



FOOD

Follow us on:   @asianavillage

Fast alle Speisen können vegetarisch oder vegan zubereitet werden.
Wir freuen uns auf deine Nachfrage.



**TAM THAO
TAMBOLERO-FENTEN**

„Schon als Kind entdeckte ich meine große Leidenschaft für die asiatische Kochkunst in Vietnam. Ich war gerade einmal vier Jahre alt, als ich mir aus einer Blechdose einen Wok bastelte und darunter eine Kerze stellte, um meinen Reis zum Kochen zu bringen. Diese Leidenschaft habe ich mein ganzes Leben lang ausgebaut und möchte sie nicht nur mit meiner Familie und Freunden teilen, sondern die außergewöhnlich gute asiatische Küche und Kultur durch asiana village zum Ausdruck bringen.“



JULIA REISER

„Nach dem Studium reiste ich sechs Monate um die Welt. Neben Australien und Neuseeland habe ich viele asiatische Länder gesehen. Nicht nur die Kultur hat mich nachhaltig beeindruckt und beeinflusst, sondern auch die Vielfalt der Trink- und Esskultur. Als ich zurückkam, durfte ich meine Leidenschaft für Spirituosen während meiner Arbeit in einer Berliner Destillerie vertiefen. Ein ausgefallenes Getränk gehört zu einer besonderen Speise dazu.“

www.asianavillage.com | info@asianavillage.com

Follow us on:   @asianavillage

Liebe Gäste, eure Meinung zählt. Bewertet uns gerne bei Google oder auf unseren Social-Media-Kanälen.



Village News

70. Udon Soup
Japanische Nudelsuppe mit Gemüse
- a) Pochiertes Ei und Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10
 - f) Großgarnelen 12.5
71. Udon Wok
Japanische Spaghetti mit Pak-Choi und Paprika
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10
 - d) Rindfleisch 13
 - f) Großgarnelen 13
72. Hawaiian Fried Rice 
Duftreis mit Chili, Ananas, Sojasproßen, Karotten und Kokosmilch
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 11
 - c) Hühnchen kross gebacken 11
 - d) Rindfleisch 13
 - e) Ente kross 13
 - f) Großgarnelen knusprig gebacken oder gebraten 13
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 13
73. Vegan´s Favorit  
gedämpfter Seidentofu nach Szechuan Art mit Reis und Beilagensalat 9
74. Banh Trang (Vorspeise)
Reispapier Pancake mit frischen Kräutern, Ei und Spezial-Sauce
- a) Tofu  8
 - b) Hühnchen 9
 - f) Großgarnelen 11

Sushi News

Inside Outs (10 St.)

- R8. Skinny Crunchy 13
mit Hühnchen, Zuckerschoten, Crispy-Flakes und Frischkäse - ummantelt mit schwarzem Reis und Sesam
- R9. Peking Roll 15
mit Ente Kross, Gurken, Erdnusscreme, Frischkäse - ummantelt mit Schnittlauch
- R10. Shibuya Roll 15
mit flambiertem Thunfisch, Paprika und Frischkäse - ummantelt mit Röstzwiebeln
- R11. Tibet Roll  13
mit knusprigem Tofu, Avocado, Erdnusscreme - ummantelt mit schwarzem Reis und Sesam
- S4. Taiwan Roll 15
mit Lachs, Rucola, Frischkäse - ummantelt mit knusprigem Lachshaut
- S5. Sweetie Roll  11
mit frischen Bananen, Kokossauce, Sesam - ummantelt mit schwarzem Reis und Avocado

Nori-Makis (8 St.)

- M11. Mame Maki (Zuckerschoten) 3
- M12. Ebi Garnelen und Avocado 5.5
- M13. Mango Maki 4
- M14. Banane Maki 4



Vorspeisen

01. Dumplings (3 Stk.) 4.5
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, dazu
Ponzu-Sauce
02. Gyoza (3 Stk.)  4.5
gebackene Teigtaschen mit Gemüse, dazu
Ponzu-Sauce
03. Teriyaki Sticks (2 Stk.) 4.5
gegrillte Hähnchenspieße auf Erdnuss-Dip
04. Springrolls (3 Stk.) 4.5
gebackene Frühlingsrollen mit Hühnchen
05. Veggierolls (6 Stk.)  4
vegetarische Frühlingsrollen auf Sweet-Chili-
Dip
06. Sommerrolls (2 Stk.) 5
Sommerrollen mit Salat, frischen Kräutern
und Reismudeln kalt serviert, dazu Erdnuss-Dip
a) Tofu
b) Hühnchen
f) Garnelen
07. Edamame  4.5
Gedämpfte grüne Snackbohnen
08. Tempura Prawns (2 Stk.) 5
gebackene Großgarnelen mit Sweet-Chili-Dip
09. Crispy Wantans (3 Stk.) 5
gebackene Fleischtaschen, gefüllt mit
Schweinefleisch, dazu Sweet-Chili-Dip
10. Sweet Potatoes  4.5
gebackene Süßkartoffelpommes mit Mayo-
Teriyaki-Dip

