

GEMEINSAM STÄRKER ALS JE ZUVOR



&



RAMENCADO
Ramen & Avocado Food Bar

2 Restaurants
2 Konzepte

verschmelzen zu

einer Speisekarte
für ein **doppeltes**
Geschmackserlebnis

Snacks & Vorspeisen

1966 G1 1966 Tatar 🍷 9,9
Rinderfilet Tatar nach ComPho1966er Art | Limetten- und Fischsaucen Vinaigrette | Schalotten, Pfeffer, Trüffelöl, Meersalz | vietn. Kräuter

1966 G2 1966 Ceviche 9,0
Flambiertes Rinderfilet | 1966 Ceviche Sauce | Knoblauch, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, Schalotten | Trüffelöl

G3 Spicy Tatar 🍷
Avocado Würfel | Minz- Koriander- Chili-Sauce | Kresse
Lachswürfel 9,9
Thunfischwürfel 9,9

1966 S1 Phở Cuốn - 2 Stk (Phở Rolls) 🍷 🌱
Salat, Karotten, Kohlrabi, vietnam. Kräuter | gerollt in gedämpften Reismehlblättern
Tofu (veganes Tarrin de Vinaigrette) 🌱 4,0
Bio Huhn (Fischsaucen Vinaigrette) 5,0
Rinderfilet (Fischsaucen Vinaigrette) 6,0

1966 G4 S4 Fusion Pommes
In japanischem Pankomehl gewendet und frittiert
1966 1966 Pommes (Süßkartoffel | Salz-Pfeffer Mischung) 🌱 4,0
Avocado Pommes (Avocado | Chili Mayo Dip) 🌱 4,6
Tori Tempura (frittierte Hühnernteile | Chili Mayo Dip) 5,3

1966 S6 Súp Sốt Vang (Rindersuppe) 6,0
Rinder-Rosenstück | Süßkartoffeln, Lauch | Koriander | Rotwein, Zimt und Pfeffer

1966 S7 Súp Nấm (Pilzsuppe)
Klare Gemüsebrühe | Shiitake-, Austern- und Pilze der Saison | Pak Choi, Lauch | Trüffelöl
Vegi 🌱 4,0
Garnelen 6,0



*S1 Phở Cuốn Rolls

Salate

1966 G4 Gỏi Rau Muống Ngô Sen 🌱 🍄

(Wasserspinalstengel- & Lotusstengel Salat)

Wasserspinalstengel, Lotusstengel | Salat Basis | Fischsauce Vinaigrette | vietn. Kräuter, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse

Tofu (veganes Tarinde Vinaigrette) 🌱	6,8
Biohuhn	8,0
Rinderfilet + Garnelen	9,6

1966 G5 Gỏi Đu Đủ (Papaya Salat) 🌱 🍄

Papaya | Salat Basis, Schalotten, Cherry Tomaten | Fischsauce Vinaigrette | vietn. Kräuter, zerstoßene Erdnüsse, hausgeröstete Zwiebeln

Tofu (veganes Tarinde Vinaigrette) 🌱	6,8
Biohuhn	8,0
Rinderfilet + Garnelen	9,6

1966 G6 Gỏi Xoài (Mango Salat) 🌱 🍄

Mango | Salat Basis, Schalotten, Cherry Tomaten | Fischsauce Vinaigrette | vietn. Kräuter, zerstoßene Erdnüsse, hausgeröstete Zwiebeln

Tofu (veganes Tarinde Vinaigrette) 🌱	6,8
Biohuhn	8,0
Rinderfilet + Garnelen	9,6

1966 G8 Gỏi Nấm (4erlei Pilz Salat) 🌱

Shiitake-, Schnee-, Austernpilze und ein Pilz der Saison | Salat Basis | Knoblauch, Zitronengras, Tamarinde Vinaigrette | Trüffelöl | vietn. Kräuter, zerstoßene Erdnüsse, hausgeröstete Zwiebeln

8,0

1966 G9 Gỏi Hoa Quả (Fruchtsalat) 🌱

verschiedenes Obst | Salat, Schalotten | Tamarinde Vinaigrette | zerstoßene Erdnüsse

6,8

🌱 G10 Avo Algen Salat 🌱

4,9

Avocado | Algensalat | Wildkräutersalat | Sesamdressing, Avocadoöl

🌱 G11 Kimchi 🌱 🌶️

3,4

Sauer scharf eingelegter Chinakohl

🌱 G12 Sashimi Salat 🌱

9,9

Label Rouge Lachs- | Yellowfin Thunfisch | Wildkräutersalat | Guacamole | Sesamdressing | Unagisauce | Avocadoöl | Daikon Kresse | Sesam



