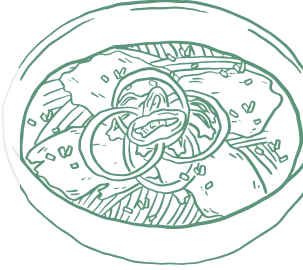








SPEISEKARTE

ENGLISH MENU FROM PAGE 17

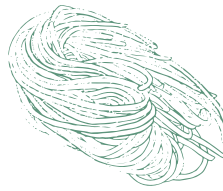

STAND MÄRZ 2024
AS OF MARCH 2024




HERZLICH WILLKOMMEN IN EINEM RESTAURANT MIT ZWEI KONZEPTEN UNTER EINEM DACH: DAS RAMENCADO BIETET DIR FUSION RAMEN UND FUSION AVOCADO. DAS COMPHO 1966 STEHT FÜR VIETNAMESESISCHE ESSKULTUR.



Uns ist wichtig, dass wir nicht auf Fertigprodukte zurückgreifen, sondern gesunde Produkte verwenden und die traditionellen Kochweisen unserer Vorfahren bewahren.



Mit RAMENCADO haben wir aus Ramen, welches ursprünglich für „Fast Food“ stand, ein „Slow Food“ zum Genießen gemacht. Die Brühe muss stundenlang gekocht werden, die Einlagen werden mit Sorgfalt und Liebe zubereitet. Die frischen Nudeln produziert unser Schwesterbetrieb RAMENFAKTUR aus Bioweizenmehl auf japanischen Nudelmaschinen für uns in Nürnberg.



Das Besondere am COMPHO 1966 ist, dass unsere Gerichte nach dem Prinzip der Fünf-Elemente-Theorie, des Yin & Yang und des Whole Food Ansatzes konzipiert werden. Allesamt Prinzipien, die schon immer in den traditionellen Gerichten verborgen waren. Daher kannst du im COMPHO 1966 nicht nur authentisches Essen genießen, sondern auch die harmonische Verschmelzung zwischen Tradition und modernen Ernährungskonzepten erleben.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, wendet euch bitte an das Servicepersonal.
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

CATERING

**für besondere Anlässe - in kleinem Kreis oder
auch mit über 150 Personen!**

Geburtstagsfreude teilen

Genieße eine breite Auswahl an exquisiten Asiagerichten, von appetitanregenden Vorspeisen über dein Lieblings sushi bis hin zu verlockenden Desserts. Unser Team sorgt dafür, dass dein Geburtstag zu einem unvergesslichen Fest wird.

Firmenfeiern im Glanz

Feiere Erfolg und Zusammenarbeit mit einem Catering, das deine Gäste beeindrucken wird. Von eleganten Fingerfood-Kreationen bis zu Panasia Hauptgerichten – wir gestalten das perfekte Menü für deine besondere Unternehmensfeier.

Veranstaltungen mit Stil

Ob Hochzeiten, Jubiläen oder andere gesellschaftliche Ereignisse – wir bieten Catering für Veranstaltungen aller Art. Unser Team kümmert gemeinsam mit erfahrenen Servicepartnern sich um jeden Aspekt, sodass du dich entspannt zurücklehnen kannst.

Unser Versprechen:

Frische Zutaten von höchster Qualität
Kreative Menügestaltung nach deinen Wünschen
Pünktliche und zuvorkommende Lieferung

Kontaktiere uns noch heute, um dein Catering-Erlebnis zu planen. Wir freuen uns darauf, deine besonderen Momente mit exzellentem Essen und erstklassigem Service zu bereichern!

codung-group.de/catering

Vorspeisen

CL1 Vegan Spring warm, 2 Stk. **7,5**
Hausgemachte Frühlingsrollen mit
veganer Füllung, Orangen Sauce
 vegan

CL2 Fried Champignons 6
Champignons, mariniert und frittiert,
Honey Butter Garlic Sauce

Hauptgerichte

CL3 Wantan Noodle Suppe 15
Hausgemachte Nudeln, hausgemachte Wantans mit
Garnelen- und Schweinefleischfüllung, Schweinebrühe,
Chashu vom Edelschwein sous-vide gegart ,
Pak Choi, Shiitake Pilze,
weich gekochtes Ei, Sesamöl,
Chili Sate zum Nachwürzen

CL4 Hot Stone Phở 21
Kochende Phở Suppe mit Rinderbrühe,
serviert in einer Hot Stone Schale,
mit Rinderfilet zum Selbergaren,
Rinderbrust, Rinderbällchen,
Kräuter zum Nachwürzen


CL5 Crispy Ramen m. Seafood 21
Ramen von der Ramenfaktor® - knusprig gebraten,
Gemüse der Saison, Lachs und Garnelen

AUS UNSEREM CREATIVE LAB

Set für 2 Personen

CL6 Noodle Lover Menü 27
Eine Ramen & eine Phở Suppe
auf Empfehlung der Küche

Empfehlung der Küche

CL7 Vegi of the day #VOTD 16,5
Ein Vegi-Hauptgericht und eine Vegi-Vorspeise
auf Empfehlung der Küche
 vegi

