



# VORSPEISE

Das Vietal Kitchen lädt Dich bei entspannter Atmosphäre dazu ein, deine Seele baumeln zu lassen. Die frisch und gesund zubereiteten Speisen genießt du in einer authentischen Umgebung eines vietnamesischen Landhauses zur französischen Kolonialzeit. Wir verbinden dabei die traditionellen Gerichte Süd-Ost Asiens mit internationalen Einflüssen und Superfoods. Wir möchten Deinen Gaumen verwöhnen und zaubern aus erlesenen Zutaten exotische Gerichte, während Deine Sinne in der Fülle von Aromen und Gewürzen eines vietnamesischen Marktes verweilen. Ein wichtiger Bestandteil unserer Küche ist dabei asiatisches Erdgemüse. Deshalb heißt es bei uns im wahrsten Sinne des Wortes - *Back to the roots!*

## VIETAPAS

### 1. SOMMERROLLEN

Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Shiso, Koriander, Reismudeln, Gurken, Möhrenstreifen, Kresse & Erdnuss-Soja Dip  
{ 6,9 }

### 2. GLÜCKSTÄSCHEN

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen - oder Tofu & Shiitake Füllung. Serviert mit hausgemachtem Sojasesam Dip (\*Mayo)  
{ 6,4 }

### 3. SWEET STICKS

Knusprige Süßkartoffelstäbchen in Kokos-Kräuter Marinade. Serviert mit Chili-Sesam Dip  
{ 6,4 }

### 4. FRÜHLINGSROLLEN

Knusprige Reisblätrollerollen gefüllt mit Rinderhack, Karotten, Morcheln & Mungobohnen. Serviert mit süßsaurem Limetten-Fisch Dip.  
{ 6,9 }

### 5. ENTE IM PYJAMA

Viet. Pfannkuchen gefüllt mit knusprigen Entenfiletstreifen, eingelegter Gurken- & Möhrenjulienne, Korianderpesto & Lauchsalat. Serviert mit lieblichem Erdnuss-Soja Dip.  
{ 7,9 }

## VEGGIE

### 06. BABY BEANS

Gedämpfte Edamame Sojabohnen mit Himalaya-Salz, Chiliflocken & Sesam  
{ 7,4 }

### 07. BUDDHA ROLLE

Reisblätrollerollen gefüllt mit sautiertem Seitan Dazu Koriander, Sesamblätter, Gurken, Möhrenjulienne, Kresse & gedämpften Reismudeln. Serviert mit karamellisiertem Erdnuss-Dip  
{ 6,9 }

### 08. SHAOLIN ROLLE

Knusprige Reisblätrollerollen gefüllt mit Soja-Hack, Karotten, Morcheln & Mungobohnen. Serviert mit lieblichem Kräuter-Soja Vinaigrette  
{ 6,9 }

### 09. TEMPLE WRAP

Knusprige Tempeh-(Sojakäse) streifen in Sojamarinade mit Karotten & Gurken. Eingerollt mit viet. Pfannkuchen, karamellisiertem Soja-Erdnuss Dip, Korianderpesto & Wildkräutersalat  
{ 6,9 }

*Der Name ist Programm: Vitalität steht bei Vietal Kitchen an erster Stelle! Unsere leichten, frisch-präparierten Gerichte zeichnen sich durch einen hohen Rohkost-Anteil, schonende Zubereitungsprozesse und den gezielten Einsatz von Superfoods, wie Gojibeeren und Avocados aus. Die einzigartige Mischung aus hochwertigen Zutaten wie Vollkornreis, ausgewählten Gewürzen und exotischen Früchten gepaart mit nährstoffreichem roten Quinoa und natürlichen, kalorienarmen Süßungsmitteln wie Kokosblütenzucker führt zu einer Reihe kleiner Geschmackswunder, die es in sich haben.*

## SALATE

### 10. BEAUTY BIRD

Sommersalat mit gegrilltem Hühnerfilet, (sautierte Tofustreifen für Vegan-Liebhaber) Süßkartoffeln-Glasnudeln, Gojibeeren, Möhren, Gurken & Weißkohl-Julienne. Verfeinert mit Sesam-Fisch-Vinaigrette, Spitzkoriander & gerösteter Nussmischung  
{ 14,9 }

