



*Viet
Village* 

**VIETNAMESISCH
SUSHI
RESTAURANT**



Tauchen Sie ein in eine andere Welt, in der Frische und Tradition großgeschrieben werden.

Erleben Sie inmitten Bad Soden am Taunus eine Wellness-Oase für Ihre Geschmacksknospen!

Lassen Sie den Alltag in Viet Village Küche hinter sich und entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Asiens:

Das frische Geschmackserlebnis auf Vietnamesisch!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



follow us on facebook & instagram



www.viet-village.de

SUPPE

44. VIET VILLAGE SUPPE

Kräuterseitling Pilze, Koriander
und Lauchzwiebeln in Viet-Village-Brühe.
Dazu zur Auswahl:

- | | |
|-----------------------|--------|
| a. Tofu (Bio) | 5,90 € |
| b. Hühnerfleisch | 6,70 € |
| c. Garnelen und Lachs | 6,70 € |

45A. WANTAN SUPPE

Wantan-Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch,
Garnelen, Ei, Pilzen und Gemüse
in Viet-Village-Brühe.

6,50 €

45B. SUP MIEN GA

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Koriander,
Lauchzwiebeln in einer hausgemachten Brühe.

6,50 €

VORSPEISEN

46. NEM CUON – SOMMERROLLE

Reispapierrolle, gefüllt mit Salat, Gurke und
einer Zutat ihrer Wahl, serviert mit Viet-Village-
Sauce:

- | | |
|---------------------------|--------|
| a. Tofu (Bio) | 5,50 € |
| b. Hühnerfleisch/ chicken | 5,90 € |
| c. Garnelen/ prawns | 6,50 € |

47. NEM NUONG –

GEGRILLTE FRÜHLINGSROLLE

Reispapierrolle, gefüllt mit Schweinehackfleisch,
Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi und Ei,
serviert mit Salat und Fischsauce.

6,50 €

48. WANTAN

- | | |
|---|--------|
| a. Gebratene Wantan-Teigtaschen, gefüllt
mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei und
Pilzen, serviert mit Salat und Viet-Village-
Sauce. | 6,50 € |
| b. Frittierte japanische Dumplings gefüllt mit
Gemüse und Hühnerfleisch, serviert mit
Teriyaki Sauce. | 6,50 € |





49. GOI DU DU - PAPAYA SALAT

Junge, grüne Papaya mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen. Dazu zur Auswahl:

- | | |
|-------------|--------|
| a. Vegan | 7,80 € |
| b. Garnelen | 8,50 € |

50. GOI XOAI - MANGO SALAT

Knackige Mango mit Karotten, vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen. Dazu zur Auswahl:

- | | |
|------------------|--------|
| a. Hühnerfleisch | 7,00 € |
| b. Garnelen | 8,10 € |

51. HA CAO

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, serviert mit Sojasauce.

5,90 €

52. TOM TAM COM

Knusprig panierte Garnelen mit grünem Reis, serviert mit Salat und vietnamesischen Kräutern.

7,90 €

53. GA XIEN NUONG

Gegrilltes Hühnerfleisch am Spieß, serviert mit Salat und Erdnussauce.

6,50 €

54. EDAMAME

Baby – Sojabohnen mit Meersalz.

5,90 €

55. Wakame

Algensalat mit Sesam-Dressing.
Dazu zur Auswahl:

- | | |
|----------------------------|---------|
| a. Avocado | 7,90 € |
| b. Lachs | 8,90 € |
| c. Jacobmuscheln | 9,90 € |
| d. Spicy Lachs mit Avocado | 9,50 € |
| e. Spicy Tuna mit Avocado | 10,50 € |

HAUPTGERICHTE

56. COM NIEU

Traditionelles vietnamesisches Gericht: Duftreis mit Kimchi, Salat und spezieller Sauce des Hauses.
Dazu zur Auswahl:

a. Tofu (Bio)	14,50 €
b. Hühnerfleisch	14,50 €
c. Rindfleisch	16,50 €
d. Garnelen	17,90 €

57. BUN NEM

16,90 €

Reisnudeln mit Frühlingsrollen, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und vietnamesischen Kräutern.
serviert mit Viet-Village-Sauce.