CL8 Dish of the day #DOTD 18,5
Ein Hauptgericht und eine Vorspeise
auf Empfehlung der Küche



SNACKS & VORSPEISEN

A1 1966 Tatar 12,5

Rinderfilet Tatar nach ComPho-1966er Art,
Limetten-Sepia Vinaigrette, Schalotten,
Pfeffer, Trüffelöl, Meersalz, vietn. Kräuter

A2 1966 Ceviche 12,5

Flambiertes Rinderfilet, 1966 Ceviche Sauce, Knoblauch,
Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln, Schalotten, Trüffelöl

A3 Spicy Tatar

Lachs 13

Thunfisch 14

Avocado, Minze-Koriander-Chili-Sauce,
Kresse, Sesam

A4 Summer Rolls kalt, 2 Stk.

Tofu¹  vegan 6

Maishendl² 7,5


Rinderfilet² 8,5

Salat Mix, Mango, Kräuter, gerollt in Reispapier

A5 Spring Rolls 4 Stk., warm 7,5

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

¹ mit veganer Tamarindensauce

² mit Fischsaucen Vinaigrette 

A6 Gyoza 5 Stk.

Garnelen 6,5

Vegi  vegan 5,5

Sesam- & Unagi Sauce, Sesam

A8 Súp Nấm (Pilzsuppe)

Garnele 9

Vegi  vegan 6,5

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

A9 Súp Sốt Vang (Rindersuppe) 9

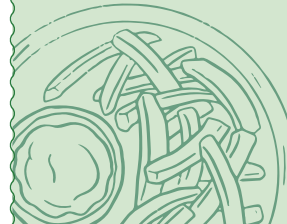
Rinder-Rosenstück, Süßkartoffeln, Lauch,
Koriander, Rotwein, Zimt, Sternanis, Pfeffer

A10 Edamame 5,5

Blanchierte Sojabohnen, Meersalz

A7 FUSION TEMPURA

mit japanischem Pankomehl frittiert
und Chili-Mayo-Dip



„1966“-Pommes 6,5

Süßkartoffel, Salz-Pfeffer-Streusel

Avocado Pommes 7,5

aus Avocado

Tori Tempura 8,5

frittierte Maishühnchen-Teile

SALATE

61 Gỏi Rau Muống Ngó Sen

Wasserspinatstengel- & Lotusstengelsalat

Tofu¹  vegan 7,5

Maishendl² 8,5

Rinderfilet & Garnelen² 10

Wasserspinatstengel, Lotusstengel, Salat,
zerstoßene Erdnüsse,
hausgeröstete Zwiebeln

62 Gi Đu Đủ

Papaya Salat

Tofu¹  vegan 8

Maishendl³ 9

Rinderfilet & Garnelen³ 10

Papaya, Salat, Schalotten, Cherry Tomaten,
Kräuter, zerstoßene Erdnüsse,
hausgeröstete Zwiebeln

63 Gỏi Xoài

Mango Salat

Tofu¹  vegan 7,5

Maishendl³ 8,5

Rinderfilet & Garnelen³ 9

Mango, Salat, Schalotten, Cherry Tomaten,
vietn. Kräuter, zerstoßene Erdnüsse,
hausgeröstete Zwiebeln

64 Gỏi Nấm vegan 8

Pilz Salat

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

66 Avo Algen Salat vegan 9

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


67 Kimchi 6

Sauer scharf eingelegter
Chinakohl, Sesam

68 Sashimi Salat 14

Lachs, Thunfisch,
Wildkräutersalat, Guacamole,
Sesamdressing, Unagisauce, Avocadoöl,
Daikon Kresse, Sesam

¹ mit veganer Tamarindensauce

² mit Fischsauce Vinaigrette 

³ mit Sepia Vinaigrette 

RAMEN

R1 **Spicy Chicken** 🍲 18

Hühnerbrühe,
Nudeln*, gehacktes Maishuhn,
Morcheln, getrocknete Tomaten,
Kimchi, japanische Pilze,
Chilifäden, Frühlingszwiebeln,
weich gekochtes Bio-Ei,
Chili Öl

R2 **Spicy Signature** 🍲 18

Brühe aus Schwein u. scharfen
dunklen Sojabohnen.
Nudeln*, gehacktes Maishuhn,
japanische Pilze, Frühlingszwiebeln,
Morcheln, Kimchi,
weich gekochtes Bio-Ei,
Chili Öl

R3 **Miso** 17

Hühner- und Sojabohnenbrühe
Nudeln*, gehacktes Maishuhn,
Chashu vom Edelschwein sous-vide gegart,
Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln,
weich gekochtes
Bio-Ei

R4 **Tonkotsu** 17

Schweine- und Hühnerbrühe
Nudeln*, Chashu vom Edelschwein
sous-vide gegart,
geschmorter Schweinebauch,
Noriblätter, Frühlingszwiebeln,
Morcheln, Porreestreifen,
weich gekochtes Bio-Ei, Pfeffer

*vegan, glutenhaltig - von der Ramenfaktor®

GUT ZU WISSEN

Bei Ramencado bekommst du Ramen mit Brühe, die täglich von unseren Köch*innen mit Know-how und viel Erfahrung stundenlang gekocht wird. Die Nudeln werden aus Bioweizenmehl auf japanischen Nudelmaschinen vom Schwesterbetrieb Ramenfaktor® für uns produziert.



