



RICECORN

SPEISEKARTE



Das Erste Wort.

Herzlich willkommen im Ricecorn. Genießen Sie Spezialitäten verschiedener asiatischer Kochkulturen. Unsere Küche bietet leckere Currygerichte, selbstgemachte Nudeln, köstliche Suppen und auch einige vegane Gerichte. Unbedingt probieren sollten Sie das selbst kreierte Sushi, darunter vegane Varianten.

FINDEN SIE UNS HIER:



(0941)- 89976935



Ricecorn2017@gmail.com



Ricecorn



Ricecorn_Ratisbona

Die Qualität wird im Ricecorn großgeschrieben. Das Gemüse wird täglich frisch eingekauft, die Soßen sind total hausgemacht und auf Geschmacksverstärker verzichtet man komplett.



■ ASIAN TAPAS

1. Sommerrollen (2. Stk) 4,0€

Vietnamesische Sommerrollen in Reispapier
umwickelt mit frischem Salat, Reisnudeln und Minze

+ Wahlweise mit Huhn / Garnelen / Süßkartoffeln

2. Frühlingsrollen (2. Stk) 4,0€

gebacken Rollen mit Glasnudeln, Karotten,
Shitake, Tofu und Eier

3. Mango Power 5,0€

Fruchtige Mangostreifeln, Eisbergsalat, Sojasproßen
mit Koriander, Minze & Erdnüssen graniert

4. Wakame 4,0€

Marinierte Seetangsalat mit Sesam

5. Kimchi 4,0€

Eingelegter Chinakohl

6. Edamame 4,0€

Junge Sojabohnen, gekocht mit Meersalz

7. Gyoza 5,0€

Gefüllt Teigtaschen, frittiert erhältlich

Wahlweise mit Hähnchen / Garnelen / Gemüse

8. Yasai Tempura 4,0€

Gemüse Spieße mit Teriyaki – Sesam Soße

9. Crunchy Wantan 5,0€

Gebackene Wantan mit
(Garnelen, Gemüse und gehacktem Hühnerfleisch)

10. Ebi Tempura 6,0€

2 Riesengarnelen paniert mit Spicy Mayo

11. Hidden Shrimps 6,0€

4 Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel



SUPPEN



Unser Motto ist.
Frische Zutaten mit
hausgemachtem Nudeln



Vorbereitung
sorgfältig vorbereitet



Wir hoffen, dass
Sie werden unsere
Suppe genießen

12. Laksa Soup.....10,0€

*Kokosmilchsuppe mit Weizennudeln,
PakChoi, Sojasproßen, Gurken,
Röstzwiebeln und Kräutern*

Wahlweise mit:

Tofu /Huhn / Rind / Garnelen / Lachs

13. Pho.....10,0€

*Traditionelle Suppe der vietnamesische
Küche mit Reisbandnudeln in einer
kräftigen Brühe verfeinert mit
Frühlingszwiebeln, Ingwer und Koriander*

Wahlweise mit:

Tofu /Huhn / Rind / Garnelen / Lachs.



14. Bún Cá.....10,0€

*Vietnamesische Fischsuppe mit
Reisnudeln, Lachs, Tomaten, Sellerie,
Sojasproßen und Kräutern*

15. Ramen10,0€

*Die Grundbasis besteht aus Gemüsebrühe,
die mit heller Misopasta und Sojasoße
abgeschmeckt wird. Serviert mit Pakchoi,
Ei und Frühlingszwiebeln, Sesam.*

Haupttopping sind:

- + **Buta** (marinierter Schweinebauch)
- + **Sake** (Wildlachs, Garnelen, Surimi)
- + **Inari** (Tofu, Kaiserschoten, Sojabohnen)
- + **Kamo** (knusprige Entebrust)
- + **Spicy Ramen** (Rinderfleisch, Kimchi, Chili)

HAUPTSPEISEN



16. Spicy Curry

Scharfe Curry Creme, Kokosmilch, Pakchoi, Saisongemüse, Erdnüssen, Reis

- + Tofu / Hühnerfleisch8,0€
- + Rindfleisch.....9,0€
- + Knusprige Chicken / Ente.....11,0€
- + Großgarnelen / Lachsfilet.....12,0€

