

Italienisch-japanische Küche Izakaya-Bistro Hostaria del Castello

Im Gourmetland Japan gibt es unzählige „Izakaya“ Gaststätten, in denen man wie zu Hause im Wohnzimmer verweilen und verschiedene japanische (washoku) und japanübliche „westliche“ (yôshoku) Speisen genießen kann. Gesellig essen wir verschiedene Speisen gemeinsam („sharing“)!

Wir im Izakaya-Bistro Hostaria del Castello bieten Ihnen genau in dieser lockeren Atmosphäre Izakaya-typisch verschiedene Gerichte an, von selbstgemachten Frühlingsrollen, frischer Pasta oder frischen Ramen, bis hin zu Rinderschnitzel oder traditionellen Scaloppina di Vitello...!

Genießen Sie unsere italienisch-japanische Multikulti-Esskultur und Gastfreundlichkeit!

Wo unsere Gastfreundlichkeit herkommt...



Ich bin in Japan geboren und bin mit der Gastfreundlichkeit groß geworden.

Das familienbetriebene Gasthaus „Fujiya“ wurde ca. 1925 von meinen Großeltern eröffnet. Mit 12 Zimmern und einem Festraum war es für damalige Zeiten ein großes Hotel, welches zum Großteil von Kurgästen besucht wurde, da es in einer Gegend mit heißen Quellen „Tsukioka“ in Shibata stand.

Meine Mutter und mein Onkel leiteten gemeinsam einige Gaststätten in meiner Heimatstadt Shibata weiter, die sie von meinen Großeltern übernahmen. Nun leitet mein Cousin diese Gaststätten.

Ich möchte unsere japanische Gastfreundlichkeit meinen europäischen Freunden näherbringen.

Mika Takeuchi-Jösten



SPEISE- KARTE

KLEINIGKEITEN / SALATE

HÄPPCHEN ZUM WEIN おつまみ

Oliven オリーブ 3,00

Käse チーズ 4,00

Parmaschinken 生ハム 4,00

Edamame 枝豆 4,00

Eingelegte Zwiebeln オニオン 4,00

Kapernfrucht ケッパー 4,00

Halbgetrocknete Tomaten ドライトマト 4,00

Salsiccia piccante サルシッチャ ピカンテ 4,00

Selbstzusammengestellter Vorspeisenteller!

3 Schalen Häppchen 3 皿 10,00

5 Schalen Häppchen und Bruschetta
5 皿とブルスケッタ 18,90

BRUSCHETTA ブルスケッタ 🍅🍅 6,40

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Balsamicocreme und Olivenöl

AVO CRUNCH アボ クランチ 🍅🍅 8,60

Knuspriges Brot mit Tomaten, Avocado, Miso-Tofu-Creme und Balsamicocreme h), l)

HOSTARIA SALAT ホスタリアサラダ 🍅/🍅🍅 9,90

*Gemischter Salat und frische Knoblauch-Croutons mit Hausdressing oder Sesamdressing e), h), k), l), d).
mit knusprig gebratenen Hähnchenschenkeln +7,40*

DAIKON RUKOLA SALAD 大根サラダ 🍅 8,90

Salat mit Rettich und Rucola in Sesam-Pflaumen-Dressing e), h), k), l), d)

BURRATA CAPRESE ブラータのカプレーゼ 🍅 12,40

Italienischer milder cremiger Frischkäse „Burrata“ mit gereiften Tomaten, dazu Yuzu-Pfeffer-Paste ¹

TAKO WASA たこわさ 9,60

Oktopusbein und Avocado in Olivenöl und Wasabi-Sojasoße

¹ Paste aus Chili und der japanischen Zitrusfrucht „Yuzu“

KLEINIGKEITEN / SALATE

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN 貝柱のグリル 14,90

6 große Jakobsmuscheln in Knoblauch-Butter

TATSUTA AGE 竜田揚げ 7,40

Frittiertes Hühnchen serviert mit Mayonnaise ^{l), h)}

NEGI HAMU HARUMAKI ねぎハム春巻き 6,40

Selbstgemachte Frühlingsrolle mit Parmaschinken, Lauch und Oba-Blatt² ^{h), 8)}

KONSAI HARUMAKI 根菜春巻き 🥒🥒 6,40

Selbstgemachte Frühlingsrolle mit angemachtem Wurzelgemüse, Glasnudeln und Oba-Blatt ^{e), h), l), 4), 8)}

NEGIMA ねぎま 7,40

2 Hähnchenspieße mit Lauch in Salzsoße



² Minzartige Gewürzpflanze

FLEISCH- / FISCH- / GEMÜSESPEISEN

肉・魚・野菜料理

Zu diesen Gerichten können Sie zwei Beilagen aus Rosmarinkartoffeln, Reis oder gegrilltes Gemüse für 5€ Aufpreis bestellen.

