



VI VIET
FINEST ASIAN KITCHEN

Payment: Cash, EC

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

SUPPEN

Cremige Kokos-Suppe

kräftige Hühnerbouillon mit Champignons, Okra und sahniger Kokosmilch

creamy coconut soup with strong chicken bouillon, mushrooms, okra and creamy coconut milk

1	Huhn	<i>chicken</i>	8.90
2	Garnelen ^B	<i>prawns</i>	9.90
3	Lachs ^D	<i>salmon</i>	9.90

Canh Chua Vi Style ^{B,D,H}

kräftiger Fischfond, Cherrytomaten, Ingwer, Frühlingszwiebeln und Dill, abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

strong fish stock, cherry tomatoes, ginger, spring onions and dill, seasoned with a dash of lime juice

4	Huhn	<i>chicken</i>	8.90
5	Garnelen ^B	<i>prawns</i>	9.90
6	Lachs ^D	<i>salmon</i>	9.90

Pho Classic Large ^F

Suppe der traditionell Vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, kräftiger Brühe vom Suppenhuhn und Rind, verfeinert mit Frühlingszwiebeln und Koriander

soup from traditional Vietnamese cuisine with flat rice noodles, strong broth from chicken and beef, refined with spring onions and coriander

30	Hähnchenbrust <i>chicken breast</i>	18.90
31	Argentinisches RINDER-ENTRECÔTE in Scheiben <i>sliced Argentinian beef entrecôte</i>	19.90
32	Tofu ^F <i>tofu</i>	17.90

Mien Classic Large

ausgewählte Glasnudeln aus 100% Topicowurzeln ohne Zusatzstoffe, serviert mit einer kräftigen Rinder- und Hühnerbouillon, Schalotten und Koriander

selected glass noodles made from 100% topical roots without additives, served with a strong beef and chicken bouillon, shallots and coriander

33	RINDER-ENTRECÔTE <i>beef entrecôte</i>	20.90
34	Lachs gebraten mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl <i>salmon fried with cherry tomatoes, dill, ginger, leek, sesame oil</i>	23.90
35	Tofu mit Cherrytomaten, Dill, Ingwer, Lauch, Sesamöl <i>tofu with cherry tomatoes, dill, ginger, leek, sesame oil</i>	18.90

STARTERS

Sommerrollen ^{B,D,E,F,H} (2 Stk./pcs.)

Reispapier-Mantel gefüllt mit Sojasprossen, Minze, Salat, Erdnüssen, serviert mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing

Summer rolls - rice paper coating filled with bean sprouts, salad, peanuts and homemade chili-lime dressing

- | | | |
|----|---|-------|
| 7 | Seidentofu gebacken ^F 
<i>baked silken tofu</i> | 8.50 |
| 8 | Garnelen im knusprigen Tempuramantel ^{A,B}
<i>prawns in a crispy tempura coating</i> | 9.90 |
| 9 | Lachs gegrillt ^D
<i>grilled salmon,</i> | 9.90 |
| 10 | Hähnchenbrust gegrillt
<i>grilled chicken breast</i> | 9.90 |
| 11 | Thunfisch gegrillt ^D
<i>grilled tuna</i> | 9.90 |
| 12 | Edamame ^F
japnische Soja-Babybohnen
<i>Japanese baby soy beans</i> | 6.50 |
| 14 | Salmon Tatar ^{D,F,G,H,A}
Lachs, Avocadobett, Sesamöl, Kaviar, Ponzu
<i>salmon, avocado bed, sesame oil, caviar, ponzu</i> | 15.90 |

- | | | |
|---|--|-------|
| 15 | Seetang-Salat ^{D,H}
mit Feuerlachs und Avocado serviert, dazu Guacamole, Salsa Roja, Sakurasprossen, Shiso Purple und Soja-Balsamico-Sesam-Dressing
<i>seaweed salad served with fire salmon and avocado, served with guacamole, salsa roja, sakura sprouts, Shiso Purple and soy balsamic sesame dressing</i> | 15.90 |
| 16 | Frühlingsrolle Classic ^{B,E}
gebacken mit kleingehackten Garnelen, Krebsfleisch, dazu Salat, Erdnüsse und ein Soja-Schaloten-Dip
<i>spring rolls classic baked with finely chopped prawns, crab meat, served with salad, peanuts and a soy-shallot dip</i> | 9.90 |
| 17 | Gegrillte Hühnerspieße ^{E,F}
mit Salat und Erdnüssen
<i>grilled chicken skewers with salad and peanuts</i> | 9.90 |
| <div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;">Vi Tapas Mix ^{A,B,E,F,H}</div> <div style="text-align: right; margin-bottom: 5px;">verschiedene warme und kalte Vorspeisen ⁵</div> <div style="text-align: right;"><i>Vi tapas mix - various hot and cold starters</i></div> | | |
| 18 | Für 2 Personen
<i>for 2 people</i> | 25.50 |
| 19 | Für 3 Personen
<i>for 3 people</i> | 35.50 |