17. Creamy Peanut

Erdnuss Creme, Kokosmilch, Champignons, Brokkoli, Saisongemüse, Erdnüssen, Reis

- + Tofu / Hühnerfleisch8,0€
- + Knusprige Chicken / Ente.....11,0€

18. Fruity Mango

Fruchtige Mangosoße, Kokosmilch, Pakchoi, Saisongemüse, Sesam, Reis

- + Tofu / Hühnerfleisch8,0€
- + Knusprige Chicken / Ente.....11,0€

19. Mango Wok.....9,0€

Im Wok geschwenktes Hühnerfleisch mit , Paprika, Zucchini, Mangostücken, Sesam, Austernsoße, Reis

20. Basil Wok

Dunkel Austernsoße, Thai Basilikum, Pakchoi, Kaiserschoten, Paprika Mix, Sprossen, Sesam, Reis

- + Tofu / Hühnerfleisch9,0€
- + Chicken / Ente Teriyaki.....11,0€
- + Großgarnelen / Lachsfilet.....12,0€

21. Xao Sa Ot

Frische Gemüse, Babymais, Zitronengras, Pakchoi, Paprika Mix, rote Peperoni, Knoblauch in Chili- Soße, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam und Reis

- + Hühnerfleisch9,0€
- + marinierte Rindfleisch.....11,0€
- + Großgarnelen / Lachsfilet.....12,0€

22. Yaki Udon

Selbstgemachte Nudeln mit Gemüse des Saisons, Kaiserschotten, Sprossen, Pakchoi, Sesam (gebraten)

- + Tofu / Hühnerfleisch9,0€
- + Rindfleisch.....10,0€
- + Knusprige Chicken / Ente.....12,0€
- + Großgarnelen / Lachsfilet.....13,0€

23. Pho Wok

Gebratene Reisband Nudeln, Tamarindensoße mit Gemüse, Sprossen, Kaiserschotten, Pakchoi, Eier, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und Limette

- + Tofu / Hühnerfleisch9,0€
- + Rindfleisch.....10,0€
- + Knusprige Chicken / Ente.....12,0€
- + Großgarnelen / Lachsfilet.....13,0€

24. BBQ Udon.....10,0€

Gebratene japanische Weizennudeln mit BBQ- Char Siu -Pork, Pakchoi, Sprossen, Broccoli, Paprika, Nori, Kaiserschotten, Frühlingszwiebeln, Sesam verfeinert mit Kräutern

REISBOWL SPEZIAL 12€



*“Gutes Essen versagt nie dabei,
Menschen zusammenzubringen.”*

25. Beefy Bowl

Frischer Duftreis mit gebratenem Rindfleisch, Wokgemüse, Gurken, Avocado, Sesam & Spiegele

26. Teriyaki Salmon Bowl

Frischer Duftreis mit einem Teriyaki, Avocado mariniertem Lachsfilet,, Karottenstreifen, Paprika, Sojabohnenkerne & Sesame

27. Spicy Curry Bowl

Vegetarische Reisbowl mit rotem Thaicurry, Süßkartoffeln Stücke, buntem Gemüse, serviert mit Mango, Avocado, Kräutern & Erdnüssen

28. Vegetarian Bibimbap

Vegetarische Reisbowl mit rotem Thaicurry, Süßkartoffeln Stücke, buntem Gemüse, serviert mit Mango, Avocado, Kräutern & Erdnüssen



SUSHI RICEBOWL 12€

29. Poke Bowl

Hawaiische Sushibowl mit Lachs Sashimi, Mango, Gurke, Riesengarnele Tempura, Avocado, Sesame und Teriyaki- Spicy Mayo Soße, Crispy Rice

30. Spicy Tuna Bowl

Hawaiische Sushibowl mit mariniertem Thunfisch, Chilisoße, Avocado, Rucola, Frühlingszwiebeln, Sesame und Teriyaki Sauce, Crispy Rice

31. Buddha Bowl

Vegane Sushi Bowl mit Avocado Tempura on Top, verfeinert mit Teriyaki Sauce, Gurken, Edamame, Mango, Karottenstreifen, Sesame.

