

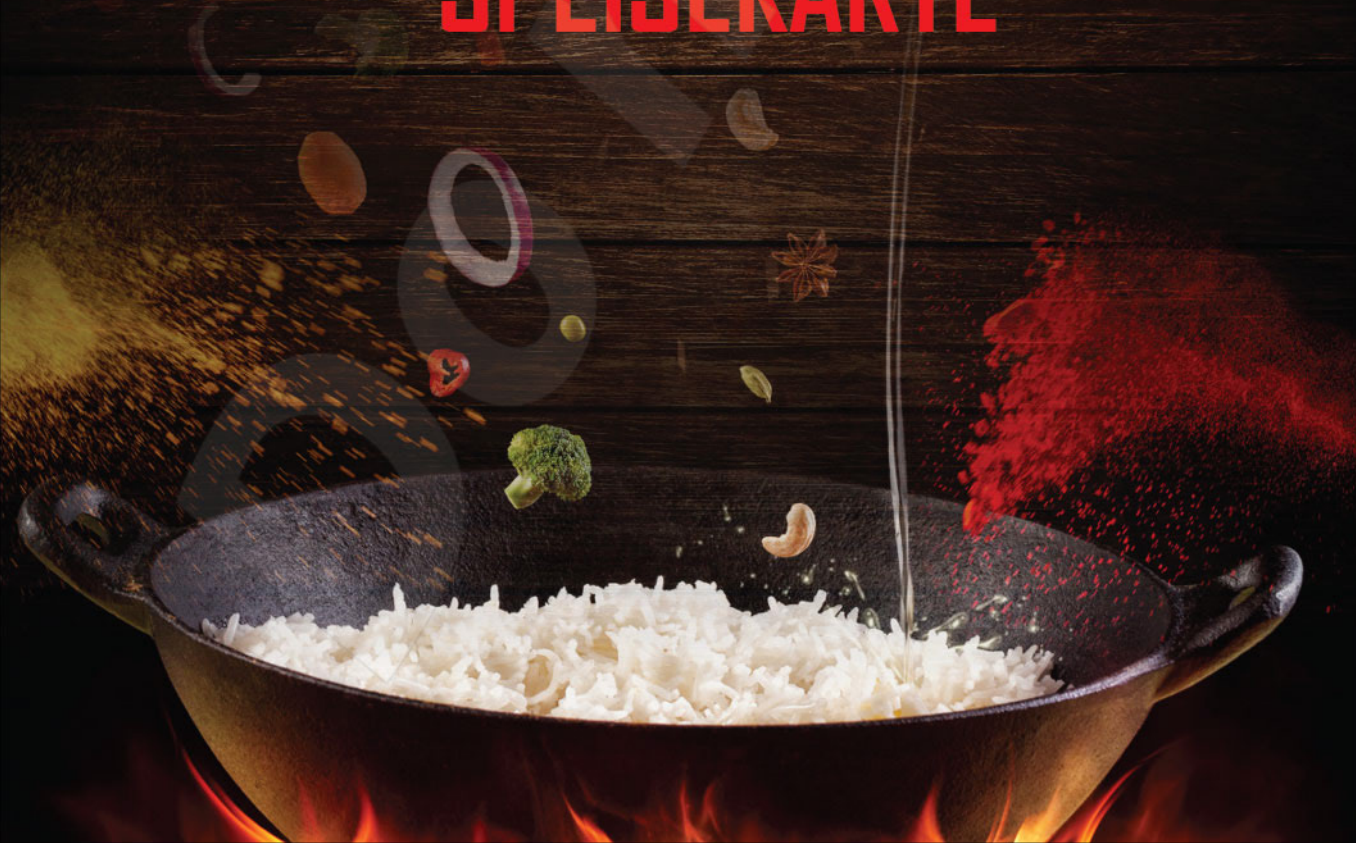
Herzlich Willkommen!



VIET VILLAGE

— ASIA CUISINE & SUSHI BAR —

SPEISEKARTE



SUPPEN / Soup

1. **SAUER-SCHARF-SUPPE** ^I / **Hot and sour soup** 3,90 €
mit Entenfleisch, Bambus, Paprika, Champignons,
Morcheln (leicht scharf)
*with duck meat, bamboo, peppers, mushrooms,
morels (slightly spicy)*
2. **WANTAN-SUPPE** ^{D,E} / **Wonton soup** 4,90 €
hausgemachte Teigtaschen mit Röstzwiebeln,
frischem Gemüse in einer pikant gewürzten
Hühnerfilet & Garnelen-Füllung
*Homemade dumplings with roasted onions
and fresh vegetables in a spicy chicken fillet & shrimp filling*
3. **KOKOSMILCHSUPPE** ^{G,I} / **Coconut milk soup**
mit Champignons, Tomaten, Porree, Zitronenblättern,
Zitronengras & Kräutern. Wahlweise mit:
*with mushrooms, tomatoes, leek, lemon leaves,
lemongrass & herbs. Optionally with:*
 - a. **Bio Tofu** ^M / **Bio tofu** (vegetarisch) 4,90 €
 - b. **Hühnerfleisch** / **Chicken** 4,90 €
 - c. **Garnelen** ^E / **Prawn** 5,90 €
4. **MISO SUPPE** ^M (vegetarisch) 3,90 €
japanische Sojabohnen Suppe mit Bio Tofu,
Seetang & Lauch
Japanese soybean soup with organic tofu, seaweed & leek



VORSPEISEN / Appetizers

6. **GEBACKENE WANTAN** ^{D,E} (5 Stk. / 5 pcs.) **4,90 €**
 Teigtaschen gefüllt mit Hühnerbrust & Garnelen, Morcheln, Duftpilze und Wasserkastanien. Dazu Süß-Sauer-Sauce
Dumplings filled with chicken breast & prawns, morels, scented mushrooms & water chestnuts. Served with sweet-sour sauce
8. **VEG. MINI FRÜHLINGSROLLEN** ^M (vegetarisch) **3,90 €**
Mini Spring rolls (6 Stk. / 6 pcs.)
 Knusprige veg. Frühlingsrollen, serviert mit Süß-Sauer-Soße
Crispy vegetarian Spring rolls served with sweet sour sauce
9. **SOMMERROLLEN** ^M / **Summer rolls** (2 Stk. / 2 pcs.)
 in hauchdünnes weiches Reisapier eingewickelte aromatische Kräuter und Salat auf Reismudeln.
 Serviert mit einem hausgemachten Hoisin-Erdnuss-Dip ^{B,M} oder Limettensauce ^C. Wahlweise mit:
aromatic herbs in paper-thin soft rice paper & salad on rice noodles. Served with a homemade hoisin peanut dip or lime sauce. Optional with:
 - a. **Bio Tofu** ^M / **Bio tofu** (vegetarisch) **4,50 €**
 - b. **Lachs** ^C / **Salmon** **4,90 €**
 - c. **Garnelen** ^E / **Prawn** **4,90 €**
10. **FRÜHLINGSROLLEN** ^{C,E,M} / **Spring rolls** (2 Stk. / 2 pcs.) **4,90 €**
 mit Hühnerfilet, Garnelen, Krebsfleisch, Duftpilze, Morcheln, Glasnudeln, versch. Gemüse in Reisapier eingewickelt & knusprig gebacken.
 Seviert mit würziger hausgemachter Limettensauce
with chicken fillet, shrimp, crab, scented mushrooms, morels, glass noodles with various vegetables in rice paper wrapped and baked crispy. Served with spicy lime sauce



