



VORSPEISE | *STARTER*

121	Miso Suppe	japanische Bohnenpaste, Algen, Seidentofu ^{F,K} Surimi		6.50 €
122	Goma-Wakame	Sesam-Algensalat ^K		7.00 €
123	Yakitori	Hähnchenspieße mit Spezialsoße ^K		6.50 €
125	Crunchy Maki	mit Lachs		11.80 €
126	Crunchy Maki	mit Thunfisch		11.80 €
127	Lachs Carpaccio	Lachsfilet mit Yuzu-Trüffelvinaigrette ^D		14.80 €
128	Tuna Carpaccio	Thunfischfilet mit hausgemachter Sojasoße ^{A1}		14.80 €

SASHIMI^{B,D} (6 | 12 Stück)

190	Sake: Lachs	15.00 € 30.00 €	
192	Maguro: Thunfisch	21.00 € 42.00 €	
194	Lachs und Thunfisch	17.00 € 34.00 €	
196	Thunfischbauch TORO 4 Stück <i>(Verfügbarkeit anfragen)</i>	15,90 €	

MAKI (je 6 Stück)

130	Avocado	5.80 €	
131	Kappa: Gurke	5.80 €	
132	Oshinko: eingelegter Rettich	5.80 €	
133	Sake: Lachs	5.80 €	
134	Maguro: Thunfisch	6.80 €	
135	Lachs und Avocado	6.50 €	
136	Surimi: Krebsfleisch, Avocado	5.80 €	
137	Ebi: Garnele	6.50 €	
138	Unagi: Flussaal ^K	6.80 €	
139	Tamago: japanisches Omelett ^C	5.80 €	
140	Spargel	5.80 €	

NIGIRI (je 2 Stück)

141	Avocado	5.80 €	
142	Sake: Lachs (flambiert +0.50 €)	5.80 €	
144	Maguro: Thunfisch (flambiert +0.50 €)	6.50 €	
146	Ebi: Garnele	6.00 €	
147	Unagi: Flussaal ^K	6.50 €	
150	Tamago: japanisches Omelett ^C	5.80 €	
151	Inari: gebratene Tofutasche ^F	5.80 €	
152	Surimi	5.80 €	
154	Nigiri Thunfischbauch TORO <i>(Verfügbarkeit anfragen)</i>	8,60 €	
155	Nigiri Special - Thunfischbauch Toro mit Aal flambiert	9,50 €	



INSIDE-OUTSIDE ROLLS^{A1,G} (je 8 Stück)

160	Sake Bay	Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Tobiko, Lachs-Tatar ^B	16.80 €	
161	California Tuna	Thunfisch, Avocado, Gurke, Sesam, Tobiko ^B	14.50 €	
162	Inari Roll	Spargel in Pempura frittiert, umwickelt mit Tofutasche, Frischkäse ^{B,C,F}	16.80 €	
165	Unagi Roll	Surimi, Ei Omelett, Frischkäse, Tobiko, Avocado umwickelt mit Aal ^{B,C}	17.80 €	
166	Ebibi	Aalfilet, Ei Omelett, Tobiko, Avocado, umwickelt Lachs Mayo Flambiert, Frischkäse ^{B,G}	17.80 €	
167	Horeso	Surimi, Tempura, Avocado, Tobiko, Frischkäse, Thunfisch Tatar	16.50 €	
168	Dragon Orange	grüner Spargel, Frischkäse, Lachs, Avocado, umwickelt mit Garnelen ^{B,G}	17.80 €	
169	Sake Midori	Lachs, Avocado, Tobiko, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Shiso + Lachs-Tatar ^G	16.80 €	
170	Karai Tuna	Thunfisch-Tartar, Gurke, Sesam (scharf) ^{D,K}	14.50 €	
171	Dragon Green	Garnele im Tempura, Avocado, Frischkäse, Tobiko umwickelt Garnelen ^{B,G}	16.80 €	
172	Ebi Yo	Garnele im Tempura, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Lachs Flambiert und Tobiko ^{B,G}	16.80 €	
173	Veggie Roll	Avocado umwickelt, Gurke, Paprika, Sesam, Frischkäse, japanisches Omelett ^{C,G}	15.50 €	

CRUNCHY ROLLS^{A,A1} (je 6 Stück)

175	Crunchy Yasai	Omelett, Gurke, Rettich, Avocado, Spargel, Frischkäse, knusprig frittiert ^C	17.50 €	
176	Crunchy Salmon	Lachs, Unagi, Avocado, Frischkäse, knusprig frittiert ^{D,G}	17.50 €	
177	Crunchy Chicken	Yakitori, Avocado, Frischkäse, Surimi, knusprig frittiert ^{11,B,G}	17.50 €	
178	Crunchy Tuna	gefüllt mit gehacktem Thunfisch, scharf würzig, knusprig frittiert ^D	17.50 €	

