Ronja

vegan & vegetarisches Restaurant

Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

10:00 – 22:00 Uhr

Küchenzeiten bis 21:30 Uhr

Wochenkarte



Wir verwenden Bio Zutaten und Bio Erzeugnisse. Welche, entnehmen Sie bitte unserer Website oder dem Aushang vor Ort im Restaurant.

Website
www.restaurant-ronja.de

Instagram
@restaurantronja

Facebook
@restaurantronja

Tripadvisor
Restaurant Ronja

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind!

Unser Ziel ist es, Ihnen eine unvergessliche Zeit in einer gemütlichen Atmosphäre zu ermöglichen.

Unser Versprechen

Qualität steht bei uns an erster Stelle: Jedes Gericht wird sorgfältig und mit viel Liebe zubereitet. Dabei verwenden wir ausschließlich hochwertige Zutaten. Aufgrund unserer frischen und schonenden Zubereitung kann es manchmal zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Nachhaltigkeit & Regionalität

Frische aus der Region: Wir beziehen unsere Zutaten so weit wie möglich von lokalen Anbietern, um Ihnen stets das Beste der Saison zu bieten. Seit 2022 arbeiten wir mit dem ***Kleinen Grün*** aus Mülheim zusammen, wo unser eigenes Gemüse liebevoll herangezogen wird. 2023 haben wir den METRO Preis für nachhaltige Gastronomie erhalten. Wir sind stolz darauf und werden nicht aufhören, uns weiterhin für Nachhaltigkeit in der Gastronomie einzusetzen.

Für Ihr Wohlbefinden

Haben Sie Fragen zu Allergenen oder speziellen Ernährungsbedürfnissen? Unser Personal steht Ihnen jederzeit gerne zur Seite.
Ihr Feedback ist uns sehr wichtig! Sollte etwas nicht Ihren Vorstellungen entsprechen, zögern Sie bitte nicht, uns anzusprechen. Wir sind hier, um sicherzustellen, dass Ihr Besuch bei uns unvergesslich wird.



Nun wünschen wir Ihnen
guten Appetit & eine schöne Zeit bei uns!

Ihr Team vom Restaurant Ronja



Ronja
vegan & vegetarisches Restaurant

Frühstück

FRÜHSTÜCKSZEITEN

Dienstag bis Sonntag ab 10:00 Uhr

Letzte Frühstücksbestellung um 11:30 Uhr

Gesamtes Frühstücksmenü auf Wunsch vegan erhältlich

Landbrot / Sesamring belegt mit:

F01. Avocadosmash, Rucola, Rührei, Cherrytomaten, Parmesan & Balsamico-Creme [A, B, E] — 11,9

F02. Hummus, mariniertes Gemüse, Feta & Balsamico-Creme [A, E, J] — 10,9

F03. Frischkäse, gebröselter Feta, geröstete Walnüsse, getrocknete Feigen, getoppt mit etwas Honig & Balsamico-Creme [A, E, F] — 13,9

F04. Paprika-Bockshornklee-Aufstrich, gebröselter Feta, mariniertes Gemüse, Oliven & Balsamico-Creme [A, E, J, K] — 12,9

Mediterranes Frühstück

F05. Ein Sesamring und eine Scheibe Brot, dazu Menemen*, Gouda, Feta, Paprika-Bockshornklee-Aufstrich, Oliven, Butter, getrocknete Tomate, Frischkäse, Salatbeilage, Hummus & Honig [A, E, J, K] — 14,9

Süßer Start

F06. Pancakes mit frischem Obst, Joghurt & Honig [A, B, E]

Auf Wunsch mit Schoko-Nusscreme[F] anstatt Joghurt & Honig — 9,9

F07. Joghurt Bowl mit griechischem Joghurt, frischem Obst, Granola & Honig [A, B, E, F] — 9,9

Herzhafte Klassiker

F08. Rührei mit Menemen*, Salatbeilage & einer Scheibe Landbrot / Sesamring [A, B, K] — 14,9

F09. Rührei klassisch mit Salatbeilage & einer Scheibe Landbrot / Sesamring [A, B, K] — 9,9

F10. Menemen* mit Salatbeilage & einer Scheibe Landbrot / Sesamring [A, K] — 12,9

Auf Wunsch können folgende Zutaten zum Rührei oder Menemen hinzugefügt werden:

frischer Spinat, Champignons, Cherrytomaten, Paprika, Zwiebeln oder Gouda [E] — je + 1,0

Feta [E] — + 1,5



*Menemen: Geschmorte Tomaten & Paprika, gewürzt mit Salz, Pfeffer und Chili Flocken