VORSPEISEN / Appetizers

11. MANGOSALAT ^{B,C} / *Mango salad*

frische Mango und Salat,
Röstzwiebeln, Erdnüssen,
Rucola, Minze, Kräuter.
Serviert mit einer würzigen
Ingwer-Tamarind-Soße

*fresh mango and lettuce, fried onions,
peanuts, rocket, mint, herbs.*

Served with a spicy ginger tamarind sauce

a. **Bio Tofu** ^M / *Bio tofu (vegetarisch)*

b. **Hühnerfleisch** / *Chicken*

c. **Garnelen** ^E / *Prawn*

d. **Rindfleisch** / *Beef*

5,50 €

5,50 €

6,50 €

6,50 €



13. SEETANGSALAT ^{C,L} / *Seaweed salad (vegetarisch)*

frischer Salat mit Sesam & hausgemachtem Dressing
fresh salad with sesame seeds & homemade dressing

4,90 €

14. SÜßKARTOFFEL-POMMES *(vegetarisch)*

Süßkartoffel-Pommes mit Cocktailssoße
Sweet potatoes with cocktails sauce

4,90 €

15. EDAMAME ^M *(vegetarisch)*

gekochte japanische Bohnen
Cooked japanese beans

4,90 €

16. TOFU CHIEN COM ^{D,M} / *Crispy tofu* (2 Stk. / 2 pcs.)

gebackener Tofu umhüllt mit grünen Reisflocken,
dazu Sweet-Chili

Baked tofu covered with green rice flakes, with sweet chili

4,90 €

17. HA CAO ^{D,E}

gedämpfte Teigtaschen mit traditioneller Sauce
steamed dumplings with traditional sauce

4,90 €

18. GYOZA ^{D,M,L}

Knusprige japanische Teigtaschen mit Sesam
und Soße nach Wahl:

Sojasoße | Teriyakisoße | Limettensoße

*Crispy Japanese dumplings with sesame
and sauce of your choice:*

soy sauce | Teriyaki Sauce | lime sauce

a. **Veggie**

b. **Hühnerfleisch** / *Chicken*

4,90 €

19. GARNELEN TEMPURA ^E

mit Süß-Sauer-Soße | *shrimp tempura with sweet and sour sauce*

4,90 €



GEBRATENER REIS / Fried rice

mit Eier, Maiskörner, grünen Bohnen, Sojasprossen, Karotten, Lauchzwiebeln, Porree, und Röstzwiebeln. Serviert mit Ernussoße^B oder Süß-Sauer-Soße
with eggs, corn kernels, green beans, soybean sprouts, carrots, leeks, spring onions & roasted onions. Served with peanut sauce or sweet sour sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,M} (vegetarisch)
<i>Vegetables with / without Bio Tofu</i> | 9,90 € |
| 22. | Hühnerfleisch ^{A,M} / <i>Chicken</i> | 9,90 € |
| 24. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{A,D,M}
<i>Baked chicken breast fillet</i> | 11,90 € |
| 25. | Ente kross ^{A,D,M} / <i>Crispy duck</i> | 13,90 € |
| 27. | Garnelen ^{A,E,M} / <i>Prawns</i> | 12,90 € |
| 28. | Rindfleisch ^{A,M} / <i>Beef</i> | 11,90 € |

UDON NUDELN / UDON NOODLES

gebratene Udon Nudeln mit Pak-Choi, Zwiebeln, Eiern, Koriander, Stangenbohnen, Karotten, Sojasprossen. Serviert mit Teriyaki Soße
fried udon noodles with pak choi, onions, radishes, coriander, runner beans, carrots, bean sprouts. Served with teriyaki sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 31. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,M} (vegetarisch)
<i>Vegetables with / without Bio Tofu</i> | 11,90 € |
| 32. | Hühnerfleisch ^{A,M} / <i>Chicken</i> | 11,90 € |
| 33. | Garnelen ^{A,E,M} / <i>Prawns</i> | 13,90 € |
| 34. | Rindfleisch ^{A,M} / <i>Beef</i> | 13,90 € |

PHO XAO / Fried rice noodles

gebratene Reisbandnudeln mit Pak-Choi, Zwiebeln, Eiern, Porree, Sellerie, Koriander, Stangenbohnen, Sojasprossen.

Serviert mit Ernussoße ^B oder Süß-Sauer-Soße

fried flat rice noodles with pak choi, onions, eggs,

leek, celery, coriander, runner beans, soybean sprouts.

Served with peanut sauce or sweet sour sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 41. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,J,M} (vegetarisch)
<i>Vegetables with / without Bio Tofu</i> | 10,90 € |
| 42. | Hühnerfleisch ^{A,J,M} / Chicken | 10,90 € |
| 44. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{B,D,G,M}
<i>Baked chicken breast fillet</i> | 12,90 € |
| 45. | Ente kross ^{A,D,J,M} / Crispy duck | 13,90 € |
| 47. | Garnelen ^{A,E,J,M} / Prawns | 12,90 € |
| 48. | Rindfleisch ^{A,J,M} / Beef | 12,90 € |

MIEN XAO / Fried korean glass noodles

gebratene koreanische Glasnudeln mit Pak-Choi, Zwiebeln, Eiern, Porree, Sellerie, Koriander, Stangenbohnen, Sojasprossen.