### 11. TROPISCHER FRÜHLING

Frühlingssalat mit gegrillten Garnelen (sautierte Seitanstreifen für Vegan-Liebhaber), grünen Papajajulienne, Edamame, Limettenstreifen, Brechbohnen & Cherry Tomaten. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Vinaigrette, Thaibasilikum & gerösteter Nussmischung  
{ 15,9 | 14,9 }

### 12. GOLDENER GARTEN

Mangosalat mit medium gegrillten Roastbeefstreifen (sautierte Seitanstreifen für Vegan-Liebhaber) & Spitzkoriander. Verfeinert mit Minz-Mango-Vinaigrette, Limetten-Fisch-Soße, Gojibeeren, Möhren, Thaibasilikum & gerösteten Erdnüssen.  
{ 14,9 | 13,9 }

### 13. DRACHENGARTEN

Gegrillte Großgarnelen in Honig-Knoblauch Marinade auf Avokadowürfel, Korianderpesto, Cherry-Tomaten, Gojibeeren & Wildsalat. Verfeinert mit lieblicher Limetten-Fisch-Vinaigrette & Nussmischung  
{ 15,9 }

## SUPPEN

--||--

### 14. SOUP FOR SOUL

Klassische Hühnersuppe (oder Sojafilet für Vegan-Liebhaber) in kräftiger Kräuterbrühe, Hühnerfilet, Shiitake, Pilze, Baby Pakchoy, Kaiserschoten, Zucchini & Edamame.  
{ 7,4 | 6,9 }

### 15. DRACHENTEICH

Großgarnelen (oder Sojafilet für Vegan-Liebhaber) in Kokosbrühe, Cherry Tomaten, Champignons, Zuckerschoten. Abgeschmeckt mit Zitronengras, Galanga, Chili & Kurkuma.  
{ 7,9 | 7,4 }



# HAUPTSPEISE

## LEICHT & LECKER

--||--

### 20. DRAGON BOWL

*Gegrillte Großgarnelen in Honig-Knoblauch Marinade auf gedämpften Reismudeln, Wildsalat, Zucchininudeln, Kaiserschoten & geröstete Nussmischung. Dazu Sesam-Crème & Limetten-Fisch Vinaigrette.*  
{ 17,9 }

### 21. FRÜHLINGSSCHALE

*Frühling in der Schale: knusprige Frühlingsrollen (Veggie-Option) auf gedämpften Reismudeln, Gartensalat, Gurkenstreifen, Rettich, Edama-me, Möhren & geröstete Nussmischung. Dazu Limetten-Fisch oder Soja Vinaigrette.*  
{ 16,9 }

### 22. OMEGA 3 GARTEN

*Medium gegrilltes Lachsfilet mit Avokadostücken, Korianderpesto, Tomatensalsa, Gartensalat, Möhren, Gurken & gedämpfte Vollkorn-Glasnudeln. Verfeinert mit karamellisierter Limetten-Fisch Vinaigrette & Sesamcrème.*  
{ 18,9 }

### 23. ENTE IM WALD

*Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Thai-Basilikumpesto, grünem Spargel, eingelegtem Weißkohlsalat, Gojibeeren & Reismudelsalat. Übergossen mit karamellisierter Soja-Nuß Reduktion. Dazu Limetten-Fisch-Soße.*  
{ 20,9 }

### 24. RINDERWEIDE

*Grüenspargelsalat mit medium sautierte Rinder-spitzen, Gartensalat & Reismudeln. Verfeinert mit Sesam Vinaigrette, Limetten-Fisch-Soße, Thai-basilikum & gerösteten Nussmischung.*  
{ 17,9 }

### 25. PAGODA BOWL

*Sautierte Seitan in Pfeffermarinade. Serviert auf gedämpften Reismudeln, Shiitake, Champignons, Gartensalat, Gurkenstreifen, Rettich, Möhren & geröstete Nussmischung. Dazu Limetten-Soja Vinaigrette*  
{ 16,9 }

## EN WOK

### 30. TONKIN RANCH

*Wok-sautierte Rinderwürfel mit Paprika, Kaiserschoten, Möhren, Zucchini & Pakchoi. Abgeschmeckt mit aromatischem Zitronen-gras, pikantem Chili & kräftiger Austern-reduktion. Vollkorn Reismix mit Spiegelei & Kräutersalat als Beilage*  
{ 18,9 }

