

Ronja

vegan & vegetarisches
Restaurant
im Ringlokschuppen

Montag: Ruhetag

Frühstück:

Dienstag - Freitag 10-11:30 | Samstag & Sonntag 9-11:30

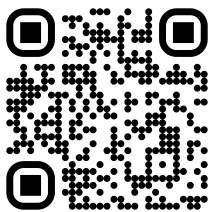
Reguläre Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag: 12 - 22 Uhr

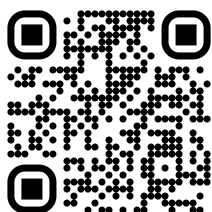
Wählen Sie Nachhaltigkeit: Pfand Behälter für Speisen (5,0)
oder für Getränke (2,0)

Abholer-Rabatt

kommen Sie mit eigenen Behältern oder wählen zum Abholen unsere
Pfand-Behälter erhalten Sie von uns **10% Rabatt** auf alle Speisen.



SPIELPLAN
RINGLOKSCHUPPEN



WOCHENKARTE



PREIS FÜR NACHHALTIGE
GASTRONOMIE

2023

URKUNDE
1. Platz

Restaurant Ronja
im Ringlokschuppen



PLANT-MY-TREE®

VERANTWORTUNG FÜR MENSCH & UMWELT

Hier genießen Sie
ausgezeichnet nachhaltig!

→ GREENTABLE.ORG



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.



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!



Herzlich **Willkommen!**

Ronja vegan & vegetarisches Restaurant im Ringlokschuppen

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 & schonenden Zubereitung kann es manchmal zu etwas längeren Wartezeiten kommen.

Nachhaltigkeit

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.

Ihre Meinung zählt

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

Kalte Vorspeisen

01

A,E,J,K

VEGETARISCHER VORSPEISENTELLER

angerichtet mit Tzatziki^{E,K}, Hummus^{J,K}, Couscous Salat^A, Auberginen-Tomatensugo, weißem Riesenbohnsalat, Kichererbsensalat und pikanter Gemüsepaste

18,9

02

A,J,K

VEGANER VORSPEISENTELLER

angerichtet mit Hummus^{J,K}, Couscous Salat^A, Auberginen-Tomatensugo, weißem Riesenbohnsalat, Kichererbsensalat und pikanter Gemüsepaste

16,9

03



A

COUSCOUS SALAT

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

8,9

04



E,K

TZATZIKI

mit Joghurt griechischer Art, frischen Gurken, frischer Minze, frischem Dill und frischem Knoblauch

8,9

05



AUBERGINEN-TOMATENSUGO

8,9

06



KICHERERBSENSALAT

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

8,9

07



WEIßER RIESENBOHNENSALAT

mit roten Zwiebeln, Petersilie und einer leichten Note frischer Zitrone

8,9

08



HUMMUS

geriebene Kichererbsen mit Sesammus und einer Note frischer Zitrone

8,9

09



A,K

BRUSCHETTA

mit Zwiebeln, Tomaten, frischem Basilikum, Olivenöl & Knoblauch

8,9



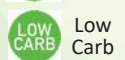
Vegan



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

10

LOW CARB

A,D,E

Auf Wunsch glutenfrei 

GEBACKENER SCHAFSKÄSE GRIECHISCHER ART

mit roten Zwiebeln, Kirschtomaten, bunter Paprika, Oliven, frischem Thymian und Sojasauce

13,9

11

ROTE LINSENSUPPE

mit passierten Zwiebeln, Paprika und Möhren, dazu ein Stück Zitrone

8,9

12

 A,E,H,J,K

WARMER VORSPEISENTELLER

mit Blätterteigröllchen gefüllt mit Kartoffelpaste^A, paniertem Schafskäse^{A,E}, gefüllte Weinblätter mit Reis & Falafelbällchen^I auf Rucola, serviert mit einem Schälchen Tzatziki^{E,K} (Vegan: mit Hummus^{J,K} statt Tzatziki & veganem weißem Keese) für 1 Person 12,9 - 2 Personen 19,9

13

 A,J,K

BLÄTTERTEIGRÖLLCHEN

gefüllt mit Kartoffelpaste, dazu servieren wir einen Hummus^{J,K} Dip

8,9



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 werden mit hausgemachtem, aromatischem **Olivenöl-Kräuter dressing** serviert.

Auf Wunsch bieten wir auch Balsamicodressing an.