TERIYAKI NASU 照り焼き茄子 🍆🍆 10,90

Gegrillte Aubergine in Teriyakisoße³ h), l), 4), 8)

FUNGHI ALLA GRIGLIA きのこのグリル 🍄 14,90

Gegrillte Pilzsorten, dazu Miso⁴butter l), n)

YASAI GRATIN 🍆🍆

野菜グラタン 14,90

Gratin mit gegrilltem Knoblauch-Gemüse und Kartoffeln in Miso-Tofu-Creme h), l), 4), 6), 8)

TAGLIATA DI MANZO

アルゼンチンビーフのタリアータ 25,90

Argentinisches Rumpsteak geschnitten auf Rucola mit Sesamsoße e), h), k), l), 6)

SCALOPPINA DI VITTELO COM CREMA DI FUNGHI

仔牛のスカロッピーナ、きのこ味噌クリームソース 23,90

Kalbsmedaillons in Pilz-Miso-Crema h), n)

SAKE NO HOIRU-YAKI 鮭のホイル焼き 22,90

Lachs, Shimeji-Pilze und Edamame mit Butter und Shoyu⁵ im Ofen gebacken h), l), 4), 8)

EBI CHILI エビチリ 17,90

Riesengarnelen und Lauch in Chilisoße h), l), 3), 5), 6)

BISTECCA DI MANZO AL CREMA DI WASABI 25,90

アルゼンチンビーフステーキのわさびクリームソース

Argentinisches Rumpsteak in Wasabicrema h), n)

GYU KATSU 牛カツ 26,90

Argentinisches Rindersteakschnitzel, in Pankopanade⁶ frittiert, mit Rotwein-Miso-Soße a), h), l), 4), 8)

CHICKEN KATSU チキンカツ 13,90

Hähnchenbrustfilet mit Pesto, halb getrocknete Tomaten und Mozzarella gefüllt in Pankopanade frittiert a), h), 4), 8)

³ Traditionelle japanische Würzsauce.

⁴ Würzige fermentierte Sojabohnenpaste

⁵ Sojasoße

⁶ Japanisches Paniermehl



HOSTARIA BURGER

ホスタリア・バーガー

EBI KATSU BURGER 海老カツバーガー 16,90

Burger mit frittiertem Garnelen-Katsu, Avocado, Rucola, Currykraut und CocktailsöÙe, dazu Pommes a), k), 1), 3), 4)

TERIYAKI CHICKEN BURGER 🍗 14,90

照り焼きチキンバーガー

Burger mit Teriyaki Chicken, Salat, roten Zwiebeln, Rucola und Mayonnaise, dazu Pommes a), k), 1), 3), 4)

MENCHI KATSU BURGER メンチカツバーガー 15,90

Burger mit frittierten Frikadellen in Pankopanade, eingelegten roten Zwiebeln, Tomaten, Rucola, Pancetta, Käse, Salat, Mayonnaise und Tonkatsu SoÙe, dazu Pommes a), k) h), l), 1), 3), 4), 6)

GANMODOKI BURGER

がんもどきバーガー 🍆oder🍆🍆 14,90

Burger mit frittiertem Gemüse-Tofu-Patty, Currykraut, Salat und Gurke und Miso-MayosoÙe, dazu Pommes a), k), h), l), 1), 3), 4), 6), 8)

RAMEN (NUDELSUPPE) ラーメン

FLEISCH / FISCH 肉・魚ラーメン

KAISEN TOMATO RAMEN

海鮮トマトラーメン 18,90

Sapporo Ramennudeln mit Tomaten-Meeresfrüchten-Hühnerfond mit Garnelen und Jakobsmuscheln, dazu gegrilltes Knoblauch-Gemüse c), d), h), l)

TORI⁷ PAITAN RAMEN 鶏白湯ラーメン 17,90

Hakata Ramennudeln mit feinem Paitan⁸-Hühnerfond, dazu Tatsuta Age oder Chashu⁹, Frühlingszwiebeln, halbes Ei, Pak Choi, Nori¹⁰ und Menma¹¹ a), e), h), l), 3), 8)

