



RAMENCADO

Echte Ramenliebe und Fusion



VIETNAMESE RESTAURANT

1966

Die Küche und Seele Vietnams

Erlebe zwei Genusswelten in einem Lokal

SPEISEN & GETRÄNKE

WINTER 2025/26



RAMENCADO



WINTERDRINKS

Probiertipp!

HOT

SPICY APPLE

Apfelsaft, Zimt

€ 5,90

GOLDEN SPICED APPLE

Schwarzer Rum, Apfelsaft, Zimt

€ 8,90

COOL

WINTER PEACH

Ceylon Tee, Pfirsich, Zimt

€ 5,90

WINTER PEACH ROSE

Lillet Rose, Ceylon Tee, Pfirsich, Zimt

€ 8,90

**Entdeckt klassische
und neue
Erfrischungen.
TIPP: Die leckeren
Homemades müsst
ihr unbedingt auch
probieren – wir
beraten euch gerne!**

Alkoholfreie Getränke

Probiertipp!

Signature Drinks

Alkoholfrei 0,4 l

WHAT THE SHISO ?! € 6,50

Erfrischend, aromatisch und garantiert dein neues Highlight - ein Drink, der mit seiner würzig-frischen Shiso-Note überrascht

Kombucha € 6,50

hausfermentiert, versch. Geschmacksrichtungen
klassik oder hausgem. Maracujasirup

Iced Granny € 6,50

Aloe Vera Tee | hausgem. Granatapfelsaft

Green Jazz € 6,00

Grüner Tee, Jasmin Tee, Minze, Honig, Limette

Lychee Kisses Berry € 6,50

Beerenpüree, Limette, Litschisaft, Sprudelwasser

Sparkling Ginger € 6,50

Ingwer Tee, Holunder, Limette, Minze

Yellow Mango Calpico € 6,50

Calpico, Mango, Sprudelwasser

Avocado Smoothie € 6,50

Avocado, gezuckerte Kondensmilch, Kokosmilch

Miss Yuzu € 6,00

Yuzu Tee, Limette, Sprudelwasser

Blueberry Mint Iced Tea € 6,00

Schwarzer Tee, Blaubeer, Limette, Minze

Jazzly Iced Tea € 6,50

Holundersirup, Jasmin Tee, Lycheesaft

Korean Plum Iced Tea € 6,00

Umetee, stilles Wasser, Limettenscheiben



Softdrinks

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Sprite / Fanta / Spezi

klein 0,2 l € 2,90
groß 0,4 l € 5,00

Franken Brunnen Mineralwasser

still / spritzig
klein 0,25 l € 2,70
groß 0,75 l € 6,00

Saft Mango / Apfel / Maracuja / Litschi

klein 0,2 l € 2,90
groß 0,4 l € 5,00

Saftschorle Mango / Apfel / Maracuja / Litschi

klein 0,2 l € 2,70
groß 0,4 l € 4,50

Warme Getränke

Tasse Tee

Yuzu Ingwer € 4,00
Butterfly Zitronengras € 4,00
Grüner Tee € 3,50
Jasmin Tee € 3,50
Genmaicha € 3,50

Probiertipp!

Vietnamesischer Espresso

heiß € 3,70
auf Eis € 4,00

Heißes Wasser wird aufgegossen und tropft langsam durch einen Metallfilter in ein Glas mit gesüßter Kondensmilch, in dem sich ein kräftiger, dem Espresso ähnlicher Kaffee sammelt. Zum Schluss fügt man Eiswürfel hinzu und erhält einen herrlich aromatischen und belebenden Trank.



Alkoholische Getränke

Aperitif

Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Soda, Orangenschnittz 0,25 l	€ 6,50
Yuzume Delight Pflaumenwein, Schaumwein, Yuzusirup 0,25 l	€ 6,50

Probiertipp!

