



RYONG

FIRE & HERBS

LUNCH MENU

12-4pm | Mo - Fr

1 LIMONADE des Tages + 1 HAUPTGERICHT 8,90€ (je Topping: + 1,50€)
1 LEMONADE of the day + 1 MAIN DISH 8,90€ (each topping: + 1,50€)

1 VORSPEISE + 1 HAUPTGERICHT 8,90€ (je Topping: + 1,50€)
1 APPETIZER + 1 MAIN DISH 8,90€ (each topping: + 1,50€)

APPETIZERS & SIDE DISHES

2/ SALT & PEPPER ^F 3,00€
Gedämpfte, junge Edamame-Sojabohnen mit Salz und Pfeffer
Steamed, young soybeans served with salt and pepper

4/ DEEP FOREST ^F 3,00€
Gedämpfter Spinat mit karamellisierter Zitronengras-Lauch-Wasabi-Sojasauce
Steamed spinach with caramelized lemongrass-leek-wasabi-soy sauce

6/ DEEP WELL ^F 2,50€
Miso-Tofu-Gemüse-Suppe
Miso-tofu-vegetable soup

8/ SWEET BABE ^{C,F,K} 3,00€
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} 3,00€
Kombu-Algensalat mit roten Zwiebeln und Peperoni, serviert auf einem Chinakohlblatt mit Nori-Mayonnaise und einem Dressing aus Sojasauce, Limette, Sesamöl und Lauch
Kombu-seaweed-salad with red onions and chillies, served on chinese cabbage with nori-mayonnaise and a dressing with soy sauce, lime, sesame oil and leek

NOODLES

12/ HOT RONG SOBA ^{A,C,F,I} 7,50€

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

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

13/ CRAZY SAIGON ^{A,C,E,F,I,K} 7,30€

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 +1,50€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,50 €

14/ DRAGON BOWL ^{A,C,F,I} 7,50€

Kräftige, aromatische Gemüsebrüh

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

Toppings: Kräuterseitling, Seitan, Tofu jeweils +1,50€

Toppings: king oyster mushroom, seitan, tofu each + 1,50 €

BURGERS

21/ GOLDEN BURGER ^{A,C,F,G,K} 7,80€

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

23/ THE BURNER ^{A,C,F,G,K} 7,50€

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} 7,80€

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

WRAPS

26/ EARLY SUN ^{C,F,K}

6,80€

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

BENTO

101/ SAIGON BENTO ^{A,F}

7,80€

auf Wunsch glutenfrei

Japanischer Rundkornreis mit einer Currysauce auf Rote Bete-Basis, Seitan, Räuchertofu, gedämpfter 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 +1,50€

Toppings: king oyster mushroom, freshly pickled egg

each + 1,50 €

102/ RYONG BENTO ^{A,F}

7,80€

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-garlic-lime sauce, cooked sweet potato and diverse vegetables of the season

Toppings: Kräuterseitling, frisches Sol-Ei ^C

jeweils +1,50€

Toppings: king oyster mushroom, freshly pickled egg

each + 1,50 €