



**RESERVIERUNG – WHATSAPP: +49 176 81348874**

**WILHELMSTRASSE 29, 75323 BAD WILDBAD**



## — VORSPEISE —

### SOMMERROLLE - 2 STÜCK F H3

(Reispapier Mantel gefüllt mit Reisnudeln, Sojasprossen, Wildkräuter, Salat und hausgemachten rotem Soja-Sauce-Dressing)

(Rice paper coat filled with rice noodles, bean sprouts, wild herbs, salad and homemade red soy sauce dressing)

1+. mit Garnelen in knusprigen Tempura Mantel *B*  
with shrimps in a crispy tempura coat **6,00€**

2+. mit gebratenem Rindfleisch  
with fried beef **6,00€**

3+. mit Hähnchenbrust gegrillt  
with grilled chicken breast **5,50€**

4+. mit Bio-Tofu  
with organic Tofu **5,00€**

5+. mit Bio-Lachs  
with organic salmon **6,00€**

4. EDAMAME **5,50€**

5. CLASSIC FRÜHLINGROLLE ODER VEGETARISCH *B* **5,50€**

(gebraten, mit fein gehacktem Hühnerfleisch, Garnelen, Salat und hausgemachten Chili Limetten Dressing)

(fried, with finely chopped chicken, shrimps, salad and homemade chili lime dressing)

6. FRIED WANTAN *B* **5,50€**

(hausgemachte Wantan gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, serviert mit Salat und hausgemachte Sojasauce Dressing)

(homemade wantan stuffed with chicken, shrimps, served with salad and homemade soy sauce dressing)

7. GA SATE H3 **7,50€**

(gegrillte Hühnerspieße auf Salatbett und Erdnuss Sauce)

(grilled chicken skewers on a salad leaf and peanut sauce)

8. HA CAO *B* **6,50€**

(Gedämpfte Teigtaschen mit Hühnerfleisch serviert mit Sesam-und-Schalotten Soße)

(Steamed chicken dumplings served with sesame and shallot sauce)

9. EBI FURAI (2 STÜCK FRITTIERTE GROSSGARNELEN) **6,90€**

### VINAMI TAPAS MIX (VERSCHIEDENE VORSPEISE)

10. für zwei Personen **13,90€**

11. für drei Personen **18,90€**



## — SUPPEN —

PHO · Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche in kräftiger, klarer Brühe mit Suppenhuhn oder Rind, Reisbandnudel, Frühlingszwiebeln und Koriander

Traditional Vietnamese soup in a strong, clear broth with chicken or beef, rice noodles, spring onions and coriander

19. PHO mit Tofu **13,90€**  
PHO with tofu

20. PHO CLASSIC (KLEIN) **10,50€**  
PHO classic (small)

21. PHO CLASSIC (GROSS) **13,90€**  
PHO classic (big)



### TOM YAM SUPPE *B D*

(Kräftiger Fischfond, Cherry Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Galgantwurzel, Zitronenblatt)

(Strong fish stock, cherry tomatoes, mushrooms, onions, lemongrass, Galangal root, lemon leaf)

22. mit Lachs **6,50€**  
with salmon

23. mit Garnelen **6,00€**  
with shrimps

23.1 mit Huhn **6,00€**  
with chicken

### CREMIGE KOKOS-SUPPEN *B D*

(Kräftige Hühnerbrühe mit Zwiebeln, Champignons, Cherry Tomaten und sahniger Kokosmilch)

(Strong chicken broth with onions, mushrooms, cherry tomatoes and creamy coconut milk)

24. mit Huhn **6,50€**  
with chicken

25. mit Garnelen **6,50€**  
with shrimps

26. mit Lachs **6,00€**  
with salmon





## – SALATE –

### 30. GEMISCHTER SALAT 7,90€

(Eisbergsalat, Ruccola, Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Erdnüsse, Olivenöl und Shiso Purple, verfeinert mit hausgemachter Limetten Chili Sauce)

(Iceberg salad, rucicola, cherry tomatoes, sprouts, roasted peanuts, olive oil and shiso purple, refined with homemade lime chilisauce)

### 31. SALAT MIT GARNELEN *B* 9,90€

(gemischter Salat mit gebratenen Garnelen und Chili Limetten Dressing)

(mixed salad with fried shrimps and chili lime dressing)

### 32. NOM DU DU 8,50€

(Grüne Papaya und Karotte fein geraspelt, Erdnuss, Rostzwiebeln, mit einem Dressing aus Limette)