Serviert mit Ernussoße ^B oder Süß-Sauer-Soße

fried korean glass noodles with pak choi, onions, eggs, leek, celery, coriander,

runner beans, soybean sprouts. Served with peanut sauce or sweet sour sauce

- | | | |
|-----|--|---------|
| 51. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,J,M} (vegetarisch)
<i>Vegetables with / without Bio Tofu</i> | 10,90 € |
| 52. | Hühnerfleisch ^{A,J,M} / Chicken | 10,90 € |
| 54. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{B,D,G,M}
<i>Baked chicken breast fillet</i> | 12,90 € |
| 55. | Ente kross ^{A,D,J,M} / Crispy duck | 13,90 € |
| 57. | Garnelen ^{A,E,J,M} / Prawns | 13,90 € |
| 58. | Rindfleisch ^{A,J,M} / Beef | 12,90 € |

ERDNUSSSOBE / Peanut sauce

mit Kokosmilch, Erdnüssen, frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Brokkoli, Karotten & Stangenbohnen. Dazu Jasmin Langkornreis
with coconut milk, bamboo, peanuts, fresh vegetables, mushrooms, pepper, broccoli, carrots & runner beans. Served with jasmine rice

- | | | |
|-----|--|---------|
| 81. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{B,G,M} <i>(vegetarisch)</i>
Vegetables with / without Bio Tofu | 9,90 € |
| 82. | Hühnerfleisch ^{B,G,M} / Chicken | 9,90 € |
| 83. | Gebackener Lachs ^{C,B,G,M} / Fried salmon | 15,90 € |
| 84. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{B,D,G,M}
Baked chicken breast fillet | 11,90 € |
| 85. | Ente kross ^{B,D,G,M} / Crispy duck | 13,90 € |
| 87. | Garnelen ^{B,E,G,M} / Prawns | 12,90 € |
| 88. | Rindfleisch ^{B,G,M} / Beef | 12,90 € |



AUSTERNSOBE / Oyster Sauce

(leicht scharf) frisches Gemüse gebraten, Stangenbohnen, Zitronengras, Pak-Choi, Sellerie, Koriander, Champignons.
Dazu Jasmin Langkornreis

(slightly spicy) fried mixed vegetables, runner beans, lemongrass, pak choi, celery, coriander, mushrooms.

Served with jasmine long grain rice

- | | | |
|-----|--|---------|
| 91. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,B,M} <i>(vegetarisch)</i>
Vegetables with / without Bio Tofu | 9,90 € |
| 92. | Hühnerfleisch ^{J,M} / Chicken | 9,90 € |
| 93. | Gebackener Lachs ^{C,D,J,M} / Fried salmon | 15,90 € |
| 94. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{J,D,M}
Baked chicken breast fillet | 11,90 € |
| 95. | Ente kross ^{J,D,M} / Crispy duck | 13,90 € |
| 97. | Garnelen ^{EJ,M} / Prawns | 12,90 € |
| 98. | Rindfleisch ^{J,M} / Beef | 12,90 € |



ROTE CURRYSOBE / Red curry

mit Kokosmilch, Galangawurzel, Zitronengras, Gemüse,
Champignons, Paprika, Brokkoli, Basilikum,
dazu Jasmin Langkornreis

*with coconut milk, galangal root, lemongrass, fresh vegetables, eggplant,
mushrooms, peppers, broccoli, basil, bamboo, with jasmine rice*

- | | | |
|------|---|---------|
| 101. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,B,M} (vegetarisch)
Vegetables with / without Bio Tofu | 9,90 € |
| 102. | Hühnerfleisch ^G / Chicken | 9,90 € |
| 103. | Gebackener Lachs ^{C,D,G} / Fried salmon | 15,90 € |
| 104. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{G,D}
Baked chicken breast fillet | 11,90 € |
| 105. | Ente kross ^{G,D} / Crispy duck | 13,90 € |
| 107. | Garnelen ^{G,E} / Prawns | 12,90 € |
| 108. | Rindfleisch ^G / Beef | 12,90 € |



MANGOSORE / Mango sauce

saftige Soße aus indischen Mango verfeinert mit Kokosmilch, Mangostückchen, frischem Gemüse, Stangenbohnen, Champignons, Paprika, Jasmin Langkornreis
juicy Indian mango sauce refined with coconut milk, mango pieces, fresh vegetables, runner beans, mushrooms, peppers, jasmine rice

- | | | |
|------|--|---------|
| 111. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,B,M} <i>(vegetarisch)</i>
Vegetables with / without Bio Tofu | 9,90 € |
| 112. | Hühnerfleisch ^G / Chicken | 9,90 € |
| 113. | Gebackener Lachs ^{C,D,G} / Fried salmon | 15,90 € |
| 114. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{G,D}
Baked chicken breast fillet | 11,90 € |
| 115. | Ente kross ^{G,D} / Crispy duck | 13,90 € |
| 117. | Garnelen ^{G,E} / Prawns | 12,90 € |



BUN NAM BO

warme Reisnudeln mit frischem Salat, vietnam. Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln in einer Ingwer-Limetten-Dressing. Wahlweise mit:
warm rice noodles with fresh salad, vietnam. herbs, refined with peanuts, roasted onions in a ginger-lime dressing. Optionally with:

- | | | |
|-----|---|---------|
| B1. | Bun Bo Nam Bo ^{B,C,M}
gebratenem Rindfleisch / <i>fried beef</i> | 10,90 € |
| B2. | Bun Nem ^{B,C,M}
Frühlingsrollen / <i>Spring rolls</i> | 10,90 € |
| B3. | Bun Tom ^{B,C,E,M}
Garnelen / <i>Prawns</i> | 11,90 € |
| B4. | Bun Dau Phu ^{B,C,M} (vegetarisch)
Bio-Tofu oder Soja / <i>Organic tofu or soya</i> | 9,90 € |
| B5. | Bun Ga Nam Bo ^{B,C,M}
Hühnerfleisch / <i>Chicken</i> | 10,90 € |

PHO VIET VILLAGE

(große Schale / *big bowl*)

Reisbandnudelsuppe nach einem traditionellen vietnamesischen Rezept und dazu frischen Kräutern
Rice noodle soup based on a traditional vietnamese recipe and fresh herbs



- | | | |
|-----|--|---------|
| B6. | Gemüse mit / ohne Bio Tofu ^{A,B,M} (vegetarisch)
<i>Vegetables with / without Bio Tofu</i> | 10,50 € |
| B7. | Rindfleisch ^{C,M} / <i>Beef</i> | 11,90 € |
| B8. | Gegrilltes Hühnerfleisch ^{C,M} / <i>Grilled chicken</i> | 10,50 € |