Salate

11. Popeye Salad  5.5
blanchierter Spinat mit Sesam-Dressing
12. Wakame-Seetang Salad  4.5
Seetang-Salat mit Sesam
13. Village Salad 8
lauwarmer Mango Salat mit Glasnudeln,
Koriander, Garnelen, Erdnüssen und Sweet-
Chili-Dressing
14. Season Salad  7
a) gemischter Salat der Saison mit
Erdnüssen und Sesam-Dressing
b) Hühnchen 8
f) Garnelen 9

Suppen

20. Hot'n'Sour Soup  4.5
Sauer-Scharf Suppe mit Hühnchen nach
Familienrezept
21. Wantan Soup 5.5
Teigtaschen-Suppe, gefüllt mit Schweinefleisch,
Koriander und Pak Choi
22. Tom Kha Gai  6
thailändische Kokoscreme-Suppe mit Hühnchen,
Koriander und Gemüse
23. Tom Yam Gung  7
thailändische Zitronengras-Suppe mit Garnelen,
Koriander und Gemüse
24. Miso Shiru  5
japanische Soja-Suppe mit Tofu,
Frühlingszwiebeln und Seetang



Vietnamesische Spezialitäten

31. Bun Bo Nam Bo 13
im Wok geschwenktes Rindfleisch mit Reismudeln, Röstzwiebeln, Salat, Erdnüssen und frischen Kräutern
32. Xao Xa Ot 
im Wok geschwenktes, frisches Gemüse mit Zitronengras, dazu Duftreis und Salatgarnitur
- a) Tofu  10
 - b) Hühnchen 11
 - d) Rindfleisch 14
 - f) Großgarnelen 15
33. Pho-Suppe nach Familienrezept
mit aromatischer Brühe, Reisbandnudeln und frischen Kräutern
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10
 - d) Rindfleisch 13
34. Mien oder Pho Xao
gebratene Glasnudeln oder Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Röstzwiebeln und Ei
- a) Tofu  9
 - b) Hühnchen 11
 - d) Rindfleisch 13
 - f) Großgarnelen 13

Thailändische Spezialitäten

werden mit Duftreis und Salatgarnitur serviert.

40. Pad Thai (ohne Reis)
gebratene Reisbandnudeln mit Lauchzwiebeln, Ei, Tamarindensaft (süßlich) und Sojasprossen
- a) Tofu  9
 - b) Hühnchen 11
 - f) Großgarnelen 13
41. Panaeng Curry 
traditionelles rotes Curry mit Kokosmilch und frischem Gemüse
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10.5
 - c) Hühnchen kross gebacken 11
 - d) Rindfleisch 13
 - e) Ente kross 15
 - f) Großgarnelen knusprig gebacken oder gebraten 15
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 13.5
42. Pad Grapau 
frisches Gemüse pikant gebraten mit Thai-Basilikum und Knoblauch in dunkler Sauce
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10.5
 - c) Hühnchen kross gebacken 11
 - d) Rindfleisch 13
 - e) Ente kross 15
 - f) Großgarnelen knusprig gebacken oder gebraten 15
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 13.5



43. Peanut 
Wokgemüse in einer cremigen Erdnuss-
Kokos-Sauce geschwenkt
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10.5
 - c) Hühnchen kross gebacken 11
 - d) Rindfleisch 13
 - e) Ente kross 15
 - f) Großgarnelen knusprig
gebacken oder gebraten 15
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 13.5

Chinesische Spezialitäten

werden mit Duftreis und Salatgarnitur serviert.

50. Chop Suey
klassisch im Wok gebratenes Gemüse in
brauner Sauce
- a) Tofu  9.5
 - b) Hühnchen 10.5
 - c) Hühnchen kross gebacken 11
 - d) Rindfleisch 13
 - e) Ente kross 15
 - f) Großgarnelen knusprig
gebacken oder gebraten 15
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 13.5
51. Sweet'n'Sour
hausgemachte Süß-Sauer-Sauce mit
Ananas, Paprika und Bambus
- c) Hühnchen kross gebacken 11
 - e) Ente kross 15
 - g) Garnelen gebacken 15
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 13.5
53. Fried Rice
in Eierstich gebratener Duftreis mit
verschiedenem Gemüse und Röstzwiebeln
- a) Tofu  7.5
 - b) Hühnchen 8.5
- ...

