

Viet Village

☎ 06196 / 8822 499

RESTAURANT



MorjKawa

WIESBADEN

📍 Hunsrückstraße 2
65205 Wiesbaden

☎ +49 6122 9327190

RESTAURANT



MorjKawa

DARMSTADT

📍 Landwehrstraße 64
64293 Darmstadt

☎ +49 6151 3596138

RESTAURANT



MorjKawa

NEU-ISENBURG

📍 Brunnenstraße 114
63263 Neu-Isenburg

☎ +49 6102 8824683



Tauchen Sie ein in eine andere Welt, in der Frische und Tradition großgeschrieben werden. Erleben Sie inmitten Bad Söden 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!

Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 11:30-22:00 Uhr

Sa-So & Feiertage: 12:00-22:00 Uhr

Mittagskarte:

Mo-Fr: 11:30-15:00 Uhr

Follow us on Facebook & Instagram



www.viet-village.de



GETRÄNKE KARTE



TEE



Grüner Tee

3,70€

Jasmin Tee

3,70€

Minze Tee

4,50€

Minze, Limette, Honig

Ingwer Tee

4,40€

Frische Ingwer, Orange, Honig

Zitronengras Tee

4,40€

Frisches Zitronengras, Limette, Honig

KAFFEE



Café Crema

3,40€

Cappuccino

3,70€

Latte Macchiato

4,00€

Espresso

3,40€

Vietnamesischer Kaffee mit Eis

6,90€

Vietnamesischer Kaffee

4,70€



KALTE GETRÄNKE

Pepsi	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Pepsi Light	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Miranda / 7UP	0,3l	3,50€
	0,5l	4,90€
Selters Wasser	0,25l	3,50€
Mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	7,50€
Ginger Ale	0,3l	3,80€
Tonic Wasser	0,3l	3,80€
Wild Berry	0,3l	3,80€
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€
Apfel, Mango, Maracuja, Cranberry, Ananas Saftschorle	0,5l	5,20€

HOMEMADE LIMONADE — EISTEE — SHAKE

Mango Shake

Pürierte Mangos, Joghurt, Vollmilch

0,4l 6,90€

Ginger Limo

Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale, Rohrzucker

0,4l 6,50€

Maracuja Limo

Frisch Maracuja, Limette, Rohrzucker

0,4l 6,50€

Appel Limo

Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfel-Cranberry Saft

0,4l 6,50€



Mint Limo

Minze, Limette, Ananassaft, Rohrzucker

0,4l 6,50€

HOMEMADE LIMONADE — EISTEE — SHAKE



Thaibasil Limo 0,4l 6,50€

Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker,
Cranberry Saft



Lemongras Limo 0,4l 6,50€

Zitronengras, Limette, Rohrzucker



LONGDRINKS / APERITIF

Prosecco	0,2l	7,50€
Aperol Spritz	0,25l	7,50€
Hugo	0,25l	7,50€
Gin Tonic	0,25l	7,50€
Wodka Lemon	0,25l	7,50€
Whiskey Cola	0,25l	7,50€
Lillet Wildberry	0,25l	7,50€



BIERE

Binding Römer Pils

vom Fass

0,3l 3,90€

0,5l 5,50€

Oberdorfer Helles

vom Fass

0,3l 3,90€

0,5l 5,50€

Schneider Hefeweizen

Mit oder Alkoholfrei

0,5l 5,50€

Clausthaler Alkoholfrei

0,3l 3,90€

Saigon Bier

Flasche

0,33l 4,90€



SPIRITUOSEN

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



OFFENE WEIßWEIN / ROSÉ

JWG Johannisberger Weinvertrieb ^{0,2l}

7,50€

50 Grad Riesling trocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und
exotischen Früchten, spritzige Säure

Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz ^{0,2l}

7,50€

Weißburgunder trocken

Fruchtig und zart nach Melone, Zitrus und Äpfeln

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen ^{0,2l}

8,90€

Grauburgunder trocken

Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen,
nussige Akzente, feine Mineralität