„CARBONARA“ RAMEN

„カルボナーラ“ラーメン 🍷 16,90

Sapporo Ramennudeln mit cremigem Käse-Hühnerfond, dazu kross gebratener Chashu, halbes Ei, Cherrytomaten, Spinat und Parmesan a), e), h), l), n), 7), 8)

VEGAN RAMEN ヴィーガンラーメン

TOMATO MISO RAMEN

トマト味噌ラーメン 🍅🍅 16,40

Sapporo Ramennudeln mit Tomaten-Misofond, dazu gegrilltes Knoblauch-Gemüse, Cherrytomaten und Rucola e), h), l), 4), 8), (leicht Chili scharf)

YUZU KOSHO RAMEN

柚子胡椒ラーメン 🍋🍋 14,40

Hakata Ramennudeln mit Yuzu-Pfeffer-Gemüsefond, dazu Pak Choi, Menma, Frühlingszwiebeln und Yuzu Schalen h), l), 3), 8), (Pfeffrig scharf)

VEGAN MISO RAMEN

ヴィーガン味噌ラーメン 🍅🍅 17,90

Sapporo Ramennudeln mit veganem Misofond, dazu Pak Choi, Menma, Frühlingszwiebeln und frittiertes Tofu¹² e), h), l)

⁷ Tori bedeutet Hähnchen

⁸ Paitan bedeutet übersetzt „weiße Suppe“

⁹ Im Sojasud gekochter Schweinebauchscheibe, gegrillt

¹⁰ Seetangblatt

¹¹ Menma sind eingelegte Bambussprossen h), l), 3), 8)

¹² Tofu ist ein aus Sojabohnen hergestelltes pflanzliches Lebensmittel

Extra Toppings トッピング:

Nori のり 0,50

Spinat ほうれん草 3,00

Knoblauch-Gemüse ガーリック野菜 4,00

Nudelnachschlag 替え玉 4,00

Cherrytomaten チェリートマト 2,00

Frittierter Tofu 揚げ豆腐 2,00

Frühlingszwiebeln ネギ 0,50

Rucola ルッコラ 3,00

Geriebener Knoblauch ガーリック 1,00

Tatsuta Age 2 Stück 竜田揚げ 2 個 4,00

Chashu ^{h), l)} 3,00

Ei 煮卵 1,50

Naruto ¹³ 2 Scheiben ナルト 2 枚 1,50



¹³ Naruto ist eine Fischkuchenrolle mit einem rosa Strudel in der Mitte ^{a), b), l), 1), 6)}

FRISCHE PASTA 生パスタ

ORECCHIETTE CON MANZO

牛肉のオレキエッテ 🌿 17,40

FrISChe ohrförmige Nudeln mit Rindersteakstreifen, Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Knoblauch und Rucola in Sahnesoße, pikant h), n), 7)

TAGLIOLINI AL SALMONE E SPINACI

鮭とほうれん草のタリオリーニ 🌿 17,90

FrISChe dünne Bandnudeln mit Lachs, Spinat und Zwiebeln in feiner Sahnesoße b), h), n), 7)

TAGLIOLINI CON GAMBERETTE ALLA CREMA DI

PERILLA 海老と大葉ペストのタリオリーニ 🌿 18,40

FrISChe dünne Bandnudeln mit Garnelen und Oba-Sahne-Soße c), h), n), 7)

TAGLIOLINI CON SHIMEJI E SPINACI

しめじとほうれん草のタリオリーニ 🍄🌿 17,40

FrISChe, dünne Bandnudeln mit Shimeji-Pilzen, Zwiebeln, Spinat, Knoblauch in Shoyusoße und Oba-Blättern h), l), n), 5), 6)

ORECCHIETTE CON BURRATA

ブラータチーズのオレキエッテ 🍅🌿 17,90

FrISChe, ohrförmige Nudeln mit gegrilltem Knoblauch-Gemüse und Burrata in Tomatensoße h), n)

LASAGNE AL FORNO ラザニア 16,90

Lasagne mit Hackfleischfüllung (Hausgemacht) h), n)

PINSA ピンザ h), l), n)

