



Adresse:

**Schlosspassage 8-9
38100 Braunschweig
Tel.: 0531 123 83 83**

Website:

www.vietvillage-bs.de

Öffnungszeiten:

Mo- Sa : 11: 00 Uhr- 22:00 Uhr

So: 12:00 Uhr - 22:00 Uhr

Herzlich Willkommen und Xin chào im Vietvillage Restaurant

UNSER MODERNES UND HARMONISCHES AMBIENTE LÄDT SIE ZU EINEM KULINARISCHEN ERLEBNIS DER BESONDEREN ART EIN. ES ERWARTEN SIE GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT, FREUNDLICHER SERVICE UND EIN FAIRES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS IN BRAUNSCHWEIG.

IN UNSEREM RESTAURANT LADEN WIR SIE EIN ZU EINER KULINARISCHEN REISE DURCH DIE VIELFÄLTIGE WELT DER ASIATISCHEN KÜCHE. UNSERE SPEISEKARTE VEREINT AUSGEWÄHLTE VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN, CHINESISCH INSPIRIERTE GERICHTE SOWIE FRISCH ZUBEREITETES SUSHI UND BIETET IHNEN SOMIT EINE ABWECHSLUNGSREICHE AUSWAHL.

SOLLTEN SIE FRAGEN ZU UNSEREN SPEISEN ODER ZUTATEN HABEN, STEHT IHNEN UNSER TEAM JEDERZEIT GERNE ZUR VERFÜGUNG.

DIE GEZEIGTEN BILDER DIENEN LEDIGLICH ALS ORIENTIERUNG. UNSERE GERICHTE WERDEN FRISCH ZUBEREITET UND KÖNNEN DAHER IN DARSTELLUNG UND ZUSAMMENSTELLUNG VARIIEREN.

EINEN LIEFERSERVICE BIETEN WIR AUF ANFRAGE AB EINEM MINDESTBESTELLWERT VON 25 € AN. AB EINER ENTFERNUNG VON 4 KM VOM STANDORT BRAUNSCHWEIG-MITTE KÖNNEN JE NACH LIEFERADRESSE ANFAHRTSKOSTEN IN HÖHE VON 2 € BIS 5 € ANFALLEN.

DAS VIETVILLAGE WÜNSCHT IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT.

Ihr Vietvillage Team



VORSUPPEN & VORSPEISEN



- 1) **MISO SUPPE**^{F, 5}  4,00 €
Traditionelle Japanische Miso Suppe
traditionel japanese miso soup
- 2) **SAKE SUPPE**^{F, 5} 5,00 €
Frischer Lachs mit Lauch, Seetang und Sesam
fresh salmon with spring onions, seaweed and
toasted sesame
- 3) **FISCH SUPPE**^{F, 5} 5,00 €
Verschiedene Fischarten mit Lauch,
Seetang und Sesam
a fine selection of fish with spring onion,
seaweed and toasted sesame
- 4) **VEGETARISCHE SUPPE**^F  4,50 €
Tofusuppe mit verschiedenem Gemüse
tofusoup with various vegetables

- 5) **TOM KHA GAI**⁶ 4,50 €
mit Hühnerfleisch, Kokosmilch und frischen
Champignons, leicht scharf
with tender chicken in coconut milk with fresh
mushrooms, mildly spicy
- 6) **TOM YAM GUNG** 5,00 €
mit Garnelen, frischen Champignons und
Zitronengras, leicht scharf
with shrimp, fresh mushrooms and
lemongrass, mildly spicy
- 7) **FLEISCHKLÖSSCHEN SUPPE**² 5,00 €
Schweinefleischbällchen mit Gemüse,
Glasnudeln, Morcheln
pork meatballs with vegetables, glass noodles
and morel mushrooms
- 8) **WANTAN SUPPE**^A 5,00 €
Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch und
Krabben
housemade wantans with a filling of
chicken and shrimp



VORSUPPEN & VORSPEISEN

11) FRÜHLINGSROLLEN (2 STÜCK)^{A, F}

Reispapier gefüllt mit Hackfleisch,
Krabben, Glasnudeln und Gemüse
rice paper filled with minced meat,
shrimp, glass noodles and
vegetables

5,50 €

12) VEGGI FRÜHLINGSROLLE (2 STÜCK)^{A, F}

Reispapierrollen mit Tofu, Glasnudeln
und frischem Gemüse gefüllt
rice paper rolls filled with tofu, glass
noodles and fresh vegetables

4,50 €



13) SOMMERROLLEN (2 STÜCK)^{A, F}

Reispapier gefüllt mit frischem Salat, Garnelen,
Hühnerfleisch und asiatischen Kräutern,
serviert mit Erdnuss-Soße
rice paper filled with fresh salad, shrimp,
chicken and Asian herbs served with a peanut
sauce

5,00 €

14) VEGGI SOMMERROLLEN (2 STÜCK)^{A, F}

Reispapier gefüllt mit frischem Salat, Tofu und
asiatischen Kräutern
rice paper filled with fresh salad, tofu and Asian
herbs