Krug'scher Hof, Rheinhessen ^{0,2l}

8,90€

Chardonnay „Charly“ trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft.
Volle Frucht mit zarter Säure-sehr lecker

Weingut Hirt-Gebhardt, Rheingau ^{0,2l}

8,50€

Rauenthaler Steinmächer, Spätburgunder Rosé feinherb

Fruchtiger, spritziger Rose, Noten von reifen Erdbeeren-erfrischend



FLASCHEN WEIN

JWG Johannisberger Weinvertrieb ^{0,75l}

23,50€

50 Grad Riesling trocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten,
spritzige Säure

Weingut Dreissigacker, Rheinhessen ^{0,75l}

27,00€

Grauburgunder trocken

Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen,
nussige Akzente, feine Mineralität

Krug'scher Hof, Rheinhessen ^{0,75l}

24,90€

Chardonnay „Charly“ trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft.
Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker

OFFENE ROTWEIN

Vinedition, Pays D'oc ^{0,2l}

7,50€

Cabernet-Sauvignon trocken

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

Chateau Loyasson ^{0,2l}

7,50€

Bordeaux Supérieur

Fruchtnoten von Brombeeren und dunklen Kirschen,
würziger Abgang

Viet
Village

SUPPE





SUPPE

44. Viet Village Suppe

Kräuterseitling Pilze, Koriander und Lauchzwiebeln in Viet-Village-Brühe dazu zum Auswahl:

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

45a. Wantan Suppe ^{a,b,h}

6,50€

Wantan - Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei, Pilzen und Gemüse in Hausgemachte Brühe

45b. Súp Miến Gà

6,50€

Glasnudeln Suppe mit Hühnerfleisch, Koriander, Lauchzwiebeln in Hausgemachte Brühe

Viet
Village

VORSPEISEN





VORSPEISEN

46. Nem Cuon - Sommerrolle

Reispapierrolle, gefüllt mit Salat, Gurke und einer Zutat nach Wahl - serviert mit Viet-Village-Soße:

a. Tofu (Bio)	5,90€
b. Hühnerfleisch/ Chicken ^b	6,50€
c. Garnelen/ Prawns	6,90€

47. Nem Nuong - Gegrillte Frühlingsrolle^{a,f}

6,80€

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

48. Wantan

7,50€

a. Frittierte Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei
- serviert mit Salat und Viet-Village-Soße^{a,b,h}

b. Frittierte jap. Dumplings gefüllt mit Gemüse und Hühnerfleisch, Pilzen
- serviert mit Teriyaki Soße^b

VORSPEISEN

49. Goi Du Du - Papaya Salat^g

Grüner Papaya mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen

a. Vegan

8,50€

b. Garnelen

9,50€

50. Goi Xoai - Mango Salat^f

Knackige Mango mit Karotten vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen

a. Hühnerfleisch

8,90€

b. Garnelen

9,50€



VORSPEISEN

51. Ha Cao ^{a,b}

6,50€

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen - serviert mit Sojasoße

52. Tom Tam Com ^{a,b,g,i}

8,50€

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

53. Ga Xien Nuong ^c

7,50€

Gegrilltes Hühnerfleisch am Spieß, serviert mit Salat und Erdnussoße



VORSPEISEN

54. Edamame

6,50€

Gedämpfte Sojabohnen mit Meersalz

55. Wakameⁱ

Algensalat mit Sesam - Dressing, zum Auswahl:

a. Avocado

8,50€

b. Lachs

9,50€

c. Jakobsmuscheln

9,90€



d. Tatar Lachs

10,90€

e. Tatar Thunfisch

11,90€





Viet
Village

HAUPTGERICHTE



HAUPTGERICHTE

56. Com Nieu ^{f,j}

Traditionelles vietnamesisches Gericht: Duftreis mit Kimchi, Salat und spezieller Soße des Hauses

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Hühnerfleisch / Chicken	15,90€
c. Rindfleisch / Beef	16,90€
d. Garnelen / Prawns	18,90€