SPEZIALITÄTEN VON VIET VILLAGE

- 120. FRANZÖSISCHE ENTE ^M** **18,90 €**
Junge Ente, Spargel, Mini-Mais, Mini-Karotten,
Pakchoi, Bohnen in Hoisinsoße,
serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffeln Pommes
*Young duck, asparagus, mini corn, mini carrots, pak choi, beans
in hoisin sauce, served with jasmine rice or sweet potato fries*
- 121. BBQ GARNELEN ^{E,M} (mit Schale)** **19,90 €**
Großgarnelen, Spargel, Mini-Mais, Mini-Karotten,
Pakchoi, Bohnen in Hoisinsoße,
serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffeln Pommes
*King prawns, asparagus, baby corn, baby carrots,
pak choi, beans in hoisin sauce,
served with jasmine rice or sweet potato fries*
- 122. LACHSFILET ^{C,M} (mit Haut)** **19,90 €**
Lachsfilet mit Haut, Spargel, Mini-Mais, Mini-Karotten,
Pakchoi, Bohnen in Hoisinsoße,
serviert mit Jasminreis oder Süßkartoffeln Pommes
*Salmon fillet with skin, asparagus, baby corn, baby carrots,
pak choi, and beans in hoisin sauce,
served with jasmine rice or sweet potato fries*

EXTRAS

- Jasmin Langkornreis / *Jasmine long grain rice*** **1,90 €**
- Gebratene Reisbandnudeln ^{A,M} / *Fried rice noodles*** **5,50 €**
- Curry Soße ^G / *Curry sauce*** **3,00 €**

NACHTISCH / Dessert

150. **MOCHI** ^D (2 Stk. / 2 pcs.) *(vegetarisch)* **3,00 €**
Reiskuchen mit Füllung nach japanischer Art
*Homemade rice cake with filling
in japanese traditionel way*
151. **SESAMBÄLLCHEN** ^{D,L} *(vegetarisch)* **5,00 €**
Sesame balls
mit Honig, Sesam
with honey, sesame
153. **NEP CAM** ^{D,G} *(vegetarisch)* **4,90 €**
Schwarzer Klebreis mit Erdnüssen in Mango-Koskos,
Creme, exotischen Früchten
*Black sticky rice with peanuts in mango coconut,
cream, exotic fruits*
154. **SOMMER ICE CREAM** ^{D,G} (2 Kugel/ 2 balls) **3,00 €**



NIGIRI (2 Stk. / 2 pcs.)

N1.	Sake Nigiri ^C - Lachs / <i>Salmon</i>	4,90 €
N2.	Maguro Nigiri ^C - Thunfisch / <i>Tuna</i>	4,90 €
N3.	Kani Nigiri ^E - Surimi	3,90 €
N4.	Ebi Nigiri ^E - Garnelen / <i>Prawns</i>	4,50 €
N5.	Unagi Nigiri ^{C,L} Süßwasseraal mit Unagisoße <i>Freshwater eel with unagi sauce</i>	4,90 €
N6.	Tamago Nigiri ^{A,L} - Omelette	3,50 €
N7.	Inari Nigiri ^{M,L} (<i>vegetarisch</i>) Tofutaschen / Tofu bags	3,50 €
N8.	Avocado Nigiri	3,90 €
N9.	Rettich Nigiri <i>radish</i>	3,90 €
N10.	Spargel Nigiri <i>asparagus</i>	3,90 €
N11.	Vulkan Nigiri <i>Thunfisch oder Lachs, Gurke</i>	5,90 €



MAKI (6 Stk. / 6 pcs.)

- | | | |
|------|--|--------|
| M20. | Sake Maki ^C - Lachs / <i>Salmon</i> | 4,90 € |
| M22. | Sake Avocado Maki ^C
Lachs, Avocado / <i>Salmon, avocado</i> | 4,90 € |
| M23. | Sake Negi Maki ^{C,G}
Lachs, Lauchzwiebeln, Philadelphia
<i>Salmon, spring onions, philadelphia</i> | 4,90 € |
| M24. | California Maki ^E
Surimi, Avocado / <i>Surimi, avocado</i> | 4,50 € |
| M25. | Chicken Maki ^G
Hühnerfleisch, Philadelphia / <i>Chicken, philadelphia</i> | 4,50 € |
| M26. | Tekka Maki ^C - Thunfisch / <i>Tuna</i> | 5,20 € |
| M28. | Tekka Avocado Maki ^C
Thunfisch, Avocado / <i>Tuna, avocado</i> | 5,20 € |
| M29. | Spicy Tekka ^C
Thunfisch, Lauch, Chili / <i>Tuna, leek, chili</i> | 5,50 € |
| M30. | Ebi Maki ^E - Garnelen / <i>Prawns</i> | 4,90 € |
| M31. | Ebi Avocado Maki ^E
Garnelen, Avocado / <i>Shrimps, avocado</i> | 4,90 € |
| M32. | Unagi Maki ^{C,L}
Süßwasseraal, Sesam
<i>Fresh water eel, sesame</i> | 5,50 € |
| M33. | Kappa Maki ^{G,L} (vegetarisch)
Gurke, Sesam, Philadelphia
<i>cucumber, sesame, philadelphia</i> | 4,20 € |
| M34. | Oshinko Maki ^L (vegetarisch)
eingelegter Rettich, Sesam
<i>pickled radish, sesame</i> | 3,50 € |
| M35. | Avocado Maki ^L (vegetarisch)
Avocado, sesam / <i>Avocado, sesame</i> | 4,20 € |
| M36. | Skin Lachs Maki ^C
Skin Lachs, Gurke, Philadelphia
<i>Skin salmon, cucumber, Philadelphia</i> | 4,20 € |



INSIDE OUT (8 Stk. / 8 pcs.)

- S39. EBI AVOCADO I.O.** ^{C,E,L} **9,50 €**
Garnelen, Avocado, außen Tobiko & sesam
Prawns, avocado, outside tobiko & sesame
- S40. AVOCADO KAPPA I.O.** ^G (vegetarisch) **6,90 €**
Avocado, Gurke, Philadelphia,
außen Lauchzwiebeln
*Avocado, cucumber, Philadelphia,
spring onions on the outside*
- S41. CALIFORNIA I.O.** ^{C,E} **7,90 €**
Surimi, Avocado, außen Tobiko
Surimi, avocado, tobiko on the outside
- S42. LACHS I.O.** ^{C,L} **8,90 €**
Lachs, Avocado, außen Tobiko & Sesam
Salmon, avocado, outside tobiko & sesame
- S43. TOFU KAPPA I.O.** ^{G,M,L} **7,90 €**
gebratener Bio-Tofu, Gurke, Philadelphia,
mit Sesam umhüllung
*Fried organic tofu, cucumber, Philadelphia,
with sesame coating*
- S44. MANGO I.O.** ^{G,L} (vegetarisch) **7,90 €**
Mango, Rucola, Frischkäse, Sesam-Umhüllung
Mango, arugula, cream cheese, sesame coating
- S45. ALASKA I.O.** ^{C,L} **8,90 €**
Lachs, Lauch, Gurke, außen Sesam
Salmon, leek, cucumber, sesame on the outside
- S46. THUNFISCH I.O.** ^{C,L} **10,90 €**
Thunfisch, Avocado, außen Tobiko & Sesam
Tuna, avocado, outside tobiko & sesame
- S47. SKIN LACHS I.O.** ^{C,L} **8,90 €**
Skin Lachs, Gurke, Philadelphia, außen Sesam
Skin salmon, cucumber, Philadelphia, outside sesame
- S49. SHIMISEN I.O.** ^{C,L} **9,90 €**
Thunfisch, Lauch, Gurke, außen Sesam, Chili
Tuna, leek, cucumber, outside sesame, chili

INSIDE OUT (8 Stk. / 8 pcs.)

