

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>	19,50 €
	8 Scheiben Thunfisch	
123	Sashimi Maguro Fire <i>flambéed tuna</i>	20,50 €
	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	
127	Aal-Reis Bowl <i>eel rice bowl – Caramelised eel fillet, cucumber, edamame beans and rice</i>	24,80 €
	karamellisiertes Aalfilet, Gurken, Edamame-Bohnen und Reis	
129	Sushi Poke Bowl <i>bowl with salmon, tuna, shrimp, avocado, rice and sesame</i>	22,80 €
	Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocdo, Topico, Sushi Reis und Sesam	
128	Wakame-Salat mit Sesam ^K <i>seaweed salad</i>  <i>vegetarisch</i>	7,80 €

MAKI (je 6 Stück)

130	Avocado <i>avocado</i>  <i>vegetarisch</i>	5,80 €
131	Kappa: Gurke <i>cucumber</i>  <i>vegetarisch</i>	5,80 €
132	Oshinko: eingelegter Rettich <i>radish</i>  <i>vegetarisch</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>	6,50 €
136	Surimi: Krebsfleisch <i>crab meat</i>	5,80 €
137	Ebi: Garnelen <i>shrimp</i>	6,30 €
138	Unagi: Flusssaal <i>eel</i> ^K	7,50 €

NIGIRI (je 2 Stück)

140	Avocado <i>avocado</i>  <i>vegetarisch</i>	5,80 €
141	Oshinko: eingelegter Rettich <i>radish</i>  <i>vegetarisch</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: Flusssaal <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	16,50 €
152	Ebi Uramaki: Garnelen Tempura ^{A1} , Avocado, Gurke, Sesam ^K , Topiko	17,50 €
153	Spicy Salmon: Lachs, Sesam  <i>leicht scharf</i>	15,50 €
154	Spicy Tuna: Thunfisch, Sesam  <i>leicht scharf</i>	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, Flusssaal	19,80 €
160	Dragon Veggie: umwickelt in Reispapier mit Avocado, Rettich, Paprika  <i>vegetarisch</i>	15,50 €
162	Veggie Roll: Mango, Gurke, Avocado, Rettich, Frischkäse  <i>vegetarisch</i>	16,50 €
169	Fried Veggi Tempura: frittiert im Tempura-Mantel ^{A1}  <i>vegetarisch</i>	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}  <i>leicht scharf</i>	16,50 €
165	Crunchy Spicy Tuna: 6 Stück, frittiert im Tempura-Mantel ^{A1}  <i>leicht scharf</i>	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	17,80 €

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

200	für 1 Person	30,80 €
	8x Inside-Outside, 2x Sashimi, 2x Nigiri, 6x Maki, 3x Tempura ^{A1}	
201	für 2 Personen	56,80 €
	8x Inside-Outside, 4x Sashimi, 2x Nigiri, 9x Maki, 6x Tempura ^{A1}	
202	für 4 Personen	105,80 €
	16x Inside-Outside, 8x Sashimi, 8x Nigiri, 18x Maki, 12x Tempura ^{A1}	
205	für 2 - 3 Personen	76,80 €
	Gegrilltes Rib-Eye-Steak (250 g) mit geschwenktem Wokgemüse dazu 8x Inside-Outside, 4x Sashimi, 2x Nigiri, 9x Maki, 6x Tempura ^{A1}	

Alle Speisen ohne Geschmacksverstärker Glutamat.
1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 1 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 Stickstoff | 6 geschwärzt | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig | 11 mit Süßungsmittel | 12 enthält eine Phenylalaminquelle | A1: Weizen | A2: Gerste | A3: Hafer | A: Glutenhaltiges | Getreide B: Krebstiere | C: Eier | D: Fische E: Nüsse | 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



Preise und Änderungen unter Vorbehalt. Stand 30.09.2026 - I.D.H.A



Wied Nam
RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN
IN UNSEREM RESTAURANT

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.
Preise und Änderungen unter Vorbehalt.

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



Seepromenade 2
04416 Markkleeberg
Telefon: 0341 99 99 03 00



Besuchen Sie auch unser
Restaurant am
Markkleeberger See!

Private Feierlichkeiten, Hochzeiten,
Firmenveranstaltungen bis
50 Personen - Separater Raum

Anfragen per E-Mail an:
wiednamamsee@gmail.com

SPEZIALITÄTEN | SPECIALTIES

Irisches Rib-Eye-Steak | *irish ribeye steak*
91 Gegrillt mit Pfeffersoße, mit saisonalem Gemüse und Jasmin-Reis 35,80 €

Bo Luc Lac | *vietnamese shaking beef*
In schwarzer Pfeffersoße geschwenkt nach vietnamesischer Art
92 Argentinische Steakhüfte in Würfel geschnitten 25,80 €

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} 26,80 €

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 €

VORSPEISE | 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  **vegetarisch** 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 Knusprige 7,00 €

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 9,20 €
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 9,20 €

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 17,50 € groß 18,80 €
16 Mit verschiedenem Rindfleisch klein 17,50 € groß 18,80 €
17 Mit Tofu  **vegetarisch** klein 17,50 € groß 18,80 €

SALATE | SALADS

Gemischter Salat | *mixed salad*
Knackiger Salat mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, verfeinert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing
30 Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} 15,80 €
31 Mit Garnelen 16,80 €
33 Vegetarisch  **vegetarisch** 13,00 €

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} 16,80 €
36 Mit Garnelen 16,80 €
38 Vegetarisch  **vegetarisch** 14,00 €
39 Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} im Tempura-Mantel ^A 16,80 €

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, I} 22,80 €
54 Mit knuspriger Ente ^{A1} 22,80 €
55 Mit Black Tiger Garnelen 22,80 €
56 Mit Tofu  **vegetarisch** 22,80 €
57 Mit Barbarie-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken 22,80 €
58 Mit knuspriger Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} im Tempura-Mantel ^{A1} 22,80 €



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} 20,80 €
62 Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} 19,80 €
64 Mit knuspriger Ente ^{A1} 20,80 €
65 Mit Black Tiger Garnelen 20,80 €
67 Mit Barbarie-Entenbrust sous-vide gegart und gebacken 22,80 €

Rotes Thai-Curry | *red thai curry*  **leicht scharf**
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} 20,80 €
72 Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} 19,80 €
74 Mit knuspriger Ente ^{A1} 20,80 €
75 Mit Black Tiger Garnelen 20,80 €
77 Mit Barbarie-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} 20,80 €
82 Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} 19,80 €
84 Mit knuspriger Ente ^{A1} 20,80 €
85 Mit Black Tiger Garnelen 20,80 €
87 Mit Barbarie-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} 20,80 €
112 Mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F} 19,80 €
114 Mit knuspriger Ente ^{A1} 20,80 €
115 Mit Black Tiger Garnelen 20,80 €
117 Mit Barbarie-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 11,00 €
102 5 Stück Chicken Nuggets, 2 Stück Brokkoli 8,00 €

NACHSPEISEN | DESSERT

Mochi | *3 mochi ice cream*
510 3 verschiedene Mochi-Eis-Sorten mit Sahne 9,20 €

Sesam Bällchen, 3 Stück | *sesame balls with red bean filling, 3 pieces*
511 Mit Füllung aus süßen, roten Bohnen und 1 Kugel Vanille Eis 8,20 €

Beachten Sie auch unsere wechselnden Wochenangebote!