

APERITIF VON HAUS (SPEZIALITÄT)

7,9

LYCHEE COOLER

Lychee Likör / Absolut's Vodka / Prosecco

RED LOTUS

Schleten Likör / Hendrik's Gin / Tonic Water / Prosecco

ARUBA SPRITZ

Myer's Rum / Pistazien Sirup / Maracuja Nektar /
LimettenMinze / Prosecco

FC BAYERN

Bayerischer Kräuter Likör / Russian Wild Berry / Limetten

VODKA KING

Vodka Absolute Peach / Marillen Likör / Prosecco

PINK BUBBLE

Crème Da Pample Mousse / frische BeerenProsecco

BLUE VELVET

Chardonay / frische BlaubeerenCranberry Sirup
/ Prosecco

PRICKLE BERRY

Lillet Blanc / Gurke / frische ErdbeerenMinze
/ Wild Russian Berry / Prosecco

LILLET FIZZ

Lillet Blanc / Wild Russian Berry / LimettenGurken / Minze

PASSION FIZZ

Passion Fruit / Lillet Blanc / Prosecco / Minze

PIMM'S CUP

Pimm's No. 1 / Ginger Ale / Orange / Gurken / Minze

APEROL SPRITZ

CAMPARI SODA / ORANGE

HUGO



VORSPEISEN

- # **EDAMAME** // Japanische Sojabohnen mit Meersalz oder Chili 4,9
- # **BÁNH TRÁNG TÔM MÈ** ^{A,D} // Reis Cracker mit zwei verschiedenen Dips 4,9
- # **RAU CHIÊN XÙ** ^{A,D} // Gemüse im Tempura-Teig 6,9
- # **CHẢ GIÒ TÔM** ^{A,B} // Knusprige Frühlingsrollen mit Garnelen & Krebsfleisch 6,9
- # **CHẢ GIÒ THỊT** ^A // Frühlingsrollen mit Schweinefleisch & Marktgemüse 6,9
- # **CHẢ GIÒ MIX** ^{A,D} // Kombination aus drei verschiedenen Frühlingsrollen 8,9
- # **CHẢ GIÒ CHAY** ^A // Vegetarische Frühlingsrollen 6,5
- # **GYOZA** ^{A,B} // Knusprige gebackene Teigtaschen & wahlweise mit...
+ Hühnerfleischfüllung 6,9
+ Gemüsefüllung 6,5
- # **CUA LỘT RANG MUỐI** ^B // Crispy SoftShell Crabs mit Frühlingszwiebeln, Schalotten, Meersalz & Pfeffer 9,9
- # **SÒ ĐIỆP** ^B // Jakobsmuscheln mit Seegras & Thaispargel 8,9
- # **BÒ LÁ LỐT** ^{D,E} // Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblattmantel 7,9
- # **TÔM CHIÊN XÙ** ^{A,B} // Gebackene Garnelen im Panko-Mantel 7,9
- # **TÔM CHIÊN CỐM** ^{A,B,D} // Gebackene Garnelen im knusprigen Reismantel 8,9
- # **TÔM LĂN DỪA** ^{A,B} // Gebackene Garnelen im knusprigen Kokosfleisch Streifen 8,9

SATÉ | SATÉ SPIESSCHEN

- # **TÔM** ^{B,E} // Garnelen 7,9
- # **GÀ** ^E // Hühnerfleisch 7,5

MIX GRILL ^{B,D} // Kombination aus gegrillter Garnelenspiesschen, Hühnerfleischspiesschen & Gegrilltes Rindfleisch im Wildbetelblattmantel 9,9

VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN ^{A,B,E,F,N} // Kombination aus verschiedenen knusprigen Frühlingsrollen // Sommerrollen // Mango-Enten-Salat // Rindfleisch im Wildbetelblattmantel // Hühnerfleischspießchen
25,8 (12,9 pro Person)

GỎI CUỐN | SOMMERROLLEN

Vietnamesische Reispapierrollen mit frischen vietnamesischen Kräutern, Gurken, Blattsalat & wahlweise mit...