*Unsere Pinse werden immer mit **Fior di Latte** (Italienischer Mozzarella-Käse) gebacken. Wenn Sie aber herzhaften PIZZAKÄSE haben möchten, können Sie „**Käse halb halb**“ bestellen! (Mit Aufpreis auch vegan oder glutenfrei 🌿möglich)*

BURRATA ブラータ 🍅 15,90

mit getrockneten Tomaten und Rucola

HOSTARIA DEL CASTELLO ホスタリア 13,90

mit Vorderschinken, Champignons, Salami und Peperoniwurst – scharf 1), 3), 4), 7), 8)

VEGETARIA ベジタリア 🍅 / 🍅🍅 13,90

mit verschiedenem gegrilltem Gemüse

DELLO CHEF シェフ 14,90

mit Parmaschinken, Knoblauch, Rucola und Parmesan 8)

TONNO ツナ 13,90

mit Thunfisch, Zwiebeln, Knoblauch und Oliven b)

CREAZIONE ベーシック 🍅 / 🍅🍅 9,90

mit Tomatensoße und Fior di Latte

FÜR KINDER お子様料理

PASTA POMODORO 5,00

Pasta mit Tomatensoße

トマトソースパスタ

PASTA BOLOGNESE 6,00

Pasta mit Hackfleischsoße

ボロネーゼパスタ

DESSERT デザート

TARTUFO CLASSICO / PISTACCHI

タルトウーフォ各種 6,80

Italienische Eisspezialität

PANNA COTTA (Hausgemacht)

パannaコッタ 6,80

mit Erdbeersoße oder Pistaziencreme

MATCHA TIRAMISÙ (Hausgemacht)

抹茶ティラミス 8,40

Tiramisù mit Grünteepulver „Matcha“

BEILAGEN 付け合わせ

ROSMARINKARTOFFELN

ロズマリnpoteト  4,90

POMMES FRITES フライドポテト  4,60

KLEINER GEMISCHTER SALAT ミニサラダ  5,90

REIS ライス  3,50

 = Vegetarisch

  = Vegan

 = Wahlweise glutenfrei möglich (mit Aufpreis)

a) Eier b) Fisch c) Krebstiere d) Sellerie e) Sesam
f) Schwefeldioxid g) Erdnuss h) glutenhaltiges Getreide
i) Lupien j) Schalenfrüchte k) Senf l) Sojabohnen
m) Weichtiere n) Milch

1) mit Farbstoff 2) koffeinhaltig
3) mit Säuerungsmittel 4) mit Antioxidationsmittel
5) Süßungsmittel 6) mit Geschmacksverstärker
7) mit Stabilisatoren 8) mit Konservierungsstoff

HOSTARIA DEL CASTELLO Lexikon

Was ist eigentlich die „Pinsa“?

Die Pinsa ist in der Nähe von Rom in den 80er Jahren neu entwickelt worden. Der Name ist auf das lateinische Wort *pinsere* (deutsch *zerdrücken* oder *zerquetschen*) zurückzuführen.

Der Teig für die Pinsa wird aus einer Mischung von Weizen-, Reis- und Sojamehl mit einem hohen Wasseranteil und Sauerteig hergestellt.

Der Teig ist vor dem Backen reich an Hohlräumen, dadurch ist er außen leicht und knusprig und innen weich. Der Sauerteig ist auch bekömmlich.

Was ist eigentlich „Ramen“?

Die Ramen, quasi Nudelsuppe, stammt aus China, aber in den meisten Fällen ist damit die japanische Nudelsuppe gemeint.

Der Begriff leitet sich von dem chinesischen Wort „La Mian“ ab, was so viel wie „Gezogene Nudel“ bedeutet. Ramen-Nudeln sind „basische noodles“, bissfest mit welliger Form und einzigartigem Geschmack.

Japanische orthodoxe Ramenvariationen können Sie auch in unserer „957 Ramen Bar“ genießen!

Was ist eigentlich die „Miso“, „Shoyu“ oder „Koji“¹⁴

Wir Japaner lieben es mit fermentierten Lebensmitteln wie Miso oder Shoyu zu würzen. Wir verwenden in unserer Küche bei manchen Gerichten die verschiedenen Kojis (Edelschimmel Reis), sodass wir den Speisen natürliches UMAMI Extrakt verleihen können. Diese fermentierten Lebensmittel sind nahrhaft, sehr bekömmlich und steigert das eigene Immunsystem des Körpers.

¹⁴ Zutaten für Lebensmittelfermentierung