HOMEMADES

Mit Alkohol 0,4 l

Razzbucha Rum, Kombucha, Zuckersirup, Himbeerpürree	€ 8,50
Blueberry Mojito Rum, Rohrzucker, Minze, Blaubeerpüree, Limette	€ 9,00
Passion Fruit Mojito Rum, Maracuja, Minze, Rohrzucker, Limette	€ 9,00
Wodka-litchious Wodka, Zitronengras, Limette, Litschi	€ 9,00
Dipsy Sparkling Ginger Wodka, Ingwer Tee, Holunder, Limette, Minze	€ 9,00
Dreamer Sake, Erdbeere, Limette	€ 8,50
Dipsy Mango Calpico Sake, Calpico, Mango, Limette, Soda	€ 9,00

Bier

Heineken 0,33 l	€ 4,00
Heineken Alkoholfrei 0,33 l	€ 4,00
Zirndorfer Kellerbier 0,5 l	€ 4,00
Asahi Super Dry 0,33 l	€ 3,80
Kirin Ichiban 0,33 l	€ 3,80
Saigon Export Premium 0,33 l	€ 3,80

HIGHLIGHT

SAKE

KUBOTA SENJU SAKE

Kalter Sake

Seine Klarheit, dezente Fruchtigkeit und Ausgewogenheit sorgen dafür, dass er die natürlichen Aromen des Fisches hervorhebt und eine harmonische Kombination ergibt.

trocken, Abgang ist klar,
sauber & erfrischend

Shot 2 cl € 2,90 | Karaffe 200 ml € 15,00

WAMOMO SAKE

Sparkling Sake

eleganter Mix aus Sekt, Pfirsichnektar und traditionellem Sake – süffig, verspielt und typisch japanisch.

fruchtig, süß, leicht spritzig, mild und feine Reissüße
Fl. 720 ml € 65,00

Prosecco

Villa Sandi – IL FRESCO Prosecco Spumante DOC
VENETIEN / ITALIEN

Glas 0,1 l € 3,90 | Fl. 0,75 l € 28,00

Weißwein

Crudo – Catarratto – Zibibbo IGT
SIZILIEN / ITALIEN

Trocken – Holunderblüte und tropische Frucht – verspielt

Glas 0,2 l € 6,90 | Fl. 0,75 l € 24,00

Roséwein

Arrogant Frog Ribet Pink – Rosé de Syrah IGP
LANGUEDOC-ROUSSILLION / FRANKREICH

Trocken – Waldbeere und Kirsche – schmelzig

Glas 0,2 l € 6,50 | Fl. 0,75 l € 23,00

Rotwein

Arrogant Frog Ribet Red – Cabernet Sauvignon / Merlot IGP
LANGUEDOC-ROUSSILLION / FRANKREICH

Trocken – schwarze Johannisbeere, Mokka – würzig

Glas 0,2 l € 6,5 | Fl. 0,75 l € 23,00



RAMENCADO

Echte Ramenliebe in
Nürnberg's erstem Ramenlokal.

Willkommen bei Ramencado.

Wir sind in Nürnberg,
Regensburg, Celle und bald in
anderen Städten Deutschlands.

Verpasse keine News und
folge uns auf Instagram!

Hast du Verbesserungsvorschläge?
Wir haben ein offenes Ohr!

Du findest uns gut?
Dann empfehle uns bitte weiter!

Alle Abbildungen dienen nur
zur Veranschaulichung
und können abweichen.



**Please scan
here for
english menu**



Wir möchten uns stetig weiterentwickeln – für dich.
Daher freuen wir uns über dein Feedback in unserer
kurzen Gästeumfrage.

Scanne einfach den QR-Code – deine Rückmeldung
hilft uns, noch besser zu werden.

Vielen Dank für deine Zeit und dein Vertrauen!

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

UDON COLLECTION

Jede Schale – handgemacht & voller Wärme.

Probiertipp!

