

MACHIKO'S KITCHEN

LUNCH
ENGLISH



1. Bibimbap

Plantbased

mariniertes Gemüse
(Sprossen, Spinat,
Möhren, Zucchini,
Shitakepilz, Kohl und
veganes Kimchi) auf Reis
mit hausgemachter Chili
Paste

10,80

TOPPING

Bio Spiegelei	1,50
Soja Granulat	1,40
Hackfleisch Rind & Schwein	2,00

Weizen (Sojasoße), Sesam, Soja



Sommer Version Mai - September

2. Tantan Udon Salat

Plantbased

Udonnudeln in Sesamsoße,
mit Sprossen, Kohl, Spinat
und frischem Koriander.
dazu Chiliöl und
Szechuanpfeffer.

Auswahl mit:

Soja 12,60

oder

Schweinehack 13,20

TOPPING

Bio Ontama	1,50
Kimchi (veg.)	1,80
Extra Koriander	1,00
Extra Chiliöl	0,50

Weizen, Sesam, Soja



3. Sakedon

in Mirin gekochter Lachs
mit Shoyu-Koji mariniertem
Brokkoli, Kohl, Mais, Shiso
Blättern auf Reis, cremiger
Ponzusoße (Citrus-
Sojasoße) und Bio Ontama
(weich gekochtes Ei) darauf

13,80

Weizen (Sojasoße), Sesam,
Soja, Fisch



4. Tantan Udon Nudelsuppe

Plantbased Warm

Udonnudeln in cremiger
Gemüsesuppe, mit Sprossen,
Kohl, Spinat.
dazu Chiliöl und
Szechuanpfeffer.

Auswahl mit:

Soja 13,70

oder

Schweinehack 14,30

TOPPING

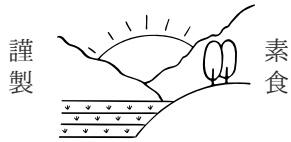
Extra Chiliöl	0,50
Kimchi (veg.)	1,80
Bio Ontama	1,50

Weizen, Sesam, Soja

SONSTIGES

Kimchi im Becher	4,00
Udonnudeln für Kinder 1/2 Portion Nudeln mit Sesamsosße und Kohl	3,00
Reis für Kinder 1/2 Portion Reis	1,30
Extra Nudeln	3,00
Extra Reis	1,80

MO-FR 12.00 AM - 16.00 PM LIEFERUNG BEI WOLT
INSTAGRAM @MACHIKOSKITCHEN



MACHIKO'S KITCHEN



1. Bibimbap

Plantbased

Marinated vegetables (sprouts, spinach, carrots, zucchini, shitake, cabbage and vegan kimchi) on rice with homemade chili paste

10,80

TOPPING

Organic fried Egg	1,50
Soy granules	1,40
Minced meat	2,00
Beef & Pork	

Wheat (soy sauce), sesame, soy



Summer version May - September

2. Tantan Udon Salad

Plantbased

Udon noodles in sesame sauce, with sprouts, cabbage, spinach and fresh coriander. served with chili oil and Szechuan pepper.

Choice with:

Soy 12,60

or

Minced pork 13,20

TOPPING

Organic Ontama Egg	1,50
Kimchi (veg.)	1,80
Extra coriander	1,00
Extra Chili oil	0,50

Wheat, Sesame, Soy

LUNCH



3. Sakedon

Salmon cooked in mirin with shoyu koji marinated broccoli, cabbage, corn, shiso leaves on rice, creamy ponzu sauce (citrus soy sauce) and organic ontama (soft boiled egg) on top.

13,80

Wheat (soy sauce), sesame, Soy, fish



4. Udon noodle soup

Plantbased Warm

Udon noodles in creamy vegetable soup, with sprouts, cabbage & spinach. served with chili oil and Szechuan pepper.

Choice with:

Soy 13,70

or

Minced pork 14,30

TOPPING

Organic Ontama Egg	1,50
Kimchi (veg.)	1,60
Extra Chili oil	0,50

Wheat, Sesame, Soy

OTHERS

Kimchi	4,00
Udon noodles for kids	3,00
1/2 Portion noodles with sesame sauce and cabbage	
Rice for Kids	1,30
1/2 Portion rice	
Extra noodles	3,00
Extra Rice	1,80