



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.

Online-Tischreservierung unter: www.wiednam.de

Alle Speisen ohne Geschmacksverstärker Glutamat.
Preise und Änderungen unter Vorbehalt.

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

SPEZIALITÄTEN | SPECIALTIES

Irishes Ribeye-Steak | *irish ribeye steak*

91 Gegrillt mit Pfeffersoße, mit saisonalem Gemüse und Jasmin-Reis 35,80 €

Bo Lu Lac | *vietnamese shaking beef*

In schwarzer Pfeffersoße geschwenkt nach vietnamesischer Art

92 Argentinische Steakhüfte in Würfel geschnitten 22,80 €

Salmon Yaki | *red rouge salmon*

Serviert mit Gemüse und Jasmin Reis

93 Mit gegrilltem Rot-Wildlachs (Label Rouge, 250 g) 28,80 €

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^{A1, E} 25,80 €

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 27,90 €

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 35,80 €

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

99 Serviert mit Gemüse in pikanter Umami-Soße, Reis oder Nudeln 28,80 €

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^{A1, B, E, F} 8,80 €

2 Mit Mais-Hähnchenbrust^{E, F} 8,80 €

3 Vegetarisch mit Tofu 🌱 8,80 €

Frühlingsrollen Hanoi, 2 Stück | *homemade spring rolls, 2 pieces*

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

5 Gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen 8,80 €

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 8,80 €

Edamame | *japanese steamed green beans*

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

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

9 Im Tempura-Mantel^A mit Hoi Sin Erdnuss-Dip^E 8,80 €

SUPPEN | SOUPS

Tom Yum Suppe | *soup with lemongrass and mushrooms*
Suppe mit kräftigem Fond, Zitronengras, Tomaten, Shimeji Pilzen,
Schalotten und Frühlingszwiebeln

20	Mit Huhn	8,20 €
21	Mit 2 Black Tiger Garnelen	8,90 €
22	Mit Lachs	8,20 €

Kokossuppe | *creamy coconut soup*

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

25	Mit Huhn	8,20 €
26	Mit 2 Black Tiger Garnelen	8,90 €

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 16,80 €	groß 17,80 €
16	Mit verschiedenem Rindfleisch	klein 16,80 €	groß 17,80 €
17	Mit Tofu 	klein 16,80 €	groß 17,80 €

SALATE | SALADS

Gemischter Salat | *mixed salad*

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

30	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	14,80 €
31	Mit Garnelen	15,80 €
33	Vegetarisch 	12,00 €

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}	15,80 €
36	Mit Garnelen	15,80 €
38	Vegetarisch 	13,00 €
39	Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E,F} im Tempura-Mantel ^A	15,80 €

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,1}	21,80 €
56	Mit knuspriger Ente ^{A1}	21,80 €
54	Mit Tofu 	21,80 €
57	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	22,80 €
58	Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E,F} im Tempura-Mantel ^{A1}	21,80 €

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 ^{A1}	19,80 €
62	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	18,80 €
64	Mit knuspriger Ente ^{A1}	19,80 €
65	Mit Black Tiger Garnelen	19,80 €
67	Mit Deluxe Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	22,80 €

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 ^{A1}	19,80 €
72	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	18,80 €
74	Mit knuspriger Ente ^{A1}	19,80 €
75	Mit Black Tiger Garnelen	19,80 €
77	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	22,80 €

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 ^{A1}	19,80 €
82	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	18,80 €
84	Mit knuspriger Ente ^{A1}	19,80 €
85	Mit Black Tiger Garnelen	19,80 €
87	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	22,80 €

Umami Soja-Soße^{A1,I} | *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 ^{A1}	19,80 €
112	Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E,F}	18,80 €
114	Mit knuspriger Ente ^{A1}	19,80 €
115	Mit Black Tiger Garnelen	19,80 €
117	Mit Deluxe-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken	22,80 €

