

A close-up photograph of a person's hands preparing ramen. The left hand holds a pair of wooden chopsticks, and the right hand holds a metal mesh strainer. The strainer is being used to lift a portion of ramen from a bowl. The background is a warm, textured orange-brown color.

RAMENCADO &

since 2018

CƠ PHỞ 1966

since 2019

**Nuremberg's 1st
Ramen Fusion & Avocado Fussion Restaurant
Restaurant with two different concepts & cuisine in one menu**

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wendet auch bitte an das Servicepersonal.

If you have any questions concerning allergies and additives, please ask our service staff.

Starters vegan

CL 1. Vegan Spring (warm 2 Stk) 5,9

Hausgemachte Frühlingsrollen mit veganer Füllung |
Orangen Sauce
Homemamde spring rolls with vegan filling | orange sauce

CL 2. Fried Champignons vegi 4,9

Champignons | mariniert und frittiert | Honey Butter Garlic
Sauce
Mushrooms | marinated and fried | honey butter garlic
sauce

Mains

CL 3. Wantan Noodle Suppe 12,9

Hausgemachte Nudeln | hausgemachte Wantans mit
Garnelen- und Schweinefleischfüllung | Schweinebrühe
| Scheiben von Charsiu | Pak Choi | Shiitake Pilze | ein
weich gekochtes Ei | Sesamöl
Homemade noodles | homemade wontons with shrimp
and pork filling | pork broth | charsiu slices | bok choy |
shiitake mushrooms | one soft boiled egg | sesame oil

CL 4. Hot Stone Phở 18,0

Kochende Phở Suppe mit Rinderbrühe, serviert in einer
,Hot Stone Schale' | mit Rinderfilet zum Selber Garen |
Rinderbrust | Rinderbällchen | Kräuter zum Nachwürzen
Boiling phở soup with beef broth, served in a ,hot stone
bowl' | with beef fillet to cook by yourself | beef brisket |
beef balls | herbs for seasoning

From our Creative Lab

Sets (für 2 Personen)

CL 5. Noodle Lover Menü 21,0

Eine Ramen & eine Phở Suppe nach Chef's Wahl
One Ramen & one Phở Soup (chef's choice)

Dishes of the Day (bestehend aus Vorspeise und Hauptspeise für 1 Person)

consisting of one starter and one main dish for 1 person

CL 6. Dish of the day #DOTD 15,9

Ein Hauptgericht & eine Vorspeise
(wird vom Koch ausgesucht)
One main dish & one starter
(chef's choice)

CL 7. Vegi of the day #VOTD vegi 13,9

Ein Vegi Hauptgericht & eine Vegi Vorspeise
(wird vom Koch ausgesucht)
One vegi main dish & one vegi starter
(chef's choice)



Snacks & Vorspeisen

1966 A1 1966 Tatar

11,5

Rinderfilet Tatar nach ComPho1966er Art | Limetten-Sepia Vinaigrette | Schalotten, Pfeffer, Trüffelöl, Meersalz | vietn. Kräuter
Beef fillet tatar ComPho1966 style | lime-sepia-vinaigrette | shallots, pepper, truffle oil, Vietnamese herbs

1966 A2 1966 Ceviche

9,9

Flambiertes Rinderfilet | 1966 Ceviche Sauce | Knoblauch, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, Schalotten | Trüffelöl
Flambéed beef filet | 1966 ceviche sauce | garlic, cherry tomatoes, leek, shallots | truffle oil

🌱 A3 Spicy Tatar 🍷

Avocado | Minze-Koriander-Chili-Sauce | Kresse | Sesam
Avocado | mint-coriander-chili-cauce | cress | sesame

Label Rouge Lachs (salmon)

10,5

Yellowfin Thunfisch (tuna)

11,5

1966 A4 Summer Rolls (2 Stk | kalt) 🌿 🍷

Salat Mix, Mango | Kräuter | gerollt in Reismehlblätter
Salad mix, mango | herbs | rolled in rice flour leaves

Tofu (veganes TamarindeSauce) 🌱vegan

4,9

Tofu (vegan tamarind dressing) 🌱vegan

Maishendl (Fischsaucen Vinaigrette)

6,0

Corn Chicken (fish sauce vinaigrette)

Rinderfilet (Fischsaucen Vinaigrette)

7,0

Beef filet (fish sauce vinaigrette)