VI VIET SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|----|---|-------|
| 36 | Carpaccio de Bò „Passion Truffé“^K
zartes Rindercarpaccio auf frischem Rucola, verfeinert mit Passionsfruchtsauce, Kaviar, Sonnenblumenkernen und einem Hauch von edlem Trüffelöl
<i>tender beef carpaccio on fresh arugula, refined with passion-fruit sauce, caviar, sunflower seeds and a hint of exquisite truffle oil</i> | 17.90 |
| 37 | Lachs-Carpaccio Tropicale^{D,K}
frisches Lachs-Carpaccio kombiniert mit Rucola, Käse und Passionsfruchtsauce, verfeinert mit Sonnenblumenkernen und Kaviar
<i>fresh salmon carpaccio with arugula and cheese, refined with passion-fruit sauce, sunflower seeds and caviar</i> | 17.90 |
| 38 | Gegrillte Jakobsmuscheln^{A,I}
zart gegrillte Jakobsmuscheln serviert mit Spargel, Frühlingszwiebeln und Avocado, abgerundet durch eine hausgemachte Karamellsauce
<i>tender grilled scallops served with asparagus, spring onions and avocado, rounded off with a homemade caramel sauce</i> | 17.90 |
| 39 | Gegrillter Oktopus^I
gegrillter Oktopus auf Rucola und Avocado, serviert mit grüner Chili-Limettensauce
<i>grilled octopus on arugula and avocado, served with green chili-lime sauce</i> | 17.90 |

SALATE

Gemischter Salat ^{D,E,F,H}

knackige Salate, Radicchio, Eisbergsalat, Rucola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Sesam, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter Chili-Limetten-Vinaigrette

Mixed salad - fresh salads, radicchio, iceberg lettuce, rocket, cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, sesame, olive oil and shiso purple, refined with homemade chili-lime vinaigrette

20	Entenbrust gegrillt <i>grilled duck breast</i>	22.90
21	Hähnchenbrust gegrillt <i>grilled chicken breast</i>	19.90
22	Garnelen gebraten mit Schalotten und Dill ^B <i>prawns fried with shallots and dill</i>	22.90
23	Geschnetzeltes argentinisches RINDER-ENTRECÔTE <i>sliced Argentinian beef entrecôte</i>	22.90
24	Lachs gegrillt mit Dill, Frühlingszwiebeln, Soja-Balsamico ^D <i>salmon grilled with dill, spring onions, soy balsamic vinegar</i>	23.90
25	Seidentofu  <i>silken tofu</i>	16.90
26	Tuna Steak (Sushiqualität) kurz gegrillt mit Dill, Schalotten, Soja-Balsamico ^D <i>tuna steak (sushi quality) briefly grilled with dill, shallots, soy balsamic vinegar</i>	26.90

Nom Du Du ^{D,E,H}

grüne Vietnamesische Papaya, Zuckerschoten, Tomaten, gerösteter Sesam, Erdnüsse, frische Kräuter,
abgeschmeckt mit einer Chili-Limetten-Vinaigrette

*green Vietnamese papaya, snow peas, tomatoes,
roasted sesame, peanuts, fresh herbs, seasoned with a chili-lime vinaigrette*

- | | | |
|----|--|-------|
| 41 | Garnelen ^B
<i>prawns</i> | 22.90 |
| 42 | Hähnchenbrust
<i>chicken breast</i> | 19.90 |

Ananas-Salat ^{B,D,E,H}

Schalotten und Dill auf Ananas, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

shallots and dill on pineapple, with rocket and roasted peanuts

- | | | |
|----|--|-------|
| 44 | Garnelen ^B
<i>prawns</i> | 22.90 |
| 45 | Lachs ^D
<i>salmon</i> | 23.90 |