RICECORN SPECIAL BOWLS 12€

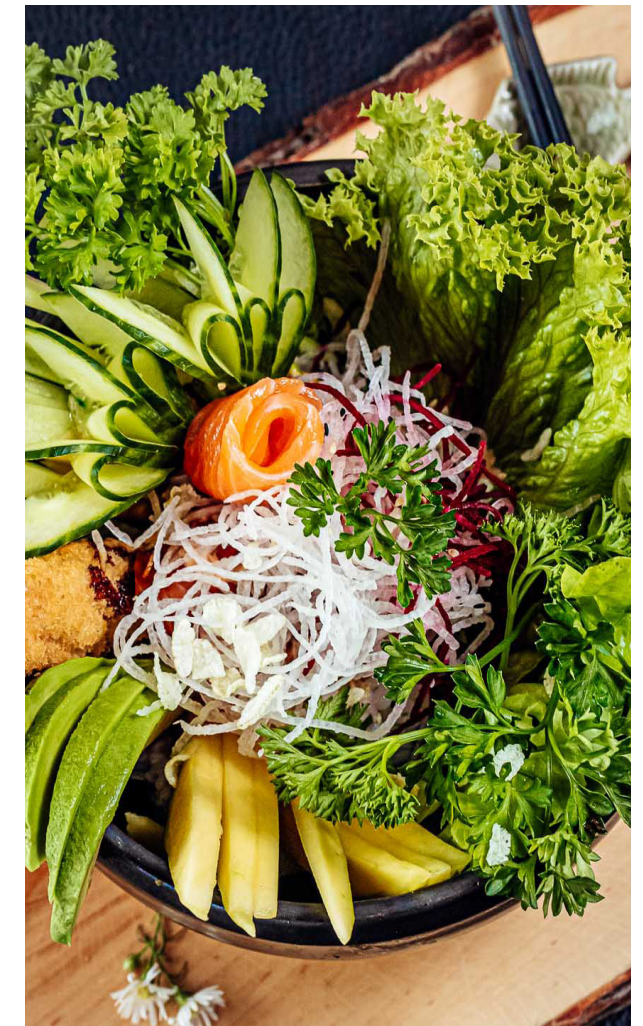
32. Unagi Bowl

Sushi Reisschale und gegrillte Süßwasseraalsfilet on Top, verfeinert mit Teriyaki Sauce, Sesame, Sauce, Schinko und Avocado

33. Lotus Bowl

Vegetarische Sushi Reisbowl mit Lotus Wurzel Tempura, Wakama, Edamame, Süßkartoffel, verfeinert mit Sesame und Teriyaki Soße

RICE NOODLE BOWLS



34. Bun Bowl.....10€

Eine Schale mit frischem Salat, Gurken, Karotten, Sprossen, Röstzwiebeln , Erdnüssen und frischen Kräutern

Dazu wahlweise

- + Huhn / Tofu
- + marinierter Rindfleisch
- + Frühlingsrollen
- + Knusprige Chicken / Knusprige Ente

Dazu Soße zum auswählen

- + Chili Limetten
- + Rotem Curry
- + Cremige Erdnuss

35. Pho Bowl.....9.5€

Mariniertes Rindfleisch in Hoisinsoße, Reisbandnudel, Mixsalat, Gurke, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern.

VEGANE

36. Tapinudeln.....9.0€

Rotes Kokos Curry mit gebratenem saisonalem Gemüse, Kaiserschoten, gekochtem Weizennudeln, Erdnüssen.

37. Chilinudeln.....9.0€

Gebratene Weizennudeln mit Vegan Lemon Sauce, rote Peperoni, Tofu, Nori, Kaiserschoten, saisonalem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Sesam.

38. Udonnudeln.....9.0€

Gebratene Udonnudeln mit saisonalem Gemüse, Pakchoi, Kaiserschoten, Champignons, Sesams und Vegan Lemonsoße.



39. Peanut Love.....8.0€

Eine Portion Glücksreis mit köstlichem Erdnuss Kokos Soße, Saisongemüse, Champignons, Broccoli, Babymais und gehackten Erdnüssen.

40. Green Power Bowl.....9.0€

Gebratene Süßkartoffeln mit Sesam, butern Gemüse, Kaiserschoten, Babymais, Pakchoi, Vegan Lemon Soße, verfeinert mit Kräutern und Sesam (ohne Reis)

41. Vegan Reisbandnudeln.....9.0€

Gebratene Reisbandnudeln mit Saisongemüse, Tofu, Kräutern und Sesam, Limette.