4,50 €

15) WANTAN (6 STÜCK)^{A, F, 3}

Gefüllte Teigtaschen mit Hackfleisch, frittiert,
serviert mit einem süß-sauren Dip
fried wantans filled with minced meat served with
a sweet and sour dip

4,50 €



VORSUPPE & VORSPEISEN

16) EBI TEMPURA (2 STÜCK)^{A, 5, 3}

5,50 €

Großgarnelen im Teigmantel auf frischem Salat
serviert mit einem süß-sauren Dip
large tempura shrimp on fresh salad served with a
sweet and sour dip

17) GYOSA (5 STÜCK)^{A, 3, 5}

5,50 €

Frittierte gefüllte Teigtaschen mit Hühnerfleisch
und Gemüse serviert mit einem süß-sauren Dip
fried gyoza filled with chicken and vegetables
served with a sweet and sour dip

18) HA CAO (5 STÜCK)^A

6,00 €

Gedämpfte Dumplings mit Garnelenfüllung
steamed dumplings filled with shrimp filling



19) BÒ LÁ LỐT

6,00 €

Gegrilltes Rinderhackfleisch mit
Zitronengras in Wildbetelblätter gewickelt
grilled minced beef with lemongrass
wrapped in wild betel leaves

20) YAKITORI SPIESSE^F

5,50 €

Hähnchenspieße mit Yakitorisoße
chicken skewers with yakitori sauce

21) MIX TELLER^{A, F, 5}

16,50 €

1× Yakitori-Spieß, 1× Ebi Tempura, 2× Wantan,
2× Gyoza, 2× Ha Cao, 1× Frühlingsrolle
1× Yakitori skewer, 1× Ebi tempura, 2× wantans,
2× gyoza, 2× ha cao, 1× spring roll



VORSUPPEN & VORSPEISEN

- 22) **SEETANG SALAT**^{F,5} 
gemischte Algen, Sesam und Sojadressing
mixed seaweed, sesame and soy dressing

- 23) **GEMISCHTER SALAT**^F 
mit verschiedenen Salatsorten, Edamame
und einem Dressing nach Wahl
mixed salad, edamame beans and a
dressing of your choice



- 24) **KIMCHI (HAUSGEMACHT)**^{F,5} 
eingelegter Chinakohl mit Chili und
Knoblauch, scharf
housemade fermented cabbage,
seasoned with chili and garlic

- 25) **MANGOSALAT**
Frischer Gartensalat mit Mango und
gegrilltem Hähnchen, verfeinert mit
asiatischen Gewürzen
garden salad with mango and grilled
chicken, seasoned with Asian spices

- 26) **GLASNUDELSALAT**
Glasnudeln mit frischen asiatischen
Kräutern und Erdnüssen serviert mit einem
hausgemachtem Dressing
glass noodles with fresh Asian herbs and
peanuts served with a homemade dressing

- a) mit Tofu^F 
with tofu

- b) mit Hähnchen
with chicken

SALATE & TARTARS



7,00 €

6,50 €

5,00 €

10,00 €

9,50 €

11,50 €

TARTAR

- 27) **LACHS TARTAR**^{F,H} 12,50 €
Lachstatar, Avocado, Seetang
Salat, Schnittlauch serviert mit
einer Cocktail Soße
salmon tartare, avocado, seaweed
salad, chives served with a
cocktail sauce



- 28) **TUNA TARTAR**^{F,H} 13,00 €
Thunfischtatar, Avocado, Seetang
Salat, Schnittlauch serviert mit
einer Cocktail Soße
tuna tartare, avocado, seaweed
salad, chives served with a
cocktail sauce



HAUPTGERICHTE

WARMESPEISEN

„Wählen Sie eine Soße und ein Topping Ihrer Wahl aus“
 "Sauce and topping of your choice"

SOSSEN

31) CHOP SUEY^F

dunkle Soße mit verschiedenen
Gemüsesorten
dark sauce with various vegetables

32) GELBES CURRY^{G, 1, 4}

Gelbe Currysoße mit verschiedenen
Gemüsesorten und Kokosmilch
yellow curry sauce with various vegetables
and coconut milk

33) SỐT XÀO SẢ ỚT^F

Verschiedene Gemüsesorten mit
Zitronengras, scharf
various vegetables with lemongrass, spicy

34) SỐT ĐẬU PHỘNG^{*}

Erdnusssoße mit verschiedenen
Gemüsesorten
Peanut sauce with various vegetables

35) SÜSS-SAUER^F

Süß-saure Soße mit verschiedenen
Gemüsesorten
sweet and sour sauce with various
vegetables

36) SZECHUAN^F

Knoblauch-Scharf-Soße mit verschiedenen
Gemüsesorten
garlic-spicy sauce with various vegetables

37) THAI ROT CURRY^{G, 1, 4}

Rote Thai-Curry-Soße mit Kokosmilch und
verschiedenen Gemüsesorten, scharf
red Thai curry sauce with coconut milk and
various vegetables, spicy