- # **BÒ** ^D // „Rindfleisch 6,9
- # **TÔM** ^{B,E} // „Garnelen 7,9
- # **VỊT** ^D // „Ente 6,9
- # **GÀ** ^D // „Hühnerfleisch 6,5
- # **TOFU** ^{D,F} // „Natur-Tofu 6,5

SÚP | SUPPEN

- # **PHỞ BÒ** ^D // Würzige Rinderbrühe mit Rindfleisch, Reisbandnudeln & frischen Kräutern
klein 8,9 groß 15,9
- # **SÚP NƯỚC DỪA** ^B // Kokossuppe mit Hühnerfleisch, Zitronengras & Austernpilzen (scharf)
klein 8,9 groß 15,9
- # **SÚP RAU** ^N // Vegetarisch Gemüsesuppe mit Sesamöl
klein 7,9 groß 14,9
- # **SÚP CANH CHUA TÔM** ^B // Tamarindsuppe mit Garnelen, Dill, Tomaten, Ananas (scharf)
klein 8,9 groß 15,9

VORSPEISEN

DUMPLINGS | GEDÄMPFTE SPEISEN

- # **HÁ CẢO** ^{B,E,N} // Hausgemachte Reismehlteigtaschen & Garnelenfüllung 6,9
- # **XÍU MẠI** ^{A,B,E,N} // Hausgemachte Wan-Tan Teigtaschen mit Garnelen 6,9
- # **BÁNH ÍT TRẦN** ^{A,D} // Reisbällchen mit Mungobohnen & Garnelen 7,9
- # **BÁNH BAO** ^{A,C} // Die gefüllten Teigtaschen mit Hühnerfleisch, Morscheln, Glasnudeln & Ei 7,9
- # **BÁNH BAO CHAY** ^{A,C} // Die gefüllten Teigtaschen mit Gemüsefüllung 6,9
- # **BÁNH NẠM** ^{A,B,D} // Vietnamesische Ravioli 7,9
- # **MIX DIMSUM** ^{A,B,E,N} // Variation aus Há Cảo & Xíu Mại 7,9
- # **MIX DUMPLINGS** ^{A,B,D,E,N} // Variation aus vier verschiedenen Dumplings 10,9

GỎI | SALATE | 9,9

- # **GỎI VỊT** ^D // Mango-Enten-Salat mit Koriander & Zwiebeln 9,9
- # **GỎI ĐU ĐỦ** ^{B,D,E} // Papayasalat mit Garnelen & Thaibasilikum 9,9
- # **GỎI BÒ** ^{D,E} // Rindfleischsalat mit Peperoni & Koriander 9,9
- # **GỎI MIẾN TÔM** ^{B,D} // Glasnudelsalat mit Garnelen 9,9



SPEZIALITÄT VON HAUS - HAUPTSPEISEN I

SÒ ĐIỆP LÁ CHANH ^{D,R}

Jakobsmuscheln mit Zitronengras, Chili & Kefirblätter 19,9

HẢI SẢN XÀO DỨA ^{B,D,R}

Meeresfrüchte mit Duftananas, gebratenem Reis & Salat 19,9

CƠM NƯỚNG ^{B,D,N,R}

Gebratenes Gemüse mit Rind-, Hühnerfleisch und Meeresfrüchten auf knusprigem Reis, im Tontopf serviert 19,9

VIET VILLAGE STEAK

Mariniertes Rumpsteak mit gebratenem Reis & Salat 19,9

MỰC XÀO LÁ CHANH ^{D,R}

Baby Sepia mit Zwiebeln, Cayenne Pfeffer & Kefirblätter 17,9

PHỞ XÀO TÔM ^{B,D}

Gebratenes Reisbandnudeln mit Garnelen & Schalotten 19,9

CÁ LOTTE LÁ QUẾ ^D

Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse, Chili & Thai Basilikum 19,9

VỊT NƯỚNG SỐT ME ^D

Saftiges Filet von der Barbarie Ente, rosa gegrillt mit Zuckerschoten, Pilzen & Tamarindensauce, im Tontopf serviert 20,9

VỊT NƯỚNG LÁ QUẾ ^D

Saftiges Filet von der Barbarie Ente, rosa gegrillt mit Peperoni, Zwiebel & Basilikumsauce, im Tontopf serviert 20,9

BÒ XÀO KHÓM ^{D,L}

Gebratenes Rindfleisch mit Ananas, Sellerie, Zuckerschoten, Tomaten, Zwiebeln & Peperoni in einer frischen Ananas serviert 19,9

BÒ SỐT TIÊU ĐEN ^D

Gedünstetes Rinderfilet mit Marktgemüse & Black Pepper Sauce, im Tontopf serviert 19,9