Snacks & Vorspeisen

1966 A5 Spring Rolls - warm: 4 Stk 🍴 🌱 6,5

hausgemachte Mini Frühlingsrollen | Rinderhackfleisch | Glasnudeln | Morcheln | Gemüse | Lauch | getrocknete Meeresfrüchte | Fischsaucen Vinaigrette

homemade mini spring rolls | minced beef | glass noodles | morels | vegetables | leek | dried seafood | fish sauce vinaigrette

🌱 A6 Gyoza (5 Stk)

Miso Sesam- & Unagi Sauce | Sesam
miso sesame- & unagi sauce | sesame

Vegi 🌱vegan

4,5

Fisch & Garnelen (fish & prawns)

4,9

1966 🌱 A7 Fusion Pommes

mit japanischem Pankomehl frittiert | Chili-Mayo-Dip
fried with Japanese panko flour | chili-mayo-dip

1966 Pommes (Süßkartoffel | Salz-Pfeffer-Streusel) 🌱vegan 4,9

Sweet potatoe | salt-pepper-sprinkles

Avocado Pommes (Avocado) 🌱vegan 5,9

Avocado

Tori Tempura (frittierte MaishendI-Teile) 6,9

Fried corn-chicken-pieces

1966 A8 Súp Nấm (Pilzsuppe)

Klare Gemüsebrühe | Shiitake-, Austern- und Pilze der Saison
| Pak Choi, Lauch | Trüffelöl

Clear vegetable broth | shiitake-, oyster and seasonal mushrooms | Pak Choi, leek | truffle oil

Vegi 🌱vegan

5,4

Garnele

7,9

1966 A9 Súp Sốt Vang (Rindersuppe) 7,5

Rinder-Rosenstück | Süßkartoffeln, Lauch | Koriander | Rotwein
| Zimt, Pfeffer

Braised beef brisket | sweet potatoe, carrots, leek | coriander | with red wine | cinnamon, pepper

🌱 A10 Edamame 🌱vegan

4,5

Blanchierte Sojabohnen | Meersalz

Blanched soybeans | sea salt



Salate

1966 G1 Gỏi Rau Muống Ngô Sen 🍴 🌱

(Wasserspinatstengel- & Lotusstengelsalat)

Wasserspinatstengel, Lotusstengel | Salat Basis | Fischsaucen Vinaigrette | vietn. Kräuter, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse

Water spinach stems, lotus stems | salad basis | fish sauce vinaigrette | herbs | home roasted onions, crushed peanuts

Tofu (veganes Tamarinde Vinaigrette) 🌱 **5,9**

Tofu (vegan tamarinde sauce)

Maishendl **6,9**

Corn chicken

Rinderfilet + Garnelen **7,9**

Beef filet & prawns

1966 G2 Gỏi Đu Đủ (Papaya Salat) 🍴 🌱

Papaya | Salat Basis, Schalotten, Cherry Tomaten | Sepia Vinaigrette | Kräuter, zerstoßene Erdnüsse, hausgeröstete Zwiebeln
Papaya julienne | salad base | shallots | cherry tomatoes | sepiavinaigrette | Vietn. herbs, home roasted onions, crushed peanuts

Tofu (veganes Tamarinde Vinaigrette) 🌱 **6,3**

Tofu (vegan tamarinde sauce)

Maishendl **7,5**

Corn chicken

Rinderfilet + Garnelen **8,5**

Beef filet & prawns

Gỏi Salat Basis besteht aus Karotten, Kohlrabi, Signature Sauerkraut & Koriander.
The Gỏi salad base consists of carrots, kohlrabi, signature sauerkraut & coriander

Salate

1966 G3 Gỏi Xoài (Mango Salat) 🍷 🌱

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

Mango julienne | salad basis, shallots, cherry tomatoes | sepia vinaigrette | Vietn. herbs, home roasted onions, crushed peanuts

Tofu (veganes Tamarinde Vinaigrette) 🌱vegan **5,9**

Tofu (vegan tamarinde sauce)

Maishendl **6,9**

Corn chicken

Rinderfilet + Garnelen **7,9**

Beef filet & prawns

1966 G4 Gỏi Nấm (Pilz Salat) 🌱vegan **6,9**

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

Shiitake-, white fungus-, oyster and a seasonal mushroom | salad basis | garlic, lemongras, tamarind vinaigrette | truffle oil | Vietn. herbs, crushed peanuts, home roasted onions