58. BUN BO NAM BO

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und vietnamesischen Kräutern,
serviert mit Viet-Village-Sauce.

a. Tofu (Bio)	13,90 €
b. Hühnerfleisch	14,90 €
c. Rindfleisch	15,90 €

59. BUN CHA LA LOT

(LAUWARM)

15,90 €

Gehacktes Rindfleisch, ummantelt mit Betelblättern, Reisnudeln, serviert mit hausgemachter Spezial-Sauce und frischem Salat.

AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE KÜCHE





60. GREEN GARDEN

Saisonales Gemüse gebraten mit
brauner Sauce. Dazu zur Auswahl:

a. Tofu (Bio)	13,90 €
b. Panierte Hühnerbrust	14,90 €
c. Gebratenes Hühnerfleisch	15,50 €
d. Knusprige Ente	15,90 €
e. Rind und Garnelen gemischt	16,90 €
f. Gegrilltem Lachs	17,90 €

61. ROTES CURRY

Gemüse, Pilze, Zuckererbsen und einer Zutat
nach Wahl in Curry-Kokosmilch-Sauce, serviert mit
Duftreis und Koriander:

a. Tofu (Bio)	13,90 €
b. Panierte Hühnerbrust	14,90 €
c. Gebratenes Hühnerfleisch	14,50 €
d. Knusprige Ente	15,90 €
e. Rindfleisch	15,90 €
f. Gegrilltem Lachs	17,90 €
g. Garnelen	16,90 €

62. ERDNUSS SAUCE

Duftreis mit frischem Gemüse in
Erdnuss Sauce. Dazu zur Auswahl:

a. Tofu (Bio)	13,90 €
b. Panierte Hühnerbrust	14,90 €
c. Gebratenes Hühnerfleisch	14,50 €
d. Knusprige Ente	15,90 €
e. Rindfleisch	15,90 €

63. PHO CHUA VIET VILLAGE 15,30 €

Reisbandnudeln, Meeresfrüchte, Garnelen, Tomaten, Champignons, Koriander und Lauchzwiebeln in einer speziellen hausgemachten Brühe.

64. PHO HANOI

Traditionelle, vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, klarer Brühe, verfeinert mit Zimt, Zwiebeln, Ingwer, Anis und Kardamom, dazu Koriander und Lauchzwiebeln.

Wahlweise mit:

- | | |
|------------------|---------|
| a. Tofu | 12,50 € |
| b. Hühnerfleisch | 13,50 € |
| c. Rindfleisch | 14,50 € |

65. PHO TRON CURRY 12,50 €

- | | |
|------------------|---------|
| a. Tofu (Bio) | 13,50 € |
| b. Hühnerfleisch | 14,50 € |
| c. Rindfleisch | 15,50 € |
| d. Garnelen | 13,90 € |

66. BUN CHAY-

REISNUDELSUPPE

Reisnudeln mit gebratenem Tofu, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, Salat, vietnamesischen Kräutern in einer hausgemachten Brühe.

67. Teriyaki Salmon 17,90 €

Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse und Salat in Teriyaki Sauce, serviert mit Duftreis.





KINDER

68. CHILDHOOD 1 7,80 €

Süßkartoffelpommes mit hausgemachten Chicken-Crispies, serviert mit süßer Chilisauce.

69. CHILDHOOD 2 7,80 €

Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Sauce.

NACHTISCH

70. MOCHI EIS 4,50 €

Schwarzer Klebreis mit Joghurt, Kokosmilch & Kokosraspeln.

71. CHUOI TAM COM 4,90 €

Mit grünem Reis panierte Banane mit Honig.

follow us on facebook & instagram



VIET VILLAGE - SUSHI BAR



NIGIRI / 1 Stk.