TOPPING

a) mit gebratenem Hähnchen
with chicken 14,50 €

b) mit knusprigem Hähnchen^{A,5}
with crispy chicken 16,50 €

c) mit knuspriger Ente^A
with crispy duck 18,50 €

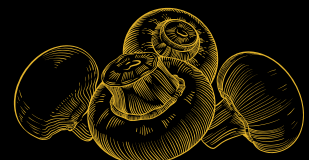
d) mit knusprigem Fisch^{A,5}
with crispy fish 17,00 €

e) mit Rind
with beef 16,50 €

f) mit Tofu^F  12,50 €
with tofu

*Die Erdnusssoße kann nicht mit dem Rind kombiniert werden

*Peanut sauce cannot be combined with the beef topping



HAUPTGERICHTE

GEBRATENES

„Wählen Sie ein Gericht und ein Topping Ihrer Wahl aus“

"Dish and topping of your choice"

38) GEBRATENE NUDELN^{A, F}

mit verschiedenen Gemüsesorten und Ei

stir-fried noodles with various vegetables and egg

39) GEBRATENER REIS^F

mit verschiedenen Gemüsesorten und Ei

fried rice with various vegetables and egg

40) PHỞ XÀO^F

Gebratene Reisbandnudeln mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

stir-fried fried rice noodles with various vegetables, bean sprouts and spring onions

41) UDON XÀO^{A, F}

Gebratene Udon-Nudeln mit verschiedenem Gemüse, Sojasprossen und Frühlingszwiebeln

stir-fried udon noodles with assorted vegetables, bean sprouts, and spring onions



a) mit gebratenem Hähnchen
with chicken 14,50 €

b) mit knusprigem Hähnchen^{A, 5}
with crispy chicken 16,50 €

c) mit knuspriger Ente^A
with crispy duck 18,50 €

d) mit großen Garnelen⁵
with large shrimp 17,00 €

e) mit Rind
with beef 16,50 €

f) mit Tofu^F 
with tofu 12,50 €



REISBANDNUDELN

HAUPTGERICHTE

42) BÚN NEM^{A, D}



Reisbandnudeln mit 3 Frühlingsrollen, gemischtem Salat, frischen Kräutern und Erdnüssen, serviert mit einem hausgemachten Dressing

rice noodles with 3 spring rolls, mixed salad, fresh herbs and roasted peanuts served with homemade dressing

13,00 €



43) BÚN LÁ LỐT^D

Reisbandnudeln mit in Wildbetelblätter gewickeltem Rinderhackfleisch und Zitronengras gegrillt auf frischem Salat, vietnamesischen Kräutern und gerösteten Erdnüssen, serviert mit einem hausgemachten Dressing

rice noodles with minced beef and lemongrass wrapped in wild betel leaves grilled on fresh salad with vietnamese herbs and roasted peanuts served with homemade dressing

15,00 €



44) BÚN THỊT NƯỚNG^D

Reisbandnudeln mit gegrilltem Schweinenacken auf frischem Salat und vietnamesischen Kräutern, serviert mit einem hausgemachten Dressing

rice noodles with grilled pork neck on fresh salad and vietnamese herbs served with homemade dressing

16,50 €



HAUPTGERICHTE

HEISSPLATTEN

„Alle Gerichte werden auf einer Heißplatte serviert“

"All dishes are served on a hot plate"

17,00 €

51) GÀ XÀO SẢ ỚT

Hühnerfleisch mit
verschiedenen Gemüsesorten
und Zitronengras, scharf
stir-fried chicken with various
vegetables and lemongrass,
spicy

19,00 €

52) GEBRATENES RINDFLEISCH

mit Zwiebeln und
verschiedenen Gemüsesorten
stir-fried beef with onions and
various vegetables

21,00 €

53) KNUSPRIGE ENTE^A

mit verschiedenen Gemüsesorten
und Knoblauch, leicht scharf
crispy duck with various
vegetables and garlic, mildly spicy



54) TOM SẢ ỚT

Gebratene Garnelen mit
verschiedenen Gemüsesorten und
Zitronengras, scharf
stir-fried shrimp with various
vegetables and lemongrass, spicy

22,00 €

55) CÁ TÔI CAY^A

Knuspriges Fischfilet mit
Knoblauch und verschiedenen
Gemüsesorten, scharf
crispy fish fillet with garlic and
various vegetables, spicy

20,00 €



HAUPTGERICHTE



61) CRISPY VEGGIE BOWL^A

Tempura Gemüse auf frischem Salat

tempura vegetables on fresh salad

15,50 €

62) GOLDEN VEGAN BOWL^F

Gebratener Tofu mit verschiedenen Gemüsesorten und frischem Salat

fried tofu with various vegetables and fresh salad

15,00 €

63) VEGAN JAPAN BOWL^{F, 2}

mit Avocado, Gurke, Edamame, verschiedenen Salaten und eingelegtem japanischem Gemüse
with avocado, cucumber, edamame, mixed salads and japanese pickled vegetables

14,00 €

1) Entscheiden Sie sich für Ihre Bowl

2) Wählen Sie Sushi-Reis oder Reismnudeln als Basis aus

3) Verfeinern Sie Ihre Bowl mit einer Soße nach Ihrer Wahl:
Sesam, Sriracha-Mayo oder Teriyaki