Mango-Salat ^{D,E,H}

Schalotten und Dill auf Mango, dazu Rucola und geröstete Erdnüsse

shallots and dill on mango, with rocket and roasted peanuts

- | | | |
|----|---|-------|
| 48 | Kurz gegrillter Tuna Steak (Wildfang) ^D
<i>briefly grilled tuna steak (wild caught)</i> | 26.90 |
| 49 | Lachs ^D
<i>salmon</i> | 23.90 |

NUDELN

Pho Kokoscreme Vi Style ^{D,E,F,H}

cremige Kokos-Curry-Sauce auf vietnamesischen Reisbandnudeln, Wildkräuter-Salat, gerösteten Erdnüssen und Sesam

creamy coconut curry sauce on Vietnamese flat rice noodles, wild herb salad, roasted peanuts and sesame

60	Knusprige Entenbrust <i>crispy duck breast</i>	23.90
61	Würzige Hühnchenbrust gegrillt <i>spicy grilled chicken breast</i>	19.90
62	Scharf gebratene Garnelen mit Schalotten und Dill ^B <i>spicy stir fried prawns with shallots and dill</i>	23.90
63	Geschnetzeltes Argentinisches RINDER-ENTRECÔTE <i>sliced Argentinian beef entrecôte</i>	23.90
64	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D <i>salmon grilled with spring onions and dill</i>	24.90
65	Hausgemachter Seidentofu gebraten  <i>homemade fried silken tofu</i>	18.90

MAIN DISHES

Vi Curry ^{D,E,F,H}

cremiges Kokos-Curry mit Ananas, Zitronengras, Erdnüssen, Sesam, Wildkräuter-Salat, serviert mit Reis
creamy coconut curry with pineapple, lemongrass, peanuts, sesame, wild herb salad, served with rice

80	Knusprige Ente <i>crispy duck</i>	24.90
81	Hühnerbrust <i>chicken breast</i>	19.90
83	Geschnetzeltes Argentinisches RINDER-ENTRECÔTE <i>sliced Argentinian beef entrecôte</i>	24.90
84	Lachs gegrillt mit Frühlingszwiebeln und Dill ^D <i>salmon grilled with spring onions and dill</i>	25.90
85	Hausgemachter Seiden-Tofu ^F  <i>homemade silken tofu</i>	18.90

VI VIET SPEZIALITÄTEN

- | | | |
|-----|---|-------|
| 110 | Soja Duck ^{H,F}
Ente auf Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis
<i>duck on snow peas, king oyster mushrooms, Chinese cabbage, soy balsamic vinegar with jasmine rice</i> | 25.90 |
| 111 | Soja Chicken ^{F,H *}
Huhn auf Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Chinakohl, Soja-Balsamico mit Jasmin Reis
<i>chicken on snow peas, king oyster mushrooms, Chinese cabbage, soy balsamic vinegar with jasmine rice</i> | 21.90 |
| 113 | Bo Tai Lan ^{F,H}
geschnetztes argentinisches RINDER-ENTRECÔTE mit Chinakohl, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, abgeschmeckt mit SojaBalsamico-Dressing, serviert mit Reis
<i>sliced Argentinian beef entrecôte with Chinese cabbage, snow peas, king oyster mushrooms, seasoned with soy-balsamic dressing, served with rice</i> | 25.90 |
| 114 | Teri Lachs ^{D,F,H,A}
Lachs gegrillt mit Chinakohl-Teriyaki, Kaiserschoten-Soja, Dill, Salsa Roja, hausgemachtem Soja-Balsamico-Dressing und Reis
<i>grilled salmon with Chinese cabbage-teriyaki, snow peas, dill, homemade soy-balsamic dressing and rice</i> | 26.90 |
| 116 | Tuna à la Vi ^{D,F,H,A}
kurz gegrillter Thunfisch mit Chinakohl-Teriyaki, Kaiserschoten-Soja, Dill, Salsa Roja, hausgemachtem Soja-Balsamico-Dressing und Reis
<i>Briefly grilled tuna with Chinese cabbage teriyaki, snow peas, dill, salsa roja, homemade soy balsamic dressing and rice</i> | 31.90 |
| 118 | Vi Viet Entrecote „Macmat Prestige“ ^{A,G}
zart gegrilltes RINDER-ENTRECÔTE begleitet von saisonalem Grillgemüse und knusprigen Kartoffeln, serviert mit einer aromatischen Hochlandsauce aus der seltenen Macmat-Pflanze*
<i>tenderly grilled beef entrecôte accompanied by seasonal grilled vegetables and crispy potatoes, served with an aromatic highland sauce made from the rare Macmat plant</i> | 29.90 |