CURRY UDON HUHN

Aromatische Curry-Hühnerbrühe mit Huhn,
Pak Choi, Sprossen & Pilzen **€15,00**

CURRY UDON VEGAN

Curry-Gemüsebrühe mit Tofu, Pak Choi, Sprossen,
Pilzen, Röstzwiebeln & Sesam **€13,00**

Änderungswünsche auf Anfrage und gegen Aufpreis. Alle Gerichte können Spuren von Sesam und Gluten enthalten.
Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wende dich bitte direkt an unser Personal.

*Changes upon request and for an additional charge. All dishes may contain traces of sesame and gluten.
If you have any questions about allergens or additives, please ask our staff directly.*

REIS-BOWL COLLECTION

Alle Bowls mit Reis, Kresse & Sesam. Add-ons möglich.

Probiertipp!

RAMENCADO SEAFOOD BOWL

Lachs & Thunfisch auf Reis mit Kräutersalat,
Edamame & Mais – Guacamole & Salsa Roja.
Mit Sesam & Teriyaki – Signature Bowl

Basis **€ 16,00**

Tempura-Version **€ 18,00**

RAMENCADO GREEN BOWL

VEGAN

Frittierte Avocado auf Reis mit Mango & Algensalat
auf Kräutersalat – Guacamole & Salsa Roja.
Mango- & Teriyaki-Soße **€ 13,00**

ROASTBEEF BOWL

Sous-vide Roastbeef auf Reis mit Mango, Algensalat,
Pilzen, Sprossen & Röstzwiebeln –
Guacamole & Salsa Roja.

Mit Soja-Dressing – fein & kräftig **€ 14,00**

SPICY BOWL

SPICY

Avocado, Edamame & Mais auf Reis mit Kräutersalat –
Guacamole & Salsa Roja.
Chili-Orange-Kick **€ 13,00**

TANTAN BOWL

Scharfes Schweinehackfleisch mit Pilzen, Sprossen, Pak
Choi & Röstzwiebeln auf Reis – Guacamole & Salsa Roja.
Mit Soja-Chili-Dressing – würzig & kräftig **€ 14,00**

AVO-MANGO BOWL

VEGAN

Avocado & Mango auf Reis mit Kräutersalat –
Guacamole & Salsa Roja.
Mango- & Teriyaki-Soße **€ 12,00**

CRISPY CHICKEN BOWL

Tori Karaage auf Reis mit Edamame, Salat, Avocado,
Mango & Röstzwiebeln – Guacamole & Salsa Roja.
Mit Sesam & Teriyaki-Soße **€ 14,00**

Änderungswünsche auf Anfrage und gegen Aufpreis. Alle Gerichte können Spuren von Sesam und Gluten enthalten.
Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen wende dich bitte direkt an unser Personal.

*Changes upon request and for an additional charge. All dishes may contain traces of sesame and gluten.
If you have any questions about allergens or additives, please ask our staff directly.*

Salate & Vorspeisen

Mango Salat €3

Mango, Salat, Schalotten,
Cherrytomaten,
vietnamesische Kräuter,
zerstoßene Erdnüsse,
hausgeröstete Zwiebeln