(green papaya and carrot, peanuts, roasted onion, lime dressing)

### 33. GOMA WAKAME SALAT (SESAM ALGEN) *K* 6,90€

(WAKAME SALAD / SESAME SEAWEED)

### 34. VINAMI SALAT (EMPFEHLUNG VOM CHEFKOCH) 8,90€

VINAMI SALAD (CHEF'S RECOMMENDATION)



### SPICY UDON YAKI *F*

(Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse)

(fried udon noodles with vegetables)

45. mit gebratenes Maishähnchen 15,90€  
with fried corn chicken

46. mit gebratenes Roastbeef 17,90€  
with fried roast beef

47. mit gebratener Entenbrust 18,90€  
with fried duck breast

48. mit Tofu 16,90€  
with tofu

49. mit große Garnelen 17,90€  
with prawns

## – NUDELN –

### BUN NAM BO *F, H3*

(Reisnudeln, Salat, garniert mit Nüssen, Röstzwiebeln, Sojasprossen und Limetten Chili Sauce)

(rice noodles, salad, garnished with nuts, fried onions, soybean sprouts and lime chili sauce)

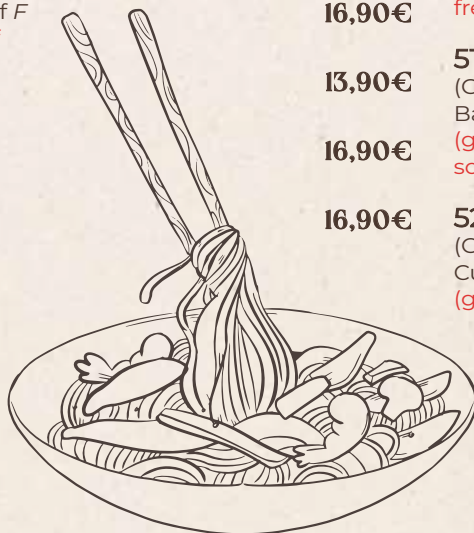
40. mit Thunfisch medium gegrillt mit 15,90€  
Dill und Schalotten *D*  
with medium grilled tuna with dill and shallots

41. mit mariniertem Roastbeef *F* 16,90€  
with marinated roast beef

42. mit Tofu 13,90€  
with tofu

43. mit große Garnelen 16,90€  
with prawns

44. mit Maishänchen 16,90€  
with corn chicken



## – MAISHÄHNCHEN –

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)  
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

50. MAISHÄHNCHEN MANGO CURRY *H3* 16,90€  
(Gegrilltes Maishähnchen mit Mango-Curry-Sauce, frischer Mango, Ananas, Salat, Wildkräutern)  
(grilled corn chicken with mango curry sauce, fresh mango, pineapple, salad, wild herbs)

51. MAISHÄHNCHEN SPICY BASIL *F* 16,90€  
(Gegrilltes Maishähnchen mit Knoblauch, Chili, Basilikum, Soja-Sauce und Gemüse)  
(grilled corn chicken with garlic, chilli, basil, soy sauce and vegetables)

52. MAISHÄHNCHEN CURRY 16,90€  
(Gegrilltes Maishähnchen in cremigem rotem Curry und Gemüse)  
(grilled corn chicken in creamy red curry and vegetables)



— ENTE —  
(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)  
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

**55. ENTE IN ROTEM CURRY** 1, 2 **18,90€**  
(frische Barbarie-Entenbrust mit cremiger Rote Curry Sauce und Gemüse)

(fresh Barbarie duck with creamy red curry sauce and vegetables)

**56. ENTE SPICY BASIL** F **18,90€**

(frische Barbarie-Entenbrust mit Knoblauch Chili, Spicy Basil, Soja Sauce und Gemüse)

(fresh Barbarie duck breast with garlic chilli, spicy basil, Soy sauce and vegetables)



— RIND —

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)  
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

**60. RINDFLEISCH IN ROTEM CURRY** 1, 2 **17,90€**  
(gewürfeltes, gebraten Roastbeef mit cremig-rottem Curry Sauce, Gemüse)

(diced, roasted beef with creamy red curry sauce, vegetables)

**61. BO LUC LAC** F **17,90€**

(gewürfeltes mariniertes Roastbeef nach vietnamesische Art mit pikanter Soja-Chili-Sauce und saisonalem Gemüse auf buntem Salat)

(diced marinated Vietnamese roast beef with spicy soy chili sauce and seasonal vegetables on a salad)