119 Garnelen Vi Viet Signature ^{B,A,H} 31.90

saftige Garnelen gegrillt und verfeinert mit einer würzigen schwarzen Pfeffersauce, dazu frisches Gemüse der Saison

prawns grilled and refined with a spicy black pepper sauce, served with fresh seasonal vegetables

120 Highland Surf & Turf ^{A,B,D,G} 59.90

für 2 Personen/for 2 people

zartes RINDER-ENTRECÔTE und gegrillte Garnelen auf saisonalem Grillgemüse mit knusprigen Kartoffeln, verfeinert mit aromatischer Macmat*-Hochlandsauce

tender beef entrecote and grilled prawns on seasonal grilled vegetables with crispy potatoes, refined with aromatic Macmat highland sauce*

BEILAGEN

Sesamreis	<i>sesam rice</i>	3.50
Sushireis	<i>sushi rice</i>	5.50
Reisnudeln	<i>rice noodles</i>	5.00
Eingelegter Ingwer	<i>pickled ginger</i>	2.00

* Die Macmat-Pflanze, wissenschaftlich als *Clausena indica* bekannt, ist ein seltener Baum, der in den Bergen Vietnams beheimatet ist.

SUSHI

Nigiri

jeweils 2 Stück

2 pieces each

N1	Aburi Tuna ^D Feuerthunfisch <i>flambéed tuna</i>	9.50	N6	Maguro ^D Thunfisch <i>tuna</i>	9.00
N2	Aburi Sake ^D Feuerlachs <i>flambéed salmon</i>	8.50	N7	Anago ^D gegrillter Salzwasseraal <i>grilled saltwater eel</i>	8.50
N3	Aburi Gai ^I Feuerjakobsmuschel <i>flambéed scallop</i>	9.50	N8	Hotate Gai ^I Jakobsmuschel <i>scallop</i>	9.00
N5	Sake ^D Lachs <i>salmon</i>	8.00	N9	Ikura <i>salmon caviar</i>	9.50

Maki

jeweils 8 Stück

8 pieces each

M11	Avocado Maki  Avocado <i>avocado</i>	8.00	M15	Anago Maki ^D gegrillter Salzwasseraal <i>grilled saltwater eel</i>	9.00
M12	Kappa Maki  Gurke <i>cucumber</i>	8.00	M16	Fry Ebi Maki ^{A,B} gebackene Garnele <i>baked prawn</i>	9.00
M13	Sake Maki ^D Lachs <i>salmon</i>	9.00	M17	Salmonskin Maki ^D gebackene Lachshaut <i>baked salmon skin</i>	9.00
M14	Tekka Maki ^D Thunfisch <i>tuna</i>	10.00	M18	Sake Avocado ^D Lachs, Avocado <i>salmon, avocado</i>	10.00

Inside-Out Roll

jeweils 8 Stück

8 pieces each

M20	Alaska ^D	16.90	M26	Hotata Gai Inside-Out ^I	17.90
	Lachs, Avocado, Tobiko			Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko	
	<i>salmon, avocado, tobiko</i>			<i>scallops, avocado, tobiko</i>	
M21	Vegetarisch Spezial ^H 	15.90	M27	Salmon Skin ^{D,H,G}	16.90
	Mango, Gurke, Avocado, außen Sesam			gegrillte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, außen Sesam	
	<i>mango, cucumber, avocado, sesame on the outside</i>			<i>grilled salmon skin, cucumber, cream cheese, sesame on the outside</i>	
M24	Maguro Inside-out ^D	17.90	M28	Freestyle ^{A,G}	18.90
	Thunfisch, Avocado, Tobiko			Nach Empfehlung des Kochs	
	<i>tuna, avocado, tobiko</i>			<i>chef's recommendation</i>	
M25	Ebi Tempura I.O. ^{A,B,H,G 5}	16.90	M29	Classic Veggie Roll ^{H,F} 	15.90
	gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, außen Sesam			gegrillter Tofu, Avocado, Sesam	
	<i>baked prawns, avocado, cream cheese, sesame on the outside</i>			<i>grilled tofu, avocado, sesame</i>	

