Sushi

SASHIMI [B,D]

120	**Sashimi Sake** | ***sashimi with label rouge salmon*** 8 Scheiben Rot-Wildlachs (Label Rouge)	15,00 €
121	**Sashimi Sake Fire** | ***flambéed salmon*** 8 Scheiben flambierter Lachs	16,00 €
122	**Sashimi Maguro** | ***tuna*** 8 Scheiben Thunfisch	19,00 €
123	**Sashimi Maguro Fire** | ***flambéed tuna*** 8 Scheiben flambierter Thunfisch	20,00 €
124	**Sashimi Bowl** | ***bowl with salmon, tuna, octopus and shrimp*** Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat	19,80 €
125	**Sashimi Bowl Fire** | ***bowl with flambéed salmon, tuna, octopus and shrimp*** flambierter Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat	21,80 €
128	**Meeresalgen mit Sesam** | ***seaweed salad***	7,00 €

MAKI je 6 Stück

130	Avocado | *avocado*	5,00 €
131	Kappa: Gurke | *cucumber*	5,00 €
132	Oshinko: eingelegter Rettich | *radish*	5,00 €
133	Sake: Lachs | *salmon*	5,00 €
134	Maguro: Thunfisch | *tuna*	5,50 €
135	Lachs und Avocado | *salmon avocado*	5,50 €
136	Surimi: Krebsfleisch | *crab meat*	5,00 €
137	Ebi: Garnelen | *shrimp*	5,50 €

NIGIRI je 2 Stück

140	Avocado | *avocado*	5,00 €
141	Oshinko: eingelegter Rettich | *radish*	5,00 €
142	Sake: Lachs | *salmon*	5,00 €
143	Sake Aburi: flambierter Lachs | *flambéed salmon*	5,00 €
144	Maguro: Thunfisch | *tuna*	5,50 €
145	Maguro Aburi: flambierter Thunfisch | *flambéed tuna*	6,00 €
146	Ebi: Garnelen | *shrimp*	5,00 €
147	Unagi: Flussaal | *eel*	5,50 €

URA MAKI Inside-Outside-Rolls mit Frischkäse, je 8 Stück

150	**Alaska:** Avocado, Lachs, Krebsfleisch, Sesam	14,00 €
152	**Ebi Uramaki:** Garnelen, Avocado, Gurke	15,00 €
153	**Spicy Salmon:** Lachs, Sesam **leicht scharf**	13,50 €
154	**Spicy Tuna:** Thunfisch, Sesam **leicht scharf**	14,00 €
155	**Dragon Green:** Garnelen Tempura[A], Avocado	15,00 €
156	**Dragon Red:** Garnelen Tempura[A], Avocado, Thunfisch	16,00 €
157	**Dragon Orange:** Garnelen Tempura[A], Avocado, Lachs	15,50 €
160	**Dragon Veggie:** Avocado, Rettich, Paprika	13,50 €
161	**Spider Green:** im Reispapier umwickelt mit Avocado Krebsfleisch, Gurke, Tofu, Paprika, Mayo **scharf**	13,50 €
162	**Fried Veggi Tempura:** frittiert im Tempura-Mantel[A]	14,00 €
163	**Fried Tempura:** frittiert im Tempura-Mantel[A] mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Topiko	15,00 €

SUSHI PLATTEN | *PLATES* Inside-Outside-Rolls, Sashimi, Nigiri, Maki, Tempura-Sushi

200	**für 1 Person** 8×Inside-Outside, 2×Sashimi, 2×Nigiri, 6×Maki, 3×Tempura	25,00 €
201	**für 2 Personen** 8×Inside-Outside, 4×Sashimi, 2×Nigiri, 9×Maki, 6×Tempura	45,00 €
202	**für 4 Personen** 16×Inside-Outside, 8×Sashimi, 8×Nigiri, 18×Maki, 12×Tempura	85,00 €

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE WECHSELNDEN WOCHENANGEBOTE.

1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 Stickstoff | 6 geschwärzt 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 enthält eine Phenylalaninquelle | A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fische E: Erdnüsse | F: Sojabohnen | G: Milch | H: Schalenfrüchte | I: Sellerie | J: Senf | K: Sesamsamen | L: Schwefeldioxid und Sulphite | M: Lupinen | N: Weichtiere

Wied Nam
RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IN WIEDERITZSCH BEIM VIETNAMESEN

In unserem Restaurant genießen Sie qualitativ hochwertige und frische Gerichte der vietnamesischen Küche. Qualität beginnt bei uns bereits mit der sorgfältigen Auswahl der verwendeten Lebensmittel. Alle Speisen werden frisch für Sie zubereitet.

Denn Qualität und Frische ist unser Erfolgsrezept.

Bei uns finden Sie auch vegetarische Gerichte.

Alles Speisen ohne Geschmacksverstärker Glutamat

Delitzscher Landstraße 47 | 04158 Leipzig | Tel: 0341 – 52 55 99 96

Speisekarte

SPEZIALITÄTEN | *SPECIALTIES*

Bo Luc Lac | *vietnamese style diced roast beef*
In Pfeffersoße geschwenkt mit Salat und Jasmin Reis
90 mit gewürfeltem, Argentinischen Roastbeef 19,80 €

Argentinisches Roastbeef Steak | *argentinian roast beef steak*
In Pfeffersoße geschwenkt mit saisonalem Gemüse und Jasmin Reis
91 Argentinisches Roastbeef Steak 250 g 28,80 €

Salmon Yaki | *red rouge salmon*
Serviert mit Gemüse und Jasmin Reis
93 mit gegrilltem Rot-Wildlachs (Label Rouge, 200 g) 23,80 €