*G4 Wasserspinalsalat mit Bio-Huhn

RAMEN Nudelsuppen

(mit Ramennudeln aus Weizenmehl, Wasser und Ei)

🌱 R1 Spicy Chicken Ramen 🍷 11,6

Brühe: Hühnerbrühe
 Einlagen: gehacktes vom Maishendl, Morcheln, getrocknete Tomaten, Kimchi, japanische Pilze, Chilifäden, Frühlingszwiebeln, ein weich gekochtes Bio-Ei

🌱 R2 Spicy Signature Ramen 🍷 11,6

Brühe: Schweinebrühe & scharfe dunkle Sojabohnen
 Einlagen: Gehacktes vom Maishendl, japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, ein weich gekochtes Bio-Ei

🌱 R3 Miso Ramen 11,6

Brühe: Hühner- und Sojabohnenbrühe
 Einlagen: Gehacktes vom Maishendl, Schweine Charsiu, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, ein weich gekochtes Bio-Ei

🌱 R4 Tonkotsu Ramen 11,4

Brühe: Schweine- und Hühnerbrühe
 Einlagen: Schweine Charsiu, geschmorter Schweinebauch, Noriblätter, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Porreestreifen, ein weich gekochtes Bio-Ei, Pfeffer

🌱 R5 Shio Ramen 10,8

Brühe: Hühnerbrühe
 Einlagen: Gehacktes vom Maishendl, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, ein weich gekochtes Bio-Ei

🌱 R6 Shoyu Ramen 10,8

Brühe: Schweinebrühe
 Einlagen: Schweine Charsiu, geschmorter Schweinebauch, Noriblätter, Porreestreifen, Morcheln, ein weich gekochtes Bio-Ei

🌱 R7 Vegi Ramen 🌿

Brühe: Dashi- und Sojabohnenbrühe
 Einlagen: Mais, japanische Pilze, Kimchi, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Noriblätter, ein weich gekochtes Bio-Ei

Light Miso (süß, salzig) 9,4

Dark Miso (deftiger, würziger) 10,4

🌱 R8 Anti Corona Ramen

Brühe: Vegi / Hühnebrühe
 Einlagen: Ingwer, Zitronengras, Signature Curry, Morcheln, Lauch, ein weich gekochtes Bio-Ei

Vegi 🌿 9,4

Gehacktes vom Maishendl 10,4

🌱 R9 Fisch Ramen 14,6

Brühe: Fischbrühe
 Einlagen: Garnelen, Lachs, eine Grünschalmuschel, japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Bonitoflocken, Chilifäden, ein weich gekochtes Bio-Ei



*R5 Tonkotsu Ramen

Phở Nudelsuppen

mit Reisbandnudeln aus Reismehl (glutenfrei)

1966 P1 Phở Bò 14,0

Brühe: Rindbrühe
 Einlagen: Rinderfilet (medium) oder well done im Wok geschwenkt mit Knoblauch | Rinderbrust (well done)
 Beilage: frische Kräuter, hausgemachte Chili Sauce, hausgemachtes Knoblauch - Chili - Essig

1966 P2 Phở Gà 12,0

Brühe: Hühnerbrühe
 Einlagen: Bio-Huhn
 Beilage: frische Kräuter, hausgemachte Chili Sauce, hausgemachtes Knoblauch - Chili - Essig

1966 P3 Phở Sốt Vang 12,0

Brühe: Rinderbrühe, Rotwein, Pfeffer
 Einlagen: geschmortes Rinder-Rosenstück, Süßkartoffeln, Koriander

1966 P4 Phở Chay 10,0

Brühe: klare Gemüsebrühe
 Einlagen: Tofu, Pilze
 Beilage: frische Kräuter, hausgemachte Chili Sauce, hausgemachtes Knoblauch - Chili - Essig



*P1 Phở Bò

Nudeln ohne Suppe

1966 P5 Phở Trộn (kalt)

Blanchierte Phở Nudeln | würziges Sojadressing mit leichter Frucht-
 note | Salat, Signature Sauerkraut | vietn. Kräuter, hausgeröstete
 Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse

Tofu 🌱	9,8
Bio-Huhn	10,8
Rinderfilet	12,8

1966 P6 Phở Xào Chiên Giòn (warm)

Knusprig frittierte Phở Blätter | im Wok geschwenktes Saison Gemüse
 | würzige Cơm Phở 1966 Spezial Sauce

Gemüse 🌱	10,0
Bio-Huhn	12,0
Rinderfilet	14,0

🌱 P7 No Soup Ramen (warm) 10,9

Wok geschwenkte Ramennudeln | Lachs, Gemüse | RAMENCADO
 Austern Spezialsauce, Salat und Guacamole