HAUPTSPEISEN II

VỊT | ENTE | 19,9

VỊT CÀ RI ^{A,D,G} // Knusprige Ente mit Marktgemüse in roter Currysauce

VỊT LÁ QUẾ ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Thai-Basilikum

VỊT GỪNG ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Ingwerstreifen

VỊT SỐT LẠC ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Erdnusssauce

VỊT PAKCHOI ^A // Knusprige Ente mit Pakchoi & Austernpilze

VỊT KOKOS ^A // Knusprige Ente mit Marktgemüse & Kokosmilchsauce

GÀ | HÜHNCHEN | 17,9

GÀ CÀ RI ^{A,D,G} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse in roter Currysauce

GÀ LÁ QUẾ ^D // Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Thai-Basilikum

GÀ XẢ ÓT ^{D,N} // Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse, Zitronengras & Chili

GÀ SỐT LẠC ^{D,N} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Erdnusssauce

GÀ XÀO RAU ^{D,F} // Gebratenes Hühnerfleisch mit Marktgemüse, Sojasprossen in leichter Sauce

GÀ KOKOS ^{D,N} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Kokosmilchsauce

GÀ SỐT ME ^{D,N} // Hühnerfleisch mit Marktgemüse & Tamarindensauce

BÒ | RINDFLEISCH | 18,9

BÒ CÀ RI ^{D,G} // Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse in roter Currysauce

BÒ LÁ QUẾ ^D // Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse & Thai-Basilikum

BÒ XẢ ÓT ^{D,N} // Gebratenes Rindfleisch mit Marktgemüse, Zitronengras & Chili

BÒ PAKCHOI ^D // Gebratenes Rindfleisch mit Pakchoi & Ingwerstreifen

CÁ | FISCH | 19,9

DORADE ^D // Knusprige Dorade mit Pak Choi Gemüse & Chili-Limetten-NuocMam-Sauce

CÁ LOTTE CÀ RI ^{D,G} // Gebratener Seeteufel mit Marktgemüse in roter Currysauce

CÁ HỒI NƯỚNG ^{D,F} // Gegrilltes Lachsfilet mit Marktgemüse, Sojasprossen in leichter Sauce

CÁ HỒI CÀ RI ^{D,G} // Gegrilltes Lachsfilet mit Marktgemüse in roter Currysauce

TÔM | GARNELEN | 20,90

TÔM LÁ QUẾ ^{B,D} // Garnelen mit Marktgemüse, Chili & Thai-Basilikum

TÔM SỐT ME ^{B,D} // Garnelen mit Marktgemüse & Tamarindensauce

TÔM CÀ RI ^{B,D} (SPEZIALITÄT) // Garnelen mit Marktgemüse & Currysauce in einer jungen Kokosnuss serviert

HAUPTSPEISEN III

BÚN | NUDELNSCHALE

Lauwarme Reismudelschale mit Salat, frischen vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Karotten, Rettich, Chili-Limetten Nuoc-Mam-Sauce & wahlweise mit ,,

GÀ^{A,D,E,F} // „gegrilltem Hühnerbrustfilet & Frühlingsrollen 17,9

VỊT^{A,D,E,F} // „knuspriger Ente 19,9

LÁ LỐT^{D,E,F} // „Rindfleisch im Wildbetelblattmantel & Frühlingsrollen 18,9

TOFU^{D,F} // „gebratenem Tofu & vegetarisch Frühlingsrollen 15,9

TÔM & GÀ^{B,D,E,F} // „gegrillten Garnelen & gegrilltem Hühnerbrustfilet 19,9

BÒ^{D,E,F} // „gebratenem Rindfleisch & Frühlingsrollen 18,9

NUDELN | FUSION

BÁNH CANH XÀO BÒ^{D,E,F} // Gebratenem Udon Nudeln mit gebratenes Rindfleisch & Pakchoi 18,9

PHỞ CÀ RI^{D,G} // Lauwarme Reisbandnudeln mit Hühnerfleisch, Marktgemüse in roter Currysauce & frischen Kräutern 17,9

ĐỒ CUỐN | ZUM SELBERROLLEN

Sie bekommen als Basis Reispapier, Reismudeln, Erdnüsse, verschiedene frische asiatische Kräuter, Salat, Sojasprossen, Hoisinsauce, Chili-Limetten-Nuoc-MamSauce & wahlweise dazu ,,