### 31. CHICKEN ROOST

*Gegrilltes Hühnerfilet in Limettenblättern & Kurkuma-Marinade. Serviert auf wok-sautierten Zuckerschoten, Pakchoi, Zucchini, Paprika, Möhren, Champignon & geröstetem Sesam. Dazu Vollkorn-Reisschale*  
{ 16,9 }

### 32. WILDES NEST

*Geröstete Hähnchenfiletstücke & Garnelen auf wok-sautierten Reisbandnudeln mit Ei, Edamame, Zucchini, Pakchoi, Nüsse, Paprika, Karottenjulienne & Limetten. Verfeinert mit fermentierter Chilipaste & Tamarinsauce. Dazu wilder Kräutersalat.*  
{ 17,9 }

### 33. MERLIN-WIESE

Gegrillter Schwertfischsteak in Szechuan Pfeffer Marinade auf vietnamesischem Ratatouille-Gemüse mit Aubergine, Zucchini, Tomaten & Shiso-Créme. Serviert mit Grill-Süßkartoffel & Avocado-Äpfel Salat.  
{ 24,9 }

### 34. MEKONG POT

Meeresfrüchte mit Garnelen, Tintenfisch & Grünschalensmuscheln im Tontopf mit Ingwer-Julienne, Paprika, Zuckerschoten, Zucchini, Kräuterseitling, Prinzessinnenbohnen, Möhren, Edamame, Pakchoi & Lauchstücken. Verfeinert mit Fischsauce & Ingwerbrühe. Vollkornreis Mischung als Beilage.  
{ 19,9 }

EAT LESS FROM A BOX  
MORE FROM THE EARTH

### 35. TUNA IT ON

Gegrilltes Thunfischfilet in Szechuan-Pfeffer Marinade. Dazu gegrillten Pakchoi, Spargel, Cherry Tomaten, Peperoni & Kaiserschoten mit dunkler Pfeffer-Austernreduktion. Vollkornreis-schale & Avokadosalat als Beilage.  
{ 21,9 }

### 36. MANDARIN BIRD

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet in Thai-Basilikum Pesto. Gebettet auf sautierten Spargel, Kaiserschoten, Zucchini, Champignon, Möhren & Pakchoi mit lieblicher Soja-Reduktion. Schwarzer Naturreis mit Edamame & Kumquat Chutney als Beilage.  
{ 21,9 }

### 37. MEKONG SURF & TURF

Gegrillter Black Tiger Garnelenspieß auf medium Black Angus Rinderfilet. Dazu wok-sautierte Paprika, Kaiserschoten, Lauch, Cashewnüsse & pikanter Szechuan Pfeffer mit fermentierter Soja-Paste. Schwarzer Sesam-Reissalat mit Avocado-Koriandersalsa & Cherry Tomaten als Beilage.  
{ 30,9 }

## VEGGIE WOK

--||--

### 40. SHAOLIN RANCH

Wok-sautierte Seitanwürfel & Tofu mit Paprika, Pakchoi, Zucchini, Edamame, Kaiserschoten, Möhren. Abgeschmeckt mit aromatischen Tamarin, pikantem Chili & lieblicher Sojasoße. Rote Reisbandnudeln, Nüsse & Kräutersalat mit Kresse als Beilage  
{ 16,9 }

### 41. MONK 'S POT

Seitanstreifen, Sojafit & goldener Tempeh im Tontopf mit geschmorten Shiitake, Paprika, Edamame, Pakchoi, Möhren, Kräuterseitlinge, Champignons, Szechuan Pfeffer, Kaiserschoten & karamalisierte Sojabrühe. Serviert mit schwarzem Reissalat & viet. Kräutermischung  
{ 16,9 }

### 42. PAGODA SCHALE

Yuba-Rolle aus Sojablätter gefüllt mit Shiitake, Möhren, Morcheln & Kräuter. Serviert auf sautierten Zucchini, Pakchoi, Prinzessbohnen, Kräuterseitlinge, Kaiserschoten & Paprikapaste mit Sojareduktion. Sesamreis als Beilage  
{ 16,9 }

# FURRY CURRY

## 50. FEUERVOGEL

*Knuspriges Entenfilet oder gegrillte Hühnerstreifen auf cremigen Curryeintopf. Dazu eingekochten Erdgemüse (Süßkartoffeln, Kürbis, Möhren), Zucchini, Paprika, Kokosmilch & Zitronengras. Serviert mit Natur-Reismischung & Basilikum.*  
{ 17,9 }