Sashimi ^{D,F,H}

M45	Tuna Sashimi	34.90	M47	Salmon Sashimi	32.90
	10 Scheiben Thunfisch auf Seetang, Avocado und Sakurakresse			10 Scheiben Lachs auf Seetang, Avocado und Sakurakresse	
	<i>10 slices of tuna on seaweed, avocado and sakura cress</i>			<i>10 slices of salmon on seaweed, avocado and sakura cress</i>	
	5 Scheiben Thunfisch	18.00		5 Scheiben Lachs	17.00
	<i>5 slices of tuna</i>			<i>5 slices of salmon</i>	
M46	Tuna Fire und Tunatatar	34.90	M48	Salmon Fire und Lachstatar	32.90
	8 Scheiben Feuertuna auf Seetang, Avocado und Thunfischstatar			8 Scheiben Feuerlachs auf Seetang, Avocado und Lachstatar	
	<i>8 slices of flambéed tuna on seaweed, avocado and tuna tartare</i>			<i>8 slices of flambéed salmon on seaweed, avocado and salmon tartare</i>	

Special Homemade Rolls – Vi Viet Style ^G

M57 Crispy Tiger ^{A,B,G} 20.90

Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Frischkäse, bedeckt mit Feuerlachs

tempura-coated prawns, mango, avocado, cream cheese, covered with flambéed salmon

M58 Veggie-Rainbow ^G 18.90

Gurke, Avocado, Mango, Frischkäse mit Avocado

cucumber, avocado, mango, cream cheese with avocado

M59 Lachs Anago ^{D,G} 20.90

Mango, Lachs, Frischkäse, ummantelt mit gegrilltem Salzwasseraal

mango, salmon, cream cheese, coated with grilled saltwater eel

M60 Salmon Queen Caviar ^{D,G} 22.90

Mango, Avocado, Lachslocken, Sesam, Frischkäse, ummantelt mit feinstem Lachs

mango, avocado, salmon curls, sesame, cream cheese, coated with the finest salmon

M61 Tuna Special ^{G,D} 20.90

Mango, Avocado, Lachslocken, Frischkäse, ummantelt mit Feuerthunfisch

mango, avocado, salmon curls cream cheese, coated with flambéed tuna

M62 Jacob-Anago ^{G,I} 20.90

Jakobsmuscheln, Avocado, Mango, Frischkäse, ummantelt mit gegrilltem Salzwasseraal

scallops, avocado, mango, cream cheese, coated with grilled Saltwater eel

M63 Ebi Special ^{A,B,G} 20.90

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit feinstem Tuna

prawns in tempura coating, avocado, Philadelphia, covered with the finest tuna

M64 Fire Scallops Caviar ^{A,B,I} 22.90

gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Feuerjakobsmuscheln

baked prawns, avocado, cream cheese, covered with flambéed scallops

Fried Tempura Rolls A,D,G,I

jeweils 10 Stück

10 pieces each

C34 Tuna Tempura 19.90

Thunfisch, Avocado, Frischkäse in
Tempurateig gebacken

*tuna, avocado, cream cheese baked in
tempura batter*

C35 Salmon Tempura 18.90

Lachs, Avocado, Frischkäse in Tempurateig
gebacken

*salmon, avocado, cream cheese baked in
tempura batter*

C36 Mixed-Fry-Tempura 19.90

Thunfisch, Lachs, Avocado, Philadelphia in
Tempurateig gebacken

*tuna, salmon, avocado, Philadelphia, baked
in tempura batter*

C37 Hotate Gai-Tempura 19.90

Jakobsmuscheln, Avocado, Frischkäse in
Tempurateig gebacken

*scallops, avocado, cream cheese baked in
tempura batter*

C38 Vegetarisches Tempura 17.90

Avocado, Frischkäse in Tempurateig
gebacken

*avocado, cream cheese baked in tempura
batter*

MENUS

Sushi For One A,B,D,G

31.90

8 Stk. Vi Homemade Roll (Ebi-Tempura, Mango, Frischkäse, Avocado, außen bedeckt mit Feuerlachs) 4 Stk. Nigiri

8 pcs. Vi Homemade roll (ebi tempura, mango, cream cheese, avocado, outside covered with flambéed salmon) 4 pcs Nigiri

