



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.

Qualität und Frische ist unser Erfolgsrezept.



Bei uns finden Sie auch
vegetarische Gerichte.

Alle Speisen ohne Geschmacksverstärker Glutamat

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

SUPPEN | SOUPS

Tom Yum Suppe | *soup with lemongrass and mushrooms*

Suppe mit kräftigem Fond, Zitronengras, Tomaten, Shimeji Pilzen, Schalotten und Frühlingszwiebeln

20	Mit Huhn	7,80 €
21	Mit Garnelen	7,80 €
22	Mit Lachs	7,80 €

Kokossuppe | *creamy coconut soup*

Suppe mit kräftigem Hühnerbouillon mit Shimeji Pilze, Tomaten, Schalotten und Kokosmilch

25	Mit Huhn	7,80 €
26	Mit Garnelen	7,80 €

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

15	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	klein 13,50 €	groß 14,90 €
16	Mit verschiedenem Rindfleisch	klein 13,50 €	groß 14,90 €
17	Mit Tofu 	klein 13,50 €	groß 14,90 €

SALATE | SALADS

Gemischter Salat | *mixed salad*

Knackiger Salat mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

30	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	13,80 €
31	Mit Garnelen	14,80 €
33	Vegetarisch 	11,00 €

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}	14,80 €
36	Mit Garnelen	15,80 €
38	Vegetarisch 	12,00 €
39	Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E,F} im Tempura-Mantel ^A	14,80 €

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}	18,80 €
56	Mit knuspriger Ente ^A	18,80 €
57	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	19,80 €
58	Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E,F} im Tempura-Mantel ^A	18,80 €

SPEZIALITÄTEN | SPECIALTIES

Argentinisches Entrecôte Steak | *argentinian roast beef steak*

91 Geschwenkt in Pfeffersoße mit saisonalem Gemüse und Jasmin-Reis 32,80 €

Bo Sot Tieu | *vietnamese style roast beef*

In schwarzer Pfeffersoße geschwenkt nach vietnamesischer Art

92 Argentinische Roastbeef-Streifen 21,80 €

Salmon Yaki | *red rouge salmon*

Serviert mit Gemüse und Jasmin Reis

93 Mit gegrilltem Rot-Wildlachs (Label Rouge, 250 g) 26,80 €

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 21,80 €

Frutti di Mare | *Various seafoods (king prawns, scallops, octopus and salmon)*

Mit frischem Gemüse und Curry-Soße, Beilage: Jasmin-Reis oder Nudeln

97 Zwei XXL Garnelen, Jakobsmuscheln, Oktopus, Lachs und Thunfisch 25,90 €

Meeresfrüchte Grillteller | *Seafood Grill Platter (scallops, king prawns and octopus)*

Gegrillt mit frischem Gemüse, dazu Jasmin-Reis und Teriyaki-Soße

98 Frische Jakobsmuscheln, Riesengarnelen und Oktopus 31,80 €

Gegrilltes Zander-Filet | *Grilled zander fillet with vegetables*

99 Serviert mit Gemüse in pikanter Umami-Soße, Reis oder Tagliatelle-Nudeln 26,80 €

VORSPEISEN | STARTER

Sommerrollen, 2 Stück | *summer rolls, 2 pieces*

Im Reispapiermantel, Sojasprossen, Salat und Erdnüssen, mit hausgemachtem Erdnuss-Soja-Dressing

1 Mit Garnelen im knusprigen Tempura-Mantel ^{A,B,E,F} 7,80 €

2 Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F} 7,80 €

3 Vegetarisch mit Tofu  7,80 €

Frühlingsrollen Hanoï | *homemade spring rolls*

Umwickelt mit Kräutern und Salat, mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

5 Gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen 7,80 €

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 7,80 €

Edamame | *japanese steamed green beans*

8 Japanische grüne Bohnen, gedämpft mit Meersalz 7,00 €



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	17,80 €
62	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	16,80 €
64	Mit knuspriger Ente ^A	17,80 €
65	Mit Black Tiger Garnelen	17,80 €
67	Mit Deluxe Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	19,80 €

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	17,80 €
72	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	16,80 €
74	Mit knuspriger Ente ^A	17,80 €
75	Mit Black Tiger Garnelen	17,80 €
77	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	19,80 €

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	17,80 €
82	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	16,80 €
84	Mit knuspriger Ente ^A	17,80 €
85	Mit Black Tiger Garnelen	17,80 €
87	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	19,80 €

Umami Soja-Soße^A | *vegetables with umami soy sauce and garlic*

Verschiedenes Gemüse im Wok geschwenkt mit Knoblauch

Beilage: Jasmin Reis, auf Wunsch auch mit Reisbandnudeln

111	Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E,F} im Tempura-Mantel ^A	17,80 €
112	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	16,80 €
114	Mit knuspriger Ente ^A	17,80 €
115	Mit Black Tiger Garnelen	17,80 €
117	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	19,80 €