XXL Riesengarnelen | *XXL king prawns with garlic vegetables*
Mit in Knoblauch-Butter geschwenktem Gemüse, Hoi Sin-Erdnuss-Dip, Beilage: Jasmin Reis
96 knusprig paniert im grünen Pandan-Reismantel 18,80 €

VORSPEISEN | *STARTER*

Sommerrollen, 2 Stück | *summer rolls, 2 pieces*
Im Reispapiermantel umwickelt, mit Sojasprossen, Kräutern, Salat und Erdnüssen, mit hausgemachtem Erdnuss-Soja-Dressing
1 mit Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel A,B,E,F 6,80 €
2 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 6,80 €
3 vegetarisch mit Tofu 6,80 €

Frühlingsrollen Hanoî | *homemade spring rolls*
Umwickelt mit Kräutern und Salat, mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
5 gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen 6,50 €

Frittierte Wan Tan, 4 Stück | *fried Wan Tan, 4 pieces*
Handgefertigte Teigtaschen, mit Salat und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
6 gefüllt mit zartem Hühnerfleisch und Garnelen 7,00 €

Edamame | *japanese steamed green beans*
8 japanische grüne Bohnen, gedämpft mit Meersalz 6,00 €

SUPPEN | *SOUPS*

Tom Yum Suppe | *soup with lemongrass and mushrooms*
Suppe mit kräftigem Fond, Zitronengras, Tomaten, Shimeji Pilzen, Schalotten und Frühlingszwiebeln
20 mit Huhn 6,80 €
21 mit Garnelen 6,80 €
22 mit Lachs 6,80 €

Kokossuppe | *creamy coconut soup*
Suppe mit kräftigem Hühnerbouillon mit Shimeji Pilze, Tomaten, Schalotten und Kokosmilch
25 mit Huhn 6,80 €
26 mit Garnelen 6,80 €

Vietnamesische Pho Nudelsuppe | *noodle soup vietnamese style*
Traditionelle Reisbandnudel-Suppe in einer kräftigen Brühe vom Suppenhuhn und Rinderknochen, für mehrere Stunden geköchelt, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander
M15 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 13,50 €
M16 mit verschiedenem Rindfleisch 13,50 €
M17 vegetarisch mit Tofu 13,50 €

SALATE | *SALADS*

Gemischter Salat | *mixed salad*
Knackiger Salat mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
30 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 11,00 €
31 mit Garnelen 12,80 €
33 vegetarisch 9,00 €

Glasnudel-Salat | *salad with glass noodles*
Knackiger Salat mit Glasnudeln, Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeinert mit Kräutern und hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
35 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 12,00 €
36 mit Garnelen 13,80 €
38 vegetarisch 10,00 €
39 mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust E,F im Tempura-Mantel A 13,00 €

NUDELN | *PASTA*

Udon Yaki | *fried udon noodles with vegetables and soy sauce*
Gebratene Udon Nudeln mit saisonalem Gemüse und pikanter Soja-Soße
50 mit gebratener Mais-Hähnchenbrust E,F 14,80 €
56 mit knuspriger Ente A 16,80 €
58 mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust E,F im Tempura-Mantel A 16,80 €

AUS DEM WOK | *FROM THE WOK*

Mango Soße | *mango sauce*
Verschiedenes Gemüse im Wok geschwenkt mit Flugmango, Ananas, Salat und Wildkräutern
Beilage: Jasmin Reis, auf Wunsch auch mit Reisbandnudeln
61 mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust E,F im Tempura-Mantel A 15,80 €
62 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 13,50 €
64 mit knuspriger Ente A 15,80 €
65 mit Black Tiger Garnelen 15,80 €
67 mit Deluxe Entenbrust sous-vide gegart und gebacken 18,80 €

Rotes Thai-Curry leicht scharf | *red thai curry*
Verschiedenes Gemüse im Wok geschwenkt mit Zitronengras und cremiger Curry-Kokosmilch
Beilage: Jasmin Reis, auf Wunsch auch mit Reisbandnudeln
71 mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust E,F im Tempura-Mantel A 15,80 €
72 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 13,50 €
74 mit knuspriger Ente A 15,80 €
75 mit Black Tiger Garnelen 15,80 €
77 mit Deluxe Entenbrust sous-vide gegart und gebacken 18,80 €

Pikante Soja-Soße A | *vegetables with soy sauce and garlic*
Verschiedenes Gemüse im Wok geschwenkt mit Knoblauch
Beilage: Jasmin Reis, auf Wunsch auch mit Reisbandnudeln
81 mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust E,F im Tempura-Mantel A 15,80 €
82 mit Mais-Hähnchenbrust E,F 13,50 €
84 mit knuspriger Ente A 15,80 €
85 mit Black Tiger Garnelen 15,80 €
87 mit Deluxe Entenbrust sous-vide gegart und gebacken 18,80 €

KINDER-MENÜ | *KIDS MENU*

Knusprige Hähnchenbrust | *crispy chicken with rice and ketchup*
100 mit Reis und Ketchup 7,00 €
101 mit Reis, Gemüse und Mango-Soße 8,00 €
102 mit Reis, Gemüse und Umami-Soße 9,00 €

Knusprige Garnelen-Sticks, 2 Stück | *crispy shrimp sticks, 2 pieces*
105 im Tempura-Mantel A mit Mayonnaise 7,00 €

NACHSPEISEN | *DESSERT*

Mochi | *3 mochi ice cream*
510 3 verschiedene Mochi-Sorten mit Eis 7,00 €

Sesam Bällchen, 3 Stück | *sesame balls with red bean filling, 3 pieces*
511 mit Füllung aus süßen, roten Bohnen 6,50 €