- | | |
|--|--------|
| 1. SAKE: Lachs ^f | 3,30 € |
| 2. UNAGI: Gegrillter Süßwasseraal ^f | 3,80 € |
| 3. EBI: Gekochte Garnelen ^a | 3,50 € |
| 4. HOTATE ABURI: Jakobsmuscheln
flambiert ^k | 3,90 € |
| 5. MAGURO: Thunfisch ^f | 3,80 € |
| 6. AVO: Avocado, Miso Aioli & Sesam. ^h | 2,90 € |
| 7. SAYENDO: Zuckerschote mit Nori ^h | 2,50 € |
| 8. INARI: Tofutasche mit Sesam ^h | 2,50 € |
| 9. SAKE ABURI: Lachs flambiert ^f | 3,00 € |

72. **SPECIAL ROMARJ (2Stk.):**

- | | |
|--|--------|
| a. Hot Sake: Gurke in Rolle mit Spicy Lachs | 8,20 € |
| b. Hot Maguro: Gurken in Rolle mit Spicy Tuna | 8,50 € |
| c. Hot Ebi: Gurken in Rolle mit Spicy Garnelen | 8,20 € |



SASHIMI

10. **SASHIMI**

- | | |
|--|---------|
| a. Sake: Lachs 5 Stk. ^f | 11,50 € |
| b. Maguro: Thunfisch 5 Stk. ^f | 12,00 € |

11. **MIX:**

- | | |
|---|---------|
| Lachs und Thunfisch 6 Stk. ^f | 13,50 € |
|---|---------|

MAKI / 6 Stk.

- | | |
|---|--------|
| 12. AVO: Avocado | 4,90 € |
| 13. KAPPA: Gurke, Frischkäse ^e | 4,50 € |
| 14. ASPAR: Grüner Spargel | 5,20 € |
| 15. EBI: Gekochte Garnele ^a | 5,90 € |

- | | |
|--|--------|
| 16. SAKE: Lachs ^f | 5,60 € |
| 17. SAKE AVO: Lachs, Avocado ^f | 5,60 € |
| 18. HOT SAKE: Lachs, Chilisauce, Mayo, Masago ^f | 5,50 € |
| 19. CALIFORNIA: Premium Surimi, Avocado ^{1,e} | 5,20 € |
| 20. MAGURO: Thunfisch | 5,20 € |
| 21. HOT MAGURO: Thunfisch, Chili-Sauce, Lauch ^f | 6,20 € |
| 22. | |
| a. EBI AVO: Gekochte Garnele, Avocado ^a | 5,70 € |
| b. HOT EBI: Gekochte Garnele, Chili-Sauce ^f | 5,80 € |
| 23. UNAGI: Gegrillter Süßwasseraal | 5,50 € |
| 24. CHICKEN: Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse | 5,50 € |



INSIDE OUT

/ 8 Stk.

Auf Wunsch auch mit einer Umhüllung Ihrer Wahl: (Sesam/
Schnittlauch/ Masago)

- | | |
|---|---------|
| 25. MAMA MIA: | 8,50 € |
| Avocado, Gurke & Schnittlauch ^{e,f} | |
| 26. PHILADELPHIA: | 9,50 € |
| Lachs, Avocado, Frischkäse & Masago ^{e,f} | |
| 27. CARLIFORNIA: | 9,50 € |
| Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse & Masago ^{1,e} | |
| 28. CHICKEN: | 8,90 € |
| a. I.O CHICKEN: Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse & Sesam ² | 7,90 € |
| b. YAKI-TORIROLL: Hähnchenbrust, Gurke | 11,50 € |
| 29. HOT EBI: | |
| Garnele, Avocado, Sweet-Sauce & Tobiko ^{e,f} | |

30.

a. **CRISPY EBI:**

11,50 €

Tempuragarnele, Avocado, Sesam & Sweet-Sauce

^{a,g}

31.

a. **CRISPY SAKE:**

11,50 €

Tempuralachs, Avocado, Sesam & Sweet-Sauce^{f,g}

b. **CRISPY SALMON SKIN:**

11,50 €

Frittierte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam & Sweet-Sauce

^{f,g}

9,80 €

32. **SPICY SAKE**

10,50 €

Lachs, Chili, Gurke, Masago^{f,h}

33. **SPICY MAGURO**

11,50 €

Thunfisch, Chili, Gurke, Masago^f

TEMPURA ROLL

/ 6 Stk.