## 51. GRÜNER MEKONG

*Gegrillte Großgarnelen auf grüner Currycrème. Eingekocht mit Aubergine, Kaiserschoten, Mungobohnen, Erdgemüse, grüner Paprika, Zucchini, Edamame & Limettenblätter. Serviert mit Naturreis & Thai Basilikum*  
{ 18,9 }

## 52. GOLDENER MÖNCH

*Wok-sautierte Tempeh- & Tofuwürfel mit goldener Currycrème. Dazu eingekochten Süßkartoffeln, Kürbis, Zucchini Möhren, Paprika, Mungobohnen, Kaiserschoten, Kokosmilch & Zitronengras. Serviert mit Naturreismischung & Thai Basilikum.*  
{ 16,9 }

# SUPPENKULTUR

## 60. BEST PHO YOU

*Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit 5 Gewürzmischung, herzhafter Hühnerbrühe, Koriander, Ingwerstreifen, Lauch, Zwiebel, wahlweise mit Grill-Hühnerfilet oder rosé Roastbeef*  
{ 15,9 }

## 62. SOUP PHO MONK

*Wok-sautierte Seitanstreifen & Tofuwürfel auf traditioneller Reisbandnudelsuppe mit 5 Kräuterwürzung, Wurzelgemüsebrühe, Koriander, Basilikum & Sprossen.*  
{ 14,9 }

## 63. PAGODA FOUNTAIN

*Nudelsuppe mit gebackenem Tofu, Seitan Yubarolle, Shiitake, Kräuterseitling & Zucchini, Kaiserschoten, Brokkoli & Pakchoi-Kohl. Verfeinert mit Soja-Kräuter Brühe, Lauchzwiebel & Koriander.*  
{ 15,9 }

# FIT FOR KID

## 70. BABY BIRD

*Gegrilltes Hähnchenfilet auf gedämpfte Kaiserschoten, Brokkoli, Zucchini, Chinakohl & süßsaure Kumquat Chutney. Dazu knusprige Süßkartoffelstäbchen & Kräuter-Aioli.*  
{ 11,9 }

## 71. KLEINER MÖNCH



*Gebackenes Sojafilet auf gedämpfte Kaiserschoten, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl & liebeliche Soja-Sauce. Dazu Süßkartoffelstäbchen & Soja-Vinaigrette*  
{ 10,9 }

## BEILAGE

### 80. REISSCHALE

*Weisser Jasminreis*  
{ 2,9 }

### 81. VOLLES KORN

*Getreideschale mit Wildreis, Mungobohnen, Hafer*  
{ 3,9 }

### 82. GEDÄMPFTE SÜSSKARTOFFEL

{ 4,9 }

### 83. NUDELSCHALE

*Nudeln aus schwarzem & rotem Reis*  
{ 3,9 }

## DESSERT

### 91. CHIA MANIA

*Chiasamen-Pudding in liebeliche Kokosnusscrème, Goji, Beerenpüree & Kokosblütenzucker.*  
{ 5,9 }

### 92. DARK PASSION

*Gedämpfter schwarzer Klebreis auf Honigmangopüree. Verfeinert mit Kokosmilch, Zuckerrohr & Mangofilet.*  
{ 6,9 }

### 93. PANNA COTTA OF THE WEEK

*Wechselndes Panna Cotta-Sortiment.*  
{ 5,9 }

### 94. CHEESE PLEASE!

*Matcha-Käsekuchen mit Frischkäse & Biskuitteig.*  
{ 6,9 }

### 95. BANANE IM PYJAMA

*Gedämpfter Bananenkuchen im Klebreismantel. Übergossen mit Kokosnusscrème, Goji Beeren & gemischten Nüssen. Karamellisierte Kokosblütenzucker-Glasur*  
{ 7,4 }

# Getraenke

## SOFTDRINKS

### PUREZZA WASSER

*Heilwasser Still & Sprudel,  
gute Mineralwerte  
{ 3,5 - 0,2l | 5,5 - 0,75l }*

### FRITZ COLA<sup>1</sup> / OHNE ZUCKER / ORANGE<sup>1</sup> / ZITRONE

*klassische Limonade  
{ 3,9 - 0,33l }*

### CREYDT SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN

*Orangen, Apfel naturtrüb, Ananas, Kirsch,  
Litschi, Rhabarber, Cranberry, Maracuja  
{ 4,9 - 0,4l }*