57. Bun Nem ^{c,f,h} 17,90€

Reisnudeln mit Frühlingsrollen (Hackfleisch, Garnelen, Ei und Gemüse), Zitronengrass, Erdnüssen, Salat und Vietnamesischen Kräutern, dazu spezielle Viet-Village-Soße

58. Bun Bo Nam Bo ^{c,f,h}

Reisnudeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und vietnamesischen Kräutern, dazu spezielle Viet - Village - Soße

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Hühnerfleisch / Chicken	15,90€
c. Rindfleisch / Beef	16,90€
d. Black Tiger Garnelen	18,90€

59. BUN CHA LA LOT (Lauwarm) 17,90€

Gehacktes Rindfleisch, ummantelt mit Betelblättern, Reisnudeln serviert mit hausgemachter Soße und frischem Salat



HAUPTGERICHTE

60. Green Garden^g

Gebratenes saisonales Gemüse in brauner Soße serviert mit Duftreis:

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Panierte Hühnerbrust	15,90€
c. Gebratenes Hühnerfleisch	15,50€
d. Knusprige Ente	17,90€
e. Rind und Garnelen	18,90€
f. Gegrilltem Lachs	20,90€

61. Rotes Curry^e

Gemüse, Pilzen, Zuckererbsen und einer Zutat nach Wahl
in Curry-Kokosmilch-Soße, serviert mit Duftreis:

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Panierte Hähnchenbrust	15,90€
c. Gebratenes Hühnerfleisch	15,50€
d. Knusprige Ente	17,90€
e. Rindfleisch	17,90€
f. Gegrilltem Lachs	20,90€
g. Black Tiger Garnelen	18,90€

62. Erdnuss Soße^{c,e}

Duftreis mit frischem Gemüse in Erdnuss Sauce und:

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Panierte Hähnchenbrust	15,90€
c. Gebratenes Hühnerfleisch	15,50€
d. Knusprige Ente	17,90€
e. Rindfleisch	17,90€



HAUPTGERICHTE

63. Pho Chua Viet Village ^{a,f} 17,90€

Reisbandnudeln, Meeresfrüchte, Garnelen, Tomaten, Kräuterseitling Pilze, Koriander, Lauchzwiebeln in spezieller hausgemachter 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 (Bio)	13,90€
b. Hühnerfleisch	14,90€
c. Rindfleisch	15,50€

65. Pho Tron Curry ^e

Reisband Nudeln in cremiger Curry Soße, Gemüse, Pilze zum Auswahl mit:

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Hühnerfleisch	15,50€
c. Rindfleisch	17,90€
d. Garnelen	18,90€

66. Udon Spezial ^{c,f,h}

Udon nudeln mit gebratener saisonalen Gemüse, Pilze in hausgemachte braune Sauce wählbar:

a. Chicken Sate	18,90€
b. Knusprige Ente	19,90€
c. Black Tiger Garnelen	21,90€
d. Gegrillter Lachs	21,90€

67. TERIYAKI SALMON ^{f,g,i} 21,90€

Gegrillter Lachs, frisch gebratenes Gemüse, Salat in Teriyaki Soße dazu Duftreis

Viet
Village

SUSHI



NIGIRI 1 Stk.

1

Sake^f _____ 3,00€
Lachs

3

Ebi^a _____ 3,50€
gekochte Garnelen

5

Maguro^f _____ 3,80€
a.Thunfisch

7

Sayendo^h _____ 2,50€
Zuckerschote mit Nori

9

Sake Aburi^f _____ 3,30€
Lachs flambiert

2

Unagi^f _____ 3,80€
gegrillter Süßwasseraal

4

Hotate Aburi^k _____ 3,90€
Jakobsmuschel flambiert

6

Avo^h _____ 2,90€
Avocado & Sesam

8

Inari^h _____ 2,50€
Tofutasche mit Sesam



SASHIMI

10a

Sake^f _____ 12,50€
Lachs 5 Stk.