1) Select your bowl

2) Choose sushi rice or rice noodles as the base

3) Enhance your bowl with a sauce of your choice:
Sesame, sriracha mayo or teriyaki

64) CHICKEN BOWL

mit Hähnchen, Avocado, Gurke, Kimchi und Paprika

with chicken, avocado, cucumber, kimchi and paprika

15,00 €

66) GRILL BEEF BOWL^F

mit gegrilltem Rindfleisch, Avocado, Edamame, Gurke, Mais und Paprika

with grilled beef, avocado, edamame, cucumber, corn and paprika

18,00 €

65) CRISPY CHICKEN BOWL^{A, F}

mit knusprigem Hühnchen, Avocado, Edamame, Gurke und Paprika

with crispy chicken, avocado, edamame, cucumber and paprika

16,50 €



HAUPTGERICHTE

67) FRESH SALMON BOWL^F

mit rohem Lachs, Avocado, Gurke, Edamame und Paprika

with raw salmon, avocado, cucumber, edamame and paprika



17,00 €

68) GRILLED SALMON BOWL^F

mit gegrilltem Lachs, Avocado, Edamame, Gurke, Mais und Paprika

with grilled salmon, avocado, edamame, cucumber, corn and paprika



18,00 €

69) FRESH TUNA BOWL^F

mit rohem Thunfisch, Avocado, Gurke, Edamame und Paprika

with raw tuna, avocado, cucumber, edamame and paprika



18,00 €

70) MIX BOWL

Mit gemischten Fischarten und verschiedenen Gemüsesorten

with mixed fish and various vegetables



18,00 €

71) EBI TEMPURA BOWL^{A, F}

Drei knusprige Tempura Garnelen mit Avocado, Gurke, Edamame, Mais und Paprika

three crispy tempura shrimp with avocado, cucumber, edamame, corn and paprika



18,00 €



HAUPTGERICHTE

MAKI

8 Stück / 8 pieces

81) **AVOCADO** 
Avocado
avocado 4,50 €

82) **KAPPA** 
Gurke
cucumber 4,50 €

83) **MANGO** 
Mango
mango 4,50 €

84) **OSHINKO** 
eingelegter Rettich
pickled radish 4,50 €

85) **KAMPIO** 
eingelegter Kürbis
pickled pumpkin 4,50 €

86) **PAPRIKA** 
Paprika
paprika 4,50 €

87) **TAMAGO** 
Eiomelett
omelet 4,50 €

88) **CALIFORNIA^B**
Avocado und Surimi
avocado and surimi 5,00 €

89) **SAKE**
Lachs
salmon 5,50 €

90) **SAKE AVOCADO**
Lachs und Avocado
salmon and avocado 5,50 €

91) **GEKOCHTER LACHS**
gekochter Lachs
cooked salmon 5,50 €

92) **SALMON**
gegrillte Lachshaut
grilled salmon skin 5,50 €

93) **TEKKA**
roher Thunfisch
raw tuna 6,50 €

94) **NEGI TEKKA**
Thunfisch und Lauchzwiebel
tuna and spring onions 6,50 €

95) **EBI**
Garnele
shrimp 6,50 €

96) **EBI AVOCADO**
Garnele und Avocado
shrimp and avocado 6,50 €

97) **UNAGI**
gegrillter Aal
grilled eel 6,50 €

98) **CHICKEN**
Hähnchen
chicken 6,00 €



HAUPTGERICHTE



NIGIRI

2 Stück / 2 pieces



101) AVOCADO 
Avocado
avocado

4,50 €

102) TAMAGO 
Eiomelett
omelet

4,50 €

103) CALIFORNIA^B
Surimi
surimi

5,00 €

104) SAKE
Lachs
salmon

5,50 €



105) ABURI SAKE
flambierter Lachs
flambéed salmon

6,00 €

106) MAGURO
Thunfisch
tuna

6,50 €

107) EBI
Garnele
shrimp

6,50 €

108) UNAGI
gegrillter Aal
grilled eel

6,50 €



HAUPTGERICHTE



INSIDE OUT³

8 Stück /8 pieces
„Optional scharf“
"Optional spicy"

111) SAKE I.O.

Lachs, Avocado, Gurke, Masago und Sesam
salmon, avocado, cucumber, massago and toasted
sesame

10,00 €

112) PHILADELPHIA I.O.^A

Tempura Lachs, Avocado, Gurke, Masago und Sesam
tempura salmon, avocado, cucumber, massago and
toasted sesame

11,00 €



113) MAGURO I.O.

Thunfisch, Avocado, Gurke, Massago und Sesam
tuna, avocado, cucumber, massago and toasted
sesame

10,50 €

114) EBI I.O.

