



RYONG

FIRE & HERBS

Für unsere Gerichte verwenden wir frische und teils saisonale Zutaten, weshalb wir an manchen Tagen nicht das vollständige Menü anbieten können. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

APPETIZERS & SIDE DISHES

- 1/ SILKY KIMONO ^F 4,00€
Zarte Schichten aus Tofuseidenblättern mit saisonal hausgemachtem Kräuterpesto und Pfefferkörnern
Delicate layers of soft tofu with a homemade seasonal herb pesto and peppercorns
- 2/ SALT & PEPPER ^F 3,00€
Gedämpfte, junge Edamame-Sojabohnen mit Salz und Pfeffer
Steamed, young soybeans served with salt and pepper
- 3/ GOBA ROOT TEMPURA CHIPS ^{A,F} 3,50€
Frittierte Goba-Wurzel-Chips im Tempuramantel mit Teriyaki Sauce
Deep fried goba root chips in tempura crust with teriyaki sauce
- 4/ DEEP FOREST ^F 4,00€
Gedämpfter Spinat mit karamellisierter Zitronengras-Lauch-Wasabi-Sojasauce
Steamed spinach with caramelized lemongrass-leek-wasabi-soy sauce
- 5/ DRAGON EGG ^{A, F} 4,50€
Avocado in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Zitronengras, einem Spritzer Zitrone & veganer Mayonnaise
Avocado in a crispy spinach tempura crust with lemongrass, a squeeze of lemon juice & vegan mayonnaise
- 6/ DEEP WELL ^F 3,50€
Miso-Tofu-Gemüse-Suppe
Miso-tofu-vegetable soup
- 7/ LITTLE MOUNTAIN ^{A,F,I} 2,50€
Veganes Mini-Banh Bao mit einer Füllung aus Morcheln, Pilzen, Tofu, Glasnudeln und Wasserkastanien
Vegan mini-Banh Bao with a filling of morels, mushrooms, tofu, glass noodles and water chestnuts
- 8/ SWEET BABE ^{A,C,F,G,K} 4,00€
Süßkartoffel in einem Kurkuma-Tempuramantel mit Knoblauch-Mayonnaise und Dill-Pilz-Sauce mit Noristreifen
Sweet potato in turmeric tempura crust with garlic mayonnaise and dill-mushroom-sauce with nori strips
- 9/GOLDEN TEMPLE ^{F,G} 4,00€
Eingelegter Rettich in gebackenem Tofumantel, mit Schmelzäse bedeckt und einer milden Sauce aus Miso, Soja und Chili
Pickled radish in a baked tofu coat, covered with processed cheese and a mild dressing with miso, soy and chili

NOODLES

Unsere Nudeln werden jeden Morgen frisch hier im Haus aus Dinkelmehl hergestellt. Sie haben die Wahl zwischen veganen oder vegetarischen Nudeln.

11/ DRAGON NEST ^{A,F,I} 9,50€

Knusprig gebackene Nudeln mit zarten Seidentofublättern, Pilzen und saisonalem Gemüse, serviert mit unserem Kräuter-Pilz-Dressing

Crispy noodles with soft silky tofu, mushrooms and seasonal vegetables, served with our herbs-mushroom dressing

12/ HOT RONG SOBA ^{A,F} 8,50€

Gegarte Nudeln mit Tofu, dreiteilig serviert mit einem Schälchen Kräutergewürz und einer Schale heißer karamellisierter Zitronengras-Lauch-Wasabi-Sojabrüh

Cooked homemade noodles with tofu, served in three parts with a small bowl of herbs and spices and a bowl of hot caramelized lemon-leek-wasabi-soy broth

13/ CRAZY SAIGON ^{A,E,F,K} 7,50€

Würziger, asiatischer Nudelsalat mit eingelegten Möhren und Rettich, Sojahack, Gurke, Lauchzwiebeln und Soja-Pilz-Sauce mit frischem Salat und Koriander

Spicy asian noodle salad with pickled carrots and radish, soy mince, cucumber, onion and soy mushroom sauce with fresh salad and coriander

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

14/ DRAGON BOWL ^{A,F} 7,50€

Kräftige, aromatische Gemüsebrüh mit Nudeln, saisonalem Gemüse, Sojakeimlingen, Koriander, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, verfeinert mit weißem Pfeffer

Strong, aromatic vegetable broth with homemade noodles, seasonal vegetables, soy sprouts, coriander, roasted onions, lemongrass, seasoned with white pepper