TÔM & GÀ^{B,C,D,E,F} // „gegrillten Garnelen & gegrilltem Hühnerbrustfilet 19,9

BÒ^{D,E,F} // „ gebratenem Rindfleisch 19,9

VỊT^{A,C,D,E,F} // „knuspriger Ente 19,9

LÁ LỐT & GÀ^{C,D,E,F} // „Rindfleisch im Wildbetelblattmantel & gegrilltem Hühnerbrustfilet 18,9

TOFU^{D,E,N} // „gebratenem Tofu 15,9

CÁ & TÔM // „gegrillten Riesengarnelen & gegrilltem Seeteufel 20,9

ROLL IT ALL^{A,C,D,E,F,N} (SPEZIALITÄT)
AB 2 PERSONEN // Kombination aus gegrillten Garnelen, gegrilltem Seeteufel, gebratenes Rindfleisch, gegrilltem Hühnerbrustfilet & knuspriger Ente 20,9 pro Person

CHAY | VEGETARISCH | 15,9

TOFU CÀ RI^{D,F} // Gebratenes Marktgemüse mit Natur-Tofu in roter Currysauce

TOFU XÀO ỚT^F // Gebratenes Marktgemüse mit Natur-Tofu, Chili & Zitronengras

TOFU XÀO THẬP CẨM^F // Gebratenes Marktgemüse mit Natur-Tofu

PAKCHOI XÀO TỎI // Gebratenes Pakchoi mit hausgemachtem Sauce

DESSERTS

# BANANE ROLLS ^{A,G}	
Gebackene Banane Rolls, Karamell Sauce & Vanille Eis	7,9
# FRISCHE MANGO	
Frische Mango & SpicySea Salt	6,9
# STICKY REIS MANGO	
Frische Mango, Klebereis an süßer Kokoscreme	7,9
# MATCHA LOVE MANGO ^G	
Frische Mango & Grüntee Eis	7,9
# MOCHI ^G	
3 Reiskuchen mit verschiedenen Eiscremefüllung & frischen Früchten	7,9
# EIS SORBET	
Kombination aus 3 Eis Sorbet & frischen Früchten	7,9
# SWEET SURPRISE ^{C,G,E,N}	
Dessert Variation	10,9



GETRÄNKE

BIO LIMONNADE

# INGWER MINZE	4,0
# ANANAS INGWER	4,0
# STRAWBERRY MINZE	4,0
# PASSION FRUIT	6,5
# KUMQUAT INGWER	6,5
# BEEREN LIME MINZE	6,5
# LYCHEE LIME	6,5
# PANDANUS EISTEE	4,0

BIER | 0,5l | 4,2

# TEGERNSEER HELLES	
# FRANZISKANER WEISSBIER	
# FRANZISKANER ALKOHOLFREI	
WEISSBIER	
# RADLER	

KLEIN BIER | 0,3l | 3,9

# BECKS CLASSIC	
# BECKS ALKOHOLFREI	
# SINGHA BIER	0,33l 4,5
# SAIGON BIER	0,33l 4,5

WASSER & SOFTDRINKS

# SAN PELLEGRINO	0,25l	2,6
# SAN PELLEGRINO	0,75l	5,9
# ACQUA PANNA	0,25l	2,6
# ACQUA PANNA	0,75l	5,9
# GINGER ALE ¹	0,25l	3,5
# TONIC WATER ^{1,2}	0,25l	3,5
# COLA ^{1,3,11} , COLA LIGHT ^{1,3,9,11} , SPRITE ³ , FANTA ^{1,3} , SPEZI ^{1,3,9}	0,40l	3,9

SÄFTE SCHORLEN

# RHABARBER, LYCHEE, MANGO, JOHANNISBEERE, ANANAS, MARACUJA, APFEL	0,4l	3,9
# KLEIN SAFTSCHORLE	0,25l	2,9

KAFFEE

# ESPRESSO ¹¹	2,9
# ESPRESSO DOPPIO ¹¹	3,9
# CAPPUCHINO ^{11,G}	3,5
# LATTE MACCHIATO ^{11,G}	3,5
# CAFE CREMA ¹¹	2,9
# VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{11,G}	4,9