34. **TEMPURA VEGI:**

10,50 €

Avocado, Gurke, grüner Spargel und Frischkäse. ^e

35. **TEMPURA CHICKEN:**

11,00 €

Hähnchenbrust, Gurke und Frischkäse. ^e

36. **TEMPURA TUNA:**

11,50 €

Tuna Tartar, Avocado, Gurke und Frischkäse. ^e

37. **TEMPURA SAKE:**

11,50 €

Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse. ^e

38. **TEMPURA EBI:**

11,50 €

Garnele, Avocado, Gurke, Masago und Frischkäse.

39. EBI SAKE

a. **Ebi NY:** 8,50 €
Tempuragarnelen, Avocado, garniert mit Lachs. ^{a,f}

b. **Tiger Roll:** 8,50 €
Tempuragarnelen, Mango, garniert mit Lachs. ^{a,f}

40. SAKURAROLL 8,90 €

Tempuragarnelen, Gurke, Frischkäse garniert mit Avocado und Sweet-Sauce. ^{a,g}

41. **EBI PANKO** 8,90 €
Tempuragarnelen, Gurke, Frischkäse garniert mit Avocado und Sweet-Sauce. ^{a,g}

42. EBI MAGURO

a. Hell's Kitchen:

Tempuragarnelen,
Avocado, scharfe Sauce,
garniert mit Thunfisch
Cocktailsauce ^{a,h}

8,90 €



b. Chidori Roll:

Tempuragarnelen, Avocado,
Thunfischtartar flambiert mit
Süßkartoffelchips

9,90 €



43. DRAGON

a. Ebi Dragon:

Tempuragarnelen,
Avocado, scharfe Sauce,
garniert mit Thunfisch &
Cocktailsauce ^{a,h}

9,60 €



b. Hebiroll:

Tempuragarnelen, Avocado,
Thunfischtartar flambiert mit
Süßkartoffelchips ^{a,h}

8,90 €



SUSHI MENÜ



VEGI MENÜ ^e 11,50 €
Nigiri: 2 Stk. Inari
Maki: 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avo

TOKIO MENÜ ^f 13,50 €
Nigiri: 2 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake, 6 Stk. Maguro

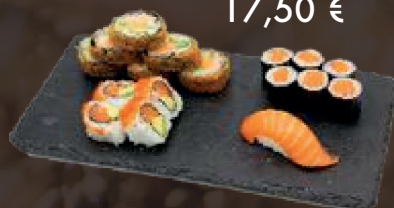


VIET VILLAGE MENÜ ^{1,a,e,f} 15,50 €



Nigiri: 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake
I-O: 8 Stk. California/ Kataif

CRISPY SAKE MENÜ ^{b,e,f}
Nigiri: 1 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake
I-O: 4 Stk. Philadelphia/ Katai
Tempura Roll: 6 Stk. Lachs



SAKE MENÜ ^{e,f} 18,50 €
Nigiri: 1 Stk. Sake
Maki: 6 Stk. Sake
I-O: 8 Stk. Philadelphia/ Katai
Sashimi: 3 Stk. Sake

MAGURO MENÜ ^{e,f}
Nigiri: 1 Stk. Maguro
Maki: 6 Stk. Maguro
I-O: 8 Stk. Maguro/ Katai
Sashimi: 3 Stk. Maguro