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

15/ FOGGY DEW ^{A,F,K} 7,50€

Cremige, mild aromatische Sojamilch-Misobrüh mit Nudeln, einem Nori-Blatt, gegrillten marinierten Bambusstreifen, Spinat, Shiitake-Pilzen, Sojakeimlingen, verfeinert mit Lauch, Zitronengras und einem Schuss Kokosmilch

Creamy, mild aromatic soymilk miso broth with homemade noodles, a sheet of nori, grilled marinated bamboo, shiitake mushrooms, spinach, soy sprouts, refined with leek, lemon grass and coconut milk

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

BURGERS

Unsere Burger werden mit unseren hausgemachten, vietnamesischen Bao-Brötchen serviert. Diese werden schonend aufgedämpft und sind dadurch besonders leicht und weich. Umhüllt von einem Tempura-Teigmantel und experimentierfreudig gefüllt mit verschiedensten Zutaten sind die Burger einzigartige, knusprig-weiche, deftig-leichte Geschmacksexplosionen.

21/ GOLDEN BURGER ^{A,C,E,F,K} 8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in einem knusprigen goldgebackenen Kurkuma-Tempuramantel mit Aubergine in Erdnuss- ODER Sojamarinade, Blattsalat, eingelegter Möhre & Rettich, saurer Gurke, geröstetem Mais, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Sesam, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy golden fried tempura crust with eggplant in a peanut- OR soy-marinade, green salad, pickled radish & carrots, dill pickles, roasted corn, fresh Thai-basil and roasted sesame, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade mayonnaise, incl. Edamame

22/ HULK BURGER ^{A,C,E,F,K} 8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Tofu in Erdnuss- ODER Sojamarinade, eingelegten, getrockneten Tomaten, Blattspinat, frischen saftigen Tomaten, gerösteten Maiskörnern und Kräutern und Gemüse der Saison, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy spinach tempura crust with tofu in a peanut- OR soy-marinade, pickled, dried tomatoes, spinach, fresh juicy tomatoes, roasted corn and seasonal herbs and vegetables, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade garlic mayonnaise, incl. Edamame

23/ THE BURNER ^{A,C,E,F,K} 8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen mit Aubergine in Erdnuss- ODER Sojamarinade, frischem Blattsalat, eingelegter Möhre & Rettich, saurer Gurke, Knoblauch, Zwiebeln und gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Goba Root Tempura Chips

Steamed Bao bun with eggplant in a peanut- OR soy-marinade, fresh lettuce, pickled carrot and radish, dill pickles, garlic, onions and roasted corn, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade garlic mayonnaise, incl. Goba Root Tempura Chips

24/ LATE SUMMER ^{A,C,E,F,K} 8,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in knusprigem Rote-Bete-Tempuramantel mit Tofu in Erdnuss- ODER Sojamarinade, Blattsalat, Zwiebeln, Minze, gerösteten Maiskörnern und Früchten der Saison, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Nori-Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy beetroot tempura crust with tofu in a peanut- OR soy-marinade, salad, onions, mint, roasted corn and seasonal fruits, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade nori mayonnaise, incl. Edamame

25/ RICH CHRISTMAS ^{A,C,E,F,J,K} 9,50€

Gedämpftes Bao-Brötchen in knusprigem Schokoladen-Tempuramantel mit Tofu in Erdnuss- ODER Sojamarinade, weihnachtlicher Cumberlandsauce, frischem Salat, Apfel, Koriander, saurer Gurke, Käse und gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Mayonnaise, inkl. Edamame

Steamed Bao bun in a crispy chocolate tempura crust with tofu in a peanut- OR soy-marinade, a christmassy cumberland sauce, fresh salad, apple, coriander, cucumber, pickles, cheese and roasted corn, comes with our two homemade avocado & Teriyaki sauces and homemade mayonnaise, incl. Edamame

WRAPS

26/ EARLY SUN ^{A,C,E,F,K} 7,50€

In Chinakohlblätter eingerollter knuspriger Tofu im Tempuramantel mit Nori-Blatt, Zitronengras, eingelegtem Rettich & Möhren, gerösteten Maiskörnern, frischem Thai-Basilikum und geröstetem Sesam, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachte Nori-Mayonnaise, inkl. Goba Root Tempura Chips