- S50. HOT SPICY I.O.** ^{A,C,L} **8,90 €**
gekochter Thunfisch, Mayo., Gurke, Lauch,
außen Sesam, Chili
*Cooked tuna, mayonnaise, cucumber, leek,
outside sesame, chili*
- S51. CHICKEN ROLL I.O.** ^{C,D,G} **9,50 €**
gebackenes Hühnerfleisch, Philadelphia, Gurke,
außen Lauch & Unagisoße
*Baked chicken, Philadelphia, cucumber,
outside leek & unagi sauce*
- S52. SAKUHACHI I.O.** ^{C,D,E,G,L} **9,90 €**
gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia,
außen Sesam & Tobiko, Unagisoße
*baked shrimp, avocado, philadelphia,
outside sesame & tobico, unagi sauce*
- S48. RUCOLA I.O.** ^L *(vegetarisch)* **7,90 €**
Rucola, Gurke, Philadelphia
außen Sesam
*Arugula, cucumber, philadelphia,
sesame on the outside*



INSIDE OUT SPEZIALITÄT ROLL (8 Stk. / 8 pcs.)

S53. RAINBOW SPECIAL ^{C,E,G,L} **14,90 €**

Surimi, Avocado, Philadelphia,
außen Thunfisch & Lachs, Unagisoße
*Surimi, avocado, Philadelphia,
tuna & salmon on the outside, unagi sauce*

S56. WHITE TIGER SPECIAL ^{C,D,E,G} **13,90 €**

geback. Garnelen, Gurke, Philadelphia,
außen Avocado & Unagisoße
*fried prawns, cucumber, philadelphia,
outside avocado & unagi sauce*

S58. INSIDE OUT SPEIAL ^{C,G,L} **14,90 €**

Lachs, Avocado, Philadelphia,
außen Sesam & Lachs, Unagisoße
*Salmon, avocado, phialadelphia,
outside sesame & salmon, unagi sauce*

S59. DRAGON SPEIAL ^{C,G,L} **14,90 €**

Spargel, Avocado, Gurke, außen Unagi & Unagi Soße
Asparagus, avocado, cucumber, outside unagi & unagi sauce

S60. FREE STYLE SPEIAL ^{C,G,L} **14,90 €**

nach Empfehlung des Koch
according to the chef's recommendation

S61. FANTASY SPEIAL ^{C,G,L} **15,90 €**

Surimi Tempura, Avocado, Mango,
Philadelphia, außen feuer Thunfisch
*Surimi tempura, avocado, mango,
Philadelphia, outside fire tuna*





SASHIMI

Gemischter Reis, Avocado / *Mixed rice, avocado*

- | | |
|---|----------------|
| S70. MORIWASE ^{C,L} | 17,90 € |
| 4 Lachs, 4 Thunfisch / <i>4 salmon, 4 tuna</i> | |
| S71. SAKE SASHIMI ^{C,L} 7 Lachs / <i>7 salmon</i> | 15,90 € |
| S72. MAGURO SASHIMI ^{C,L} 7 Thunfisch / <i>7 tuna</i> | 19,90 € |

BIG ROLL (5 Stk. / 5 pcs.)

- | | |
|--|----------------|
| S73. VEGI BIG ROLL ^{G,L} | 7,50 € |
| versch. Gemüse, Sesam, Rettich, Gurke, Mango, Avocado
<i>various vegetables, sesame, radish, cucumber, mango, avocado</i> | |
| S74. SAKE BIG ROLL ^{C,E,L} | 8,90 € |
| Lachs, Surimi, Masago, Sesam, Avocado
<i>Salmon, surimi, masago, sesame, avocado</i> | |
| S75. TEKKA BIG ROLL ^{C,L} | 10,90 € |
| Thunfisch, Avocado, Sesam, Tobiko
<i>Tuna, avocado, sesame, tobiko</i> | |

PANIERTE ROLLE (6 Stk. / 6 pcs.)

Rolle gebacken in Tempura-Teig mit Kokosflocken umhüllt, verfeinert mit Sesam, Cocktail-Soße

Roll baked in tempura batter wrapped in coconut flakes, seasoned with sesame, cocktail sauce

- | | | |
|-------------|---|----------------|
| S77. | BIO TOFU TEMPURA ^{A,D,L,M} <i>(vegetarisch)</i> | 8,90 € |
| | Avocado, Bio-Tofu, Gurke, Sesam
<i>Avocado, organic tofu, cucumber, sesame</i> | |
| S79. | SALMON TEMPURA ^{A,C,D,G,L,M} | 7,90 € |
| | gebackener Lachs, Gurke, Philadelphia, Lauch
<i>baked salmon, cucumber, philadelphia, leek</i> | |
| S80. | EBI TEMPURA ^{A,D,E,G,L} | 8,90 € |
| | Avocado, Philadelphia
<i>avocado, philadelphia</i> | |
| S82. | MAGURO TEMPURA ^{A,C,D,G,L} | 11,50 € |
| | Thunfisch, Sesam, Avocado, Philadelphia
<i>Tuna, sesame, avocado, philadelphia</i> | |
| S83. | VEGGIE TEMPURA ^{A,D,L} <i>(vegetarisch)</i> | 8,90 € |
| | Rettich, Avocado, Gurke, Mango, Sesam
<i>Radish, avocado, cucumber, mango, sesame</i> | |
| S84. | CHICKEN TEMPURA ^{A,D,G,L} | 8,90 € |
| | Hühnerfleisch, Avocado, Sesam, Philadelphia
<i>Chicken, avocado, sesame, philadelphia</i> | |
| S86. | SAKE TEMPURA ^{A,C,D,G,L} | 9,90 € |
| | Lachs, Zwiebeln, Avocado, Sesam, Philadelphia
<i>Salmon, onions, avocado, sesame, philadelphia</i> | |