### GOLDBERG BITTERGETRÄNKE <sup>2</sup>

*Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon,  
{ 3,9 - 0,2l }*

### VITA COCO

*erfrischendes 100% Kokosnusswasser  
{ 4,9 - 0,3l }*

## BIERE

### GILDE BRAUEREI PISNER

*regionales Fassbier aus dem Herzen Hannovers  
Regulär - { 3,9 - 0,3l | 5,4 - 0,5l }  
Alkoholfrei - { 3,9 - 0,3l }*

### KAPUZINER WEIZEN

*Hell, Dunkel, Kristall  
{ 5,4 - 0,5l }*

### KAPUZINER ALK. FREI

*Flaschenbier  
{ 5,4 - 0,5l }*

### SAIGON

*vietnamesisches Lagerbier aus Reis.  
Lieblich erfrischend & leicht  
{ 4,9 - 0,3l }*

### TIGER

*Singapore 's Lagerbier. Leicht  
herb & erfrischend  
{ 4,9 - 0,3l }*

## FRISCH & FRUCHTIG

### AUS DER SAFTPRESSE

*Orangen, Karotten, Apfel, Ingwer Shot (4cl)  
{ 5,9 - 0,2l }*

### TROPICAL LIQUID

*Aloe Vera Nektar mit Limetten  
{ 5,5 - 0,3l }*





# Home Made

## ERFRISCHENDES

### BLAUES WUNDER

Eistee mit blaue Anchan-Blüten, Maracuja, frische Limettensaft & Kokosblütenzucker.  
- aufbauend & schützend  
{ 6,9 }

### LEMON-KRASS EISTEE

Eistee aus Zitronengrassud, frischem Limettensaft & Kokosblütenzucker. Getreckt mit Sodawasser. - erfrischend & schützend  
{ 6,4 }

### GORGEOUS GINGER

Hausgemachte Ingwerlimonade mit Kumquat, Kurkuma, Minze & Ingwerstreifen.  
- reinigend & schützend  
{ 7,4 }

### BEAUTY FOUNTAIN

Aloe Vera Nektar verfeinert mit Chia Samen, Beerenmix & Limettensaft. Gestreckt mit sanfter Litschi. - schützend & beruhigend  
{ 6,9 }

### SPRING SHOWER

Kokoswasser mit Hollunderblüten, Gurken & Limettenblätter.  
reinigend & beruhigend  
{ 6,9 }

## SMOOTHIES

### GREEN PIECE

Avokado, Spinat, Spirulina, Reismilch, Agavendicksaft, Mango-Kurkuma Crème.  
- aufbauend & reinigend  
{ 7,4 }

### ENER-CHI LIQUID

Matcha Grüntee mit Sojamilch, Banane, Kokoscrème, Hanfsamen.  
- aufbauend & schützend  
{ 6,9 }

### CREAMY GOLD

Honigmango, Kokosmilch, Ingwerstreifen, Kurkuma. - aufbauend & schützend  
{ 6,9 }

### ROOTS BOOSTER

Süßkartoffel, Banane, Hanfsamen, Kokosmilch, Karotten, Maracuja, Chiasamen. - aufbauend  
{ 7,4 }

### VERY BERRY

Beerenmischung (Goji, Erdbeere, Himbeere, Blaubeere...) mit Kirschsafte, Thai Basilikum, Limettensaft, Açaï & Chia-Samen.  
- erfrischend & schützend  
{ 7,4 }

## COCKTAILS

### GRASSMOPOLITAN

Absolut Vodka (mit Zitronengras infusioniert), Grand Marnier, Limetten- & Cranberrysaft  
{ 10,9 }

### HANOI MULE

Reiswodka, Ingwerlimonade, Gurken, Limetten  
{ 11,9 }

### GOLDEN MOJITO

Havana Rum, Kumquat, Minze & Zuckerrohr  
{ 11,9 }

### MANDARIN SOUR

Hendrick 's Gin, Kumquat, Eiweiß, Mandarinenlikör, Limettensaft  
{ 10,9 }

### GOHU

Prosecco Frizzante, Hollunder, Litschi, Limetten, Minze  
{ 9,9 }

### AURORA

Weißwein, Aperol, Kumquat, Yuzumarmelade & Sodawasser  
{ 9,9 }

# Wein



## WEISS

--//--

### GUTEDEL BIO

*Baden Weingut Zähringer.*  
*Aroma von Stachelbeeren & grünem Apfel,*  
*leicht, zurückhaltende Säure.*  
{ 6,4 - 0,2l | 29,9 - 1l }