Gekochte Garnelen, Avocado, Gurke, Masago und Sesam
boiled shrimp, avocado, cucumber, massago and toasted
sesame

11,00 €



HAUPTGERICHTE



INSIDE OUT³

8 Stück / 8 pieces
„Optional scharf“
"Optional spicy"

115) EBI TEMPURA I.O.^A

Tempura Ebi, Avocado, Gurke, Masago, Frischkäse und Sesam

tempura shrimp, avocado, cucumber, masago, cream cheese and toasted sesame

11,50 €

116) CALIFORNIA I.O.^B

Avocado, Surimi, Gurke, Masago, Sesam,

avocado, surimi, cucumber, masago and toasted sesame

10,00 €

118) TOKYO I.O.

Hähnchen, Avocado, Gurke, Masago, Frischkäse und Sesam

chicken, avocado, cucumber, masago, cream cheese and toasted sesame

10,50 €



119) VEGGI I.O.

Avocado, Gurke, Paprika, eingelegter Rettich, eingelegter Kürbis, Frischkäse und Sesam

avocado, cucumber, paprika, pickled radish, pickled pumpkin, cream cheese and toasted sesame

9,00 €

117) AVOCADO TEMPURA I.O.^A

Tempura Avocado, Frischkäse, Sesam

tempura avocado, cream cheese and toasted sesame

10,00 €



HAUPTGERICHTE

TEMPURA^{A, F, 5} 6 Stück /6 pieces



„Serviert mit einer hausgemachten Spezialsoße“
"Served with our homemade special sauce"

121) VINA TOKYO ROLL 9,50 €

Panierte Rolle mit Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam
tempura roll with salmon, avocado, cucumber, cream cheese and toasted sesame

122) BACKED TUNA ROLL 10,00 €

Panierte Rolle mit Hot Spicy Thunfisch, Avocado, Gurke, Lauch und Sesam
tempura roll with hot spicy tuna, avocado, cucumber, spring onion and toasted sesame

123) EBI TEMPURA ROLL 10,00 €

Panierte Rolle mit Garnelen, Avocado, Gurke, Frischkäse und Sesam
tempura roll with shrimp, avocado, cucumber, cream cheese and toasted sesame

126) MINI BACKED ROLL 8 Stück /8 pieces

- a) mit Lachs 6,50 €
with salmon
- b) mit Thunfisch 7,00 €
with tuna
- c) mit Hähnchen 6,50 €
with chicken
- d) mit Garnelen 7,00 €
with shrimp
- e) mit Avocado 6,50 €
with avocado
- f) mit Gurke 6,50 €
with cucumber

124) CHICKEN TEMPURA ROLL 9,50 €

Panierte Rolle mit Hähnchen, Avocado, Frischkäse und Sesam
tempura chicken roll with avocado, cream cheese and toasted sesame

125) BUDDAH ROLL 9,00 €

Panierte Rolle mit Avocado, Gurke, Kürbis, Rettich, Frischkäse und Sesam
tempura roll with avocado, cucumber, pumpkin, radish, cream cheese and toasted sesame



HAUPTGERICHTE

SPECIALS³ 8 Stück / 8 pieces

131) BLACK TIGER ROLL^A 13,00 €

Tempura Ebi, Gurke, Masago, Sesam mit Unagi umwickelt

tempura shrimp, cucumber, masago, sesame wrapped with unagi

132) CRISPY TIGER ROLL^A 15,00 €

Tempura Ebi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Mango, Masago, Sesam mit flambiertem Lachs umwickelt

tempura shrimp, avocado, cucumber, cream cheese, mango, masago, sesame wrapped with flambéed salmon

133) VIETVILLAGE ROLL^A 13,00 €

Gemüsetempura, Masago, Sesam mit flambiertem Lachs umwickelt

tempura vegetable, masago, sesame wrapped with flambéed salmon

134) SUN ROLL 14,00 €

Gegrillte Lachshaut, Aal, Gurke, Masago, Sesam mit Avocado umwickelt

grilled salmon skin, eel, cucumber, masago, sesame wrapped with avocado

135) TAMAKO ROLL 14,00 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago, Sesam mit Eiomelett umwickelt

salmon, avocado, cucumber, cream cheese, masago, sesame wrapped with omelet



HAUPTGERICHTE



SPECIALS³

8 Stück / 8 pieces



136) SAKE ROLL

13,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago,
Sesam mit Lachs umwickelt

salmon, avocado, cucumber, cream cheese,
masago, sesame wrapped with salmon

137) ABURI SAKE ROLL

14,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago,
Sesam mit flambiertem Lachs umwickelt

salmon, avocado, cucumber, cream cheese,
masago, sesame wrapped with flambéed salmon

138) ABURI THUNA ROLL

15,00 €

Thunfisch, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago,
Sesam mit flambiertem Thunfisch umwickelt

tuna, avocado, cucumber, cream cheese,
masago, sesame wrapped with flambéed tuna



139) INSIDE OUT SPEZIAL

14,50 €

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago,
Sesam mit flambiertem Lachs und Thunfisch
umwickelt

salmon, avocado, cucumber, cream cheese,
masago, sesame wrapped with flambéed
salmon and tuna