HOT TEA | 4

# SENCHA JASMIN	
# FRISCHER INGWERTEE MIT HONIG	
# FRISCHER MINZTEE MIT HONIG	
# FRISCHE LEMONGRASS TEE	
# ROSEN TEE	

COCKTAILS

MIT GIN | 8

GIN BASIL SMASH // Bombay Gin, Zuckersirup, Limettensaft, Thai-Basilikum

BOMBAY GINGER CRUSH ¹ // Bombay Gin, Kumquat, Ingwer, Limettensaft

MUNICH MULE // Gordon Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Gurke, Limettensaft

GIN TONIC ^{1,2}
+ Hendrick's Gin + Bombay Gin + Gordon Gin

MIT VODKA | 8

HOT LEMONGRAS // Absolute Vodka, Limette, Peperoni, Limettensaft

MOSCOW MULE // Absolute Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Ingwer Limettensaft

HANNIS CREAM ² // Absolute Vodka, Limette, Kokosmilch, Maracujasaft, Ananassaft, Sahne

MIT RUM | 8

CAIPIRINHA // Bacardi Rum, Limette, brauner Zucker + Classico + Pineapple + Strawberry

MOJITO // Bacardi Rum, Limette, Minze, brauner Zucker + Classico + Berry

HURRICANE // Bacardi Rum, Myer Rum, Maracuja Likör, Orangesaft, Ananassaft, Limettensaft

ZOMBIE ¹ (**SPEZIALITÄT**) // Lassen Sie sich überraschen Hausrezept – sehr stark **10**

MAITAI ¹ (**SPEZIALITÄT**) // Spezial Mix nach Hausrezept – stark **9**

HAUS COCKTAILS | 8

HANOI AT 6 PM ¹ // Peach Tree, Grenadine, Orangesaft, Prosecco

SAIGON BY NIGHT ¹ // Erdbeerlikör, Remy Martin, Cointreau, Ananassaft, Prosecco

MOULIN ROUGE ¹ // Apricot Brandy, Grenadine, Bombay Gin, Limettensaft, Prosecco

LE CONON ¹ // Bombay Gin, Limettensaft, Prosecco

FLAME NIGHT ¹ // Sake, Cranberry, Cointreau, Prosecco

SAKURA ¹ // Kirschlikör, Bacardi Rum, Ananassaft, Prosecco

YAKUZA ¹ // Sake, Martini Rosso, Johannisbeersaft, Prosecco

COCKTAILS | ALKOHOLFREI | 7

GREEN HANOI ¹ // Ingwer, Minze, Limette, brauner Zucker, grüner Tee

ELLA BELLA ^{1,G} // Orangesaft, Maracujasaft, Kokosmilch, frische Banane

SWEET NANA ^G // Orangesaft, Maracujasaft, Ananassaft, Vanille Eis, Erdbeeren

MR, VIP ^{1,2} // Blue Curacao, Limettensaft, Mangosaft, Maracujasaft, Ananassaft

FRESH GARDEN ¹ // Limette, Minze, Ginger Ale, brauner Zucker

SUNRISE ¹ // Kumquat, Ingwer, Ginger Ale, brauner Zucker

VIRGIN MULE ¹ // Kumquat, Zitronengras, Minze, Limette, Ginger Ale, brauner Zucker

SPIRITUOSO

DIGETIFS & BITTER | 4cl | 4,5

- # MARTINI BIANCO / ROSSO / DRY ⁵
- # NONINO GRAPPA
- # FERNET BRANCA ^{5,G}
- # RAMAZOTTI
- # AVERNA
- # TEQUILA WEISS ⁵
- # TEQUILA GOLD ⁵

ASIAN SPIRITS | 4cl | 4,5

- # SAKE WARM OR KALT
- # PFLAUMENWEIN ⁵
- # MEKONG WHISKEY AUF EIS
- # LYCHEEWEIN
- # NEP MOI - VIETNAM VODKA ¹

ALLERGENE:

A= glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), H= Schalenfruchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesamsamen, O= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, P= Lupinen, R= Weichtiere

ZUSATZSTOFFE:

1= mit Farbstoff, 2= mit Konservierungsstoff, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Geschmacksverstärker, 5= geschwefelt, 6= geschwärzt, 7= gewachst, 8= mit Phosphat, 9= mit Süßungsmittel, 10= Milcheiweiß, 11= koffeinhaltig, 12= chininhalt



info@vietvillage.restaurant



089 9731 7297



<https://vietvillage.restaurant>