11

Mix^f _____ 14,50€
Lachs und Thunfisch 6 Stk.

10b

Maguro^f _____ 13,00€
Thunfisch 5 Stk.



Sushi



MAKI

8 Stk.

12

Avo _____ 4,90€
Avocado

14

Aspar _____ 5,20€
grüner Spargel

16

Sake^a _____ 5,60€
Lachs

18

Hot Sake^f _____ 5,50€
Lachs, Chilli Sauce, Mayo, Massago

20

Maguro^f _____ 6,00€
Thunfisch

22a

Ebi Avo^a _____ 5,70€
Gekochte Garnele, Avocado

23

Unagi^f _____ 6,00€
gegrillter Süßwasseraal

13

Kappa^e _____ 4,50€
Gurke, Frischkäse

15

Ebi^a _____ 6,50€
gekochte Garnele

17

Sake Avo^f _____ 5,60€
Lachs Avocado

19

California^{1,a,e} _____ 5,20€
Premium Surimi, Avocado

21

Hot Maguro^f _____ 6,20€
Thunfisch, Chilli Sauce, Lauch

22b

Hot Ebi^a _____ 5,80€
Gekochte Garnele, Chilli Sauce

24

Chicken _____ 6,00€
Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse



Sushi





INSIDE OUT 8 Stk.

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

25

Mama Mia _____ 8,90€
Avocado, Gurke & Schnittlauch

27

California ^{A,e,j} _____ 9,90€
Krebsfleisch, Avocado,
Frischkäse & Masago

29

Maguro Avo ^{a,e,f,j} _____ 11,50€
Thunfisch, Avocado,
Frischkäse, Masago

31a

Crispy Sake ^{A,e,f,j} _____ 11,50€
Tempura Lachs, Avocado,
Sesam & Sweet Sauce

32

Spicy Sake ^{F,j} _____ 10,90€
Lachs, Chilli, Gurke, Masago

26

Philadelphia ^{E,f,j} _____ 9,90€
Lachs, Avocado, Frischkäse & Masago

28

Chicken ⁱ _____ 9,50€
Hähnchenbrust, Gurke,
Frischkäse & Sesam

30

Crispy Ebi ^{A,e,f,j} _____ 12,50€
Tempura Garnelen, Avocado,
Topiko & Sweet-Sauce

31b

Crispy Salmon Skin ^{A,e,f,j} _____ 11,50€
frittierte Lachshaut, Gurke, Frischkäse,
Sesam & Sweet-Sauce

33

Spicy Maguro ^{F,j} _____ 11,90€
Thunfisch, Chilli, Gurke, Masago





TEMPURA ROLL 6 Stk.

34

Tempura Vegi ^{B,e} 10,50€

Avocado, Gurke, grüner Spargel, Frischkäse

35

Tempura Chicken ^{B,e} 11,00€

Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse

36

Tempura Tuna ^{B,e,f} 11,50€

Thunfisch Tarta, Avocado, Gurke, Frischkäse

37

Tempura Sake ^{B,e,f} 11,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

38

Tempura Ebi ^{a,B,e,f} 11,50€

Garnelen, Avocado, Gurke, Masago, Frischkäse



SUSHI EXTREME 4 Stk.

39a

Ebi NY ^{a,b,f} 8,90€

Tempura Garnelen, Avocado, garniert mit Lachs

39b

Tiger Roll ^{a,b,f} 8,90€

Tempura Garnelen, Avocado, Mango, garniert mit flambierter Lachs

40

SAKURAROLL ^{a,b,f} 8,90€

Spargel Tempura, Mango, Gurke, Avocado mit Tofumantel

41

Ebi Panko ^{a,b,e,f} 8,90€

Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse garniert mit Avocado, Sweet-Sauce

42a

Hells Kitchen ^{a,b,e,f} 8,90€

Tempura Garnelen, Avocado, scharfer Soße, garniert mit Thunfisch & Cocktailsauce

42b

Chidori Roll ^{a,b,e,f} 9,90€

Tempura Garnelen, Avocado, Thunfisch Tarta (scharf) flambiert mit Süßkartoffelchips