Wrap rolled in chinese cabbage with crispy tempura tofu and nori, lemongrass, pickled radish & carrots, roasted corn, fresh Thai-basil and roasted sesame, comes with our two homemade avocado & teriyaki sauces and homemade nori mayonnaise, incl. Goba Root Tempura Chips

27/ MIDNIGHT SUN ^{A,C,F,K} 7,50€

In Chinakohl-Blätter eingerollte knusprig gebackene Aubergine und Süßkartoffel in Tempuramantel mit Knoblauch, Zwiebeln, Dill, Tomate, Blattspinat, saurer Gurke, gerösteten Maiskörnern, dazu die beiden hausgemachten Avocado & Teriyaki Saucen und hausgemachter Knoblauch-Mayonnaise, inkl. Goba Root Tempura Chips

Wrap rolled in chinese cabbage with crispy tempura eggplant and sweet potato, garlic, onions, dill, tomato, spinach, dill pickles, roasted corn, comes with our two homemade avocado & teriyaki sauces and homemade garlic mayonnaise, incl. Goba Root Tempura Chips

DESSERTS

31/ MATCHA MOUSSE AU CHOCOLAT ^{C,G} 4,00€

Mousse aus weißer Schokolade und Matcha-Grünteepulver
Mousse from white chocolate and matcha-green tea powder

32/ FIREWORK ^K 4,00€

Süßes Klebreisbällchen mit Mungbohnen, Kokoscreme, Karamellsoße und Sesam
Sweet sticky rice ball with mung beans, coconut cream and caramel sauce

DRINKS

MORNING DEW

35/ San Pellegrino sparkling	0,25l	2,50€
36/ San Pellegrino sparkling	0,75l	5,50€
37/ Acqua Panna still	0,25l	2,50€
38/ Acqua Panna still	0,75l	5,50€
39/ Perrier sparkling	0,33l	3,00€

FRESH MIXED

41/ RED DISTRICT	3,50€
Hausgemachte Limonade mit Rote Bete, Holunderblüte, frischen Beeren und Pfeffer <i>Homemade lemonade with beetroot, elderflower, fresh berries and pepper</i>	
42/ MORNING CLOUD	3,50€
Hausgemachte Limonade mit einem Schuss Reismilch, Holunderblüte und Basilikum <i>Homemade lemonade with a dash of rice milk, elderflower and basil</i>	
43/ 1000 EYES	3,50€
Hausgemachte Limonade mit Ingwer, Chiasamen und Pandanblättern <i>Homemade lemonade with ginger, chia seeds and pandan leaves</i>	
44/ SUMMER GARDEN	3,50€
Hausgemachte Limonade mit Petersilie, Apfel, Gurke und Holunderblüte <i>Homemade lemonade with parsley, apple, cucumber and elderflower</i>	
45/ ORANGE SUMMER	3,50€
Hausgemachte Limonade mit Thai Tee, Orange und Reismilch <i>Homemade lemonade with thai tea, orange and rice milk</i>	
46/ RYONG DRINK	3,50€
Hausgemachte Limonade mit immer wechselnden Kombinationen aus frischesten Früchten, Gemüse und Kräutern <i>Homemade lemonade with ever changing combinations of fresh fruits, vegetables and herbs</i>	

GET THE SUN

51/ Matcha Shot	3,00€
52/ Matcha Cappuccino ^G	3,50€
mit Sojamilch / with soy milk ^F	+0,30€
53/ Sencha mit Pandanblättern	3,00€
<i>Sencha with pandan leaves</i>	
54/ Sencha im Kännchen	4,50€
<i>Sencha in a pot</i>	

- 55/ Genmaicha – gerösteter Tee 3,00€
Genmaicha – roasted tea
- 56/ Genmaicha im Kännchen 4,50€
Genmaicha in a pot
- 57/ Frischer Minztee 3,00€
Fresh mint tea
- 58/ Frischer Minztee im Kännchen 4,50€
Fresh mint tea in a pot
- 59/ SPRING RIVER 4,00€
Hausgemachter Tee mit Jasminblüte, Ingwer und Reismilch, mit Honig gesüßt
Homemade tea with jasmine flower, ginger and rice milk sweetened with honey

- 60/ MORNING SUN 4,00€
Hausgemachter Grüner Tee mit Ingwer und Limette, mit Honig gesüßt
Homemade green tea with ginger and lime sweetened with honey

- 61/ TWO ISLANDS 4,00€
Hausgemachter Tee mit Karamellerbsen, Pandanblättern und Reismilch, mit Honig gesüßt
Homemade tea with caramel peas, pandan leafs and rice milk sweetened with honey

