

# Herzlich *Ronja* vegan & vegetarisches Restaurant im Ringlokschuppen

# Willkommen!

*Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns sind!*

Uns liegt es am Herzen, Ihnen eine schöne Zeit in gemütlicher Atmosphäre zu ermöglichen.

Unser leckeres Essen wird nach wie vor in bewährter Ronja-Qualität, schonend und wann immer möglich ohne jegliche Art von Konservierungsmitteln, Zusatzstoffen oder Geschmacksverstärkern zubereitet.

Alle Speisen werden frisch zubereitet sowie durch frische und möglichst regionale Zutaten perfekt ergänzt. Daher arbeiten wir seit 2022 mit der solidarischen Landwirtschaft Mülheim zusammen. Dort wird unser eigenes Gemüse schonend herangezüchtet.

Bitte haben Sie Verständnis, dass es durch die frische Zubereitung möglicherweise zu etwas längeren Wartezeiten kommen kann.

Bei Fragen bezüglich Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Personal, wir helfen Ihnen jederzeit gerne weiter!

Sollte etwas für Sie nicht stimmig sein, so sprechen Sie uns bitte an. Wir nehmen gerne Wünsche entgegen & für Anregungen sind wir dankbar.

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

**Montag: Ruhetag**  
**Frühstück**

**Dienstag - Freitag 10-12 | Samstag & Sonntag 9-12**

**Reguläre Öffnungszeiten:**

**Dienstag bis Sonntag: 12 - 22 Uhr**



Wochenkarte



Hygiene- und  
Infektionsschutz-  
management im  
Hotel- und Gast-  
stättengewerbe

www.tuv.com  
ID 9000020030



**Keine Lust zu kochen? Nehmen Sie gerne unseren Liefer- oder Abholservice in Anspruch! Außerdem bieten wir auch Catering für größere Feierlichkeiten wie Hochzeiten/Geburtstage oder ähnliches an!**



# Kalte Vorspeisen

01

## COUSCOUS SALAT

mit frischer Petersilie, frischer Minze, Frühlingszwiebeln & Tomaten, verfeinert mit Granatapfelsirup & einer Note frischer Zitrone

7,90



A

02

## TZATZIKI

mit original griechischem Joghurt, frischen Gurken, frischer Minze, frischem Dill und frischem Knoblauch

7,90



LOW CARB

E,K

03

## AUBERGINEN-TOMATENSUGO

7,90



LOW CARB

04

## VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER

angerichtet mit Tzatziki<sup>E,K</sup>, Hummus<sup>J,K</sup>, Couscous Salat<sup>A</sup>, Auberginen-Tomatensugo, weißem Riesenbohnsalat, Kichererbsensalat und pikanter Gemüsepaste

16,90

A,E,J,K

05

## KICHERERBSENSALAT

mit roten Zwiebeln, bunter Paprika, Dill und einer leichten Note frischer Zitrone

7,90



06

## WEIßER RIESENBOHNENSALAT

mit roten Zwiebeln, Petersilie und einer leichten Note frischer Zitrone

7,90



07

## HUMMUS

Geriebene Kichererbsen mit Sesammus und einer Note frischer Zitrone

7,90



J,K

08

## VEGANER VORSPEISENTELLER

angerichtet mit Hummus<sup>J,K</sup>, Couscous Salat<sup>A</sup>, Auberginen-Tomatensugo, weißem Riesenbohnsalat, Kichererbsensalat und pikanter Gemüsepaste

15,90



A,J,K



Vegan



Auf Wunsch Vegan



Glutenfrei



Low Carb



Allergenfrei



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



# Warme Vorspeisen

09

LOW CARB

A,E,D

Auf Wunsch glutenfrei 

## GEBACKENER SCHAFSKÄSE GRIECHISCHER ART

mit Schalotten-Zwiebeln, Kirschtomaten, bunter Paprika, Oliven, frischem Thymian und Sojasauce

12,90

10

LOW CARB

A,D,F

Auf Wunsch glutenfrei 

## VEGANER GEBACKENER WEIßER KEESE GRIECHISCHER ART

mit Schalotten-Zwiebeln, Kirschtomaten, bunter Paprika, Oliven, frischem Thymian und Sojasauce

13,90

11

LOW CARB

## ROTE LINSENSUPPE

mit einem Stück Zitrone

7,90

12

LOW CARB

A,D,F,H,J,K

## VEGANER WARMER VORSPEISENTELLER

mit Blätterteigröllchen gefüllt mit Kartoffelpaste<sup>A</sup>, einem Champignon gefüllt mit Spinat und veganem Schafskäse, einem Falafelbällchen, einer \*Seitanfrikadelle<sup>A,D,H,K</sup> auf Rucola und einem Schälchen Hummus<sup>J,K</sup> für

1 Person 10,90 - 2 Personen 18,90

\*(Seitan = Weizenprotein)



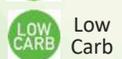
Vegan



Auf Wunsch Vegan



Glutenfrei



Low Carb



Allergenfrei



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



# Salate

All unsere Salate (ausgenommen vom Beilagensalat) werden mit frischen Wildkräutern verfeinert.

Minzuna, Tatsoi, Spinat, roter Mini-Mangold, Landkresse und Rucola sorgen für einen einzigartigen Geschmack.

