeisen

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	Lachs-Avocado-Maki (ab 18.00 verfügbar)	22.00	
	Reisrolle mit Lachs und Avocado gefüllt (6 Stk.)		
112	Thunfisch Carpaccio	20.00	
	Thunfisch mit Ume-Vinaigrette, Avocado und Algensalat		
113	Ankake Tofu	11.90	
	Gebackener Tofu an einer Hot & Sour- Sauce		
114	Sui-Gyoza	11.90	
	Gedämpfte Poulet-Teigtaschen serviert im eigenen Fond		
115	Kimuchi	9.00	
	In Chili marinierter Chinakohl mit ausgewähltem Gemüse		
116	Vorspeisen Selection (ab 18.00 verfügbar)	34.00	
	Eine erlesene Auswahl unserer Schätze, mit Sashimi, Ankake Tofu, Gyoza und Edamame		



 = 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	Tekka-Don Lauwarmer marinierter Reis mit Thunfisch-Sashimi	26.50	
202	Mabo-Don Herzhaftes Hackfleisch mit Tofu- Würfel an einer leicht pikanten Chilisauce	23.50	
203	Katsu-Curry-Don Mit Panko-Mehl paniertes Schweinsnierstück und japanischem Curry	26.50	
204	Tatsuta-Don Gebackene Würfel vom Poulet- Schenkel an Teriyakisauce mit Sesam	25.50	
205	Kamonegi-Don In Miso und Chili überbackene Entenbrust auf gebratenem Gemüse	29.90	
206	Ten-Don (Dieses Gericht benötigt mind. 10 Minuten) Im Tempura Teig gebackenes Gemüse an süßer Sojasauce	23.90	
207	Ebi Ten-Don (Dieses Gericht benötigt mind. 10 Minuten) Im Tempura Teig gebackenes Gemüse mit Riesenkrevetten an süßer Sojasauce	28.90	
208	Saikoro-Steak-Don Geschnetzelte Rindshuft vom Wolow Rind an einer raffinierten Butter-Soja-Sauce	36.50	
213	California-Don Lachs-Avocado- Streifen an einer rassisten Ingwersauce	26.50	



 = leicht scharf /  = Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Das edel Donburi und Ramen (diese Gerichte werden erst ab 18.00 serviert)


Das etwas andere Donburi mit edlen Zutaten.

209	Kunsei-Maguro-Don Mariniertes Thunfisch- Sashimi, geräuchert mit Kirschbaumholz mit Wasabi und Reis	36.50	
210	Semiebi-Don Überbackene Bärenkrebsschwänze nach Teriyaki-Style zubereitet auf sautiertem Gemüse mit Reis	39.50	
211	Minamoto-Don Geschnetzelte Rindshuft vom Wolow Rind mit japanischer Zwiebelsauce Beni shōga Ingwer und Reis	37.50	
308	Kaisen-Ramen Nudelsuppe mit Lachs, Krevette und Jakobsmuschel aromatisiert mit Kimuchi- Sauce und frischem Marktgemüse	34.50	

 = leicht scharf /  =Vegi



Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Currys

- | | | | |
|------------|--|--------------|---|
| 501 | Japanisches Curry
Geschnetzelte Rindshuft vom Wolow Rind an mildem Curry mit Wurzelgemüse und Reis | 26.50 | |
| 502 | Grünes Curry
Poulet Streifen an einem grünem Kokoscurry mit asiatischen Auberginen und Reis | 24.50 |  |

Nudeln



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



 = 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. Auf Wunsch bereiten wir den Ramen mit Miso zu.

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 marinierten Schweinefleisch Tranchen und buntem Gemüse	23.50	
305	Minamoto-Ramen Nudelsuppe mit gebratenen Gyoza und Gemüse garnitur	25.50	

 = 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
Sorbets:	Lychee	Eiscremes:	Grüntee	3.80
	Quitten		Chocolat Grand Cru	
	Mango		Waldhonig mit Ingwer	
			Vanille	

Schokoladenküchlein

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Eiscreme nach Wahl

12.50

Sakura-Mousse



Eine Trilogie von Sakura, Mango und Wasabi (nicht scharf)

10.50

„Yukimi Daifuku“

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

12.50

 = leicht scharf /  = Vegi

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch- & Fischdeklaration

Wir beziehen unser Fleisch hauptsächlich von der Firma Mérat in Basel.

Fisch sowie Krustentiere bestellen wir von der Firma Bianchi.

Diese Lieferanten garantieren uns die optimale Einhaltung der Kühlkette sowie die beste Qualität.

Poulet	Schweiz / Frankreich
Gyoza	Thailand
Schweinefleisch	Schweiz
Wolowina	Polen
Wagyu	USA
Ente	Frankreich
Lachs	Schottland
Thunfisch	Thailand Pazifik
Hamachi	Japan Pazifik
Krevetten Blacktiger	Vietnam Pazifik
Jakobsmuscheln	USA