RAMEN

R5 Shio 16

Hühnerbrühe,
Nudeln*, gehacktes Maishuhn, Mais, Morcheln,
Frühlingszwiebeln, weich gekochtes Bio-Ei

R6 Shoyu 16

Schweinebrühe,
Nudeln* von der Ramenfaktur®,
Chashu vom Edelschwein Sous Vide gegart,
geschmorter Schweinebauch, Noriblätter,
Porreestreifen, Morcheln, weich gekochtes Bio-Ei

R7 Vegi 🌱

Light Miso (süßlich, salzig) 15

Dark Miso (deftig, würziger) 16

Dashi- und Sojabohnenbrühe
Nudeln*, Mais, japanische Pilze, Kimchi, Morcheln,
Frühlingszwiebeln, Noriblätter, weich gekochtes Bio-Ei

R8 Anti Corona 🍷

Vegi 🌱 16

Gehacktes Maishuhn 18

„Vegi-“ bzw.
„Huhn-Ingwer-Zitronengras-Curry“-Brühe
Nudeln*, Morcheln,
Lauchzwiebeln, Shiitake Pilze,
Mais, Kimchi,
weich gekochtes Bio-Ei

R9 Fisch 21

Fischbrühe,
Nudeln*, Garnelen, Lachs, eine Grünschalmuschel,
japanische Pilze, Frühlingszwiebeln,
Bonitoflocken, Chilifäden,
weich gekochtes Bio-Ei

*vegan, glutenhaltig - von der Ramenfaktur®

UPGRADE YOUR RAMEN



Nudeln	3	Nori	1,2
Schweinebauch	4	Mais	1,2
Chashu v. Edelschwein	5	Frühlingszwiebeln	1,5
gehacktes v. Maishuhn	5	weiches Bio-Ei	2
Brühe	5	Pilze / Kimchi	2

PHỞ

P1 Phở Bò 18

Rinderbrühe mit Zimt und Sternanis;
Reisbandnudeln*, Rinderfilet
(medium oder well done im Wok
geschwenkt mit Knoblauch),
hausgemachte Fleischbällchen aus
Rindfleisch und Schweinespeck

P2 Phở Gà 16

Hühnerbrühe;
Reisbandnudeln*, Maishuhn,
Frühlingszwiebeln,
Ingwer, Kaffirblätter

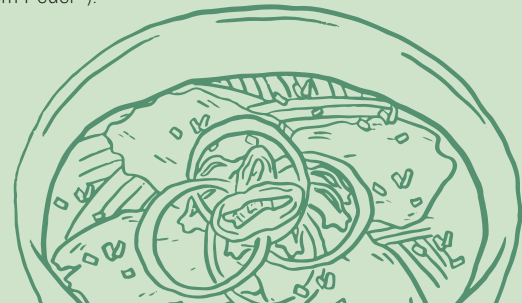
P3 Phở Chay 14

Klare Gemüsebrühe
mit Zimt und Sternanis;
Reisbandnudeln*, Tofu, Pilze
🌿 **vegan**

P4 Phở Sốt Vang 17

Rinderbrühe
mit Rotwein, Pfeffer, Zimt und Sternanis;
Reisbandnudeln*,
geschmortes Rinder-Rosenstück,
Süßkartoffeln, Koriander

PHỞ ist eine köstliche vietnamesische Nudelsuppe, bekannt für ihre reiche Aromatik und den unverwechselbaren Geschmack. Diese herzhaft duftende Suppe präsentiert zum Beispiel zarte Reisnudeln und aromatisches Rindfleisch oder Hähnchen in klarer Brühe. Sie ist verziert mit frischen Kräutern, Limettenschnitzen und Gewürzen, und bietet eine harmonische Fusion von Geschmack und Textur, die jeden Gaumen erfreut. Entdecke die Vielfalt der vietnamesischen Küche in einer Schüssel Phở, einem wahren Genuss für die Sinne. Eine mögliche Wortherkunft ist die vietnamesische Aussprache für das französische Gericht Pot-au-feu (französisch für „Topf auf dem Feuer“).