KINDER-MENÜ | KIDS MENU

Knusprige Hähnchenbrust^{A1} | *crispy chicken with rice and ketchup*

100	Mit Reis und Ketchup	8,00 €
101	Mit Reis, Gemüse und Mango-Soße oder Umami-Soße	10,00 €

NACHSPEISEN | DESSERT

Mochi | *3 mochi ice cream*

510	3 verschiedene Mochi-Eis-Sorten mit Sahne	8,80 €
-----	---	--------

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

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



Sushi

SASHIMI ^{B,D}



- | | |
|--|---------|
| 120 Sashimi Sake ^K <i>sashimi with label rouge salmon</i> | 17,50 € |
| 8 Scheiben Rot-Wildlachs (Label Rouge) | |
| 121 Sashimi Sake Fire ^K <i>flambéed salmon</i> | 18,50 € |
| 8 Scheiben flambierter Lachs | |
| 122 Sashimi Maguro ^K <i>tuna</i> | 23,00 € |
| 8 Scheiben Thunfisch | |
| 123 Sashimi Maguro Fire <i>flambéed tuna</i> | 24,50 € |
| 8 Scheiben flambierter Thunfisch | |
| 124 Sashimi Bowl ^K <i>bowl with salmon, tuna, octopus and shrimp</i> | 23,80 € |
| Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat | |
| 125 Sashimi Bowl Fire ^K <i>bowl with flambéed salmon, tuna, octopus and shrimp</i> | 24,80 € |
| flambierter Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat | |
| 128 Wakame-Salat mit Sesam ^K <i>seaweed salad</i> | 7,80 € |
| NEU 129 Sushi Poke Bowl <i>bowl with salmon, tuna, shrimp, avocado, rice and sesame</i> | 25,80 € |
| Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Topico, Sushi Reis und Sesam | |

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 € |
| 138 Unagi: Flussaal <i>eel</i> | 7,50 € |

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> | 7,30 € |
| 147 Unagi: Flussaal <i>eel</i> | 7,30 € |
| 148 Special XL: Lachs, 2 Garnelen, Rettich, Avocado, Sesam <i>salmon, 2 shrimps, radish</i> | 12,80 € |



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

150	Alaska: Avocado, Lachs, Krebsfleisch, Sesam ^K	16,00 €
152	Ebi Uramaki: Garnelen Tempura ^{A1} , Avocado, Gurke, Sesam ^K , Topiko	17,00 €
153	Spicy Salmon: Lachs, Sesam 🔥 leicht scharf	15,50 €
154	Spicy Tuna: Thunfisch, Sesam 🔥 leicht scharf	16,00 €
155	Dragon Green: Garnelen Tempura ^{A1} , Avocado	17,00 €
156	Dragon Red: Garnelen Tempura ^{A1} , Avocado, Thunfisch	18,00 €
157	Dragon Orange: Garnelen Tempura ^{A1} , Avocado, Lachs	17,50 €
159	Dragon Brown: Garnelen Tempura ^{A1} , Avocado, Flusaaal	19,80 €
160	Dragon Veggie: umwickelt in Reispapier mit Avocado, Rettich, Paprika 🌿	15,50 €
169	Veggie Roll: Mango, Gurke, Avocado, Rettich, Frischkäse 🌿	16,50 €
162	Fried Veggi Tempura: frittiert im Tempura-Mantel ^{A1} 🌿	16,80 €
163	Fried Tempura: frittiert im Tempura-Mantel ^{A1} mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Topiko	17,80 €

164	Crunchy Spicy Lachs: 6 Stück, frittiert im Tempura-Mantel ^{A1} 🔥 leicht scharf	16,00 €
165	Crunchy Spicy Tuna: 6 Stück, frittiert im Tempura-Mantel ^{A1} 🔥 leicht scharf	17,50 €
166	Fried Subi Tempura: 6 Stück, Krebsfleisch und Garnele, frittiert im Tempura-Mantel ^{A1}	17,50 €
170	Cucumber Roll: 5 Stück, Gurke, Thunfisch, Rettich, Topiko, Rucola	18,80 €
171	Rice Paper Roll: 5 Stück, Lachs, Garnelen, Topiko, Mango, Rucola, Sesam	18,80 €

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 ^{A1}	30,80 €
201	für 2 Personen 8×Inside-Outside, 4×Sashimi, 2×Nigiri, 9×Maki, 6×Tempura ^{A1}	55,80 €
202	für 4 Personen 16×Inside-Outside, 8×Sashimi, 8×Nigiri, 18×Maki, 12×Tempura ^{A1}	105,80 €
203	für 4 Personen 16×Inside-Outside, 8×Sashimi, 8×Nigiri, 18×Maki, 12×Tempura ^{A1} (wie 202) zusätzlich eine Entenbrust mit Curry-Gemüse	115,80 €

Alle Speisen ohne Geschmacksverstärker Glutamat.
Preise und Änderungen unter Vorbehalt.

1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 Stickstoff | 6 geschwärtzt
9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 enthält eine Phenylalaminquelle | A1: Weizen | A2: Gerste | A3: Hafe | A: Glutenhaltiges Getreide | B: Krebstiere | C: Eier | D: Fische E: Erdnüsse | F: Sojabohnen | G: Milch | H1: Erdnüsse | H2: Walnüsse | H3: Cashew-Nüsse
H: Schalenfrüchte | I: Sellerie | J: Senf | K: Sesamsamen | L: Schwefeldioxid und Sulphite | M: Lupinen | N: Weichtiere