🌱 P8 Avocado Curry 🍷 (warm)

Grünes Avocado Kokos Curry | frisches Saison Gemüse | Maishendl-
 Filetstreifen

Bio Signature Reis	10,4
Ramennudeln	10,9

HAUPTSPEISEN mit BIO SIGNATURE REIS*

1966 Com Mâm

Vietnamesische Reistafel mit 6 verschiedenen „Tapas“
Jedes Reistablett (für eine Person ausgelegt) beinhaltet je 1 Portion:

BIO Signature Reis | Saisongemüsegericht | Suppe |
Signature Sauerkraut | Meersalz/ Erdnuss Röstgericht |
+ eines der folgenden Hauptgerichte (M1-M4):

1966 M1 Cá Kho (Fisch) 15,9

Lachs | geschmort in einer karamellisierte Sauce aus Tamarinde,
Knoblauch, Schalotten und Tomaten

1966 M2 Gà Rang (Huhn) 12,0

Hühnerfleisch | im Wok geschwenkt mit Zitronengras und Ingwer

1966 M3 Bò Sốt Vang (Rind) 14,0

Rinder-Rosenstück | geschmort in Rotwein mit Tomaten, 5 Spices,
Zimt, Anissterne | Süßkartoffel

1966 M4 Chay (vegi) 10,0

Wechselnd (bitte beim Service erfragen)

*M1 Com Mâm
mit Fisch



🌱 H1 Seafood Bowl

Salat, Guacamole | Sesamdressing, Unagisauce | Daikon Kresse
roher Lachs und Thunfisch 11,4
Lachs und Thunfisch Tempura 12,4

🌱 H2 Meet The Meat 9,9

Salat, Guacamole, Sesamdressing | Schweine Charsiu, geschmorter
Schweinebauch | Unagi Sauce

1966 H3 Niêu Sốt Vang 12,9

Rinder-Rosenstück | geschmort in Rotwein | Süßkartoffel | Pfeffer |
Koriander | Signature Sauerkraut als Beilage

1966 H4 Niêu Tofu 🌱🌱 9,9

Gebackener Tofu | Tomatenpesto | Gemüse | Signature Sauerkraut

1966 H5 Nieu Curry

Süßkartoffelcurry | Gemüse | Signature Sauerkraut
Tofu 🌱 9,9
Huhn 10,9
Ente 14,9

1966 H6 Dish of the day #DOTD 11,0

wechselndes Gericht des Tages

1966 H7 Vegi of the day #VOTD 10,0

wechselndes Vegi- Gericht des Tages

*BIO SIGNATURE REIS = Mix aus BIO Naturreis und BIO Jasmin Reis

Desserts

1966 Snow White hausgemachter vietnamesischer Joghurt mit schwarzem Klebreis	5,5
1966 Kokos Pana Cotta (mit Mango Sauce)	5,0
🌱 Avocado Pistazien Creme mit gerösteten und gehackten Pistazien	4,5
🌱 Avocado Pana Cotta (mit Beerenauce)	3,5

Signature Drinks

1966 Kombucha (hausgemachtes fermentiertes Erfrischungsgetränk) Classic (mit Rohrzucker) Passion Fruit (mit frischer Maracuja und hausgemachten Marasirup)	5,5
1966 Passion Affair Frische Maracuja hausgemachtes Maracujasirup Tafel- od. Sprudelwasser	5,0
🌱 Aloe Vera Granatapfel Eistee frisch gepresster Granatapfelsaft Aloe Vera Tee	4,5
🌱 Yuzu Limonade Yuzu Tee Limette Soda	4,5

Softdrinks

0,25L / 0,75L Vio still	2,1 / 5,0
0,25L / 0,75L Apolinaris selection	2,1 / 5,0
0,2L Cola / Cola Zero / Spezi	2,1
0,2L Vaihinger Apfelsaft / Mangosaft	2,3

Heißgetränke

Vietnam.Kaffee auf gezuckerter Kondensmilch	3,3
Zitronengras Butterfly Tee	4,0
Yuzu Inwer Tee	4,0
Grüner Tee	4,0

Alkoholische Drinks

Bier: 0,33L Saigon (vietnamesisch) / Asahi (japanisch)	3,0
0,5L Bitburger alkoholfrei	3,3
Weißwein: 0,2L Bordeaux Blanc	6,5
hausgemachter vietn. Reisschnaps: Shot 0,2cl / Shot 4cl / Karaffe 0,25L	3,0 / 5,0 / 15,0