Roastbeef € 8,00

Chicken € 8,00

Tofu VEGI € 7,00



Avo Wakame Salat

VEGI €6

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

€ 7,00

HIGHLIGHT

Spicy Tatar A2

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

Lachs € 12,00

Thunfisch € 12,00

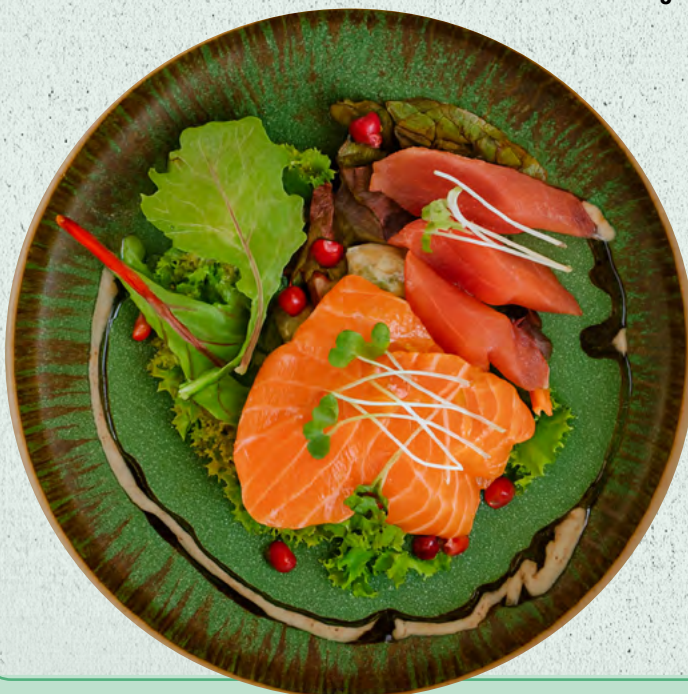
Mango € 9,00



Sashimi Salat €8

Lachs, Thunfisch, Wildkräutersa-
lat, Guacamole, Sesamdressing,
Unagisauce, Avocadoöl,
Daikon Kresse, Sesam

€ 12,00



Vorspeisen



HIGHLIGHT

Sifu-Sinh's Tofukatsu **VEGI** CL8

Knusprig in Pankomehl goldbraun frittierte Tofu, mit einer süß-aromatischen Sojasoße und einer herzhaften Zwiebelsoße. Getoppt mit gerösteten Zwiebeln, Sesam und frischer Kresse.

€ 6,00

Klassiker Snacks

Edamame **A10**

Blanchierte Sojabohnen, Meersalz € 5,00

Kimchi **spicy** G7

Sauer scharf eingelegter Chinakohl, Sesam € 6,00

Gyoza **A5**

5 Stk. mit Sesam- und Unagi Sauce, Sesam

Garnelen € 6,00

VEGI € 5,00

Immer frisch für dich gemacht!
Nur so lange der Vorrat reicht!

Fusion Tempura

mit japanischem Pankomehl
frittiert und Chili-Mayo-Dip



1966-Pommes **A7**

Süßkartoffel, Salz-Pfeffer-Streusel
€ 6,00



**Avocado
Pommes **A7****
€ 7,00



Tori Karaage **A7**
saftig frittierte Hühnchenteile
€ 8,00

Vorspeisen



HIGHLIGHT

1966 Ceviche A1

Flambiertes Roastbeef, Ceviche Sauce,
Knoblauch, Cherry Tomaten, Lauchzwiebeln,
Schalotten, Trüffelöl

€ 10,00

Vorspeisen



Summer Rolls

Summer Rolls A3

Salat Mix, Mango,
Kräuter,
gerollt in Reispapier

Tofu VEGI € 6,00

Chicken € 7,00

Beef € 8,00

Spring Rolls A4

hausgemachte Mini Frühlingsrollen
Glasnudeln, Morcheln,
Gemüse, Lauch

VEGI

mit Orangen Mayo Dip € 8,00

Beef & Garnelen

mit Fischsaucen Dip € 8,00

Ramen

Bei Ramencado bekommst du Ramen mit Brühe, die täglich von unseren Köchen mit Know-how und viel Erfahrung frisch gekocht wird. Unsere Nudeln werden aus bayerischem Weizenmehl auf japanischen Nudelmaschinen frisch und mit Sorgfalt von Hand produziert. Das Ergebnis ist Qualität, die du schmecken kannst.

HIGHLIGHT
Spicy Chicken R1

Hühnerbrühe, Nudeln,
gehacktes Huhn,
Morcheln,
getrocknete Tomaten,
Kimchi, japanische Pilze,
Chilifäden,
Frühlingszwiebeln,
weich gekochtes
Ei, Chiliöl
€ 17,00


Spicy Signature R2

Brühe aus Schwein u. scharfen
dunklen Sojabohnen, Nudeln,
gehacktes Schwein,
japanische Pilze,
Frühlingszwiebeln,
Morcheln, Kimchi,
weiches Ei, Chiliöl
€ 18,00