EXTREME ROLL MENÜ

a,f,h,g

4 Stk. Ebi NY, 4 Stk. Ebi Panko 4
Stk. Hell's Kitchen
4 Stk. Sake Tiger Roll

35,50 €

HOT SPICY MENÜ

e,f

Nigiri: 1 Stk. Maguro
Maki: 6 Stk. Maguro
I-O: 8 Stk. Philadelphia/ Katai
Sashimi: 3 Stk. Maguro

19,50 €



MENÜ FÜR 2

l,a,f,h,g

52,00 €

Sashimi mix: 3 Stk. Sake, 3 Stk. Maguro
Nigiri 4 Stk.: 1 Sake,
1 Maguro, 1 Ebi, 1 Sake Aburi
Maki 12 Stk.: 6 Sake, 6 Kappa I-O
8 Stk.: 4 California /Katai, 4
Philadelphia
Hand Roll: 1Stk. Spicy Lachs
Extreme Roll: 4 Stk. Ebi Panko
Tempura Roll: 6 Stk. Sake



MENÜ FÜR 4

l,a,f,h,g

95,00 €

Nigiri 8 Stk.: 2 Sake, 2 Maguro, 2
Ebi, 2 Sake Aburi
Maki 24 Stk.: 6 Sake, 6 Maguro, 6
Kappa, 6 Avocado
I-O 16 Stk.: 8 California / Katai , 8
Philadelphia
Hand Roll: 1Stk. Spicy Lachs,
1Stk. Spicy Tuna
Extreme Roll 8 Stk.: 4 Ebi NY,
4 Ebi Panko
Tempura Roll 12 Stk.: 6 Sake,
6 Chicken

GETRÄNKE

TEE

GRÜNER TEE ³	3,70 €
JASMIN TEE ³	3,70 €
MINZE TEE ³ Minze, Limette, Honig	4,50 €
INGWER TEE ³ Frische Ingwer, Orange, Honig	4,40 €
ZITRONENGRAS TEE ³ Frisches Zitronengras, Limette, Honig	4,40 €
ROSEN TEE ³ Rosen Blüten, Honig	4,40 €

KAFFEE

Café Crema Cappuccino	3,40 €
Latte Macchiato Espresso	3,70 €
Vietnamesischer Kaffee	4,00 €
Kalt oder warm mit Kondensmilch	3,40 €
	4,70 €



KALTE GETRÄNKE

Coca Cola Coca	0,3l 3,50 €	0,5l 4,80 €
Cola Light	0,3l 3,50 €	0,5l 4,80 €
Fanta / Sprite	0,3l 3,50 €	0,5l 4,80 €
Selters Wasser	0,25l 3,50 €	0,75l 7,40 €
Mit oder ohne Kohlensäure		
Apfelsaft	0,25l 3,50 €	0,5l 5,20 €
Mango Saft	0,25l 3,50 €	0,5l 5,20 €
Maracuja	0,25l 3,50 €	0,5l 5,20 €
Cranberry Saft	0,25l 3,50 €	0,5l 5,20 €
Ananassaft	0,25l 3,50 €	0,5l 5,20 €
Saftschorle	0,25l 3,50 €	0,5l 5,20 €
Apfel, Mango, Maracuja, Cranberry, Ananas Saftschorle		
Ginger Ale - Flasche Bitter	0,2l 3,80 €	
Lemon - Flasche Tonic	0,2l 3,80 €	
Water - Flasche	0,2l 3,80 €	

HOMEMADE LIMONADE

Mango Shake

0,4l | 6,30 €

Pürierte Mangos, Joghurt und Vollmilch.

Ginger Limo

0,4l | 6,30 €

Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale und Rohrzucker.

Thaibasil Limo

0,4l | 6,30 €

Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker und Cranberry Saft.

Appel Limo

0,4l | 6,30 €

Ingwer, Limette, Rohrzucker und Apfel-Cranberry Saft.

Mint Limo

0,4l | 6,30 €

Minze, Limette, Ananassaft und Rohrzucker.