43a

Ebi Dragon ^{a,b,e,f} 9,90€

Tempura Garnelen & Gurke, garniert mit Süßwasseraal & Sweet-Sauce

43b

Hebiroll ^{e,f} 9,50€

Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachs, Lachskaviar







SUSHI MENU

Vegi Menü^e _____ 12,90€

Nigiri: 2 Stk. Inari

Maki: 8 Stk. Kappa, 8 Stk. Avo

Viet Village Menü^{1,a,e,f} _____ 16,50€

Nigiri: 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake

Maki: 8 Stk. Sake

I-O: 8 Stk. California / Masago

Sake Menü^{e,f} _____ 19,50€

Nigiri: 1 Stk. Sake

Maki: 8 Stk. Sake

I-O: 8 Stk. Philadelphia / Masago

Sashimi: 3 Stk. Sake

Extreme Roll Menü^{a,b,f,h,g} _____ 35,50€

4 Stk. Ebi NY

4 Stk. Ebi Panko

4 Stk. Hells Kitchen

4 Stk. Sake Tiger Roll

Tokio Menü^f _____ 13,50€

Nigiri: 2 Stk. Sake

Maki: 8 Stk. Sake, 8 Stk. Maguro

Crispy Sake Menü^{b,e,f} _____ 19,50€

Nigiri: 1 Stk. Sake

Maki: 8 Stk. Sake

I-O: 4 Stk. Philadelphia / Masago

Tempura Roll: 6 Stk. Lachs

Hot Spicy Menü^{e,f} _____ 20,50€

Maki: 8 Stk. Hot Sake

Maki: 8 Stk. Hot Maguro

I-O: 8 Stk. Spicy Sake



SUSHI MENU

Maguro Menü ^{e,f}

25,00€

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



Menü für 2 ^{1,a,b,f,h,g}

55,00€

Nigiri 4 Stk.: 1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Sake Aburi
Maki 16 Stk.: 8 Stk. Sake, 8 Stk. Kappa
I-O 8 Stk: 4 California, 4 Philadelphia
Extreme Roll 4 Stk.: Ebi Panko
Tempura Roll 6 Stk.: Sake
Sashimi: 3 Stk. Sake, 3 Stk Maguro



Menü für 4 ^{1,a,b,f,h,g}

98,50€

Nigiri 8 Stk.: 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Sake Aburi
Maki 32 Stk.: 8 Stk. Sake, 8 Stk. Maguro, 8 Stk. Kappa, 8 Stk. Avocado
I-O 16 Stk.: 8 California, 8 Philadelphia
Extreme Roll 8 Stk.: 4 Ebi NY, 4 Ebi Panko
Tempura Roll 12 Stk.: 6 Sake, 6 Chicken
Sashimi: 5 Stk. Sake, 5 Stk. Maguro



KINDER

68. Childhood 1^b 8,50€

Süßkartoffel Pommes mit hausgemachten Chicken Crispies, serviert mit Süßer Chilli Soße

69. Childhood 2^c 8,50€

Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Soße



70. Mochi Eis 5,50€

Eis mit einer Umhüllung von einem Reisteig

71. Chuoi Tam Com^b 5,90€

Grünem Reis panierte Banane mit Honig

EXTRA

Schale Reis 1,50€

Zusätzliche Nudeln 2,00€

Ingwer 1,50€



ZUSATZSTOFFE

1. Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt - 2. Farbstoff
3. Antioxidansmittel - 4. Konservierungsstoffe - 5. Koffeinhaltig
6. Geschmacksverstärker - 7. Süßungsmittel - 8. Aspartam
-

ALLERGENE

- a. Krebstiere - b. Glutenhaltiges Getreide - c. Erdnüsse
d. Schalenfrüchte - e. Milch - f. Fisch - g. Soja - h. Ei
i. Senf - j. Sesam - k. Weichtiere







Viet Village





Viet Village