Miso R3

Hühner- und
Sojabohnen-
brühe, Nudeln,
gehacktes Huhn,
Chashu vom Schwein,
Mais, Morcheln,
Frühlingszwiebeln,
weiches Ei
€ 16,00


DEINE RAMEN UPGRADES

Mehr Nudeln.....	€ 3,00	Brühe	€ 5,00	Tofu.....	€ 2,00
Schweinebauch.....	€ 4,00	Nori.....	€ 1,20	Weiches Ei	€ 2,00
Chashu vom Edelschwein	€ 5,00	Mais.....	€ 1,20	Pilze	€ 2,00
Gehacktes vom Huhn	€ 5,00	Frühlingszwiebeln	€ 1,50	Kimchi	€ 2,00

Ramen



Tonkotsu R4

Schweine- und Hühnerbrühe, Nudeln, Chashu vom Edelschwein, geschmorter Schweinebauch, Noriblätter, Frühlingszwiebeln, Morcheln, Porreestreifen, weiches Ei
€ 17,00



Shio R5

Hühnerbrühe, Nudeln, gehacktes Huhn, Mais, Morcheln, Frühlingszwiebeln, weiches Ei
€ 15,00



Shoyu R6

Schweinebrühe, Nudeln, Chashu vom Edelschwein, geschmorter Schweinebauch, Noriblätter, Porreestreifen, Morcheln, weiches Ei
€ 16,00



Vegan R7

Dashi- und Sojabohnenbrühe, Nudeln, Mais, japanische Pilze, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Noriblätter
Light Miso € 14,00 (süßlich, salzig)
Dark Miso € 15,00 (deftig, würziger)
Vegan Shoyu € 15,00

OPTIONAL: als Vegi mit Ei und Kimchi



HIGHLIGHT

Anti Corona R8

„Vegi-“ bzw. „Huhn-Ingwer-Zitronengras-Curry“-Brühe, Nudeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Shiitake Pilze, Mais

VEGAN € 15,00 (ohne Kimchi)