🌱 G6 Avo Algen Salat 🌱vegan **7,5**

Avocado | Algensalat | Wildkräutersalat | Mais | Sesamdressing, Avocadoöl | Sesam

Avocado | seaweed salad | wild herb salad | corn | sesame-sauce, avocado oil | sesame

🌱 G7 Kimchi 🍷 🌱vegi **5,5**

Sauer scharf eingelegter Chinakohl | Sesam

Sour sweet pickled Chinese cabbage | sesame

🌱 G8 Sashimi Salat **11,0**

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

Label Rouge salmon | Yellowfin tuna sashimi | wild herb salad | guacamole | sesame sauce | unagi sauce | avocado oil | Daikon cress | sesame



RAMEN Nudelsuppen

(mit Ramennudeln aus Weizenmehl, Wasser und Ei)

🍜 R1 Spicy Chicken Ramen 🔥

15,0

Brühe: Hühnerbrühe (chicken broth)

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

Broth: chicken broth

Toppings: noodles, minced corn chicken, morels, dried tomatoes, kimchi, Japanese mushrooms, chili threads, scallions, one soft boiled organic egg

🍜 R2 Spicy Signature Ramen 🔥

15,0

Brühe: Schweinebrühe & scharfe dunkle Sojabohnen

Einlagen: Nudeln, Gehacktes vom Maishendl, japanische Pilze, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Kimchi, ein weich gekochtes Bio-Ei, Chili Öl

Broth: pork broth & dark soya beans

Toppings: noodles, minced corn chicken, scallions, Japanese mushrooms, morels, kimchi, one soft boiled organic egg

🍜 R3 Miso Ramen

13,9

Brühe: Hühner- und Sojabohnenbrühe

Einlagen: Nudeln, Gehacktes vom Maishendl, Schweine Char-siu, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, ein weich gekochtes Bio-Ei

Broth: chicken- and soya bean broth

Toppings: noodles, minced corn chicken, pork charsiu, corn, morels, scallions, one soft boiled organic egg

RAMEN Nudelsuppen

(mit Ramennudeln aus Weizenmehl, Wasser und Ei)

🌱 R4 Tonkotsu Ramen

13,9

Brühe: Schweine- und Hühnerbrühe

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

Broth: pork- and chicken broth

Toppings: noodles, pork charsiu, stewed pork, nori leaves, morels, scallions, leek slices, one soft boiled organic egg, pepper

🌱 R5 Shio Ramen

13,9

Brühe: Hühnerbrühe

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

Broth: chicken broth

Toppings: noodles, minced corn chicken, corn, morels, scallions, one soft boiled organic egg

🌱 R6 Shoyu Ramen

13,5

Brühe: Schweinebrühe

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

Broth: pork broth

Toppings: noodles, pork charsiu, stewed pork, nori leaves, morels, leek slices, one soft boiled organic egg

Extras

Brühe 4,0 | Schweinebauch/ Charsiu/ Hackfleisch 3,0 |
Nudeln 2,5 | Pilze/ Kimchi 2,0 | ein gekochtes Bio-Ei/
Frühlingszwiebeln/ Poree 1,5 | Nori/ Mais 1,0

🌱 R7 Vegi Ramen

Brühe: Dashi- und Sojabohnenbrühe

Einlagen: Nudeln, Mais, japanische Pilze, Kimchi, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Noriblätter, ein weich gekochtes Bio-Ei

Broth: dashi and soya bean broth

Toppings: noodles, corn, Japanese mushrooms, kimchi, morels, scallions, nori leaves, one soft boiled organic egg

Light Miso (süß, salzig)

12,5

Dark Miso (deftiger, würziger)

13,5

🌱 R8 Anti Corona Ramen

Brühe: Vegi / Huhn, Ingwer, Zitronengras, Signature Curry

Einlagen: Nudeln, Morcheln, Lauchzwiebeln, Shiitake Pilze, Mais, Kimchi, ein weich gekochtes Bio-Ei

Broth: Vegi/ chicken broth, ginger, lemongras, signature curry

Toppings: noodles, morels, scallions, shiitake, corn, kimchi, one soft boiled organic egg