Sushi For Two A,B,D,G

62.90

8 Stk. Spezial-Rainbow
10 Stk. Salmon Tempura Roll Seetangsalat mit Feuerlachs,
6 Stk. Nigiri

*8 pcs special Rainbow,
10 pcs Salmon Tempura Roll, Seaweed salad with flambéed salmon,
6 pcs nigiri*

Sushi For Three A,B,D,G

88.90

8 Stk. Spezial-Rainbow, 10 Stk. Tuna Tempura Roll,
8 Stk. Lachs Inside-Out, Seetangsalat mit Feuerlachs, 9 Stk. Nigiri

*8 pcs Special Rainbow, 10 pcs Tuna Tempura Roll
8 pcs Salmon Inside Out, Seaweed salad with fire salmon, 9 pcs nigiri*

Sushi For Four A,B,D,G,I

110.90

Scallops Tempura Roll, Ebi Tempura Roll, Zweimal Vi SpezialRainbow,
Seetangsalat mit Feuerlachs, 12 Stk. Nigiri

*scallops Tempura Roll, Tempura Roll, twice Vi Special Rainbow
Seaweed salad with fire salmon, 12 pcs nigiri*

KIDS MENÜ

Pommes Frites

French fries

- | | | |
|----|--|-------|
| 94 | mit Hähnchenspießen vom Grill
<i>with grilled chicken skewers</i> | 10.50 |
| 95 | mit hausgemachten Chicken-Crispies ^A
<i>with homemade chicken crispies</i> | 10.50 |
| 96 | mit hausgemachten Lachs-Crispies ^{A,D}
<i>with homemade salmon crispies</i> | 13.50 |

NACHTISCH

- | | |
|--|------|
| Mochi ^G | 9.00 |
| 3 Stk. japanische Reiskuchen gefüllt mit Eiscreme
<i>3 pcs. Japanese rice cakes filled with ice cream</i> | |
| Vanilla Eis ^G | 9.00 |
| mit Mango
<i>with mango</i> | |
| Jasmintee-Schokoladeneis ^{G,C} | 9.90 |
| Feines Eis aus weißer Schokolade und Jasmintee
<i>white chocolate and jasmine tea ice cream</i> | |
| Panna Cotta ^G | 9.90 |
| Panna Cotta mit Kokoscreme und Mangopüree
<i>panna cotta with coconut cream and mango puree</i> | |

DRINKS

Weißwein - *White wine* ⁸

Offen - *open*

Grauburgunder

0.2L 8.00 0.75L 32.00

Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen, Deutschland
Zartes Bouquet von reifen Aprikosen, Honigmelone und Mandeln.
Am Gaumen mit schöner Fülle, viel Schmelz, wenig Säure
und einem Hauch Vanille

Riesling „Les Cornes“

0.2L 9.00 0.75L 36.00

VDP.Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland
Eine bezaubernde Nase nach Pfirsich und Blüten.
Am Gaumen hat er viel Kraft und eine geradezu elegante Frische.

Sauvignon Blanc „Les Grenettes“

0.2L 8.50 0.75L 34.00

Domaine Beauséjour, Loire, Frankreich
Duft nach Zitrus, Holunderblüte, Stachelbeere und Minze.
Glasklarer Antritt am Gaumen, mit wohlmeinender, knackiger Frucht.

Weißwein - *White wine* ⁸

Flasche - *Bottle*

Spätburgunder Blanc de Noir	32.00
Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland In der Nase eine ganz verführerische Note nach hellroten Kirschen und kandierter Zitrone. Im Mund viel Kraft, fast cremig, dieser Tropfen.	
Weißburgunder „Edition R“	39.00
VDP.Weingut Kruger-Rumpf, Nahe, Deutschland Hinreißender Duft nach Mandeln, Orangenschale und weißen Blüten. Am Gaumen viel gelbe Frucht, subtiler Säure und Cremigkeit.	
Lugana „Felugan“	43.00
Feliciano, Lombardei, Italien Verführerischer Duft nach Granny Smith und Lychee. Am Gaumen voll und cremig. Es bleibt eine zauberhafte Note nach Williams-Christ-Birne zurück.	
Chablis „La Marche du Roi“	56.00
Jean Durup, Burgund, Frankreich Ein sehr ausgeglichener, eleganter Wein mit intensiven Aromen grüner Früchte und einem zarten Haselnuss-Ton. Hinzu gesellt sich eine fast salzige Mineralität.	