### GRAUBURGUNDER BIO

*Baden Weingut Zähringer.*  
*Zarter Duft von Apfel- & Holunderblüten. kräf-*  
*tiger Körper, gut eingebundene Säure.*  
{ 6,4 - 0,2l | 29,9 - 1l }

### SILVANER BIO

*Rheinhessen Weingut Wittmann.*  
*Cremiger Mund, Zitrusfrüchte und etwas Grape-*  
*fruit und Mandarine.*  
{ 7,4 - 0,2l | 26,9 - 0,75l }

## ROT

--//--

### SPÄTBURGUNDER BIO

*Zähringer.*  
*Bouquet von Brombeeren, Kirschen und Hei-*  
*delbeeren. Feine, noch junge Gerbstoffnoten,*  
*kräftiges Gerüst*  
{ 6,4 - 0,2l | 29,9 - 1l }

### FAUGÈRES „SECRETS DE SAINT ANTONIN“ ROUGE BIO

*Languedoc Domaine Saint Antonin.*  
*Rote Früchte, Waldbeeren, Sauerkirsche, sehr*  
*schöne Balance, nachhaltig*  
{ 6,4 - 0,2l | 29,9 - 1l }

## ROSÉ

### SPÄTBURGUNDER BIO

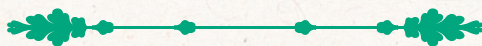
*Baden Weingut Zähringer.*  
*Leicht, fruchtig-frische Aromatik. Rote*  
*Beeren am Gaumen, ausgewogene Balance*  
*von Frucht und Säure.*  
{ 6,4 - 0,2l | 29,9 - 1l }

## SCHAUMWEINE

### WINZERSEKT EDELGRÄFLER BRUT

*Baden Weingut Zähringer.*  
*Sekt aus Gutedel & Nobling, klassische*  
*Flaschengärung. Bouquet von Apfel, Birnen &*  
*Grapefruit, feines Mousseux.*  
{ 6,9 - 0,2l | 26,9 - 0,75l }

# Wein



## WEISS

--//--

### GRÜNER VELTLINER LANGENLOIS BIO

*Österreich Kamptal Weingut Loimer  
Aromen von frischem Apfel und Kräutern.*

*Am Gaumen sehr weinig, schlanke  
Struktur, belebende Säure.*

{ 26,9 - 0,75l }

### VIETAL CABERNET BLANC DEMETER BIO

*Baden Weingut Zähringer.  
Im Gaumen würzig, saftig, harmonisch.  
Grüne Paprika, sehr lebendig, durchaus  
knackige Säure & viel Substanz.*

{ 25,9 - 0,75l }

## ROT

--//--

### CAHORS HÉRITAGE

*Frankreich Château du Cedre.  
Reinsortiger Malbec. Intensiv,  
sehr komplex, würzig,  
sehr feine Tannine.*

{ 25,9 - 0,75l }

## ROSÉ

### TAVEL VIEILLES VIGNES ROSÉ BIO

*Rhône Michel Tardieu  
Aromen von Rosenblätter, Himbeere, Jo-  
hannisbeere. Kraftvoll im Mund, perfekt zu  
asiatischer Küche.*

{ 28,9 - 0,75l }

## SCHAUMWEINE

### CHAMPAGNER TRIPLE B

*Besserat de Bellefon -  
Brut Nature, kräftig im Geschmack, elegante  
Apfelsäure, cremig.*

{ 97,9 - 0,75l }

--//--


[WWW.VIETAL-KITCHEN.DE](http://WWW.VIETAL-KITCHEN.DE)

Lister Meile 46 | 30161 Hannover

0511 388 77 888

[hannover@vietal-kitchen.de](mailto:hannover@vietal-kitchen.de)