— MEERESFRÜCHTE —

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)  
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

**65. TOMATEN-RAGOUT** D **17,90€**

(gegrillter Lachsfillet in Tomatensauce, Dill, Zwiebeln, serviert mit Reis und Salat)

(grilled salmon fillet in tomato sauce, dill, onions, served with rice and salad)

**66. LACHSFILLET CREME CURRY** D **17,90€**

(gegrillter Lachsfillet in cremiger roter Curry-Sauce, Gemüse, serviert mit Reis und Salat)

(grilled salmon fillet in creamy red curry sauce, vegetables, served with rice and salad)

**67. GARNELE MANGO CURRY** D **18,90€**

(gekochte Garnelen mit Mango Curry Sauce, Gemüse, serviert mit Reis und Salat)

(boiled shrimps with mango curry sauce, vegetables, served with rice and salad)

— VEGETARISCH —

(MIT REIS ODER REISBANDNUDELN)  
(WITH RICE OR RICE NOODLES)

**70. TOFU IN ROTEM CURRY** 1, 2 **13,90€**

(gebratener Tofu auf cremiger Rote Curry Sauce, Gemüse)

(fried tofu on creamy red curry sauce, vegetables)

**71. RAGOUT A LA TOFU** **13,90€**

(gebratener Tofu auf Tomatensauce, Zwiebeln, serviert mit Reis und Salat)

(fried tofu on tomato sauce, onions, served with rice and salad)

**72. TOFU UMAMI** **13,90€**

(gebratener Tofu auf Umamisauce, serviert mit Reis und Salat)

(fried tofu on umami sauce, served with rice and salad)

**73. TOFU MANGO CURRY** **13,90€**

(gebratener Tofu auf Mango-Curry-Sauce, serviert mit Reis und Salat)

(fried tofu on mango curry sauce, served with rice and salad)

— VOM GRILL —

**80. ALASKA** **24,90€**

(Bio-Lachs gegrillt, Wildkräutern, gegrilltes Gemüse, Sakurasprossen und hausgemachtes Dressing serviert mit Reis)

(grilled organic salmon, wild herbs, grilled vegetables, sakura sprouts and homemade dressing served with rice)

**81. KUH AUF DER WEIDE** K **24,90€**

(medium gegrilltes Roastbeef Steak, mariniert mit Sesam, Chili, dazu gegrilltes Gemüse mit frischem Koriander abgeschmeckt mit hausgemachtem Dressing, serviert mit Reis)

(medium grilled roast beef steak, marinated with sesame and chilli, grilled vegetables seasoned with fresh coriander with homemade dressing, served with rice)





## – SUSHI A LA CARTE –

**S1. SASHIMI (KLEIN)** 12,90€  
(Lachs, Thunfisch, Großgarnele)  
(salmon, tuna, shrimp)

**S2. SEAFOOD BOWL (GROSS)** 20,90€  
(verschiedener roher Fischarten, Garnelen im Tempuramantel mit Kräutersalat, Tomaten und Avocado)  
(various types of raw fish, prawns wrapped in tempura with herb salad, tomatoes and avocado)



## – NIGIRI – 2 STÜCK –

**N10. AVOCADO** 3,00€  
(Avocado / Vegan)

**N11. SHAKE** 5,90€  
(Lachs / Salmon)

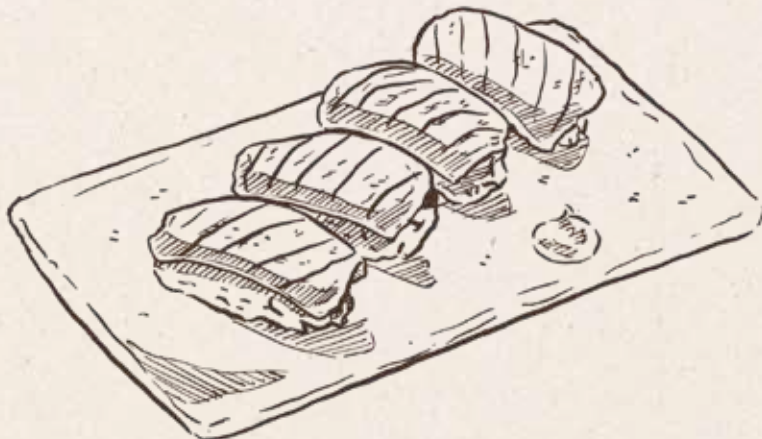
**N12. SHAKE ABURI** 5,90€  
(flambierter Lachs / flambeed salmon)