Kalte Vorspeisen

01. Vegetarischer Vorspeisenteller A, E, J, K

angerichtet mit Tzatziki[E,K], Hummus[J,K], Couscous-Salat[A], Auberginen-Tomatensugo, weißem Riesenbohnensalat, Kichererbsensalat & pikanter Ajvar-Gemüsepaste[K] 18.9

02. Veganer Vorspeisenteller A, J, K

angerichtet mit Hummus[J,K], Couscous-Salat[A], Auberginen-Tomatensugo, weißem Riesenbohnensalat, Kichererbsensalat & pikanter Ajvar-Gemüsepaste[K] 16.9

03. Couscous-Salat A

mit frischer Petersilie, Minze, Frühlingszwiebeln, Gurken & Tomaten, verfeinert mit Granatapfelsirup & einem Hauch frischer Zitrone 8.9

04. Tzatziki E, K LOW CARB

klassisch griechisch mit Gurken, Minze, Dill & Knoblauch[K] 8.9

05. Auberginen-Tomatensugo LOW CARB

gewürfelte, fruchtige Tomaten & Auberginen in Tomatensauce 8.9



06. Kichererbsensalat

mit roten Zwiebeln, bunter Paprika, Dill & einem Hauch frischer Zitrone 8.9

07. Weißer Riesenbohnensalat

mit roten Zwiebeln, Petersilie & einem Hauch frischer Zitrone 8.9

08. Hummus J, K

geriebene Kichererbsen mit Sesammus[J] & einem Hauch frischer Zitrone 8.9

09. Bruschetta A, K

mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl & Knoblauch[K] 8.9



Warme Vorspeisen

10. Gebackener Schafskäse griechischer Art E LOW CARB

mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten, bunter Paprika,
Oliven & frischem Thymian 13.9

11. Rote Linsensuppe A LOW CARB

mit Zwiebeln, Paprika & Möhren,
dazu servieren wir ein Stück Zitrone & Croûtons[A] 8.9