Lemongras Limo

0,4l | 6,30 €

Zitronengras, Limette, und Rohrzucker.

Maracuja Limo

0,4l | 6,30 €

Frisch Maracuja, Limette und Rohrzucker.

Pfirsich Eistee

0,4l | 6,30 €

Schwarztee mit Pfirsichgeschmack und Eiswürfel.

Zitronen Eistee

0,4l | 6,30 €

Schwarztee mit Zitronengeschmack und Eiswürfel.

AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE KÜCHE





LONGDRINKS / APERITIF

PROSECCO	0,2l 5,50 €
APEROL SPRITZ	0,25l 7,00 €
HUGO	0,25l 7,00 €
GIN TONIC	0,25l 7,00 €
WODKA LEMON	0,25l 7,00 €
WHISKEY COLA	0,25l 7,00 €

BIERE

Binding Römer Pils – vom Fass-	0,3l 3,50 € 0,5l 5,40 €
Schneider Hefeweizen	0,5l 5,40 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5l 5,20 €
Clausthaler Alkoholfrei	0,3l 4,00 €
Saigon Bier – Flasche-	0,33l 4,70 €

SPIRITUOSEN

Jägermeister	2cl 3,00 €
Malteser Aquavit	2cl 3,00 €
Whiskey	2cl 4,00 €
Wodka	2cl 3,00 €
Reisschnaps	2cl 3,00 €
Sake	2cl 5,70 €
Apfel Wein	0,3l 3,50 € 0,5l 6,00 €

AUTHENTISCHE VIETNAMESISCHE KÜCHE



OFFENER WEIßWEIN/ ROSÉ

JWG Johannisberger Weinvertrieb 0,2l 50 Grad Riesling trocken Aromen von Pfirsich, Apfel und exotischen Früchten und spritziger Säure.	6,30 €
Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz 0,2l Weißburgunder trocken Fruchtig und zart nach Melone, Zitrus und Äpfeln.	6,30 €
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,2l Grauburgunder trocken Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente und feine Mineralität.	7,30 €
Krug´scher Hof, Rheinhessen 0,2l Chardonnay „Charly“ trocken Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure.	6,70 €
Weingut Hirt-Gebhardt, Rheingau 0,2l Raenthaler Steinmächer, Spätburgunder Rosé feinherb Fruchtiger, spritziger Rose und Noten von reifen Erdbeeren. Erfrischend.	6,30 €

FLASCHEN WEIN

JWG Johannisberger Weinvertrieb 0,75l 50 Grad Riesling trocken Aromen von Pfirsich, gelbem Apfel und exotischen Früchten, spritzige Säure.	20,10 €
Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,75l Grauburgunder trocken Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen, nussige Akzente und feine Mineralität.	25,10 €
Krug´scher Hof, Rheinhessen 0,75l Chardonnay „Charly“ trocken Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft. Volle Frucht mit zarter Säure.	23,10 €

OFFENE ROTWEINE

Vinedition, Pays D'oc 0,2l

6,30 €

Cabernet-Sauvignon trocken

Vanilletöne, zarte Holznoten, etwas grüne Paprika, elegant und samtig,
Geschmack nach dunkeln Beeren, würziger Abgang.

Chateau Loyasson, 0,2l

6,30 €

Bordeaux Supérieur

Fruchtnoten von Brombeeren und dunklen Kirschen,
würziger Abgang.

ZUSATZSTOFFE

1. Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt - 2. Farbstoff - 3. Antioxidanzmittel
4. Konservierungsstoff - 5. Koffeinhaltig - 6. Geschmacksverstärker
7. Süßungsmittel - 8. Aspartam (enthält Phenylalaninquelle)
9. Koffeinhaltig - 10. Chininhaltig

ALLERGENE

- a. Krebstiere - b. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste)
c. Erdnüsse - d. Schalenfrüchte (Mandeln) - e. Milch (laktosefrei)
f. Fisch - g. Soja - h. Eier - i. Senf - j. Sesam - k. Weichtiere