Gehacktes Huhn € 17,00

OPTIONAL: als Vegi mit Ei und Kimchi

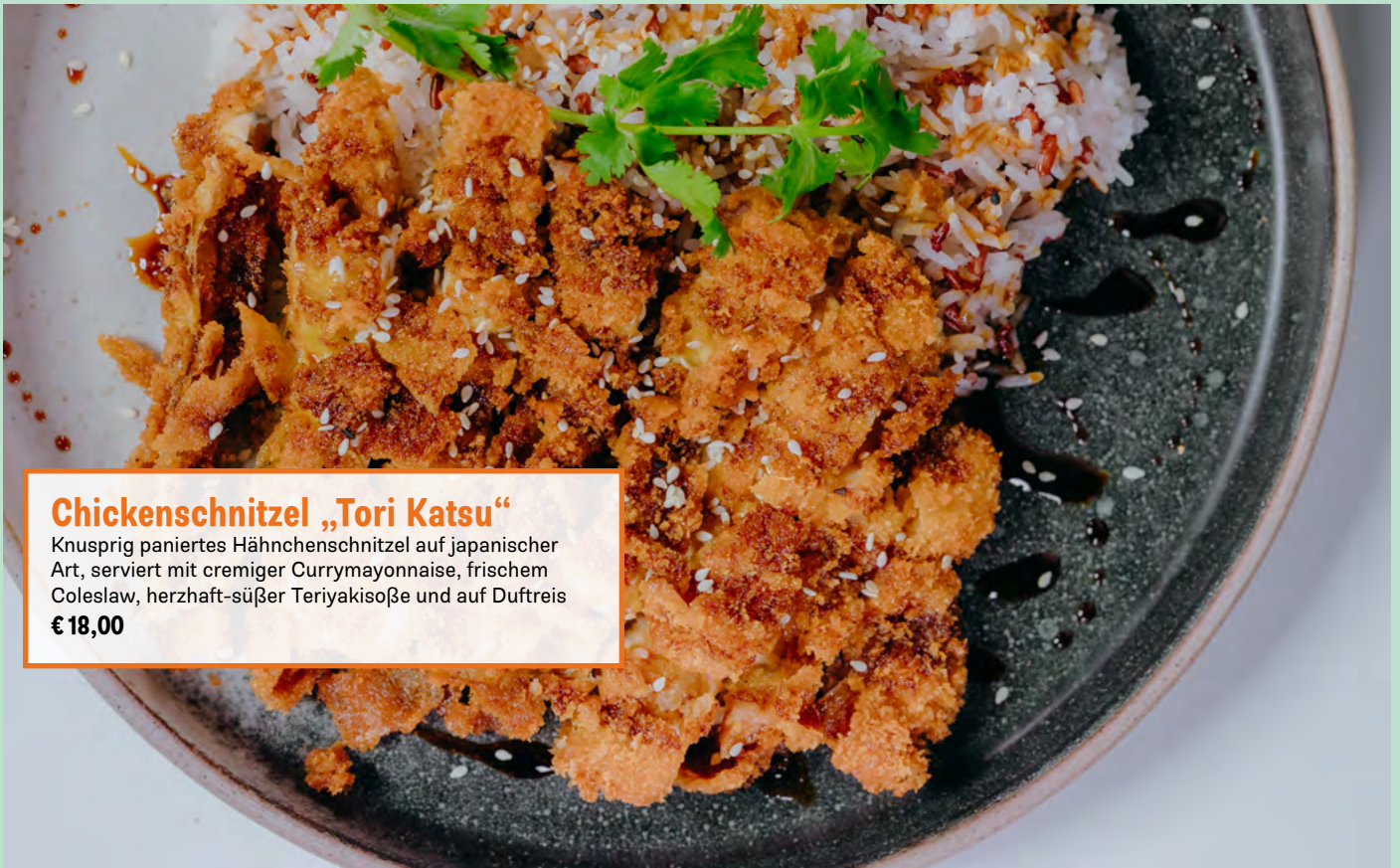


Fisch R9

Fischbrühe, Nudeln, Garnelen, Lachs, eine Grünschalmuschel, Pilze, Frühlingszwiebeln, Bonitoflocken, Chilifäden, weiches Ei

€ 21,00

Hauptspeisen



Chickenschnitzel „Tori Katsu“

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel auf japanischer Art, serviert mit cremiger Currymayonnaise, frischem Coleslaw, herzhaft-süßer Teriyakisoße und auf Duftreis
€ 18,00



Probiertipp!

Tokyo Curry pikant

N5

Herzhaftes japanisches Curry,
Gemüse und Reis

Tofu **VEGI** € 15,00

Tori Karaage € 18,00



RAMENCADO

Hauptspeisen

Seafood Crispy Ramen ^{p9}

Ramen knusprig gebraten, Gemüse der Saison, Lachs und Garnelen

€ 21,00



SIGNATURE HIGHLIGHT

Avocado Curry Ramen ^{p8}

Ramen, grünes Avocado-Kokos-Curry, frisches Saisongemüse, Huhn

Tofu € 16,00

Karaage € 18,00

(auf Wunsch Reis statt Nudeln)

No-Soup Ramen ^{p7}

Wok geschwenkte Nudeln, Gemüse, RAMENCADO Austern-Spezialsauce, Salat, Guacamole

Tofu € 15,00

Lachs € 17,00





Wir möchten unseren Gästen die vietnamesische Esskultur nahe bringen, in der das gemeinsame Essen mit der Familie im Vordergrund steht. Im ComPho 1966 kann man nicht nur authentisches vietnamesisches Essen genießen, sondern auch die harmonische Verschmelzung zwischen Tradition und modernen Ernährungskonzepten erleben.

Alle Abbildungen dienen nur zur Veranschaulichung und können abweichen.