140) DRAGON ROLL

14,50 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, Gurke, Masago,
Sesam mit Unagi umwickelt

salmon, avocado, cream cheese, cucumber,
masago, sesame wrapped with eel



HAUPTGERICHTE

141) RAINBOW ROLL 13,00 €

Avocado, Gurke, Masago, Sesam mit verschiedenen Rohfischen umwickelt
avocado, cucumber, masago, sesame wrapped with various raw fish

142) CRISPY CHICKEN^A 14,00 €

knuspriges Hähnchen, Gurke, Frischkäse, Masago, Sesam mit Avocado umwickelt
crispy chicken, cucumber, cream cheese, masago, sesame wrapped with avocado

144) CRISPY SURIMI^{A, B} 14,00 €

Tempura Surimi, Avocado, Frischkäse, Gurke, Masago, Sesam umwickelt mit flambiertem Lachs
tempura surimi, avocado, cream cheese, cucumber, masago, sesame wrapped with flambéed salmon

144) VEGAN ROLL 11,00 €

Verschiedenes Gemüse, Sesam mit Avocado umwickelt
various vegetables, sesame wrapped with avocado

145) VEGGI ROLL 13,00 €

Tempura Gemüse, Frischkäse, Sesam mit Avocado umwickelt
tempura vegetables, cream cheese, sesame wrapped with avocado



SASHIMI



151) SALMON 15,00 €

Lachs auf Salat
salmon on salad

152) TUNA 17,00 €

Thunfisch auf Salat
tuna on salad

153) SASHIMI MIX 21,00 €

Verschiedene Fischarten auf Salat
various fish on salad



HAUPTGERICHTE

SUSHI MENÜ

M1) VEGGI MENÜ

- 2 Stück Avocado & Omelett Nigiri
- 8 Stück Kappa Maki
- 8 Stück Veggie Inside-Out
- 8 Stück Mini Baked mit Avocado^A
- 2 pieces avocado & omelet nigiri
- 8 pieces kappa maki
- 8 pieces veggie inside-out
- 8 pieces mini baked with avocado

15,00 €



M2) TAKE 7

- 4 Stück Nigiri (2× Lachs & 2× Thunfisch)
- 8 Stück Ebi Avocado Maki
- 8 Stück Sake Avocado Maki
- 8 Stück Philadelphia Roll^A
- 4 pieces nigiri (2× salmon & 2× tuna)
- 8 pieces ebi avocado maki
- 8 pieces sake avocado maki
- 8 pieces philadelphia roll

25,00 €

M3) LADYS TELLER

- 2 Stück Lachs & Thunfisch Nigiri
- 8 Stück Sake Avocado Maki
- 8 Stück California Inside-Out
- 2 pieces salmon & tuna nigiri
- 8 pieces sake avocado maki
- 8 pieces california inside out

15,00 €



HAUPTGERICHTE

SUSHI MENÜ



M4) MAKI SET^B

15,00 €

- 16 Stück Maki Mix (Avocado, Lachs, Surimi, Thunfisch)
- 8 Stück Mini Baked Roll mit Lachs^A
- 16 pieces maki mix (avocado, salmon, surimi, tuna)
- 8 pieces mini baked roll with salmon



M5) SAKE

22,00 €

- 2 Stück Sake Nigiri
- 8 Stück Sake Avocado Maki
- 8 Stück Sake Roll
- 8 Stück Mini Baked Roll Lachs^A
- 2 pieces sake nigiri
- 8 pieces sake avocado maki
- 8 pieces sake roll
- 8 pieces mini backed roll with salmon



M6) PRINZ TELLER

23,00 €

- 2 Stück Lachs & Thunfisch Nigiri
- 8 Stück California Maki
- 4 Stück Black Tiger Roll
- 6 Stück Vina Tokyo Roll^A
- 2 pieces salmon & tuna nigiri
- 8 pieces california maki
- 4 pieces black tiger roll
- 6 pieces vina tokyo roll



HAUPTGERICHTE



SUSHI MENÜ

M7) MEER HEXE^B**25,00 €**

- 5 Stück Nigiri Mix (Avocado, Garnele, Lachs, Surimi, Thunfisch)
- 4 Stück Sake Maki
- 4 Stück California Maki
- 8 Stück Ebi Avocado Roll^A (Tempura Ebi, Avocado, Frischkäse, Gurke, Masago, Sesam mit Avocado umwickelt)
- 5 pieces mixed nigiri (avocado, shrimp, salmon, surimi, tuna)
- 4 pieces sake maki
- 4 pieces california maki
- 8 pieces ebi avocado roll (tempura shrimp, avocado, cream cheese, cucumber, masago, sesame wrapped with avocado)

**M8) DRACHENPHÖNIX****26,00 €**

- 6 Stück Nigiri Mix (Avocado, Lachs, Garnele, Surimi, Thunfisch, Unagi)
- 8 Stück California Maki
- 8 Stück Ebi Simon Roll (Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago, Sesam mit Lachs umwickelt)
- 6 pieces nigiri mix (avocado, salmon, shrimp, surimi, tuna, unagi)
- 8 pieces california maki
- 8 pieces ebi salmon roll (ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese, masago, sesame wrapped with salmon)