BEILAGEN INKLUSIVE

für Phở Bò, Phở Gà und Phở Chay:
frische Kräuter, hausgemachte Chili-Sauce,
hausgemachter Knoblauch-Chili-Essig

*vegan, glutenfrei

NUDELN OHNE SUPPE

P5 Phở Trộn kalt

Tofu  **vegan 13**

Maishuhn 15

Rinderfilet 16

Blanchierte Phở Nudeln¹,
würziges Sojadressing, Salat, Signature Sauerkraut,
vietn. Kräuter, hausgeröstete Zwiebeln,
zerstoßene Erdnüsse

P6 Phở Xào

Tofu / Gemüse  **vegi 14**

Huhn 16

Rinderfilet 17

Gebratene Reisbandnudeln¹,
Bio-Ei, Pak Choi, Sprossen,
Tamarinde- & Austernsauce,
Röstzwiebeln, Erdnüsse

P7 No Soup Ramen 17

Wok geschwenkte
Nudeln² von der Ramenfaktur®,
Lachs, Gemüse,
RAMENCADO Austern-Spezialsauce,
Salat, Guacamole

P8 Avocado Curry

Mix-Reis 16

Ramennudeln 17

Grünes Avocado-Kokos-Curry,
frisches Saison Gemüse,
Maishühnchenbrust
(optional frittierte Maishühnchenbrust +2,5 €)

¹vegan, glutenfrei

²vegan, glutenhaltig

HAUPTSPEISEN

MIT REIS-MIX*

Mâm 1 **Cá Kho, Fisch** 19

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

Mâm 2 **Gà Rang, Huhn** 16

Maishühnchenbrust, im Wok geschwenkt mit Zitronengras, Ingwer und Kaffirblättern

Mâm 3 **Bò Sốt Vang, Rind** 17

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

Mâm 4 **Chay, Vegi** 14

Gebackener Tofu, vietnamesisches Tomaten-Pesto



*Mix von Natur- und Jasminreis

CƠM MÂM

IST EINE VIETNAMESSISCHE
REISTAFEL MIT SECHS
VERSCHIEDENEN „TAPAS“

Eine Reistafel ist für eine Person ausgelegt und beinhaltet je eine Portion:

- Reis-Mix*
 - Gericht mit Saisongemüse
 - Suppe
 - Signature Sauerkraut
 - Erdnuss-Röstgericht
- + eine Schüssel Mâm 1, 2, 3 oder 4



HAUPTSPEISEN

MIT REIS-MIX*

N1 Seafood Bowl

roher Lachs & Thunfisch 17,5

Lachs & Thunfisch Tempura (frittiert) 18,5

Salat, Guacamole, Wildkräutersalat, Mais, Sesamdressing, Unagisauce, Daikon Kresse

N2 Meet The Meat 16,5

Bentobox

Wildkräutersalat, Avocado Curry, Guacamole, Unagisauce, Chashu vom Edelschwein sous-vide gegart, geschmorter Schweinebauch, ein halbes weich gekochtes Ei, eingelegtes Sauergemüse

N3 Niêu Sốt Vang 17

Rinder-Rosenstück, geschmort in Rotwein, Zimt und Sternanis; Süßkartoffel, Pfeffer, Koriander, Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut

NIÊU
BEDEUTET
TONTOPF



N4 Niêu Vegi 14

Vegi Tontopf

Gebackener Tofu, Pilze, Vietnamesisches Tomaten-Pesto, Gemüse, Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut
🌿 vegan

N5 Niêu Curry 🍛

Curry Tontopf

Tofu 🌿 vegi 15

Maishähnchenbrust 16

Ente 18

Süßkartoffelcurry, Gemüse, Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut

N6 Niêu Sả Ớt 🍛

Chili-Zitronengras Tontopf

Maishähnchenbrust 16

Rinderfilet 18

Black Tiger Garnelen 20

Zitronengras, Chili, Pak Choi, Pilze, im Wok geschwenkt mit Knoblauch, Beilagenschälchen mit Signature Sauerkraut

DESSERTS

Snow White

schwarzer Klebreis

mit hausgemachtem vietnamesischem Joghurt kalt 7
mit Kokossauce warm 🌿 vegan 7

Kokos Panna Cotta 6

mit Beersauce

Avocado Panna Cotta 7

mit Beersauce

Mochi 5

2 Stk. mit verschiedener Füllung 🌿 vegi

MOCHI IST DIE BEZEICHNUNG
FÜR JAPANISCHE REISKUCHEN
AUS KLEBREISMEHL.



GETRÄNKE

SIGNATURE DRINKS

ALKOHOLFREI 0,4 L

EMPFEHLUNGEN DES HAUSES 6,5

Kombucha

hausfermentiert, versch. Geschmacksrichtungen
klassik oder hausgem. Maracujasirup