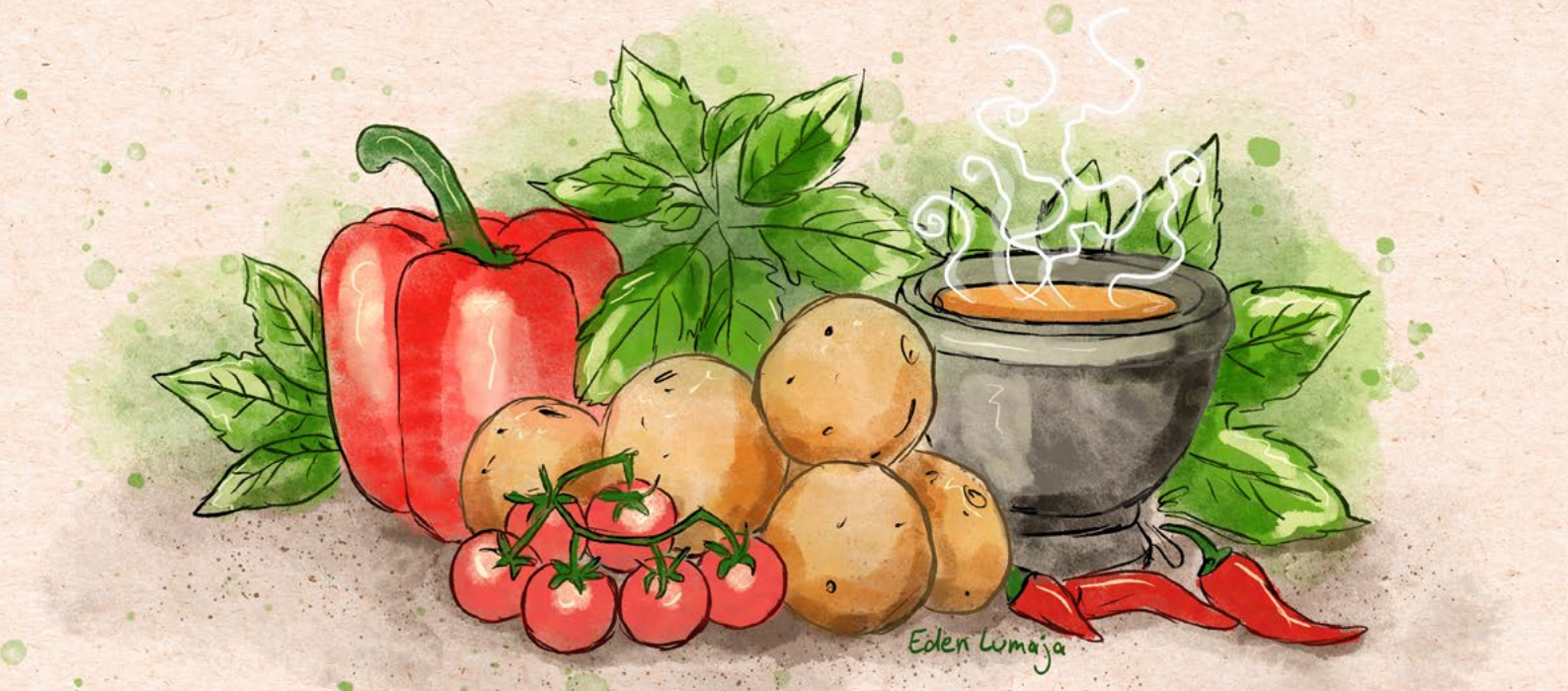
12. Warmer Vorspeisenteller A, E, J, K

mit Blätterteigröllchen gefüllt mit Kartoffelpaste[A], paniertem Schafskäse[A,E], frittierten Auberginen- und Zucchinischeiben, gefüllten Weinblättern mit Reis & Falafelbällchen[J] auf Rucola, serviert mit einem Schälchen Tzatziki[E,K] (Vegan: mit Hummus[J,K] statt Tzatziki & veganem weißem Keese)

eine Person 12,9
zwei Personen 19,9

13. Blätterteigröllchen A, J, K

gefüllt mit Kartoffelpaste, dazu servieren wir einen Hummus[J,K] Dip 8.9



Salate

All unsere Salate werden mit hausgemachtem,
aromatischem Olivenöl-Kräuterdressing[K] serviert.
Auf Wunsch bieten wir auch Balsamicodressing an.

14. Beilagensalat K LOW CARB

mit Rucola, Lollo Rosso, Eisbergsalat, Tomaten,
Gurkenstreifen, Mais & Möhren 7.9

15. Salat griechischer Art E, K LOW CARB

mit Oliven, Schafskäse[E], Kirschtomaten, Gurkenstreifen,
Eisbergsalat, Lollo Rosso, Mais & Rucola 16.9

16. Mariniertes Gemüse auf Gartensalat K LOW CARB

mit Eisbergsalat, Lollo Rosso, Mais, Rucola,
Kirschtomaten & Gurkenstreifen 16.9

17. Orient Bowl A, J, K

mit Falafelbällchen[J], Couscous-Salat[A], Rucola, Eisbergsalat,
Gurkenstreifen, Cherrytomaten, eingelegtem Rotkohl,
Kichererbsensalat & Mais 17.9

Auf Wunsch anstatt Falafel vegane „Hähnchen-Art“[A] Streifen + 1,0



Hauptspeisen

18. Bunter Orient-Teller D, J, K

mit Falafelbällchen[J], Salatbouquet in Olivenöl-Kräuterdressing[K], einem Hummus[J,K] Schälchen, breiten Pommes, veganer Remoulade[D] und Tomatensauce[K] mit bunter Paprika & Zwiebeln 18.9

*Unsere Weinempfehlung: **Pasaeli Cabernet Sauvignon** (Rot, trocken)*

19. Panierte Sellerieschnitzel A, E, G, H

auf Sahnesauce[E] mit Champignons und Brokkoli, dazu Basmatireis 18.9

*Unsere Weinempfehlung: **Pasaeli Sultaniye** (Weiß, halbtrocken)*

20. Panierte Sojaschnitzel ungarischer Art A, D, K

pikant, auf Tomatensauce[K] mit Jalapeños, Zwiebeln und bunter Paprika, dazu Basmatireis 18.9

*Unsere Weinempfehlung: **Ronja`s Merlot** (Rot, trocken)*

21. Gemüsepfanne

buntes Gemüse “quer durch den Garten” in Kokoscurrysauce, dazu Basmatireis 18,9

*Unsere Weinempfehlung: **Rosé TOUR** (Rosé, trocken)*

mit Tofu[D] + 1,5



Burger & Wraps

Unsere Burgerbrötchen[A] werden handgemacht und bestehen aus Dinkel-Vollkornmehl[A] und Chiasamen. Alle Burger werden mit Lollo Rosso, Tomaten, Röstzwiebeln[A], Essiggurken & Smoked Mayo[H] serviert. Außerdem sind alle unsere Burger auch auf Wunsch glutenfrei (mit glutenfreiem Brot und Beyond Meat Patty) erhältlich.