Darüberhinaus werden alle Salate mit hausgemachtem, aromatischem Himbeerdressing und Kräutermix serviert.

Auf Wunsch bieten wir auch Balsamicodressing an.

13

## BEILAGENSALAT

mit Rucola, Eisbergsalat, Tomaten, Gurkenstreifen und Möhren

6,90



14

## RUCOLA SALAT

mit Eisbergsalat, Kirschtomaten und roten Zwiebeln

13,90



15

## GARTENSALAT

mit Oliven, Schafskäse, Kirschtomaten, Gurkenstreifen, Eisbergsalat und Rucola

14,90



16

## MARINIERTES GEMÜSE AUF GARTENSALAT

mit Eisbergsalat, Rucola, Kirschtomaten und Gurkenstreifen

15,90



Auf Wunsch glutenfrei 

17

## SALAT-BOWL

mit Falafelbällchen, Kichererbsensalat, Kirschtomaten, Gurkenstreifen, Eisbergsalat und Mais 14,90



Vegan



Auf Wunsch Vegan



Glutenfrei



Low Carb



Allergenfrei



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



# Hauptspeisen

18

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE

mit Spinat und veganem Schafskäse in Tomatensauce  
13,90



F

19

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONKÖPFE

mit Spinat und Schafskäse in Tomatensauce  
13,90 -auf Wunsch mit Gouda +1,00



E

20

## FALAFELTELLER

mit Salatbouquet in Himbeerdressing, Hummus<sup>J,K</sup>, Wedges  
und Knoblauch-Joghurt-Sauce<sup>E,K</sup>

13,90

Unsere Falafel bestehen aus: Kichererbsen, Knoblauch, Petersilie und verschiedenen Gewürzen



E,J,K

21

## PANIERTE SELLERIESCHNITZEL

auf Brokkoli-Champignonsahnesauce, dazu Basmatireis  
16,90



A,E,G

22

## SOJASCHNITZEL UNGARISCHER ART

pikant, auf einer Tomatensauce mit Jalapeños, Schalotten-Zwiebeln und bunter  
Paprika, dazu Basmatireis

16,90



A,D,G,H,K

23

## GEMÜSEPFANNE

in Kokoscurrysauce  
ohne Basmatireis 14,90



mit Basmatireis 16,90



A,D  
Auf Wunsch glutenfrei



24

## PENNE GRIECHISCHER ART

mit Spinat, Kirschtomaten, Schalotten-Zwiebeln und Knoblauch in Tomaten-Sahne-  
sauce

14,90



A,E,K



Vegan



Auf Wunsch Vegan



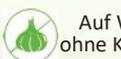
Glutenfrei



Low Carb



Allergenfrei



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



# Burger

Unsere Burgerbrötchen(A) werden aus Dinkel-Vollkornmehl und mit Chiasamen hergestellt. Alle Burger werden mit Lollo Rosso, Tomaten, gebratenen Zwiebeln und hausgemachter veganer Sauce serviert.

25

## RONJA'S FALAFEL BURGER

mit hausgemachtem Falafel Patty, Rote Beete und Avocado.  
Dazu Wedges mit Curryketchup.

16,90



A,D,J,K

26

## RONJA'S ERBSEN BURGER

mit hausgemachtem Patty auf Basis von Erbsenprotein, frittiertes Zucchini und Essiggurken. Dazu Wedges mit Curryketchup.

16,90



A,D,J,K

27

## RONJA'S SEITAN BURGER

mit hausgemachtem \*Seitan Patty und frittiertes Paprika.  
Dazu Wedges mit Curryketchup. \*(Seitan = Weizenprotein)

16,90



A,D,H,J,K

28

## BEYOND MEAT BURGER GLUTENFREI

mit Beyond Meat Patty und Belag auf individuellen Wunsch (entweder wie Nr. 25, Nr.26 oder Nr.27) in einem glutenfreiem Burger-Bun. Dazu Wedges mit Curryketchup.

17,90



# Extras

+ Cheddar/ Veganen Cheddar Käse 1,00

Ein Stück glutenfreies Brot 2,00

Eine Portion Basmatireis 3,40

Eine Portion Wedges 4,90

Schälchen Sauce: (vegane Mayonnaise, vegane Cocktailsauce,  
Curryketchup und Tomatenketchup) 1,00



Vegan



Auf Wunsch Vegan



Glutenfrei



Low Carb



Allergenfrei



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



# Pizza

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

29  A,E  
PAPRIKA, BROKKOLI, SPINAT, CHAMPIGNONS  
13,90

30  A,E  
PAPRIKA, PEPPERONI, JALAPEÑOS  
12,90

31  A,E  
SPINAT & FETAKÄSE  
13,90

32  A,E  
BROKKOLI, FETAKÄSE, ZWIEBELN, OLIVEN  
14,20

33  A,E  
KIRSCHTOMATEN & RUCOLA  
12,90

34  A,E  
TOMATEN, CHAMPIGNONS, ZWIEBELN  
12,90

35   A,E,K  
SPINAT, BROKKOLI, KNOBLAUCH  
12,90

36  A,E  
KINDERPIZZA  
7,90

**Veganer Pizzaschmelz +2,00**  
**Jeder weitere Belag+1,00**



Vegan



Auf Wunsch Vegan



Glutenfrei



Low Carb



Allergenfrei



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

