



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.

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

FINDEN SIE UNS HIER:



■ ASIAN TAPAS

- | | |
|--|-------------|
| 1. Sommerrollen (2. Stk) | 4,5€ |
| <i>Vietnamesische Sommerrollen in Reispapier umwickelt mit frischem Salat, Reismudeln und Minze</i> | |
| + Wahlweise mit Huhn / Garnelen / Süßkartoffeln | |
| 2. Frühlingsrollen (2. Stk) | 4,5€ |
| <i>gebacken Rollen mit Glasnudeln, Karotten, Shitake, Tofu und Eier</i> | |
| 3. Mango Power | 5,5€ |
| <i>Fruchtige Mangostreifeln, Eisbergsalat, Sojasproßen mit Koriander, Minze & Erdnüssen graniert</i> | |
| 4. Wakame | 4,5€ |
| <i>Marinierte Seetangsalat mit Sesam</i> | |
| 5. Kimchi 🌶️ | 4,5€ |
| <i>Eingelegter Chinakohl</i> | |
| 6. Edamame | 4,9€ |
| <i>Junge Sojabohnen, gekocht mit Meersalz</i> | |
| 7. Gyoza | 5,5€ |
| <i>Gefüllt Teigtaschen, frittiert erhältlich</i> | |
| Wahlweise mit Hähnchen / Garnelen / Gemüse | |
| 8. Yasai Tempura | 4,9€ |
| <i>Gemüse Spieße mit Teriyaki – Sesam Soße</i> | |
| 9. Crunchy Wantan | 5,5€ |
| <i>Gebackene Wantan mit
(Garnelen, Gemüse und gehacktem Hühnerfleisch)</i> | |
| 10. Ebi Tempura | 6,5€ |
| <i>2 Riesengarnelen paniert mit Spicy Mayo</i> | |
| 11. Hidden Shrimps | 6,5€ |
| <i>4 Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel</i> | |



SUPPEN



Unser Motto ist.
Frische Zutaten mit
hausgemachtem Nudeln



Vorbereitung
sorgfältig vorbereitet



Wir hoffen, dass
Sie werden unsere
Suppe genießen

12. Laksa Soup11,5€

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

Wahlweise mit:

Tofu /Huhn / Rind / Garnelen / Lachs

13. Pho11,5€

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

Wahlweise mit:

Tofu /Huhn / Rind



14. Bún Cá11,5€

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

15. Ramen11,5€

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 / Hühnerfleisch**8,5€
- + Rindfleisch**.....9,5€
- + Knusprige Chicken / Ente**.....12,0€
- + Großgarnelen / Lachsfilet**.....13,0€

17. Creamy Peanut

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

- +Tofu / Hühnerfleisch**8,5€
- +Knusprige Chicken / Ente**.....12,0€

18. Fruity Mango

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

- +Tofu / Hühnerfleisch**8,5€
- +Knusprige Chicken / Ente**.....12,0€

19. Mango Wok.....9,5€

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 / Hühnerfleisch**9,5€
- +Chicken / Ente Teriyaki**.....12,0€
- +Großgarnelen / Lachsfilet**.....13,0€

21. Xao Sa Ot

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

- +Hühnerfleisch**9,5€
- +marinierte Rindfleisch**.....12,0€
- +Großgarnelen / Lachsfilet**.....13,0€

22. Yaki Udon

Selbstgemachte Nudeln mit Gemüse des Saisons, Kaiserschotten, Sprossen, Pakchoi, Sesam Entweder traditionell / Curry oder Erdnußsoße

- +Tofu / Hühnerfleisch**9,5€
- + Rindfleisch**.....11,0€
- +Knusprige Chicken / Ente**.....13,0€
- +Großgarnelen / Lachsfilet**.....13,5€

23. Pho Wok

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

- +Tofu / Hühnerfleisch**9,5€
- +Rindfleisch**.....11,0€
- +Knusprige Chicken / Ente**.....13,0€
- +Großgarnelen / Lachsfilet**.....13,5€

24. BBQ Udon.....11,0€

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

REISBOWL SPEZIAL

13€

*“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

Reisbowl mit Saisongemüse , marinierter Tofu , Rote Bete , Shiitake , Kimchi , rote Pepper Paste und Spiegelei on Top & Sesam.



SUSHI RICEBOWL 13€

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.