# ALLERGENKENNZEICHNUNG

1. *Getreideprodukte (Glutenhaltig)*  
Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut & daraus hergestellte Erzeugnisse
2. *Fisch*  
Betroffen sind alle Süß- & Salzwasserfischarten, Kaviar, Fischextrakte, Würzpasten, Saucen etc..
3. *Krebstiere*  
Garnelen, Hummer, Krebse, Scampi, Shrimps, Langusten & sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse.
4. *Weichtiere*  
Schnecken, Tintenfische, Austern, Muscheln & alle Erzeugnisse, in denen Weichtiere oder Spuren von ihnen enthalten sind.
5. *Sellerie*  
Sowohl Knolle als auch Staupe
6. *Milch & Laktose*  
Erzeugnisse wie Butter, Käse, Margarine etc. & Produkte, in denen Milch und /oder Laktose vorkommt.
7. *Eier*  
Als Flüssigei, Lecithin oder (Ov) Albumin & so, wie es in Mayonnaise, Panaden, Dressings, Kuchen, Suppen, Saucen, Nudeln, Glasuren & natürlich generell bei allen Eier-Speisen vorkommt
8. *Senf*  
Senfkörner als auch Pulver & alle daraus gewonnenen Erzeugnisse wie Dressings, Marinaden, Currys, Aufstriche, Gewürzmischungen
9. *Soja*  
Sojabohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse, also etwa Miso, Sojasauce, Sojaöl, Marinaden, Suppen, Saucen, Dressings.
10. *Sesamsamen*  
Egal, ob im Rohzustand, als Öl oder Paste, in Gebäck, Marinaden, Dressings ...
11. *Nüsse*  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse / Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- / Queenslandnüsse sowie sämtliche daraus gewonnenen Erzeugnisse außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten.
12. *Erdnüsse*  
Alle Erzeugnisse aus Erdnüssen wie Erdnussöl & -Butter
13. *Lupinen*  
Lupinensamen, Lupinenmehl, Milch, Tofu & Konzentrat
14. *Sulfite*  
Konservierungsmittel in Wein, Trockenobst, Kartoffellprodukten
15.  Auch als vegan / vegetarische Option bestellbar
16. *Glutenfrei*

## VORSPEISE

1. Sommerrollen: 2) 3) 9) 11) 12) 16)
2. Glückstaschen: 1) 2) 3) 9)
3. Sweet Stick: 1) 9) 11)
4. Frühlingsrollen: 2) 3) 9)
5. Ente im Pyjama: 1) 9)
6. Baby Beans: 9) 16)
7. Buddha Rolls: 1) 9)
8. Shaolin Roll 9)
9. Temple Wrap: 1) 9) 10)

## SALATE

10. Beauty Bird: 2) 9) 10) 11) 12) 16)
11. Tropischer Frühling: 9) 11) 12) 16)
12. Goldener Garten: 9) 11) 12) 16)
13. Drachengarten: 10) 11) 12) 16)

## SUPPEN

14. Soup For Soul: 9) 16)
15. Drachenteich: 3) 9) 16)

## LEICHT & LECKER

- 20: Dragon Bowl: 2) 11) 12) 16)
21. Frühlingschale: 2) 10) 11)
22. Omega 3 Garten 1) 4) 7) 9)
23. Ente im Wald: 1) 4) 5) 9) 12) 16)
24. Rinderweide: 2) 3) 16)
25. Pagoda Bowl: 1) 5) 9) 11) 12)

## WOK & CO.

30. Tonkin Ranch: 7) 8) 9) 16)
31. Chicken Roost: 2) 4) 9)
32. Wildes Nest: 2) 3) 7) 11) 12)
33. Merlin Wiese: 2) 3) 16)
34. Mekong Pot: 2) 3) 16)
35. Tuna It On: 2) 3) 16)
36. Mandarin Bird: 4) 9) 11)
37. Mekong Surf & Turf: 2) 3) 4) 9) 10) 11)

## VEGGIE WOK

40. Shaolin Ranch: 1) 9) 10) 11) 12)
- 41: Monk's Pot: 1) 9) 11)
- 42: Pagoda Schale: 9) 11) 12)

## FURY CURRY

50. Feuervogel: 1) 2) 6) 11)
- 51: Grüner Mekong 1) 2) 3) 6) 11)
- 52: Goldener Mönch: 1) 2) 6) 9) 11)

## SUPPENKULTUR

- 60: Best PHO You: 2) 9) 16)
- 62: Soup Pho Monk: 1) 9)
- 63: Pagoda Fountain: 1) 9)
- 70: Baby Bird: 11) 12)
- 71: Kleiner Mönch: 9)

1. mit Farbstoff

2. chininhaltig

3. koffeinhaltig

4. Konservierungsstoff