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	10,00 €

Knusprige Garnelen-Sticks, 2 Stück | *crispy shrimp sticks, 2 pieces*

105	Im Tempura-Mantel ^A mit Mayonnaise	7,80 €
-----	---	--------



Sushi

SASHIMI ^{B,D}

- | | |
|---|---------|
| 120 Sashimi Sake <i>sashimi with label rouge salmon</i> | 16,50 € |
| 8 Scheiben Rot-Wildlachs (Label Rouge) | |
| 121 Sashimi Sake Fire <i>flambéed salmon</i> | 17,50 € |
| 8 Scheiben flambierter Lachs | |
| 122 Sashimi Maguro <i>tuna</i> | 22,00 € |
| 8 Scheiben Thunfisch | |
| 123 Sashimi Maguro Fire <i>flambéed tuna</i> | 23,50 € |
| 8 Scheiben flambierter Thunfisch | |
| 124 Sashimi Bowl <i>bowl with salmon, tuna, octopus and shrimp</i> | 21,80 € |
| Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat | |
| 125 Sashimi Bowl Fire <i>bowl with flambéed salmon, tuna, octopus and shrimp</i> | 23,80 € |
| flambierter Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat | |
| 128 Meeresalgen mit Sesam <i>seaweed salad</i> 🌿 | 7,80 € |



MAKI je 6 Stück

- | | |
|---|--------|
| 130 Avocado <i>avocado</i> 🌿 | 5,80 € |
| 131 Kappa: Gurke <i>cucumber</i> 🌿 | 5,80 € |
| 132 Oshinko: eingelegter Rettich <i>radish</i> 🌿 | 5,80 € |
| 133 Sake: Lachs <i>salmon</i> | 5,80 € |
| 134 Maguro: Thunfisch <i>tuna</i> | 6,30 € |
| 135 Lachs und Avocado <i>salmon avocado</i> | 6,30 € |
| 136 Surimi: Krebsfleisch <i>crab meat</i> | 5,80 € |
| 137 Ebi: Garnelen <i>shrimp</i> | 6,30 € |



NIGIRI je 2 Stück

- | | |
|---|--------|
| 140 Avocado <i>avocado</i> 🌿 | 5,80 € |
| 141 Oshinko: eingelegter Rettich <i>radish</i> 🌿 | 5,80 € |
| 142 Sake: Lachs <i>salmon</i> | 5,80 € |
| 143 Sake Aburi: flambierter Lachs <i>flambéed salmon</i> | 5,80 € |
| 144 Maguro: Thunfisch <i>tuna</i> | 6,30 € |
| 145 Maguro Aburi: flambierter Thunfisch <i>flambéed tuna</i> | 6,80 € |
| 146 Ebi: Garnelen <i>shrimp</i> | 5,80 € |
| 147 Unagi: Flusaal <i>eel</i> | 7,30 € |





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



150 Alaska:	Avocado, Lachs, Krebsfleisch, Sesam	15,00 €
152 Ebi Uramaki:	Garnelen, Avocado, Gurke	16,00 €
153 Spicy Salmon:	Lachs, Sesam 🌶️ leicht scharf	14,50 €
154 Spicy Tuna:	Thunfisch, Sesam 🌶️ leicht scharf	15,00 €
155 Dragon Green:	Garnelen Tempura ^A , Avocado	16,00 €
156 Dragon Red:	Garnelen Tempura ^A , Avocado, Thunfisch	17,00 €
157 Dragon Orange:	Garnelen Tempura ^A , Avocado, Lachs	16,50 €
158 Dragon White:	Garnelen Tempura ^A , Jakobsmuscheln	18,80 €
159 Dragon Brown:	Garnelen Tempura ^A , Avocado, Flussaal	18,80 €
160 Dragon Veggie:	Avocado, Rettich, Paprika 🌿	14,50 €
161 Spider Green:	im Reispapier umwickelt mit Avocado Krebsfleisch, Gurke, Tofu, Paprika, Mayo 🌶️ scharf	14,50 €
162 Fried Veggi Tempura:	frittiert im Tempura-Mantel ^A 🌿	15,00 €
163 Fried Tempura:	frittiert im Tempura-Mantel ^A mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Topiko	16,00 €

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	28,80 €
201 für 2 Personen	8×Inside-Outside, 4×Sashimi, 2×Nigiri, 9×Maki, 6×Tempura	51,80 €
202 für 4 Personen	16×Inside-Outside, 8×Sashimi, 8×Nigiri, 18×Maki, 12×Tempura	99,90 €

NACHSPEISEN | DESSERT

Mochi | 3 mochi ice cream

510 3 verschiedene Mochi-Sorten mit Eis	7,80 €
---	--------

Sesam Bällchen, 3 Stück | sesame balls with red bean filling, 3 pieces

511 Mit Füllung aus süßen, roten Bohnen	7,80 €
---	--------

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 Phenylalaminquelle | 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