Iced Granny

Aloe Vera Tee | hausgem. Granatapfelsaft

Sparkling Ginger

Ingwer Tee, Holunder, Limette, Minze

Red Rosie

Rosentee, weißer Tee, hausgem. Erdbeersaft

Yellow Mango Calpico

hausgemachter Calpico, Mango, Sprudelwasser

6,5

Avocado Smoothie

Avocado, gezuckerte Kondensmilch, Kokosmilch

6,5

Miss Yu Zu

Yuzu Tee, Limette, Sprudelwasser

6

Green Jazz

Grüner Tee, Jasmintee, Minze, Honig, Limette

6

SOFTDRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite

klein 0,2 l

2,9

groß 0,4 l

5,0

Mineralwasser still / sprudelnd

klein 0,25 l

2,7

groß 0,75 l

6,0

Saft Mango / Apfel / Maracuja / Litschi

klein 0,2 l

2,9

groß 0,4 l

5,0

Saftschorle Mango / Apfel / Maracuja / Litschi

klein 0,2 l

2,7

groß 0,4 l

4,5

WARMES

Tasse Tee

Yuzu Ingwer

4,0

Butterfly Zitronengras

4,0

Grüner Tee

3,5

Jasmin Tee

3,5

Genmaicha

3,5

Vietnamesischer Espresso

heiß

3,7

auf Eis

4,0



ALKOHOLAUSSCHANK NUR IM GASTRAUM COMPHO 1966

HOMEMADES

MIT ALKOHOL 0,4 L

Dreamer

Sake, Erdbeere, Limette

9

Dipsy Sparkling Ginger

Wodka, Ingwer Tee, Holunder, Limette, Minze

9

Passion Fruit Mojito

Maracuja, Rum, Minze, Rohrzucker, Limette

9

Wodka-litchious

Wodka, Zitronengras, Limette, Litschi

9

Dipsy Mango Calpico

Sake, hausgemachter Calpico, Mango, Limette, Sprudelwasser

9

BIER

Saigon / Asahi / Kirin Bier

0,3 l

3,8

Bitburger Pils 0,0% Alkoholfrei

0,5 l

4

Zirndorfer Kellerbier

0,5 l

4

SAKE

Shot

2cl

3

Karaffe

0,25 l

12,5

PASSEND ZU UNSEREN SPEISEN

WEINE

Le Petit Chat Weiß / trocken

Fruchtbetont, voller Leichtigkeit & Trinkfreude

0,2 l

6,5

0,75 l Flasche

23

Riesling Weiß / trocken

Spritzig, frisch, knackig, Moselriesling mit viel Frucht

0,2 l

6

1,0 l Flasche

23

„Christina“ Rosé Rosé / feinherb

Fruchtbetont, voller Leichtigkeit & Trinkfreude

0,2 l

6,5

0,75 l Flasche

23

Flick Rotwein Rot / trocken

Harmonischer, warm, würziger Rotwein-Cuvée mit beerenfruchtiger Finesse und kräftigem Körper

0,2 l

6,5

0,75 l Flasche

23

BEI FRAGEN BERATEN WIR GERNE!



WELCOME TO A RESTAURANT WITH TWO CONCEPTS UNDER ONE ROOF: RAMENCADO OFFERS YOU FUSION RAMEN AND FUSION AVOCADO, WHILE COMPHO 1966 REPRESENTS VIETNAMESE CULINARY CULTURE.

It is important to us that we do not use ready-made products, but rather use healthy products and preserve the traditional cooking methods of our ancestors.

With RAMENCADO we have turned ramen, which originally stood for “fast food”, into “slow food” for your enjoyment. The broth is simmered for hours, and the toppings are prepared with care and love. Our fresh noodles are produced by our sister company, RAMENFAKTUR, using organic wheat flour on Japanese noodle machines in Nuremberg.

What sets COMPHO 1966 apart is that our dishes are designed based on the principles of the Five-Element Theory, Yin & Yang, and the Whole Food approach. These are principles that have always been hidden within traditional dishes. As a result, at COMPHO 1966, you can not only savor authentic cuisine but also experience the harmonious blend of tradition and modern nutritional concepts.

If you have any questions concerning allergies and additives, please ask our service staff. All dishes for take out possible.

Starters

CL1 Vegan Spring warm, 2 pcs. **7,5**
Homemade spring rolls with vegan filling,
orange sauce
🌱 *vegan*

CL2 Fried Champignons **6**
Marinated and fried mushrooms,
honey butter garlic sauce

Main Dishes

CL3 Wantan Noodle Suppe **15**
Homemade noodles, homemade wontons with
shrimp and pork filling, pork broth, chashu from
„Edelschwein“, bok choy, shiitake, one soft boiled
egg, sesame oil, chili sate for seasoning

CL4 Hot Stone Phở **21**
Boiling Phở soup with beef broth, served in a hot
stone bowl, with beef fillet to cook yourself,
beef brisket, beef balls, herbs for seasoning

CL5 Crispy Ramen with Seafood **21**
Ramen from Ramenfaktur® - crispy fried,
seasonal vegetables, salmon and prawns

FROM OUR CREATIVE LAB

Set for 2 people

CL6 Noodle Lover Menu **27**
One Ramen & one Phở Soup
chef's recommendation

Recommendation of the kitchen

CL7 Vegi of the day #VOTD **16,5**
One vegi starter and one vegi main dish
chef's recommendation
🌱 *vegi*

