



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!

Vorspeisen auf Wunsch vegan - *all appetizers vegan if you wish*

APPETIZERS & SIDE DISHES

- 1/ SILKY KIMONO ^{F,K} 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/ CUCUDO ^{F,K} 4,00€
Kleine frische Salatgurke, gefüllt mit Nori und Minze, verfeinert mit einer Soja-Limettensauce, einem Hauch von Chili, Knoblauch und Tomate sowie Sesamsamen
Small fresh cucumber filled with nori and mint, seasoned with a soy-lime sauce, a bit of chili, garlic and tomato as well as sesame seeds
- 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 ^{C,F} 4,50€
Avocado in knusprigem Spinat-Tempuramantel mit Zitronengras, einem Spritzer Zitrone & Mayonnaise
Avocado in a crispy spinach tempura crust with lemongrass, a squeeze of lemon juice & 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 ^{C,F,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/ AUTUMN LEAVES ^{C,F,K} 4,00€
Kombu-Algensalat mit roten Zwiebeln und Peperoni, serviert auf einem Chinakohlblatt mit Nori-Mayonnaise und einem Dressing aus Sojasauce, Limette, Sesamöl, etwas Chili und Lauch (leicht scharf)
Kombu-seaweed-salad with red onions and chillies, served on chinese cabbage with nori-mayonnaise and a dressing with soy sauce, lime, sesame oil, a bit of chili and leek (a little spicy)

NOODLES

Unsere Nudeln werden jeden Morgen frisch hier im Haus aus Dinkelmehl hergestellt. Sie haben die Wahl zwischen veganen oder vegetarischen Nudeln (mit Bio-Eiern).

11/ DRAGON NEST ^{A,C,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,C,F,I} 8,50€

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

Cooked homemade noodles with tofu and herb pesto, 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,C,E,F,I,K} 7,50€

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

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

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,00€
Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,00 €

14/ DRAGON BOWL ^{A,C,F,I} 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,C,F,I,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 €

16/ 13 MOONS ^{A,C,F,I} 8,50€

Eine klare, vitalisierende Brüh mit Nudeln, saisonalen Kräutern, Lauch, Pilzen und Seitan, bedeckt von einem Teppich aus 13 frischen Limettenscheiben, die dem Frühlingsgericht sein angenehmes Aroma verleihen

A clear vitalizing broth with noodles, seasonal herbs, leek, mushrooms and seitan covered with a carpet of 13 fresh lime slices, giving the spring dish its pleasant aroma

17/ RYU CURRY ^{A,C,F,I} 8,50€

Nudeln mit Tofu, Kräuterseitlingen, Knoblauchstängel, frittiertem Taro und einer Miso-Curry Sauce auf Rote-Betebasis, verfeinert mit Kräutern und Edamame (scharf)

Cooked homemade noodles served with tofu, king oyster mushrooms, garlic scapes, fried taro and a miso-curry sauce based on beetroot, refined with herbs and edamame (spicy)

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. Auf Wunsch vegan.

21/ GOLDEN BURGER ^{A,C,F,G,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,F,G,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,G,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,F,G,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,F,G,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 ^{C,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 ^{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

BENTO

101/ SAIGON BENTO ^{A,F} 8,50€ *(auf Wunsch glutenfrei)*

Japanischer Rundkornreis mit einer Currysauce auf Rote Bete-Basis, Seitan, Räuchertofu, gedämpfte Okra, gedämpftem Spinat, gekochter Süßkartoffel mit einer Soja-Knoblauch-Sauce, vietnamesischem Lauch, geschälten Edamame und diversen Gemüsen der Saison

Japanese short-grain rice with a curry sauce based on beetroot, seitan, smoked tofu, steamed okra, steamed spinach, cooked sweet potato with a soy-garlic sauce, vietnamese leek, peeled edamame and diverse vegetables of the season

Toppings: Kräuterseitling, frisches Sol-Ei ^C jeweils +1,00€
Toppings: king oyster mushroom, freshly pickled egg each + 1,00 €

102/ RYONG BENTO ^{A,F} 8,50€ *(auf Wunsch glutenfrei)*

Japanischer Rundkornreis serviert mit Räuchertofu, Seitan, gegrillter Aubergine mit einer Knoblauch-Teriyaki-Sauce und Nori-Blättern, in Ingwer-Knoblauch-Limettensauce eingelegten Gurken, gekochter Süßkartoffel und diversen Gemüsen der Saison