HAUPTGERICHTE



SUSHI MENÜ

M9) FREUNDE MENÜ (2 PERSONEN)^{A, B}

38,00 €

- 8 Stück Sake Avocado Maki
- 6 Stück Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Avocado, Unagi, Surimi)
- 8 Stück Mini Baked Roll mit Lachs
- 8 Stück Salmon Skin Inside-Out (gegrillte Lachshaut, Avocado, Frischkäse, Gurke)
- 8 Stück Tropical Salmon Roll (Tempura Avocado, Frischkäse, Gurke, Mango, Masago, Sesam mit Lachs umwickelt)

- 8 pieces sake avocado maki
- 6 pieces nigiri (salmon, tuna, shrimp, avocado, unagi, surimi)
- 8 pieces mini baked roll with salmon
- 8 pieces salmon skin inside-out (grilled salmon skin, avocado, cream cheese, cucumber)
- 8 pieces tropical salmon roll (tempura avocado, cream cheese, cucumber, mango, masago, sesame wrapped with salmon)

M10) FAMILIENGLÜCK (2 PERSONEN)

45,00 €

- 2 Miso Suppen^F
- 2 Yakitori Spieße
- 8 Stück California Maki
- 8 Stück Ebi Simon Roll (Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Frischkäse, Masago, Sesam mit Lachs umwickelt)^A
- 4 Stück Nigiri (2× Lachs & 2× Thunfisch)
- 6 Stück Vina Tokyo Roll^A

- 2 miso soups
- 2 yakitori skewers
- 8 pieces california maki
- 8 pieces ebi salmon roll (ebi tempura, avocado, cucumber, cream cheese, masago, sesame wrapped with salmon)
- 4 pieces nigiri (2× salmon & 2× tuna)
- 6 pieces vina tokyo roll

M11) OMA LÄDT GÄSTE EIN (4 PERSONEN)

90,00 €

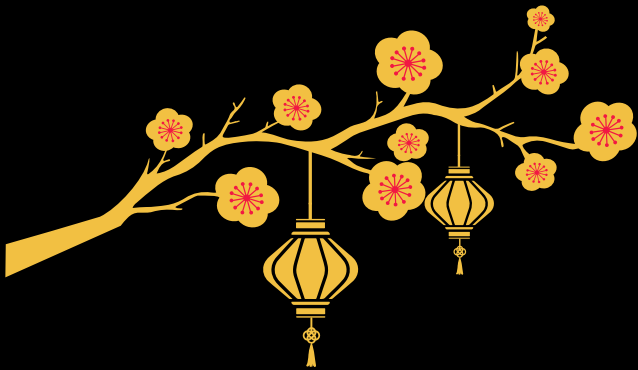
- 4 Miso Suppen^F
- 8 Stück Nigiri (Lachs, Thunfisch, Garnele, Surimi)
- 8 Stück Sake Avocado Maki
- 8 Stück Ebi Maki
- 8 Stück Avocado Maki
- 8 Stück Salmon Maki
- 6 Stück Vina Tokyo Roll^A
- 8 Stück Sake Inside-Out
- 8 Scheiben Sashimi Mix
- 8 Stück Aburi Sake Roll

- 4 miso soup
- 8 pieces nigiri (salmon, tuna, shrimp, surimi)
- 8 pieces sake avocado maki
- 8 pieces ebi maki
- 8 pieces avocado maki
- 8 pieces salmon maki
- 6 pieces vina tokyo roll
- 8 pieces sake inside-out
- 8 slices sashimi mix
- 8 pieces aburi sake roll



NACHTISCH

DESSERT



- 160) GEBACKENE BANANE MIT HONIG^A** 5,00 €
BAKED BANANA WITH HONEY
- 161) + mit Vanilleeis^G** 7,00 €
+ with vanilla ice cream



- 163) GEBACKENE ANANAS MIT HONIG^A** 5,00 €
BAKED PINEAPPLE WITH HONEY
- 164) + mit Vanilleeis^G** 7,00 €
+ with vanilla ice cream



- 165) MOCHI (3 STÜCK)³** 5,00 €
- Vanilie · Vanilla
 - Erdbeere · Strawberry
 - Mango · Mango
 - Matcha · Matcha





HAUSGEMACHTER EISTEE



171) Erdbeere
Guave
Mango
Maracuja
Pfirsich
Zitrone

Strawberry
Guava
Mango
Passion Fruit
Peach
Lemon

0,45L

5,50 €



HAUSGEMACHTE LIMONADE



181) Erdbeere

Soda mit Erdbeeren · Limette · Minze

Soda with strawberries · lime · mint

Guave

Soda mit Guave · Kokos · Limette · Maracuja · Minze

Soda with guava · coconut · lime · passion fruit · mint

Lychee

Soda mit Limette · Lychee · Maracuja · Minze

Soda with lime · lychee · passion fruit · mint

Maracuja

Grüntee mit Maracuja · Minze · Limette

Green tea with passion fruit · mint · lime

Pfirsich

Grüntee mit Pfirsich · Maracuja

Green tea with peach · passion fruit

Orange

Grüntee mit Orange · Limette · Minze · Orange

Green tea with orange · lime · mint · orange

Zitrone

Soda mit Limette · Minze ·

Zitrone

Soda with lime · mint ·

lemon

0,45L

6,50€



GETRÄNKE

ALKOHOLFREI



SOFTDRINKS³



191) Cola⁷ · Cola Zero⁷ · Fanta ·
Sprite⁸ · Spezi⁷ · Stilles
Wasser · Wasser · Apfelschorle
· Ginger Ale⁹ · Bitter Lemon⁶