CL8 Dish of the day #DOTD **18,5**
One starter and one main dish
chef's recommendation

SNACKS & STARTERS

A1 1966 Tatar 12,5

Beef fillet tatar ComPhở 1966 style,
lime-sepia-vinaigrette,
shallots, pepper, truffle oil, Vietnamese herbs

A2 1966 Ceviche 12,5

Flambéed beef filet, 1966 ceviche sauce,
garlic, cherry tomatoes, leek, shallots | truffle oil

A3 Spicy Tatar

Salmon 13

Tuna 14

Avocado, mint-coriander-chili-cauce,
cress, sesame

A4 Summer Rolls cold, 2 pcs

Tofu¹  vegan 6

Corn fed Chicken² 7,5

Beef Filet² 8,5

Salad mix, mango, herbs, rolled in rice paper

A5 Spring Rolls warm, 4 pcs 7,5

homemade mini spring rolls, minced beef,
glass noodles, morels, vegetables, leek,
dried seafood, sauce:²

¹ with vegan tamarind sauce

² with fischsauce vinaigrette 

A6 Gyoza 2 pcs

Prawns 6,5

Vegi  vegan 5,5

Sesame- & unagi sauce, sesam

A8 Súp Nấm (Mushroom Soup)

Prawns 9

Vegi  vegan 6,5

Clear vegetable broth, shiitake-, oyster and
seasonal mushrooms, pak choi, leek, truffle oil

A9 Súp Sốt Vang (Redwine Beef Soup) 9

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

A10 Edamame 5

Blanched soybeans with sea salt

A7 FUSION TEMPURA

fried with Japanese panko flour,
chili-mayo-dip



„1966“-Pommes 6,5

Sweet potatoe, salt-pepper-sprinkles

Avocado Pommes 7,5

From avocado

Tori Tempura 8,5

Fried corn-chicken-pieces

SALADS

G1 Gỏi Rau Muống

Morning Glory Stem Salad

Tofu¹  vegan 7,5

Corn fed Chicken² 8,5

Beef Filet & Prawns² 10

Water spinach stems, salad basis, herbs,
home roasted onions, crushed peanuts

G2 Gỏi Đu Đủ

Papaya Salad

Tofu¹  vegan 8

Corn fed Chicken³ 9

Beef Filet & Prawns³ 10

Green papaya julienne, salad base, shallots, cherry tomatoes,
herbs, home roasted onions, crushed peanuts

G3 Gỏi Xoài

Mango Salad

Tofu¹  vegan 7,5

Corn fed Chicken³ 8,5

Beef Filet & Prawns³ 9

Mango julienne, salad basis, shallots, cherry tomatoes,
herbs, home roasted onions, crushed peanuts

G4 Gỏi Nấm vegan 8

Mushroom Salad

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

G6 Avo Seaweed Salad vegan 9

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

G7 Kimchi 6

Sour sweet pickled Chinese cabbage,
sesame

G8 Sashimi Salad 14

Raw salmon, tuna, wild herb salad, guacamole,
sesame- and unagi sauce, avocado oil,
Daikon cress, sesame

¹ with vegan tamarind sauce

² with fischsauce vinaigrette 

³ with sepia vinaigrette 

RAMEN

R1 **Spicy Chicken** 🍷 18

Chicken broth

Noodles*, minced corn fed chicken, morels, dried tomatoes, kimchi, Japanese mushrooms, chili threads, scallions, one soft boiled organic egg

R2 **Spicy Signature** 🍷 18

Pork broth & dark soy beans

Noodles*, minced corn fed chicken, scallions, Japanese mushrooms, morels, kimchi, one soft boiled organic egg

R3 **Miso** 17

Chicken- and soy bean broth

Noodles*, minced corn fed chicken, Pork chashu from "Edelschwein", corn, morels, scallions, one soft boiled organic egg

R4 **Tonkotsu** 17

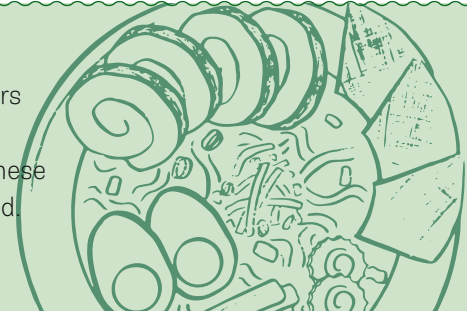
Pork- and chicken broth

Noodles*, Pork chashu from „Edelschwein“, stewed pork, nori leaves, morels, scallions, leek slices, one soft boiled organic egg, pepper

*vegan, contains gluten - from Ramenfaktor®

GOOD TO KNOW

At Ramencado you get ramen with broth that is cooked for hours every day by our chefs with know-how and a lot of experience. The noodles are made for us from organic wheat flour on Japanese noodle machines by our sister company Ramenfaktor® produced.



