



RYONG

FIRE & HERBS

## LUNCH MENU

12-3pm | Mo - Fr

**1 APPETIZER + 1 MAIN DISH 8,90€** (each topping: + 1,50€)  
**1 LEMONADE + 1 MAIN DISH 8,90€** (each topping: + 1,50€)

### APPETIZERS & SIDE DISHES

2/ SALT & PEPPER <sup>F</sup> 3,00€

Gedämpfte, junge Edamame-Sojabohnen mit Salz und Pfeffer  
*Steamed, young soybeans served with salt and pepper*

4/ DEEP FOREST <sup>F</sup> 3,00€

Gedämpfter Spinat mit karamellisierter Zitronengras-Lauch-Wasabi-Sojasauce  
*Steamed spinach with caramelized lemongrass-leek-wasabi-soy sauce*

6/ DEEP WELL <sup>F</sup> 2,50€

Miso-Tofu-Gemüse-Suppe  
*Miso-tofu-vegetable soup*

8/ SWEET BABE <sup>C,F,K</sup> 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 <sup>C,F,K</sup> 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

### 13/ CRAZY SAIGON <sup>A,C,E,F,I,K</sup> 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 <sup>A,C,F,I</sup> 7,50€

Kräftige, aromatische Gemüsebrühe mit Nudeln, weechselndem Gemüse, Sojakeimlingen, Koriander, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, verfeinert mit weißem Pfeffer

*Strong, aromatic vegetable broth with homemade noodles, pak choi, 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

### 23/ THE BURNER <sup>A,C,F,G,K</sup> 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 <sup>A,C,F,G,K</sup> 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 <sup>C,F,K</sup> 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 <sup>A,F</sup>

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 <sup>C</sup>

jeweils +1,50€

*Toppings: king oyster mushroom, freshly pickled egg*

*each + 1,50 €*

102/ RYONG BENTO <sup>A,F</sup>

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 <sup>C</sup>

jeweils +1,50€

*Toppings: king oyster mushroom, freshly pickled egg*

*each + 1,50 €*