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

Pho

**Gut zu wissen:
Reisbandnudeln sind glutenfrei!**



Pho Beef* P1

Rinderbrühe
mit Zimt u. Stern-
anis; Reisband-
nudeln,
Roastbeef
mit Knoblauch und
Rinderbrust

€ 16,00



Pho Chicken* P2

Hühnerbrühe;
Reisbandnudeln,
Huhn,
Frühlingszwiebeln,
Ingwer,
Kaffirblätter

€ 14,00



Pho Vegan* P3

Klare Gemüsebrühe
mit Zimt und
Sternanis;
Reisbandnudeln,
Tofu und Pilze

€ 13,00



Pho Rouge P4

Rinderbrühe mit Rot-
wein,
Zimt, Sternanis;
Reisbandnudeln,
geschmortes Rinder-
Rosenstück,
Süßkartoffeln,
Koriander

€ 15,00



Pho Cold Salad P5

Blanchierte Pho-Nudeln,
würziges Sojadressing,
Salat, Signature
Sauerkraut,
vietn. Kräuter,
hausgeröstete
Zwiebeln,
zerstoßene Erdnüsse

Tofu **vegi** € 11,00

Chicken € 12,00

Roastbeef € 14,00



Pho Wok Fried P6

Gebratene
Reisbandnudeln,
Ei, Pak Choi,
Sprossen,
Tamarinde- und Aus-
ternsauce,
Röstzwiebeln,
Erdnüsse

Tofu **vegi** € 12,00

Gemüse **vegi** € 12,00

Chicken € 14,00

Roastbeef € 16,00

* Beilagen inklusive für Pho Beef, Pho Chicken und Pho Vegan –
frische Kräuter, hausgemachte Chili-Sauce und unser hausgemachter Knoblauch-Chili-Essig.

Hauptspeisen

Tontopf Chili-Zitronengras

pikant Niêu Sa Ot N6

Zitronengras, Chili, Pak Choi, Pilze, im Wok geschwenkt m. Knoblauch, Beilage Sauerkraut.

Chicken € 14,00

Roastbeef € 15,00

Garnelen € 18,00

Tontopf Beef Rouge

Niêu Sot Vang N3

Rinder-Rosenstück, geschmort in Rotwein, Zimt und Sternanis; Süßkartoffel, Pfeffer, Koriander, Beilage Sauerkraut

€ 14,00

Tontopf VEGI

Niêu Chay N4

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

€ 14,00



COM MÂM IST EINE VIETNAMESISCHE REISTAFEL

MIT SECHS VERSCHIEDENEN „TAPAS“

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

- Jasminreis
- Gericht mit Saisongemüse
- Suppe
- Signature Sauerkraut
- Erdnuss-Röstgericht
- + dazu eine Schüssel „Mâm“
Fisch, Huhn, Rind oder Vegan



Fisch (Cá Kho) Mâm 1

Lachs, geschmort in einer karamellisierten Sauce aus Tamarinde, Knoblauch, Schalotten und Tomaten **€ 16,00**

Huhn (Gà Rang) Mâm 2

Hühnchenbrust, im Wok geschwenkt mit Zitronengras, Ingwer und Kaffirblättern **€ 14,00**

Rind (Bò Sot Vang) Mâm 3

Rinder-Rosenstück, in Rotwein geschmort, mit Tomaten, Five Spices, Zimt, Anissterne, Süßkartoffel **€ 16,00**

Vegl (Chay) Mâm 4

Gebackener Tofu, vietnamesisches Tomaten-Pesto **€ 12,00**

Dessert

DAS GEHT IMMER!

Snow White VEGAN

schwarzer Klebreis mit Kokossauce warm € 7,00

Avocado Panna Cotta

mit Beersauce € 7,00

Kokos Panna Cotta

mit Beersauce € 6,00

Mochi VEGI

2 Stk. mit verschiedenen Füllungen € 5,00



RAMEN

Folge uns auf Instagram
und verpasse keine News
@ramencado

Das Ramencado und ComPho 1966 in der Färberstr. 42, 90402 Nürnberg
Gerichte auch zum Mitnehmen.