POKE BOWLS

Große Reisbowl mit Avocado, Edamame, Gurke, Möhrenstreifen, Salatmix, Erdnüssen, Frühlingszwiebeln, Sesam, Bowl Soße nach Wahl:

Large rice bowl with avocado, edamame, cucumber, carrot strips, salad mix, peanuts, spring onions, sesame, bowl sauce of your choice:

- Sweet Sauce - Honig-Senf-Dressing
- Sweet Sauce - Wasabi Dip

- | | | |
|------|--|---------|
| B21. | Bio Tofu ^{B,M,L} / <i>Bio Tofu (vegetarisch)</i> | 9,90 € |
| B23. | gebratener Lachs ^{B,C,M,L} / <i>Fried salmon</i> | 11,90 € |
| B24. | Gebackenes Hühnerbrustfilet ^{B,D,M,L}
<i>Baked chicken breast fillet</i> | 10,90 € |
| B27. | panierte Garnelen ^{B,E,D,M,L} (3 Stk.)
<i>Breaded shrimp (3 pcs.)</i> | 13,90 € |
| B28. | Thunfisch Tartare ^c / <i>tuna tartare</i> | 13,90 € |
| B29. | Sea Food Bowl ^c / <i>tuna tartare</i>
Lachs & Thunfisch / <i>salmon & tuna</i> | 13,90 € |



SUSHI MENÜS

M1. (24 Stk. / 24 pcs.)
8 Sake Maki ^C
8 Tekka Maki ^C
8 Avocado Maki ^L



12,90 €

M13. (18 Stk. / 18 pcs.)
8 Sake I.O. ^{C,L}
8 Sake Maki ^C
2 Sake Nigiri ^C



14,90 €

M3. (15 Stk. / 15 pcs.)
4 California I.O. ^{C,E}
8 Sake Maki ^C
3 Nigiri (1 Sake ^C,
1 Maguro ^C, 1 Ebi ^E)



13,50 €

M4. (24 Stk. / 24 pcs.)
8 Sake I.O. ^{C,L}
8 Sake Maki ^C
8 Tekka Maki ^C



16,50 €

M5. (20 Stk. / 20 pcs.)
8 Sakuhochi I.O. ^C
8 Sake Maki ^C
4 Nigiri
(1 Ebi ^E, 1 Sake ^C,
1 Maguro ^C, 1 Unagi ^C)



19,90 €

M6. (24 Stk. / 24 pcs.)
4 Sake I.O. ^C
8 California Maki ^E
8 Kappa Maki
4 Nigiri (1 Sake ^C,
1 Maguro ^C, 1 Ebi ^E, 1 Surimi)



18,90 €

SUSHI MENÜS

- M9.** (24 Stk. / 24 pcs.) *(vegetarisch)*
8 Avocado Maki ^L
8 Kappa Maki
8 Oshiko Maki



10,90 €

- M10.** (15 Stk. / 15 pcs.) *(vegetarisch)*
4 Vegi I.O. ^L
8 Avocado Maki
3 Nigiri (1 Tamago ^A,
1 Inagi ^M, 1 Avocado)



13,90 €

PLATTE FÜR 2 PERSONEN (30 Stk. / 30 pcs.)

Plate for 2 people

- 8 Saskuhachi I.O.** ^{C,E}
8 Sake I.O. ^C
8 Sake Maki ^C
2 Sake Nigiri ^C
2 Maguro Nigiri ^C
2 Avocado Nigiri ^E



31,50 €

PLATTE FÜR 3 PERSONEN (62 Stk. / 62 pcs.)

Plate for 3 people

- 8 Sake I.O.** ^C
8 California I.O. ^{C,E}
8 Sake Maki ^C
8 Tekka Maki ^C
8 Ebi Avocado Maki ^{E,L}
6 Sake Tempura ^{C,D}
6 Chicken Tempura ^D
2 Sake Nigiri ^C
2 Maguro Nigiri ^C
2 Avocado Nigiri ^E
2 Surimi Nigiri



62,50 €

VIET VILLAGE SPECIAL SET

Alle unsere Viet Village Special Set werden mit Tomaten-Salat, Guacamole und Sesam-Unagi-Soße serviert

All our Viet Village Special Set are served with tomato salad, guacamole and sesame unagi sauce

LOVE PLATTE (2 Personen)

41,50 €

- 8 Lachs Maki
- 8 Gurke Maki
- 8 Rainbow Special
- 6 Salmon Tempura
- 4 Nigiri (2 Thunfisch, 2 Lachs)
- 4 Sashimi

VIET VILLAGE FAMILY (3-4 Personen)

64,90 €

- 8 Thunfisch Maki
- 8 Lachs Maki
- 8 Avocado Maki
- 8 Lachs Avocado I.O.
- 8 California I.O.
- 8 Sakuhachi I.O.
- 6 Ebi **Tepudai**
- 6 Nigiri (2 Lachs, 2 Thunfisch, 2 Ebi)
- 4 Sashimi

SOFTDRINKS

		0,3 l	0,4 l
201.	Coca Cola ^{1,2,3,6}	2,90 €	3,70 €
202.	Coca Cola Light ^{1,2,3,6,7}	2,90 €	3,70 €
203.	Fanta ^{1,3,4,6}	2,90 €	3,70 €
204.	Sprite ^{3,6}	2,90 €	3,70 €
205.	Apfelschorle / <i>Apple Spritzer</i>	2,90 €	3,70 €
206.	Spezi ^{1,2,3,4,6} Fanta & Coca Cola	2,90 €	3,70 €

		0,3 l	0,4 l	Fl. 0,75 l
207.	Wasser mit Kohlensäure <i>Water with gas</i>	2,90 €	3,70 €	5,90 €
208.	Wasser ohne Kohlensäure <i>Water without gas</i>	2,90 €	3,70 €	5,90 €
209.	Tonic Water ³	Fl. 0,2 l		3,90 €
210.	Bitter Lemon ^{3,4}	Fl. 0,2 l		3,90 €
211.	Ginger Ale ^{1,3}	Fl. 0,3 l		3,90 €
212.	Jever Fun	0,3 l		3,90 €

SÄFTE / Juices

		0,3 l	0,4 l
214.	Maracujasaft / <i>Passion fruit juice</i>	3,90 €	4,70 €
215.	Apfelsaft / <i>Apple juice</i>	3,90 €	4,70 €
216.	Orangensaft / <i>Orange juice</i>	3,90 €	4,70 €
217.	Ananassaft / <i>Pineapple juice</i>	3,90 €	4,70 €
218.	Mangosaft / <i>Mango juice</i>	3,90 €	4,70 €
219.	Lycheesaft / <i>Lychee juice</i>	3,90 €	4,70 €
220.	Guavensaft / <i>Guava juice</i>	3,90 €	4,70 €