WAKE ME UP

- 65/ LAST TEMPTATION ^{7,F,K} 3,00€
Vietnamesischer Kaffee mit hausgemachter süßer Bio-Sojamilchcreme und gerösteten Sesam
Vietnamese coffee served with homemade organic sweet soy milk cream and roasted sesame
- 66/ ICE PRINCESS ^{7,F,K} 3,50€
Cremiger Eiskaffee mit hausgemachter süßer Bio-Sojamilchcreme und geröstetem Sesam
Creamy iced coffee with homemade organic sweet soy milk cream and roasted sesame
- 67/ THREESOME ^{7,F,K} 4,00€
Süßkartoffel-Paste mit süßer Bio-Sojamilchcreme, schaumigem vietnamesischen Kaffee und Sojamilchschaum
Sweet potato paste with sweet organic soy milk cream, frothy Vietnamese coffee and soy milk froth and roasted sesame

CREAM KISS

- 71/ SWEET POTATO LATTE ^{F,K} 3,50€
Geröstete Süßkartoffel-Latte mit Ingwersud und geröstetem Sesam
Roasted sweet potato latte with fresh ginger and roasted sesame
- 72/ HOKKAIDO LATTE ^{F,K} 3,50€
Hokkaido Kürbis-Latte mit Pandanblättern und geröstetem Sesam
Hokkaido pumpkin latte with pandan leafs and roasted sesame
- 73/ BABY BANANA LATTE ^{F,K} 3,50€
Geröstete Zwergbananen-Latte mit geröstetem Sesam
Roasted baby banana latte with roasted sesame

SAKE & SHOCHU

75/ Nigori Sake (kalt <i>cold</i>)	0,1l	8,00€
76/ Junmai Sake (kalt <i>cold</i>)	0,1l	6,00€
77/ Daiginjo Sake (kalt/warm <i>cold/hot</i>)	0,1l	10,00€
78/ Kuru Kirishima „Schwarze Nebelinsel“ Shochu	0,02l	4,00€

BEER

79/ Tiger Beer Singapore ^{A3}	0,33l	3,50€
80/ San Miguel ^{A3}	0,33l	3,50€

COCKTAILS

97/ FIRE AND SMOKE	7,50€
Mezcal San Cosme Blanco, Beeren, Holunder, Limette, Spicy Ginger, Gurke, Minze <i>Mezcal San Cosme Blanco, berries, elderberry, lime, spicy ginger, cucumber, mint</i>	
98/ GENTLE SPICE	7,50€
Absolut Vodka, Pandansaft, Limette, Spicy Ginger, Gurke, Chili <i>Absolut Vodka, pandan juice, lime, spicy ginger, cucumber, chili</i>	
99/ BASIL BOMBER	7,90€
Letherbee Gin, Limette, brauner Flüssigzucker, frisches Basilikum <i>Letherbee Gin, lime, brown liquid sugar, fresh basil</i>	

Zusatzstoffe	Allergene	H= Schalenfrüchte (Mandel 1, Haselnuss 2, Walnuss 3, Cashew 4, Pecannuss 5, Paranuss 6, Pistazie 7)	Additives	Allergens	H = edible nuts (almond 1, hazelnut 2, walnut 3, cashew 4, pecan nut 5, paranut 6, pistachio 7)
1= mit Konservierungsstoff	A= glutenhaltiges Getreide		1 = with preservative	A = gluten containing cereals	
2= mit Geschmacksverstärker	B= Krebstiere		2 = with flavor enhancer	B = <u>crustacean</u>	
3= mit Antioxidationsmittel	C= Eier		3 = with antioxidant	C = eggs	I = celery
4= mit Farbstoff	D= Fisch		4 = with dye	D = fish	J = mustard
5= mit Phosphat	E= Erdnüsse		5 = with phosphate	E = peanuts	K = sesame seeds
6= mit Süßungsmittel	F= Soja		6 = with sweetener	F = soy	L = sulfur dioxide and sulphites
7= koffeinhaltig	G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)		7 = with caffeine	G = milk and dairy products (including lactose)	
8= chininhaltig		L= Schwefeldioxid und Sulfite	8 = quinine		M = lupines
9= geschwärzt		M= Lupinen	9 = blackened		N = <u>mollusks</u>
10= enthält Phenylalaninquelle		N= Weichtiere	10 = contains phenylalanine source		