BOWLS

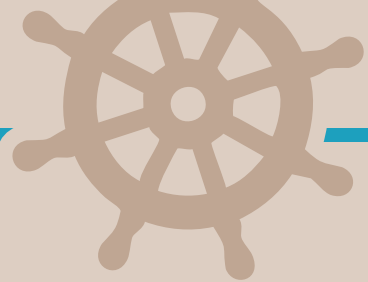
180	Tempura Bowl	frittierter Lachs, Thunfisch, Surimi, Avocado, Garnelen, Sushireis, Hausgemachter Soße, saisonaler Salat ^{A,B,D}	25.50 €	
181	Mori Bowl	Edamame, japanisches Omelett, Avocado, Tofu, Mango, grüner Spargel, Sesam-Algensalat, saisonaler Gemüse ^{C,F,K} , Hausgemachte Soße	21.80 €	

MIX PLATES^{A1,A,D,E,F,G,K}

Lassen Sie sich von unserem Sushi-Chef überraschen und genießen Sie eine Auswahl unserer Sushi-Spezialitäten, die für Sie zusammengestellt wird.

200	Sushi Überraschungs-Platte (für 1 Person)	Sushi Variation vom Meister	33.50 €
201	Sushi Platte (für 2 Personen)	Sushi Variation vom Sushi-Chef	51.90 €
202	Sushi Special Platte (Empfehlung für 2-3 Personen)	Miso Suppe, Sushi Variation vom Meister, Gegrillter Fisch auf Gemüse (nach Verfügbarkeit Lachs <u>oder</u> Butterfischmakrele)	85.80 €

1 mit Farbstoff(en) | 2 mit Konservierungsstoff(en) | 1 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 Stickstoff | 6 geschwärzt | 9 koffein-haltig | 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



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.

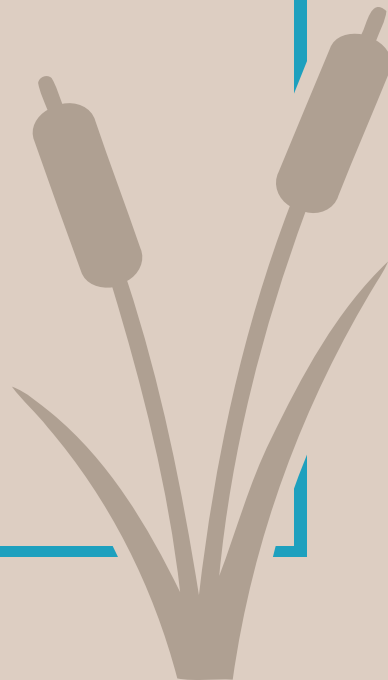


Bei uns finden Sie auch vegetarische Gerichte.



Alle Speisen ohne Geschmacksverstärker Glutamat.
Preise und Änderungen unter Vorbehalt.

Seepromenade 2 | 04416 Markkleeberg | Telefon: 0341 99 99 03 00



SPEZIALITÄTEN | SPECIALTIES

91	Cha Ca – Barschfilet mit Galgant, Kurkuma, gebraten, Dill, Zwiebeln, Salat, Reisnudeln und Hausgemachte Limetten Dressing <i>TIPP: Vor dem Essen gut vermischen, damit sich Aromen binden</i> ^D	22,80 €
92	Black Tiger Garnelen gebraten mit Gemüse in pikanter Soja Soße. Reis Beilage ^B	23,80 €
93	Label Rouge Lachsfilet (frisch) 230 g saftig gegrillt, Gemüse, Sesam, Dill, Reisbeilage ^{D, K, I}	25,80 €
94	Thunfisch Steak (frisch)gegrillt, Gemüse, Sesam, Dill, Reisbeilage (medium oder durch) ^{D, K, I}	28,80 €
96	Tom Com - Knusprige Riesen Garnelen umhüllt mit Reisflocken in Tempura Mehl Gemüse, Hoi Sin Erdnuss Dipp und Reisbeilage ^{B, H1}	24,80 €
98	Butterfischmakrelen Filet und 2 Black Tiger Garnelen gegrillt, Gemüse, leicht scharfe Soja Soße, Reis Beilage ^{D, K, I}	26,80 €

VORSPEISE | STARTER

Sommerrollen, 2 Stück <i>summer rolls, 2 pieces</i> im Reispapiermantel, verschiedenem Salat, 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 ^{E, F} 	8.80 €

Frühlingsrollen Hanoi, 2 Stück <i>homemade spring rolls, 2 pieces</i> Umwickelt mit Kräutern und Salat, mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing		
5	gefüllt mit fein gehacktem Hühnerfleisch und Garnelen	8.80 €