KAFFEE / Coffee

221. Originaler Kaffee ^{G,2} / Original coffee

4,90 €

Aromatischer vietnamesischer Mocca,
ohne / mit karamellisierter Kondensmilch

*Aromatic vietnamese mocha,
without / with caramelized condensed milk*

222. Highland Refresher ^{G,L,2}

5,50 €

legendärer vietnamesische Eiskaffee
mit karamellisierter Milch

*legendary Vietnamese iced coffee
with caramelized milk*



TEE / Tea

234. Grüner Tee

Liebliche Rosenknospen auf Teeblättern
mit Honig, sanft & blumig im Nachhall
*Mellow rosebuds on green sencha tea leaves
with honey, smooth & rose-sented*

Tasse / cup 4,90 €

235. Jasmin Tee

Oolong Tee mit Süßholz & Honig
Oolong tea with licorice & honey

Tasse / cup 4,90 €

236. Limetten Ingwer Tee / *Lime ginger tea*

Belebender Bio-Tee aus frischem Ingwer, Zitronengras,
Limettenblättern, Limetten & Honig
*Organic tea with fresh ginger, lemongrass,
lime leaves, lime & honey*

4,90 €

237. Zitronengras Tee / *Lemongrass tea*

mit frischem Zitronengras
with fresh lemongrass

4,90 €



LIMONADE

- 290. COCO ISLAND** 6,90 €
Ananassaft, Limetten, Kokossirup, Minze, Wasser
Pineapple juice, lime, coconut syrup, mint, water
- 291. STRAWBERRY LOVER** 6,90 €
Erdbeer, Limetten, Erdbeersirup, Lycheesaft, Minze, Wasser
Strawberry, lime, strawberry syrup, lychee juice, mint, water
- 292. PEACH DREAM** 6,90 €
Pfirsichsirup, Limetten, Wasser
Peach syrup, limes, water
- 293. LEMONGRASS SODA** 6,90 €
Zitronengras, Limetten, Minze, Apfelsaft
Lemongrass, lime, mint, apple juice
- 294. FRISCHE LIMETTEN** 6,90 €
Limetten, Minze, Wasser
Lime, mint, water
- 295. VIRGIN GINGER** 6,90 €
Orangen, O-Saft, Ingwer, Minze, Wasser
Oranges, orange juice, ginger, mint, water



COOLE TRADITIONS / Cool heritage

Erfrischende und gesund hausgemachte Getränke
Refreshing and healthy homemade drinks

224. Erdbeer Shake ^G

Erdbeer, Kokosmilch, Milch,
Ingwer, Eiswürfeln
*Avocado, coconut milk, milk,
ginger, ice cubes*

5,50 €

225. Mango Shake ^G

Honigmango, Kokosmilch,
kandierter Ingwer & Eiswürfeln
*Honey mango, coconut milk,
candied ginger & ice cubes*

5,50 €

226. Nuoc Sa Gung

Eistee aus Zitronengras-sud, frischer Limettensaft,
Ingwer, Rohrzucker, Eiswürfeln und Soda
*Lemongrass iced tea with fresh lime juice, ginger,
cane sugar, ice cubes and soda*

5,50 €

227. Grün Eistee

frischer Limettensaft, Grünteeblätter, Rohrzucker,
Holunderblüten, Eiswürfeln & Soda
*fresh lime juice, green tea leaves, cane sugar,
elderflower, ice cubes & soda*

5,50 €

228. Avocado Shake ^G

Avocado, Milch, Rohrzucker, Eiswürfeln
Avocado, milk, cane sugar, ice cubes

5,50 €

229. Chanh Da

Eistee, frische Limettensaft,
Rohrzucker, Eiswürfeln & Soda
*Iced tea, fresh lime juice, cane sugar,
ice cubes & soda*

5,50 €

230. Nuoc Tra Dao

Hausgemachter Eistee auf Zitronengras, Orange,
Pfirsich, Soda, Chia-Samme, Eiswürfeln
*Homemade iced tea on lemongrass, orange, peach,
soda, chia seeds, ice cubes*

5,50 €



KLASSISCHE LONG DRINKS

- | | | |
|------|--|--------|
| 242. | Gin Tonic ^l | 7,40 € |
| 243. | Cuba Libre ^l
Havana Club 3 Jahre, Cola, frisch Limettensaft
<i>Havana Club 3 years, cola, fresh lime juice</i> | 7,40 € |
| 244. | Whiskey Cola ^l | 7,40 € |



COCKTAILS mit Alkohol / *alcoholic*

247. **Hanoi Mule**¹ 8,90 €
hausgemachter Naturreiswodka, frischer Limetten,
Ingwerbier, Gurkenschreiben
*homemade brown rice vodka, fresh lime,
ginger beer, pickle wreath*
248. **Campari Soda** 6,90 €
Campari, Sprudelwasser, Eiswürfeln
Campari, sparkling water, ice cubes
249. **Mojito**¹ 8,90 €
goldener Rum, Limetten, frische Minze & Rohrzucker
golden rum, lime, fresh mint & cane sugar
250. **Mai Tai**¹ 8,90 €
Dunkler Rum, Triple Sec, frischer Limetten
Dark rum, triple sec, fresh limes
251. **Pina Colada**^{G,I} 7,90 €
weißer Rum, Kokosnuss-Likör, frischer Limettensaft,
Ananassaft, Kokosnuss creme hausgemacht
*white rum, coconut liqueur, fresh lime juice, pineapple juice,
homemade coconut cream*
252. **Campari Orange** 6,90 €
Campari, Orangensaft, Eiswürfeln
Campari, orange juice, ice cubes

LOW ALE

253. **Hugo** 6,90 €
Prosecco, Holundersirup, Limetten und Minze
Prosecco, elderberry syrup, lime and mint
254. **Aperol Spritz** 6,90 €
Prosecco, Aperol, Orangenscheibe, Soda
Prosecco, Aperol, orange slice, soda

BIER / Beer

255.	Tucher ^D vom Fass / <i>on tap</i>	0,3 l	3,70 €
256.	Tucher ^D vom Fass / <i>on tap</i>	0,5 l	4,90 €
257.	Tucher Kristall ^D	0,5 l	4,90 €
258.	Tucher Hefeweizen ^D Hell Dunkel Alkoholfrei <i>Bright Dark Alcohol free</i>	0,5 l	4,90 €
259.	Saigon ^D vietnamesisches Bier	0,33 l	3,90 €
260.	Tiger Bier ^D vietnamesisches Bier	0,33 l	3,90 €
261.	Kirin ^D japanisches Bier	0,33 l	3,90 €
		0,3 l	0,5 l
262.	Alsterwasser ^{D,1,3,4,6} / <i>Beer with Fanta</i>	3,70 €	4,90 €
263.	Diesel ^{D,1,2,3,6} / <i>Beer with Cola</i>	3,70 €	4,90 €
264.	Radler ^{D,3,4,6} / <i>Beer with Sprite</i>	3,70 €	4,90 €