- ...
- c) Hühnchen kross gebacken 10.5
 - e) Ente kross 12.5
 - f) Großgarnelen 11.5
 - h) Fischfilet 11.5
54. Chinapfanne (ohne Reis)
gebratene Eiernudeln mit verschiedenem
Gemüse, Sojasprossen, Röstzwiebeln und Ei
- a) Tofu  6
 - b) Hühnchen 6
 - c) Hühnchen kross gebacken 9
 - e) Ente kross 11.5
 - f) Großgarnelen knusprig
gebacken oder gebraten 11.5
 - h) Fischfilet knusprig gebacken 10.5
55. Double Fried Chicken 12.5
doppelt gebackenes Hühnchen mit
verschiedenem Wokgemüse in brauner Sauce

Japanische Spezialitäten

60. Donburi
Japanische Sushireis-Schale mit Salatgarnitur,
Kaiserschoten, Avocado, Seetangblättern,
Tamago, Sesam, Ingwer und Spezial-Sauce
- i) Spiegelei 9.5
 - j) flambierter Lachs 12
 - k) gegrillter Aal 14
 - g) gebackene o. gedämpfte Garnelen 13
 - h) gebratenes Rindfleisch 13
61. Village Mini Pizza
gebackener Sushireis mit Salatgarnitur und
Friskäse
- l) Avocado und Seetang 7.5
 - j) flambierter Lachs 8.5
 - m) flambierter Thunfisch 8.5



Sushi

(alle Rollen auf Wunsch mit Frischkäse für
zzgl. 1€ möglich)

Nigiris (2 St.)

N1. Tamago Eieromelette 	4
N2. Kani Surimi (Krebsfleischimitat)	4
N3. Tako Oktopus	4
N4. Sake Lachs	4.5
N5. Ika Tintenfisch	4
N6. Ebi Garnelen	4.5
N7. Avocado	4.5
N8. Maguro Thunfisch	4.5
N9. Unagi Süßwasseraal	4.5

Nori-Makis (8 St.)

M1. Tamago Eierstich 	3
M2. Avocado 	3.5
M3. Sake Lachs	4.5
M4. Ebi Garnelen	4.5
M5. Tekka Thunfisch	5
M6. Kappa Gurke mit Sesam 	3
M7. Kani Surimi (Krebsfleischimitat)	3.5
M8. Papurika Paprika 	3
M9. Unagi Süßwasseraal	5
M10. Sake Lachs und Avocado	5

Inside Outs (10 St.)

*wahlweise mit Fischrogen, Sesam oder
Schnittlauch ummantelt.

R1. Alaska Roll	9
Lachs und Avocado	
R2. Tokyo Roll	9
Thunfisch und Avocado	

R3. California Roll	9
Surimi und Gurke	

R4. Seoul Roll	9
Garnelen und Avocado	

R5. Milano Roll	10
Lachs, Ruccola und Frischkäse	

R6. Ibiza Roll	10
gebackene Garnelen, Ruccola und Frischkäse	

R7. Manila Roll	10
gebackenes Huhn, Avocado und Frischkäse	

Specials (10 St.)

mit Mayo-Unagi-Sauce

S1. Dragon Roll	14
Ruccola, gebackene Garnelen und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs	

S2. Monkey Roll	15
gebackene Garnelen, Paprika und Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Thunfisch	

S3. Turtle Roll	13
Surimi, Gurke und Frischkäse bedeckt mit Avocado	

Crunchies (10 St.)

mit Mayo-Unagi-Mango-Sauce

C1. Salmon Crunchie	10
knusprig gebackene Rolle mit Lachs und Gurke	

C2. Chicken Crunchie	10
knusprig gebackene Rolle mit Hühnchen und Gurke	

C3. Prawn Crunchie	11
knusprig gebackene Rolle mit Garnelen und Gurke	



Kids Menü		Desserts	
K1. Mini Pan	4	D1. Thai Way	6.5
gebratene Eiernudeln mit Hühnchen und verschiedenem Gemüse		Kokos-Klebreis mit Mango und Erdnüssen	
K2. Farm Plate	6	D2. Japanese Way	5.5
gebackene Hähnchenbrust auf Erdnuss-Dip mit Reis oder Süßkartoffelpommes		Sesam-Mochi auf Matcha-Eiscreme und Kokossauce	
K3. Baby Rice 	4.5	D3. Chinese Way	5.5
im Wok geschwenkter Duftreis mit Eierstich und Gemüse		gebackene Sesambällchen mit Bohnenfüllung auf Matcha-Eiscreme	
<p>Ihr könnt euch jederzeit über Zutaten in unseren Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, informieren. Gerne geben wir euch eine mündliche Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt auf Wunsch ebenfalls vor.</p>			
<p>Gerne packen wir für euch das nicht geschaffte Essen ein. Bitte habt dafür Verständnis, dass wir für die Verpackung ein Entgelt in Höhe von 0,50€ berechnen.</p>			
		D4. Filipino Way	6.5
		warmes Schokoküchlein mit Kokos-Eiscreme auf Kokos-Schokoladen-Sauce	
		D5. asiana sweetheart	15.5
		gemischte Dessert-Platte bestehend aus D2, D3 und D4	

Der Mensch

„Er opfert seine Gesundheit, um Geld zu verdienen. Dann opfert er sein Geld, um seine Gesundheit zurückzubekommen. Er ist so auf die Zukunft fixiert, dass er die Gegenwart nicht genießen kann. Das Ergebnis ist, dass er weder die Zukunft noch die Gegenwart lebt. Er lebt so, als würde er niemals sterben und er stirbt so, als hätte er niemals gelebt.“

Dalai Lama

„Genieße das Leben und genieße das Essen.“

Thao & Julia