Vegi 

13,0

Gehacktes vom Maishendl

15,0

🌱 R9 Fisch Ramen

18,0

Brühe: Fischbrühe

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

Broth: fish broth

Toppings: noodles, prawns, salmon, one green shawl shell, Japanese mushrooms, scallions, bonito flakes, chili threads, one soft boiled organic egg



Phở Suppen

mit Reisbandnudeln aus Reismehl (glutenfrei & vegan)

1966 P1 Phở Bò

14,9

Brühe: Rinderbrühe, Zimt, Sternanis

Einlagen: Nudeln, Rinderfilet (medium oder well done im Wok geschwenkt mit Knoblauch) | Rinderbrust (well done)

Broth: beef broth, cinnamon, star anis

Toppings: noodles, beef fillet (medium or well done wok-tossed with garlic | beef brisket (well done)

1966 P2 Phở Gà

13,5

Brühe: Hühnerbrühe, Zimt, Sternanis

Einlagen: Maishendl, Frühlingszwiebeln, Ingwer, Kaffirblätter

Broth: chicken, cinnamon, star anis

Toppings: noodles, corn chicken, scallions, ginger, lemon leaves

1966 P3 Phở Chay vegan

11,9

Brühe: klare Gemüsebrühe, Zimt, Sternanis

Einlagen: Tofu, Pilze

Broth: clear vegetable broth, cinnamon, star anis

Toppings: noodles, tofu, mushrooms, ginger, lemon leaves

Beilagen: für P1, P2 & P3:

Frische Kräuter, hausgemachte Chili-Sauce, hausgemachter Knoblauch-Chili-Essig

Sides: for P1, P2 & P3:

Fresh herbs, homemade chili-sauce, homemade garlic-chili-vinegar

Phở Suppen

1966 P4 Phở Sốt Vang

12,9

Brühe: Rinderbrühe, Rotwein, Pfeffer

Einlagen: geschmortes Rinder-Rosenstück, Süßkartoffeln, Koriander

Broth: beef broth, red wine, pepper

Toppings: noodles, beef brisket, sweet potatoes, coriander

Nudeln ohne Suppe

1966 P5 Phở Trộn (kalt)

Blanchierte Phở Nudeln | würziges Sojadressing | Salat, Signature Sauerkraut | vietn. Kräuter, hausgeröstete Zwiebeln, zerstoßene Erdnüsse

Blanched rice Phở noodles | tangy soya dressing | salad, signature sauerkraut | Vietnamese herbs, homeroasted onions, crushed peanuts

Tofu (tofu)  **vegan**

10,9

Maishendl (corn chicken)

12,9

Rinderfilet (beef fillet)

13,5

1966 P6 Phở Xào (warm)

Gebratene Reisbandnudeln | Bio-Ei | Pak Choi, Sprossen | Tamarinde- & Austernsauce | Röstzwiebeln, Erdnüsse
Fried Vietnamese rice noodles | organic egg | pak choi, sprouts | tamarind- and oyster sauce | roasted onions, crushed peanuts

Tofu/ Gemüse (tofu/ vegetables)  **vegi**

11,5

Huhn (chicken)

12,9

Rinderfilet (beef fillet)

14,5

P7 No Soup Ramen (warm)

13,9

Wok geschwenkte Ramennudeln | Lachs, Gemüse | RAMEN-CADO Austern Spezialsauce, Salat, Guacamole

Wok fried ramen noodles | salmon, vegetables | RAMENCA-DO oyster sauce | salad, guacamole

P8 Avocado Curry (warm)

Grünes Avocado-Kokos-Curry | frisches Saisongemüse | Maishendlbrust

Green avocado-coconut-curry | fresh vegetable | corn-chicken breast

BIO-Mix-Reis (organic-mix-rice)

12,9

Ramennudeln (ramen noodles)

13,9



HAUPTSPEISEN mit BIO-MIX-REIS*

1966 Cơm Mâm

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

BIO-Mix-Reis | Saisongemüsegericht | Suppe |
Signature Sauerkraut | Meersalz-Erdnuss-Röstgericht |
+ eine Schüssel mit einem der folgenden Gerichte (M1-M4):