42. Curry Bowl.....8.0€

Frischer Duftreis mit rotem Curry, Sojabohnenkerne, Süßkartoffeln Stücken und Saisongemüse.

43. Vegan Rice Noodle Bowl....10.0€

Salat mit Reishnudeln und Sojasprossen, Gurken, Mango, Karottenstreifen, Avocado, Paprika, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Vegan Lemonsoße

+ Erdnuss / Currysoße anstatt Lemonsoße.



SWEET'S 6.0€

44. Bananen Frühlingsrollen

Mit Honig , Sesam , Früchten

45. Mochi Lovers

Mixplatte von Mochikuchen und Mochi Eis , serviert mit Früchte

■ GETRÄNKE



Homemade 0.5L 5.9€

Mama Mia

Mango , frische Maracuja, Limette, Minze, lautes Wasser

Gucci Gucci

Guave, Lychee, Limette, Minze, Himbeer, lautes Wasser

Lili Love

Limette, frische Ingwer, Minze, Himbeer, Sirup, lautes Wasser

All Blue

Curacaosirup, Ananas, Limette, Rosmarin, lautes Wasser

Passionade

Apfelsaft, frischer Gurken, frische Maracuja, Limette, Minze, lautes Wasser

Homemade Ice Tea 0.5L 5.9€

Peace Please

Grüner Tee, frische Orange, frische Minze, Pfirsich Sirup, Limette .

Coco Jambo

Grüner Tee, frische Minze , Limette, Coco Sirup, Johanisbeere

Violet Bomb

Grüner Tee, Mango, Veilchen Sirup, Limette, Minze.

Cherry Lady

Grüner Tee, Kirschesirup, Himbeer, Limette, frische Minze

Lemongras Lemon

Grüner Tee, Zitronengras, frische Minze, Limette, Zuckersirup

Softdrinks

Wasser (0.4L).....	3.0€
<i>classic / natural</i>	
Apollinaris VIO (0.75L).....	6.5€
<i>classic / natural</i>	
Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi	3.5€
Bionade (0.33L).....	3.5€
<i>Holunder / Ingwer Orange / Zitrone Bergamotte</i>	
Fritz Cola (0.33L).....	3.5€
<i>ohne Zucker / Rhabarberscholer / Apfelmischholunder/ Honigmelone</i>	
Almduler (0.33L).....	3.5€
Fruchtsäfte (0.2L).....	3.4€
<i>Apfel / Mango / Lychee / Guava / Ananas / Orange</i>	
Säfte als Schorle (0.4L).....	3.9€
Young Coconut Water (0.2L).....	3.5€
Tee (0.3L).....	3.5€
<i>Tee aus frischer Ingwer- Minze / Jasmin / Zitronengras – Minze)</i>	

Detox Water 1L 7.5€

- + Minze, Gurken, Limette, lautes Wasser
- + Minze, Ingwer, Limette, lautes Wasser
- + frische Zitronengras, Minze, lautes Wasser
- + Orange, Beeren, Minze, lautes Wasser
- + Chiasamen, Kokoswasser, Orange, Limette, lautes Wasser

Wein

<i>Weiswein</i>	
Sauvignon Blanc (0.2L).....	4.9€
<i>Rotwein</i>	
Montepulciano (0.2L).....	5.9€
Weißweinschorle (0.5L)....	5.9€
Rotweinschorle (0.5L).....	6.9€

Bier 0.5L

Radler	3.9€
Augustiner Helles	3.9€
Kuchlbauer Weizen	4.5€



Alkoholische Getränke

Prosecco	5.5€	Aperol Spritz	6.9€
Lillet Wild Berry		<i>Aperol, Prosecco, Orange</i>	
<i>Lillet Blanc, Schweppes, WildBerry, Beeren Mix</i>		Sake (warm/kalt)	5.5€
Hugo		<i>Japanischer Reiswein</i>	
<i>Prosecco, Holunde, Minze, Limette</i>			



Öffnungszeiten:

Montag - Samstag: 11:00 - 21:00

Sonntag & Feiertag: 16:00 - 21:00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie
gern unser Personal an!

Kartenzahlung ab 25 Euro