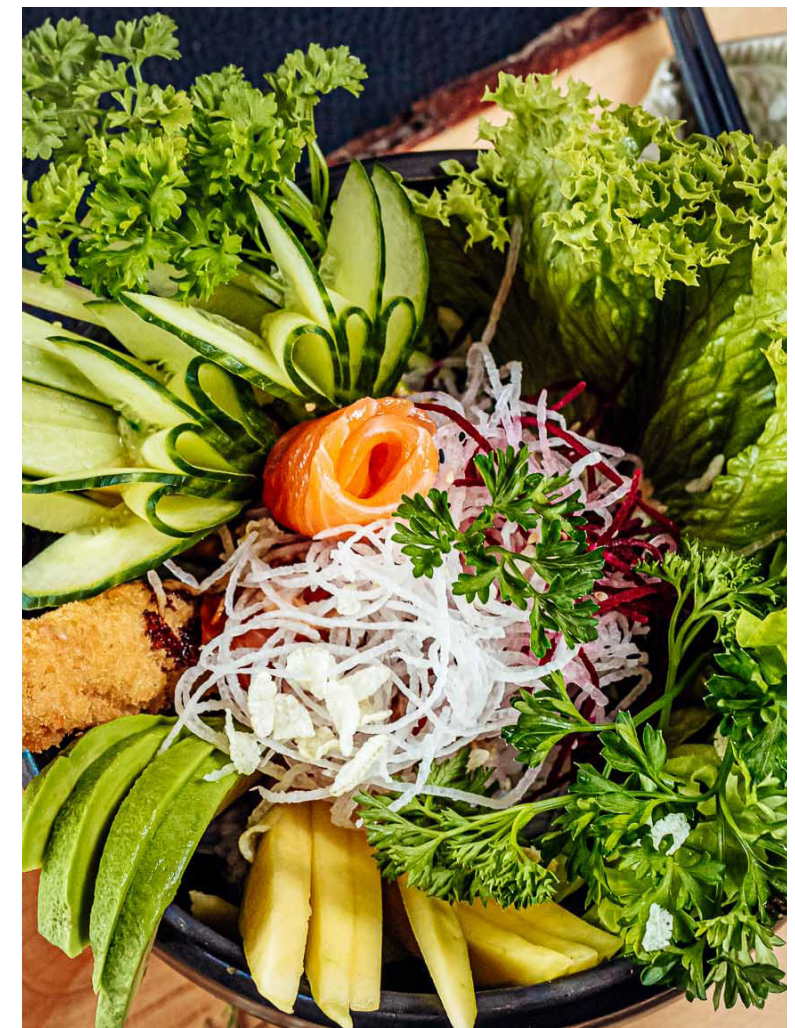
RICECORN SPECIAL BOWLS 13€

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.....11€

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

Dazu wahlweise

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

Dazu Soße zum auswählen

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

35. Pho Bowl.....11€

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

VEGANE

36. Tapinudeln.....9.5€

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

37. Chilinudeln.....9.9€

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

38. Udonnudeln.....9.5€

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

39. Peanut Love.....8.5€

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

40. Green Power Bowl.....9.5€

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

41. Vegan Reisbandnudeln.....9.5€

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

42. Curry Bowl.....11€

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

43. Vegan Rice Noodle Bowl.....11€

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

+ Erdnuss / Currysoße anstatt Lemonsoße.



SWEET'S 6.5€

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, Johannisbeere

Violett Bomb

Grüner Tee, Litschi, 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€

classic / natural

Apollinaris VIO (0.75L).....6.5€

classic / natural

Cola/ Fanta/ Sprite/ Spezi.....3.6€

Bionade (0.33L).....3.6€

Holunder / Ingwer Orange / Zitrone Bergamotte

Fritz Cola (0.33L).....3.6€

ohne Zucker / Rhabarberscholer / Apfelkirschholunder/ Honigmelone

Almduler (0.33L).....3.6€

Fruchtsäfte (0.2L).....3.4€

Apfel / Mango / Lychee / Guava / Ananas / Orange

Säfte als Schorle (0.4L).....3.9€

Tee (0.3L).....3.5€

Tee aus frischer Ingwer- Minze / Jasmin / Zitronengras – Minze)

Detox Water 1L 7.5€

+ Minze, Gurken, Limette, lautes Wasser

+ Minze, Ingwer, Limette, lautes Wasser

+ frische Zitronengrass, Minze, lautes Wasser

+ Orange, Beeren, Minze, lautes Wasser

+ Chiasamen, Kokoswasser, Orange, Limette, lautes Wasser



Wein

Weiswein

Sauvignon Blanc (0.2L).....5.5€

Rotwein

Montepulciano (0.2L).....5.9€

Weißweinschorle6.9€

Rotweinschorle6.9€

Bier 0.5L

Radler.....4.2€

Augustiner Helles.....4.2€

Kuchlbauer Weizen.....4.6€

Alkoholische Getränke

Prosecco.....5.5€

Lillet Wild Berry6.9€

Lillet Blanc, Schweppes, WildBerry, Beeren Mix

Hugo.....6.9€

Prosecco, Holunde, Minze, Limette

Aperol Spritz6.9€

Aperol, Prosecco, Orange

Sake (warm/kalt).....6.9€

Japanischer Reiswein