RAMEN

R5 **Shio** 16

Chicken broth

Noodles*, minced corn fed chicken, corn, morels, scallions, one soft boiled organic egg

R6 **Shoyu** 16

Pork broth

Noodles*, Pork chashu from „Edelschwein“, stewed pork, nori leaves, morels, leek slices, one soft boiled organic egg

R7 **Vegi** 🌱

Light Miso (sweet, salty) 15

Dark Miso (hearty, spicy) 16

Dashi and soy bean broth

Noodles*, corn, Japanese mushrooms, kimchi, morels, scallions, nori leaves, one soft boiled organic egg

R8 **Anti Corona** 🔥

Vegi 🌱 16

Minced Corn fed Chicken 18

Vegi or chicken broth, ginger, lemongras, signature curry
Noodles*, morels, scallions, shiitake, corn, kimchi, one soft boiled organic egg

R9 **Fish** 21

Fish broth

Noodles*, prawns, salmon, one green shell mussel, Japanese mushrooms, scallions, bonito flakes, chili threads, one soft boiled organic egg

*vegan, contains gluten - from Ramenfaktor®

UPGRADE YOUR RAMEN



Noodles	3	Nori leaves	1,2
Stewed Pork	4	Corn	1,2
Pork Chashu	5	Scallions	1,5
Minced Corn fed Chicken	5	Soft boiled organic egg	2
Broth	5	Mushroom / Kimchi	2

PHỞ

P1 Phở Bò 18

Beef broth, cinnamon, star anis

Phở Noodles*, beef filet (medium or well done wok-tossed with garlic, homemade meatballs made from beef and pork.

P2 Phở Gà 16

Chicken Broth

Phở Noodles*, corn fed chicken, scallions, ginger, lemon leaves

P3 Phở Chay 14

clear vegetable broth, cinnamon, star anis

Phở Noodles*, tofu, mushrooms, ginger, lemon leaves

 **vegan**

SIDES INCLUDED

for Phở Bò, Phở Gà und Phở Chay:
fresh herbs, homemade chili sauce,
homemade garlic chili vinegar

*vegan, gluten-free

P4 Phở Sốt Vang 17

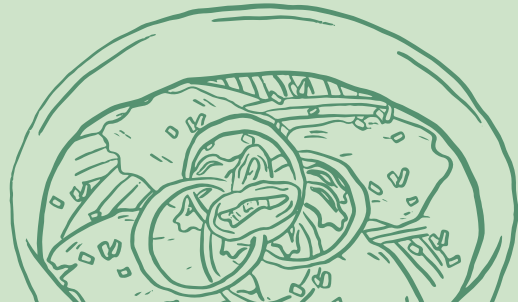
beef broth, red wine, pepper,
cinnamon, star anis

Phở noodles, beef brisket,
sweet potatoes, coriander

PHỞ is a delicious Vietnamese noodle soup known for its rich aroma and distinctive taste. This savory and fragrant soup typically features delicate rice noodles and flavorful beef or chicken in a clear broth. It's garnished with fresh herbs, lime wedges, and spices, offering a harmonious fusion of taste and texture that delights every palate.

Explore the diversity of Vietnamese cuisine in a bowl of Phở, a true sensory delight.

One possible origin of the word is the Vietnamese pronunciation of the French dish "Pot-au-feu" (French for "pot on the fire").



SOUPLLESS NOODLES

P5 Phở Trộn kalt

Tofu  **vegan 13**

Corn Chicken 15

Beef Filet 16

Blanched Phở noodles¹, tangy soya dressing,
salad, signature sauerkraut,
Vietnamese herbs,
homeroasted onions, crushed peanuts

P6 Phở Xào

Tofu / Vegetables  **vegi 14**

Chicken 16

Roastbeef 17

Wok-fried Phở noodles¹, organic egg,
pak choi, sprouts,
tamarind- and oyster sauce,
roasted onions, crushed peanuts

P7 No Soup Ramen 17

Wok fried ramen noodles²
from the Ramenfaktor®
salmon, vegetables,
RAMENCADO oyster sauce,
salad, guacamole

P8 Avocado Curry 

Rice-Mix 16

Ramen Noodles² 17

Green avocado-coconut-curry,
fresh vegetables,
corn fed chicken breast
(optional tempura fried corn fed chicken breast +2,5 €)

¹vegan, gluten-free

²vegan, contains gluten

MAIN DISHES

WITH RICE-MIX*

Mâm 1 Cá Kho, Fish 19

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

Mâm 2 Gà Rang, Chicken 16

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

Mâm 3 Bò Sốt Vang, Beef 17

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

Mâm 4 Chay, Vegi 14

Baked tofu, Vietnamese tomato-pesto
🌱 vegan

*Mix of nature- and Jasmine rice

CƠM MÂM

IS A VIETNAMESE RICE TRAY
WITH 6 DIFFERENT „TAPAS“

A rice tray is designed for one person and contains 1 portion of:

- Rice-Mix*
 - Seasonal vegetable dish
 - Soup
 - Signature Sauerkraut
 - Roasted peanut dish
- + one bowl of Mâm 1, 2, 3 oder 4