Edamame <i>japanese steamed green beans</i>		
8	japanische grüne Bohnen, gedämpft mit Meersalz ^G 	7.00 €

9	Tom Chien Com knusprige XXL Garnele umhüllt mit grünen Reisflocken in Tempura und Hoi-Sin-Erdnuss Dipp ^{A1, B, E}	9.80 €
123	Yakitori - 2 Hähnchenspieße mit süße Soja Soße	6,50 €

SUPPEN | SOUPS

Kokossuppe <i>creamy coconut soup</i> Suppe mit kräftigem Hühnerbouillon mit Shimeji Pilze, Tomaten, Schalotten und Kokosmilch		
25	mit Huhn	8.20 €
26	mit zwei Black Tiger Garnelen ^B	8.90 €

Vietnamesische Pho Nudelsuppe <i>noodle soup vietnamese style</i> 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}	17.80 €
16	mit gekochtem Rindfleisch	17.80 €
17	mit Tofu ^F 	17.80 €

SALATE | SALADS

Gemischter Salat <i>mixed salad</i> Salat mit Erdnüssen und Röstzwiebeln, dazu ein cremig-nussiges, leicht süßliches Sesam-Dressing nach japanischer Art ^{K, H1}		
30	mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F}	14.80 €
31	mit Garnelen ^{B, E}	16.80 €
32	mit gegrillten Lachsstreifen ^E	17.80 €
33	vegetarisch ^E 	13.80 €

Glasnudel Salat mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Olivenöl und Chilli Limetten Dressing		
35	mit Mais Hähnchenbrust	15,80 €
36	mit Garnelen	17,80 €
37	mit Lachsstreifen	17,80 €
39	vegetarisch	14,80 €

AUS DEM WOK | FROM THE WOK

Mango Soße <i>mango sauce</i> Verschiedenes Gemüse im Wok geschwenkt mit Zitronengras und cremiger Curry- Kokosmilch Beilage: Jasmin Reis, auf Wunsch auch mit Reisbandnudeln		
62	mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F}	19.80 €
64	mit knuspriger Ente ^{A1}	20.80 €
65	mit Black Tiger Garnelen ^B	20.80 €
67	mit frz. Barbarie Entenbrust (Sous Vide gegart)	22.80 €
68	mit Tofu ^E 	19.80 €
69	mit Gemüse ^E 	19.80 €

Rotes Thai-Curry leicht scharf <i>red thai curry</i> Verschiedenes Gemüse im Wok geschwenkt mit Zitronengras und cremiger Curry- Kokosmilch, leicht scharf, Beilage: Jasmin Reis, auf Wunsch auch mit Reisbandnudeln		
72	mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F}	19.80 €
74	mit knuspriger Ente ^{A1}	20.80 €
75	mit Black Tiger Garnelen ^B	20.80 €
76	mit frz. Barbarie Entenbrust (Sous Vide gegart)	22.80 €
78	mit Tofu ^E 	19.80 €
79	mit Gemüse ^E 	19.80 €

Udon Nudeln <i>fried udon noodle</i> Gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse im Wok geschwenkt, Röstzwiebeln, leicht scharf		
50	mit Mais-Hähnchenbrust ^{E, F}	21.80 €
54	mit knuspriger Ente ^{A1}	22.80 €
55	mit Black Tiger Garnelen ^B	22.80 €
57	mit frz. Barbarie Entenbrust (Sous Vide gegart)	23.80 €
58	mit Tofu ^E 	21.80 €

Kinder Gerichte | Kids Menu

101	Mais Hähnchenbrust mit Mangosoße, Gemüse und Reis	10.80 €
105	Chicken Nuggets (5 Stück) mit gekochtem Brokkoli, Reis und Ketchup	8.20 €

NACHSPEISEN | DESSERT

Mochi <i>3 mochi ice cream</i> 510 drei verschiedene Mochi-Eis-Sorten mit Sahne ^{G, F, 2}		
		8.80 €

Sesam Bällchen, 3 Stück <i>sesame balls with red bean filling, 3 pieces</i> 511 mit süßer Bohnenfüllung und Kugel Vanille Eis ^{A, G, K, 11}		
		8.80 €

Mövenpick Eiskugel Verschiedene Sorten (Schoko, Vanille, Erdbeere, Mango Joghurt... (Sorten beim Kellner erfragen) mit Schlagsahne		
		2.60 € + 1,50 €

Beachten Sie auch unsere wechselnden Wochenangebote!

Auf der Suche nach privaten Räumlichkeiten mit schönem Seeausblick?

Ideal für Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit, Familientreffen o. Ä. bis 50 Personen

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