Kaitui Fumer

72.00

Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

Intensiver Duft nach Passionsfrucht, Stachelbeere und leicht geräuchertem Holz. Am Gaumen dicht und saftig mit feiner Kräuterwürze, zartem Rauchschleier und cremiger Textur. Der lange Nachhall zeigt eine knackige Limettenfrische und subtile Mineralität.

Saumagen Riesling

74.00

Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

Animierender Duft von Apfel, Pfirsich, Zitrusblüte; saftig-präzise Textur, vibrierende Säure und kalkige Mineralität, endet lang mit salzig-limettigem Nachhall.

Chardonnay Johanniskreuz

64.00

Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

Pfirsich- und Ananasduft, geröstete Haselnuss; saftig-frisch, cremig mit feiner Vanille, endet lang auf salziger Mineralität und Zitronenzeste.

Chardonnay „Selva della Tesa“

138.00

Ca' del Bosco, Erbusco, Italien

Reife Ananas und Zitrusfrucht treffen auf feine Vanille und geröstete Nüsse; cremiger Schmelz, lebendige Säure und elegante, fast salzige Mineralität im trocken-langen Finale.

Rosé

Grenache & Cinsult Rosé „Le Fat „⁸

0.2L 8.00 0.75L 32.00

The Fat Bastard Wine Com.,
Languedoc-Roussillon, Frankreich
Satter Duft von Johannisbeere und reifen Erdbeeren.
Am Gaumen die gleichen Früchte in üppiger Dosierung

Rotwein - Red wine

Offen - open

Cabernet Sauvignon & Merlot „Aus einem Guss“⁸

0.2L 8.00 0.75L 32.00

Lukas Kesselring, Pfalz, Deutschland
Duft nach Schlehe, Paprika und Kräutern.
Attraktive Mischung aus Würze, Verspieltheit und Tiefe

Primitivo „Vecchio Sogno“⁸

0.2L 9.00 0.75L 34.00

Tenuta Giustini, Apulien, Italien
Ereignisreiche Aromen von Kirschen, roten und
schwarzen Beeren, dazu Kräuter und ein Tupfer Kakao.
Ein langer würziger Nachhall der einen nicht loslässt.

Rotwein - *Red wine*

Flasche - *Bottle*

Spätburgunder trocken „vom Kalkstein“ ⁸ 33.00

Weingut Neiss, Pfalz, Deutschland

Mandeln, Walderdbeeren und ein Hauch Kakao.

Elegante Himbeerfrucht mit zarter Säure und weichen Ausklang.

Rioja Crianza „Fincas de la Villa“, ⁸ 32.00

Bodegas Muriel, Rioja, Spanien

Der Wein hat eine perfekte Balance,

alles ist an seinem Platz: Frische, Tiefe, Nachklang.

Crémant & Champagner

Bouvet ⁸ 0.1L 6.90 FL 0.75L 39.00

Bouvet Rose ⁸ FL 0.75L 44.00

Moët & Chandon Imperial Brut ⁸ FL 0.75L 98.00

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé ⁸ FL 0.75L 108.00

Ruinart Brut ⁸ FL 0.75L 118.00

Ruinart Rosé ⁸ FL 0.75L 148.00

Single Malt

Talisker	pur 4cl	9.50	mit Cola	11.50
Macallan	pur 4cl	11.50	mit Cola	13.50
Highland Park	pur 4cl	9.50	mit Cola	11.50
Glenmorangie	pur 4cl	11.50	mit Cola	13.50

Gin Drinks

Brockmans Gin + Tonic ⁹				11.50
Monkey Gin + Tonic ⁹				12.50
Hendricks Gin + Tonic ⁹				12.50
Bombay Gin + Tonic ⁹				11.50

Biere und Sake

Neumarkter Lammsbräu Pilsner vom Fass	0.3l	4.50	0.5l	6.80
Hefe (NEUMARKTER LAMMSBRÄU)			Fl. 0.5l	6.80
Hefe, alkoholfrei (NEUMARKTER LAMMSBRÄU)			Fl. 0.5l	6.80
Tiger			Fl. 0.33l	5.90
Kan-Sake			Karaffe 0,28l	11.50
Warmer Reiswein <i>warm rice wine</i>				
Su-Sake			Karaffe 0,28l	11.50
Kalter Reiswein <i>cold rice wine</i>				

Shots

Jägermeister, Nep Moi, Vodka			4cl	5.60
------------------------------	--	--	-----	------