SPIRITUOSEN / Spirits

268.	Viet - Reisschnaps / <i>Viet rice schnaps</i>	0,2 cl	3,90 €
269.	Japan - Sake warm oder kalt / <i>warm or cold</i>	Kännchen / <i>Teapot</i>	4,50 €
270.	Japan - Pflaumenwein <i>Japanses Plum wine</i>	0,1 l	4,50 €



WEISSWEINE / White wine

- | | | 0,2 l | 0,75 l |
|-------------|--|---------------|----------------|
| 271. | CHARDONNAY | 6,90 € | 24,90 € |
| | Spanien, Navarra | | |
| | Edel, blaßgold mit schillernden Reflexen, im Duft breitgefächert mit ausgeprägter Eleganz. Leichte Anklänge an Wiesenblumen, reife Pfirsiche mit Vanillenoten unterlegt. | | |
| | Am Gaumen sehr stoffig mit angenehmen Säurespiel. | | |
| 272. | SAUVIGNON BLANC | 6,90 € | 24,90 € |
| | Südafrika | | |
| | Duftende Noten von tropischen Früchten und von grünen Äpfeln. | | |
| | Am Gaumen knackig frisch, mit langem, fruchtigem Nachhall. | | |
| 273. | RIESLING "NO SEX" I | 6,90 € | 24,90 € |
| | Deutschland, Rheinpfalz | | |
| | Er zeigt eine schöne Nase mit Aromen von Aprikosen, Zitronen, Pfirsich, Apfel, Mango, Kräuterwiese und florale Akzente. | | |
| | Am Gaumen knackig, frisch, saftige Frucht, tolles Spiel, zarter Schmelz, finessenreich, elegant und lange anhelten. | | |
| 274. | GRAU BURGUNDER I | 6,90 € | 24,90 € |
| | Grau Burgunder trockener Wein - Baden Weingut | | |
| | zährender zarter Duft von Apfel- und Holunderblüten, Nüssen, Bananen, Zitronen und Mangoschalen. Kräftiger, gut strukturierter Körper mit pikanter & fruchtig-würziger Säure | | |

ROTWEINE / Red wine

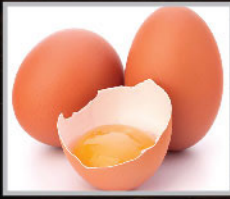
- | | | 0,2l | 0,75l |
|------|--|--------|---------|
| 275. | CAB. SAUVIGNON AU KALANT
Süßafrika, Coastal Region
intensive Duft nach reifen Brombeeren und Pflaumen.
Am Gaumen eine saftige Frucht, mundfüllend und nachhaltig,
seidige Tannine führen in einen langen, fruchtigen Nachhall. | 6,90 € | 24,90 € |
| 276. | IL MEDAGLIONE ROSSO
PRIMITIVO IGT
Italien, Apulien
Er begeistert sofort durch die intensiven Aromen voller,
schwarzer Kirschen und einem Korb dunkler Beeren.
Am Gaumen weiß er dann mit einem wunderbar weichen
und vollen Körper zu überzeugen. Mit unsassbar samtigem
Tannin ist dieser Rotwein ein echtes Genusserlebnis. | 6,90 € | 24,90 € |
| 277. | MERLOT ¹
IGT La Quercia-Benatti intensives Bouquet von Beerenfrüchten.
Von klarer und eleganter Struktur pikanter und würziger Säure | 6,90 € | 24,90 € |
| 278. | ROSE D'ANJOU AC ¹
Feinherb-Domaine de Flines Cabernet Franc
von sehr fruchtiger Note reifer Erbeeren.
Dieser halbtrockene Wein passt auch gut zu scharfen Speisen | 6,90 € | 24,90 € |

SEKT / Sparking wine

- | | | | |
|------|----------------------------------|----------|---------|
| 279. | Brut Dargent ¹ | Fl. 0,2l | 6,90 € |
| 280. | Brut Dargent ¹ | Fl. 75l | 22,90 € |



Die 14 Hauptallergene



A - Eier

alle Arten von Nutzgeflügelern
z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß
... und Eierzeugnisse
wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigel, Eipulver, Gefrierrei, Vollei, Volleipulver, Eiweiß, E332 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)



H - Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse
... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchten wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse



B - Erdnüsse

alle Erdnussarten
... und Erdnusszeugnisse
wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter



I - Schwefeldioxid & Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂)
... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst



C - Fisch

alle Fischarten
... und Fischerzeugnisse
wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce



J - Sellerie

alle Selleriesorten
... und Sellerieerzeugnisse wie Sellerieblatt, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen & Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz



D - Glutenhaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme
... und Erzeugnisse aus glutenhaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Gruben, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl



K - Senf

alle Senfsorten
... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senfol, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten



E - Krebstiere

alle Arten von Krebstieren
z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Fluss- oder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi
... und Krebstiererzeugnisse wie Krebepulver, Krebsemehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse



L - Sesamsamen

alle Sesamsamen
... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz



F - Lupinen

alle Lupinensorten
... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat



M - Soja

alle Sorten von Sojabohnen
... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin



G - Milch

alle Arten von Nutztiermilch
z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd
... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Creme fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchsüßholz (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee



N - Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren
z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken
... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

ZUSATZSTOFFE: 1. mit Farbstoff - 2. koffeinhaltig - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. Säuerungsmittel - 5. mit Konservierungsmittel - 6. mit Süßstoff - 7. enthält eine Phenylalaninquelle - 8. chininhaltig - 9. Stabilisatoren - 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul - 11. Taurin - 12. enthält Sulfite

**Hans-Traut-Straße 3
90455 Nürnberg**

Tel.: 0912 2809 7572

Öffnungszeiten:

Mo. - Do.: 11.00 - 15.00 Uhr & 17.00 - 21.30 Uhr
Fr., Sa. & So.: 12.00 - 22.00 Uhr

LIEFERUNGSSERVICE

ab 30 € bis 4 Km

*Wir verwenden nur frische Zutaten
um einen leckeren natürlichen Geschmack
zu schaffen ohne Einsatz von Geschmacksverstärkern.*

Alle Bilder nur Dekoration