Cola · Cola Zero · Fanta ·
Sprite · Spezi · Still water ·
water · apple spritzer · ginger
ale · bitter lemon

0,3L | 0,4L
3,50 € | 4,50 €



SÄFTE



201) Apfelsaft · Bananensaft ·
Guavesaft · Kirschsafft · Orangesaft
· KiBa · Kokossaft · Lycheesaft ·
Maracuja · Mangosaft

Apple juice · Banana juice · Guava
juice · Cherry juice · Orange juice ·
KiBa · coconut juice · Lychee juice
· Passion fruit · Mango juice

0,3L | 0,4L
3,50 € | 4,50 €



HEISSGETRÄNKE



211) Ingwertee
Japanischer Tee⁷
Jasmin Tee⁷
Cappuccino⁷
Espresso⁷
Latte Macchiato⁷
Schwarzer Kaffee⁷

Ginger Tea
Japanese Tea
Jasmine Tea
Cappuccino
Espresso
Latte Macchiato
Black Coffee



4,00 €
3,00 €
5,00 €
4,00 €
3,00 €
4,00 €
3,50 €





SPRITZ



221) Alpine Spritz

Holunder · Limette · Minze · Prosecco · Soda
Elderflower · Lime · Mint · Prosecco · Soda

Aperol Spritz

Aperol · Minze · Orange · Prosecco
Aperol · Mint · Orange · Prosecco

Erdbeere Spritz

Erdbeeren · Limette · Minze · Soda
Strawberries · Lime · Mint · Soda

Yuzu Spritz

Limette · Minze · Yuzu · Prosecco · Soda · Umeshu
Lime · Mint · Yuzu · Prosecco · Soda · Umeshu

0,4L
6,50 €



COCKTAILS



231) Coconut Lime

Brauner Zucker · Kokos ·
Limette · Minze · Rum ·
Soda
Brown sugar · Coconut ·
Lime · Mint · Rum · Soda

0,4L
7,00€

Jägermeister Mojito

Brauner Zucker ·
Jägermeister · Limette ·
Minze · Soda
Brown sugar · Jägermeister ·
Lime · Mint · Soda

Midori Mojito

Brauner Zucker ·
Kokossyrup · Limette ·
Minze · Soda
Brown sugar · Coconut
syrup · Lime · Mint · Soda



Gin Tonic

Gin · Tonic · Zitrone
Gin · Tonic · Lemon

Pina Colada

Ananassaft · Kokos · Rum ·
Sahne
Pineapple juice · Coconut ·
Rum · Cream

Mojito

Brauner Zucker · Limette
· Minze · Rum · Soda
Brown sugar · Lime · Mint
· Rum · Soda





FLASCHENBIERE



241) Alster 0,3L	3,00 €
Erdinger Alkoholfrei 0,5L	5,00 €
Erdinger Dunkel 0,5L	5,00 €
Erdinger Weißbier 0,5L	5,00 €
Kirin 0,33L	3,50 €
Saigon Bier 0,33L	3,50 €
Sapporo Bier 0,33L	3,50 €
Tiger Bier 0,33L	3,50 €
Wolters 0,33L	3,00 €
Wolters Alkoholfrei 0,33L	3,00 €



SPIRITUOSEN



251) Absolut Vodka

Jägermeister

Nếp Mới

Reisschnaps

Rice liquor



2cl
4,00€





ROTWEIN



0,2 L	0,75 L
6,50 €	22,00 €

261) Bordeaux (Trocken)

Merlot

Primitivo

Rose



WEISSWEIN



271) Chardonney (Trocken)

Grauer Burgunder

Pino

Riesling Halbtrocken

Sauvignon Blanc (Trocken)

Weißweinschorle

0,2 L	0,75 L
6,50 €	22,00 €



ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE



A	Glutenhaltiges Getreide / cereals containing gluten
B	Krebstiere / crustaceans
D	Fisch / fish
F	Soja / soybeans
G	Milch (inklusive Laktose) / milk (including lactose)
H	Sesam / sesame

1	Konservierungsstoffen / preservatives
2	Schwefeldioxide und Sulfite / sulphur dioxide and sulphites
3	Farbstoffen / colourings
4	Antioxidationsmittel / antioxidants
5	Geschmacksverstärker / flavour enhancers
6	Chinhaltig / quinine
7	Koffeinhaltig / caffeine
8	Benzoessäure / benzoic acid
9	Ingwerauszügen / ginger extract





VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH!
WIR FREUEN UNS, SIE BALD WIEDER BEI UNS BEGRÜSSEN
ZU DÜRFEN!

Ihr Vietvillage Team