Kaffee ¹

Kaffeebohne von Allegretto

Espresso	2.50
Espresso Macchiato	3.00
Espresso Doubles	4.00
Americano	4.00
Kaffee	3.50
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80
Cappuccino	4.50
Vietnam-Coffee	5.90
mit Süßmilch <i>with sweet milk</i>	
Vietnam-Coffee	6.50
auf Eis mit Süßmilch und Eiswürfeln <i>on ice with sweet milk and ice cubes</i>	

Tee

Grüner Tee	<i>green tea</i>	4.50
Jasmin Tee	<i>jasmine tea</i>	4.50
Ingwer Tee	<i>ginger tea</i>	5.90
mit frischem Ingwer und Limette, Minze, Honig, Gojibeeren und Kumquats <i>with fresh ginger and lime, mint, honey, goji berries and kumquats</i>		
Zitronengras Tee		5.90
mit frischem Zitronengras und Limette, Minze, Honig, Gojibeeren und Kumquats <i>with fresh lemongrass and lime, mint, honey, goji berries and kumquats</i>		
Minze Tee		5.90
mit frischer Pfefferminze, Ingwer, Honig, Gojibeeren und Kumquats <i>with fresh peppermint, ginger, honey, Goji berries and kumquats</i>		

Cool Drinks

Coca Cola ^{1,2,3} / -Zero ^{1,2,3} / -Light ^{1,2,3} / Fanta ^{1,2,3} /Sprite ^{1,2,3}	FL. 0,2l	3.50
Tonic Water ⁹ , Ginger Ale ³ , Bitter Lemon ⁹	FL. 0,2l	4.50
Biokristall Medium	FL. 0,33l	4.50
Biokristall Medium	FL. 0,75l	8.00
Biokristall Still	FL. 0,33l	4.50
Biokristall Still	FL. 0,75l	8.00

Säfte

Apfelsaft oder Apfelschorle selbstgepresste Äpfel vom Obsthof Thierschmann <i>Apple juice or apple spritzer</i> <i>home-pressed apples from the Thierschmann fruit farm</i>	0,4l	5.90
Frisch gepresster Orangensaft mit Eis <i>freshly pressed orange juice with ice</i>	0,4l	7.50
Mango-Fruchtsaftgetränk oder Mangoschorle <i>mango fruit juice drink or mango spritzer</i>	0,4l	5.90
Maracuja-Fruchtsaftgetränk oder Maracujaschorle <i>passion fruit juice drink or passion fruit spritzer</i>	0,4l	5.90

Fresh Drinks

Chanh Da - On Ice	6.90
mit frischen Limetten, Minze und braunem Zucker <i>with fresh lime, mint and brown sugar</i>	
Chanh Leo - On Ice	6.90
mit frischer Passionsfrucht und Rohrzucker <i>with fresh passion fruit and cane sugar</i>	
Mango-Minz-Saft	6.90
mit Mangopüree, frischer Orange, frischer Ananas und Minze <i>with mango puree, fresh orange, fresh pineapple and mint</i>	
Mango-Kokos-Lassi	6.90
mit Mangopüree und Kokoscreme <i>with mango puree and coconut cream</i>	
Vodka-Mango-Limetten	10.50
<i>Vodka-mango-lime</i>	
Vodka Chanh Leo –Maracuja	10.50
Aperol Spritz ³	10.50
Limoncello Spritz ³	10.50
Hugo /-Grand Spritz ³	10.50
Campari Maracuja ³ / Vi Viet Mule	11.90

VI VIET

Walter-Benjamin-Platz 8 | 10629 Berlin

(030) 887 22809

info@vi-viet.de

www.vi-viet.de

Mo.-Fr.: 12.00 - 23.00 Uhr

Sa.-So., Feiertage: 14.00 - 23.00 Uhr

Allergene

*A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
C Eier und Eierzeugnisse | D Fisch und Fischerzeugnisse |
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse |
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
G Milch und Milchprodukte | H Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
K Schalenfrüchte(Nüsse) | I Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |
J Schwefeldioxid und Sulphite | L Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse |*

Tbk(Tobiko): enthält a, d, f, 3, 6

Srm(Krebfleischimitat): enthält a, d, f, 3, 6

Zusatzstoffe

*1 koffeinhaltig | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Farbstoff |
4 Säure, Säuerungsmittel | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker |
7 Phenylalaninquelle | 8 enthält Sulfite | 9 Chininhaltig*



vegetarisch