1966 Mâm 1 Cá Kho (Fisch) 16,9

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

1966 Mâm 2 Gà Rang (Huhn) 13,9

Maishendlbrust | im Wok geschwenkt mit Zitronengras, Ingwer und Kaffirblättern

1966 Mâm 3 Bò Sốt Vang (Rind) 14,5

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

1966 Mâm 4 Chay (Vegi) 12,5

Gebackener Tofu | vietnamesisches Tomaten-Pesto

*BIO-Mix-Reis: Mischung aus Naturreis & Bio-Jasminreis

1966 Cơm Mâm

Vietnamese rice tray with 6 different „tapas“
Each rice tray (designed for one person) contains 1 portion of

:
Organic-Mix-Rice | seasonal vegetable dish | soup |
signature sauerkraut | Sea salt-peanut-roasted dish |
+ a bowl with one of the following dishes (M1-M4):

1966 Mâm 1 Cá Kho (fish) 16,9

Salmon | stewed in a caramelized sauce made from tamarind, garlic, shallots and tomatoes

1966 Mâm 2 Gà Rang (chicken) 13,9

Corn-chicken breast | braised with lemongras, ginger and lime leaves

1966 Mâm 3 Bò Sốt Vang (beef) 14,5

Beef brisket | stewed in redwine with tomatoes, 5 spices, cinnamon, anis stars | sweet potatoes

1966 Mâm 4 Chay (Vegi) 12,5

Baked tofu | Vietnamese tomato-pesto

*Organic-Mix-Rice: mix of nature rice & organice jasmine rice

HAUPTSPEISEN mit BIO-MIX-REIS*



N1 Seafood Bowl

Salat, Guacamole | Wildkräutersalat | Mais | Sesamdressing,
Unagisauce | Daikon Kresse
Guacamole | wild herb salad | corn | sesame- and unagi sauce
| Daikon cress

roher Lachs & Thunfisch **14,5**

Raw salmon & tuna

Lachs & Thunfisch Tempura (frittiert) **15,0**

Salmon & tuna tempura (fried)

N2 Meet The Meat

13,0

Wildkräutersalat | Guacamole | Unagisauce | Schweine Char-
siu, geschmorter Schweinebauch | ein halbes weich gekoch-
tes Ei | eingelegtes Sauergemüse | Unagi Sauce

Wild herb salad | guacamole | pork charsiu | stewed pork belly
| a half soft boiled egg | pickles | unagi sauce

1906 N3 Niêu Sốt Vang (Rotwein Tontopf)

13,9

Rinder-Rosenstück | geschmort in Rotwein | Süßkartoffel |
Pfeffer | Koriander | Beilagenschälchen mit Signature Sauer-
kraut

Beef brisket | stewed in redwine | sweet potatoes | pepper |
coriander | a bowl of signature sauerkraut at the side

HAUPTSPEISEN

mit BIO-MIX-REIS*

1966 N4 Niêu Vegi (Vegi Tontopf) 🌱vegan 12,0

Gebackener Tofu | Pilze | Vietnamesisches Tomaten-Pesto | Gemüse | Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut
Baked tofu | mushrooms | Vietnamese tomato-pesto | vegetables | a bowl of signature sauerkraut at the side

1966 N5 Niêu Curry (Curry Tontopf) 🍛

Süßkartoffelcurry | Gemüse | Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut
Sweet potato-curry | vegetables | a bowl of signature sauerkraut at the side

Tofu 🌱vegi 11,0

Maishendlbrust (corn-chicken breasts) 12,9

Ente (duck) 14,9

1966 N6 Niêu Sà Ót (Chili-Zitronengras Tontopf) 🍛

Zitronengras, Chili | Pak Choi, Pilze | im Wok geschwenkt mit Knoblauch | Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut
Lemongras, chili | pak choi, mushrooms | wok- tossed with garlic | | Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut

Maishendlbrust (corn-chicken breast) 13,0

Rinderfilet (beef fillet) 15,0

Black Tiger Garnelen (Black Tiger prawns) 16,0

Desserts

1966 Snow White 5,5

schwarzer Klebreis

mit ausgemachter vietnamesischer Joghurt 🌱vegi

with homemade Vietnamese yoghurt

mit Kokossauce 🌱vegan

with coconut Sauce

1966 Kokos Panna Cotta 5,0

mit Beersauce

with berry sauce

🌱 Avocado Panna Cotta 5,0

mit Beersauce

with berry sauce

🌱 Mochi 🌱vegi 4,0

2 Stk | verschiedene Füllungen

2 pcs | various fillings