Sushi

SASHIMI [B,D]



120 **Sashimi Sake | *sashimi with label rouge salmon*** 16,50 €
8 Scheiben Rot-Wildlachs (Label Rouge)

121 **Sashimi Sake Fire | *flambéed salmon*** 17,50 €
8 Scheiben flambierter Lachs

122 **Sashimi Maguro | *tuna*** 22,00 €
8 Scheiben Thunfisch

123 **Sashimi Maguro Fire | *flambéed tuna*** 23,50 €
8 Scheiben flambierter Thunfisch

124 **Sashimi Bowl | *bowl with salmon, tuna, octopus and shrimp*** 21,80 €
Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat

125 **Sashimi Bowl Fire | *bowl with flambéed salmon, tuna, octopus and shrimp*** 23,80 €
flambierter Lachs, Thunfisch, Oktopus, Avocado, Garnelen und Seetangsalat

128 **Meeresalgen mit Sesam | *seaweed salad*** 7,80 €

MAKI je 6 Stück



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

NIGIRI je 2 Stück



140 Avocado | *avocado* 5,80 €
141 Oshinko: eingelegter Rettich | *radish* 5,80 €
142 Sake: Lachs | *salmon* 5,80 €
143 Sake Aburi: flambierter Lachs | *flambéed salmon* 5,80 €
144 Maguro: Thunfisch | *tuna* 6,30 €
145 Maguro Aburi: flambierter Thunfisch | *flambéed tuna* 6,80 €
146 Ebi: Garnelen | *shrimp* 5,80 €
147 Unagi: Flussaal | *eel* 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 14,50 €
Krebsfleisch, Gurke, Tofu, Paprika, Mayo **scharf**
162 **Fried Veggi Tempura:** frittiert im Tempura-Mantel[A] 15,00 €
163 **Fried Tempura:** frittiert im Tempura-Mantel[A] 16,00 €
mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Topiko

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

200 **für 1 Person** 28,80 €
8×Inside-Outside, 2×Sashimi, 2×Nigiri, 6×Maki, 3×Tempura

201 **für 2 Personen** 51,80 €
8×Inside-Outside, 4×Sashimi, 2×Nigiri, 9×Maki, 6×Tempura

202 **für 4 Personen** 99,90 €
16×Inside-Outside, 8×Sashimi, 8×Nigiri, 18×Maki, 12×Tempura

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 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.

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

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 Gemüße 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 Hanoî | *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 €

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 €

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 €