22. Crispy „She-Can" Burger A, D, H

mit einem pflanzenbasiertem Patty nach "Hähnchen-Art"[A].
Dazu breite Pommes mit Curryketchup[H] & veganer Mayo[H] 18,9

23. Drachenburger A, D, H

mit Beyond Meat Patty.
Dazu breite Pommes mit Curryketchup[H] & veganer Mayo[H] 18,9

24. Pulled Beef Burger A, D, H

mit pflanzenbasiertem Pulled Beef[A].
Dazu breite Pommes mit Curryketchup[H] & veganer Mayo[H] 18,9

25. Falafel Wrap A, D, J, H, K

mit Rucola, Cherrytomaten, Falafelbällchen[J], Gurkenstreifen, Ajvar-Gemüsepaste[K] & Hummus[J,K], dazu breite Pommes mit veganer Mayo[H] & Curryketchup[H] 17,9

26. Pulled Beef Wrap A, D, H, K

mit Eisberg-Salat, Essiggurken, Mais & Pulled Beef[A] in Tomatensauce[K] mit Paprika und Zwiebeln, dazu breite Pommes mit veganer Mayo[H] & Curryketchup[H] 17,9



Extras

Cheddar/ veganer Cheddar + 1,0
Portion Pommes + 5,9
Schälchen Sauce* je + 1,0

***Saucen:** vegane Mayonnaise[H], vegane Remoulade[D], Curryketchup[H], Tomatenketchup, vegane Smoked-Mayo[H]

Pizza

APEROL SPRITZ PIZZA DIENSTAG



1 Aperol Spritz + 1 Pizza
18,9

#Aperol TUESDAY

Unsere Pizzen (ausgenommen ist die Kinderpizza) haben einen Durchmesser Ø von 32 cm. Der hausgemachte Pizzateig[A] besteht aus Vollkorndinkel- & Weizenmehl. Auf den Pizzen verwenden wir ausschließlich frisches Gemüse, hausgemachte Tomatensauce, Oregano sowie Gouda[E] oder auf Wunsch veganen Pizzaschmelz.

27. Paprika, Spinat, Champignons	A, E	13,9
28. Paprika, Peperoni, Jalapeños	A, E	13,9
29. Spinat & Fetakäse	A, E	13,9
30. Brokkoli, Zwiebeln, Fetakäse	A, E	14,2
31. Kirschtomaten & Rucola	A, E	13,9
32. Spinat, Brokkoli, Knoblauch	A, E, K	13,9
33. Champignons, veganer Schinken, Knoblauch	A, E, K	14,2
34. Paprika, Jalapeños, veganes Pulled Beef	A, E, D	14,9
35. Kinder Pizza	A, E	9,9



Extras

Jeder weitere Belag + 1,5
Weiterer Belag Kinder Pizza + 0,5

Süße Sünden

D1. Vegane Torten & Kuchen A, D, F

täglich wechselnd

ohne vegane Sahne 5,6
mit veganer Sahne 6,6

D2. Tiramisu A, B, E

klassisch italienisch – bei uns ohne rohes Ei & ohne Alkohol 7,9

D3. Engelshaar A, E

ofenfrisch gebacken, gefüllt mit Mozzarella, bedeckt mit Sirup, Pistazien, frischem Obst & Vanilleeis 9,9



Allergenhinweise

- Vegan
- Glutenfrei
- Allergenfrei
- Low Carb
- Auf Wunsch vegan
- Auf Wunsch glutenfrei
- Auf Wunsch ohne Knoblauch

A = Glutenhaltiges Getreide
B = Ei
C = Erdnuss
D = Soja
E = Milch (Laktose)
F = Schalenfrüchte (Nüsse)
G = Sellerie
H = Senf
I = Rosinen
J = Sesam
K = Knoblauch
L = Pinienkerne

Bitte sprechen Sie bei Fragen zu Allergenen & Zusatzstoffen unser Personal an, dieses händigt Ihnen gerne diesbezüglich eine vollständige Liste aus.

Ronja

vegan & vegetarisches Restaurant

Freunde aus der Nachbarschaft

CAMERA OBSCURA®
Die weltweit größte begehbare ihrer Art
Mülheim an der Ruhr

Schloß Broich®
Seit dem 9. Jahrhundert an der Ruhr
Mülheim an der Ruhr

DAS KLEINE GRÜN

CONCEPTSTORE
Das Lädchen am Schloss

MÖLMSCHE OASE
BIERGARTEN AM WASSERBAHNHOF

BÄCKEREI – KONDITOREI
SEIT 1986
Orlik

Hunde-Naturheilpraxis
natürlichgesund
Melanie Jughard

THE ROOM
VINTAGE

LUMPEN JUNGE
-VINTAGE MODE-

RINGLOK SCHUPPEN RUHR
Spielplan

MÜLHEIM AN DER RUHR
weiße flotte
gegr. 1927

ILLUSTRATIONS
By Eden Lumaja

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT
Mülheim e.V.