14

BEILAGENSALAT

mit Rucola, Lollo Rosso, Eisbergsalat, Tomaten, Gurkenstreifen, Mais und Möhren
7,9



15

SALAT GRIECHISCHER ART

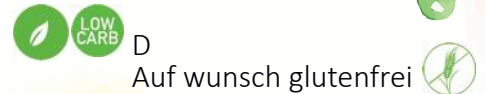
mit Oliven, Schafskäse, Kirschtomaten, Gurkenstreifen, Eisbergsalat, Lollo Rosso, Mais und Rucola
16,9



16

MARINIERTES GEMÜSE AUF GARTENSALAT

mit Eisbergsalat, Lollo Rosso, Mais, Rucola, Kirschtomaten und Gurkenstreifen
16,9



17

SALAT-BOWL

mit Falafelbällchen, Kichererbsensalat, Kirschtomaten, Gurkenstreifen, Eisbergsalat, Rucola, Lollo Rosso und Mais
16,9



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

BUNTER FALAFELTELLER



mit Salatbouquet in Olivenöl-Kräuter dressing, einem Hummus Schälchen^{J,K}, Wedges, veganer Remoulade^D und pikanter Tomatensauce mit bunter Paprika, Zwiebeln und Jalapeños

16,9

Unsere Weinempfehlung: Ronja's Montepulciano

19

PANIERTE SELLERIESCHNITZEL



auf Sahnesauce mit Champignons und Brokkoli, dazu Basmatireis

18,9

Unsere Weinempfehlung: Ronja's Pinot Grigio

20

PANIERTE SOJASCHNITZEL UNGARISCHER ART



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

18,9

Unsere Weinempfehlung: Ronja's Merlot

21

GEMÜSEPFANNE



buntes Gemüse "quer durch den Garten" in Kokoscurrysauce

ohne Basmatireis 16,9

LOW CARB

mit Basmatireis 18,9

Unsere Weinempfehlung: Myrina Blush



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 & Röstzwiebeln^A serviert.
Außerdem sind alle unsere Burger auch glutenfrei mit glutenfreiem Brot und Beyond Meat
Patty erhältlich.

22

CRISPY "SHE-CAN" BURGER



(Hähnchen Art) mit einem Patty auf Basis von Weizen und Soja, Essiggurken und Sweet-Chili-Mayo. Dazu Pommes mit Curryketchup.

16,9 - **auf Wunsch mit Beyond Meat Patty + 2,0**

23

DRACHENBURGER



mit einem Patty auf Basis von Erbsenprotein, frittiertes Zucchini, Essiggurken und veganer Chili-Remoulade. Dazu Pommes mit Curryketchup.

16,9 - **auf Wunsch mit Beyond Meat Patty + 2,0**

24

"PULLED BEEF" BURGER



mit veganem Pulled Beef, frittiertes Paprika und veganer Mayo-Smoke-Sauce.
Dazu Pommes mit Curryketchup.

18,9 - **auf Wunsch mit Beyond Meat Patty**

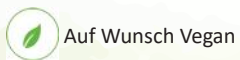
Extras

+ Cheddar/ Veganer Cheddar 1,0

Portion Pommes 5,9

Portion Wedges 5,9

Schälchen Sauce: vegane Mayonnaise, vegane Remoulade^D,
Curryketchup und Tomatenketchup, Sweet-Chili-Sauce, scharfe Sauce.
1,0




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 32cm 
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.


25  A,E
PAPRIKA, SPINAT, CHAMPIGNONS
13,9

26  A,E
PAPRIKA, PEPPERONI, JALAPEÑOS
13,9

27  A,E
SPINAT & FETAKÄSE
13,9


28  A,E
BROKKOLI, ZWIEBELN, FETAKÄSE
14,2


29  A,E
KIRSCHTOMATEN & RUCOLA
13,9

30  A,E
SPINAT, BROKKOLI, KNOBLAUCH
13,9

31  A,E
CHAMPIGONS, VEGANER SCHINKEN, KNOBLAUCH
14,2

32   A,E,K
PAPRIKA, JALAPEÑOS, VEGANES PULLED BEEF
14,9

33  A,E
KINDER PIZZA
9,9

34  A,E
HUMMUS-PIZZA
mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Spinat & Feta
(ohne Gouda)
14,9

Jeder weitere Belag+1,5



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