Japanese short-grain rice with smoked tofu, seitan, grilled eggplant with a garlic-teriyaki sauce and nori, cucumbers pickled in a ginger-garlice-lime sauce, cooked sweet potato and diverse vegetables of the season

Toppings: Kräuterseitling, frisches Sol-Ei ^C jeweils +1,00€
Toppings: king oyster mushroom, freshly pickled egg each + 1,00 €

103/ Bento of the Week 8,50€

Wechselnde Bento Box, bitte beim Service erfragen

Changing bento box, please ask the service

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

33/ RYONG DESSERT 4,00€
Wechselnde ausgefallene Dessertkreation
Changing exceptional dessert creation

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

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

WAKE ME UP

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

CREAM KISS

71/ SWEET POTATO LATTE ^{F,K} Geröstete Süßkartoffel-Latte mit Pandan-Sud und geröstetem Sesam <i>Roasted sweet potato latte with fresh ginger and roasted sesame</i>	3,50€
72/ HOKKAIDO LATTE ^{F,K} Hokkaido Kürbis-Latte mit Pandan-Sud und geröstetem Sesam <i>Hokkaido pumpkin latte with pandan leaves and roasted sesame</i>	3,50€



RYONG

FIRE & HERBS

WEISSWEIN / WHITE WINE

81/ TESCH RIESLING UNPLUGGED 0,1 l 4,50 € 0,75 l 30,00 €
Leicht, nicht alkoholbetont, frisch und fruchtig (Pflirsich) mit einem feinen Säurespiel
Light, fresh and fruity (peach), with a fine acidity of wine

83/ HEMER RIESLING / vegan 0,2 l 4,70 €
Sortentypischer Riesling, floral und zitronig im Geschmack, spritzige Säure
Typical for a Riesling, floral and lemonlike taste, fine acidity of wine

85/ KETH SAUVIGNON BLANC / vegan 0,2 l 6,90 €
Süffig, belebender Duft nach grünem Apfel, Limetten, florale muskatige Nuancen, knackig
Palatable wine, refreshing scent of green apple, lemon, floral with a little flavour of nutmeg

87/ VON DER MARK GUTEDEL (Insidertip) / vegan 0,75 l 25,00 €
Herrlich frischer und spritziger Wein mit milder Säure, die alte Rebsorte kehrt zurück
Amazingly fresh, lemonlike with fine acidity of wine, the old tendril is returning

88/ URGESTEIN GRÜNER VELTLINER / vegan 0,75 l 29,00 €
Deftiger Typ mit grünen Noten (z.B. Bohnen, Erbsen), schlank mit kräftigem Säurebiss
Strong wine with green flavours (e.g. beans, peas), powerful acidity of wine

ROTWEIN / RED WINE

89/ FIGURE LIBRE CUVÉE 0,1 l 5,00 € 0,75 l 35,00 €
Kirsche, Beeren und Pflaumen, weißer Pfeffer, etwas Vanille und leichte Röstaromen, vollmundig, kräftig und frisch, feine Tannine und leichte Mineralik sorgen für ein langes, seidiges Finale
Cherries, dark berries, plums, white pepper, a little bit of vanilla, strong and fresh, fine tannin, great final

91/ GENS ET PIERRES SUD-SUD-ROUGE / vegan 0,2 l 5,90 €
Unkomplizierter Rotwein, lebendiger, verspielter Duft nach Veilchen, Pflaumen und dunklen Früchten, schmeckt intensiv nach reifen Brombeeren, würzig, weich und geschmeidig
Simple and light red wine with character, lively scent of violet, plums and dark berries

93/ MONASTRELL TALENTO / vegan 0,75 l 25,00 €
Typisch vollmundiger Monastrell mit Aromen wie von Holunder und Cassis, marmeladig, feine Würze, unkompliziert, aber dennoch mit Charakter
Typical for Monastrell with flavour of elderflower and cassis, jammy, gentle spice, simple

SCHAUMWEIN / PROSECCO

95/ VALDO SPUMANTE ORIGINE 0,1 l 3,90 € 0,75 l 25,00 €
Elegant, harmonisch, angenehme Restsüße, sehr feiner fruchtiger Duft mit blumigen Noten
Elegant and harmonic prosecco with fruity and floral character