MAIN DISHES

WITH RICE-MIX*

N1 Seafood Bowl

Raw salmon and tuna 17,5

Salmon and Tuna tempura (deep-fried) 18,5

Guacamole, wild herb salad, corn, sesame- and unagi sauce, Daikon cress

N2 Meet The Meat 16,5

Bentobox

Wild herb salad, guacamole, pork chashu from „Edelschwein“
cooked sous vide, stewed pork belly,
a half soft boiled egg, pickles, unagi sauce

N3 Niêu Sốt Vàng 17

Beef brisket, stewed in redwine with cinnamon, star anis,
and pepper, sweet potatoes, coriander,
a bowl of signature sauerkraut at the side

**NIÊU
MEANS
CLAY POT**



N4 Niêu Vegi 14

Vegi Clay Pot

Baked tofu, mushrooms, Vietnamese
tomato-pesto, vegetables, a bowl of
signature sauerkraut at the side
🌿 **vegan**

N5 Niêu Curry 🍛

Curry Clay Pit

Tofu 🌿 vegi 15

Corn Chicken 16

Duck 18

Sweet potato-curry, vegetables,
a bowl of signature sauerkraut at the side

N6 Niêu Sả Ớt 🍛

Chili-Lemongras Clay Pot

Corn Chicken 16

Beef Filet 18

Black Tiger Prawns 20

Lemongras, chili, pak choi,
mushrooms, wok-tossed with garlic,
a bowl of signature sauerkraut at the side

DESSERTS

Snow White

Black sticky rice

with homemade Vietnamese yoghurt cold 7
with coconut sauce warm vegan 7

Kokos Panna Cotta 6

with berry sauce

Avocado Panna Cotta 7

with berry sauce

Mochi 5

2 pcs with various fillings vegi

MOCHIS ARE JAPANESE SWEETS
MADE FROM GLUTINOUS RICE
FLOUR.



BEVERAGES & DRINKS

SIGNATURE DRINKS

NON-ALCOHOLIC 0,4 L

RECOMMENDATIONS 6,5

Kombucha

House-fermented - classic (cane sugar)
or passion fruit flavour

Iced Granny

Aloe vera tea | pomegranate juice

Sparkling Ginger

Ginger tea, elderflower, lime, mint

Red Rosie

Rose tea, white tea, homemade strawberry puree

Yello Mango Calpico

homemade calpico, mango, sparkling water

6,5

Avocado Smoothie

Avocado, sweetened condensed milk, coconut milk

6,5

Miss Yu Zu

Yuzu tea, lime, sparkling water

6

Green Jazz

Green tea, jasmine tea, mint, honey, lime

6

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite

small 0,2l

2,9

tall 0,4l

5,0

Mineral water still / sparkling

small 0,25l

2,7

tall 0,75l

6,0

Juice mango / apple / passion fruit / lychee

small 0,2l

2,9

tall 0,4l

5,0

Juice Spritzer mango / apple / passion fruit / lychee

small 0,2l

2,7

tall 0,4l

4,5

HOT DRINKS

Cup of tea

Yuzu ginger

4,0

Butterfly lemongras

4,0

Green tea

3,5

Jasmine tea

3,5

Genmaicha tea (green tea with roasted rice)

3,5

Vietnamese Espresso

Hot

3,7

On the rocks

4,0



ALCOHOL SERVING AT COMPHO 1966 ONLY

HOMEMADES

WITH ALCOHOL 0,4 L

Dreamer 9
Sake, strawberry, lime

Dipsy Sparkling Ginger 9
Vodka, ginger tea, elderflower, lime, mint

Passion Fruit Mojito 9
Rum, passion fruit, mint, cane sugar, lime

Wodka-litchious 9
Vodka, lemongrass, lime, lychee

Dipsy Mango Calpico 9
Sake, homemade calpico, mango, lime, soda

BEER

Saigon / Asahi / Kirin 3,8
0,33l

Bitburger Pils 0,0% non-alcoholic 4
0,5l

Zirndorfer Kellerbier *Franconian brewery* 4
0,5l

SAKE

Shot 3
2cl
Carafe 12,5
0,25 l

MATCHING OUR DISHES

WINE

Le Petit Chat white / dry
Fruity, full of lightness & drinking pleasure
0,2 l 6,5
0,75 l bottle 23

Riesling white / dry
Sparkling, fresh, crisp, Moselle Riesling with lots of fruit
0,2 l 5,9
1,0 l bottle 23

„Christina“ Rosé Rosé / off-dry
Subtly fruity, pleasant acidity, feel-good rosé with depth
0,2 l 6,5
0,75 l bottle 23

Flick Rotwein Red / dry
Harmonious, warm, spicy red wine cuvée with berry-fruity finesse and strong body
0,2 l 6,5
0,75 l bottle 23

**We are happy to provide assistance
with any questions!**

CONCEPT & DESIGN BY DINGDONG