**N13. EBI** 4,50€  
(gekochte Garnele / boiled shrimps)

**N14. MAGURO** 6,50€  
(Thunfisch / tuna fish)

**N15. MAGURO ABURI** 6,50€  
(flambierter Thunfisch / flambeed tuna fish)

**N16. UNAGI** 5,90€  
(Salzwasseraal / salt water eel)



## – MAKI – 6 STÜCK –

**M20. KAPPA MAKI** 4,90€  
(Gurke / Cucumber)

**M21. SHINKO MAKI** 4,90€  
(eingelegter Rettich / pickled radish)

**M22. AVOCADO MAKI** 4,90€

**M23. SHAKE MAKI** 4,50€  
(Lachs / Salmon)

**M24. TEKKA MAKI** 6,90€  
(Thunfisch / tuna fish)

**M25. SHAKE AVOCADO MAKI** 6,50€  
(Lachs und avocado / salmon and avocado)

**M26. EBI AVOCADO MAKI** 5,50€  
(Garnele und avocado / shrimp and avocado)

+ UNAGI MAKI 7,50€

+ TEMPURA MAKI 7,50€

## – INSIDE OUT – 8 STÜCK –

**101. ZEN GARDEN** 8,00€  
(Avocado, Oshinko, Gurke, gerollt in einem Reisblatt und Herbstkräutern)  
(avocado, oshinko, cucumber, rolled in a rice leaf and autumn herbs)

**102. CALIFORNIA URAMAKI** 11,90€  
(Surimi, Avocado, Tobiko, Sesam)  
(surimi, avocado, tobiko, sesame)

**103. SHAKE AVOCADO** 12,50€  
(Lachs, Avocado, Tobiko) / (salmon, avocado, tobiko)

**104. SPICY TUNA URAMAKI** 12,90€  
(Thunfisch, Chili, Mayo, Avocado, Lauch) / Scharf  
(tuna, chilli, mayo, avocado, leek) / Spicy

**105. EBI TEMPURA** 12,90€  
(Garnele, Avocado bedeckt mit Tobiko)  
(shrimp, avocado covered with tobiko)

**106. FUTO MAKI (5 STÜCK / 5 PIECES)** 12,00€  
(Riesenrolle mit verschiedenen Zutaten)  
(Giant roll with various ingredients)



– **SUSHI DER BESONDEREN ART** –  
– 8 STÜCK –

(MOMOMII-ROLLEN-STYLE SERVIERT, SPEZIAL SAUCE)  
(SERVED AS MOMOMII ROLL STYLE WITH A SPECIAL SAUCE)

**201. VINAMI SPECIAL** **13,90€**

(Surimi ,Avocado, Mango umwickelt Feuerlachs)  
(surimi, avocado, mango wrapped in salmon)

**202. DRAGON DER NACHT** **14,90€**

(Garnelen im Tempuramantel, Avocado umwickelt mit Aal)  
(shrimp in tempura coat, avocado wrapped in eel)

**203. TAIYO ROLLS** **12,90€**

(Avocado, Surimi, Gurken umwickelt mit Lachs)  
(avocado, surimi, cucumber wrapped in salmon)

**204. FLAMBIERTE HOTATEGAI** **14,90€**

(gebackene Garnelen, Avocado, Gurke ummantelt mit Feuerjacobsmuscheln)  
(baked shrimp, avocado, cucumber coated with fire scallops)

**205. EBI SPECIAL** **14,90€**

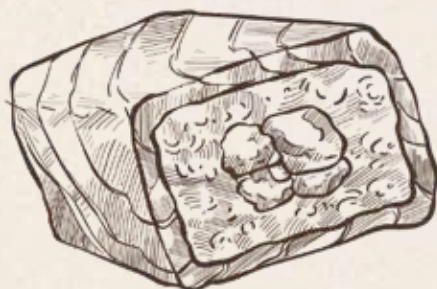
(Avocado, Lachsflocken, umhüllt mit gekochtem Großgarnele)  
(avocado, salmon flakes, coated with boiled king prawn)



– **EXTRAS** –

**PORTION REIS / RICE PORTION** **1,00€**

**SAUCE** **1,00€**



– **CRUNCHY** –  
– 8 STÜCK / BIG ROLLS –

**206. CRUNCHY FOTU** **15,90€**  
(Lachs, Tuna, Avocado, Tobiko in knusprigen Tempuramantel)  
(salmon, tuna, avoca do, tobiko in crispy tempura coating)

**207. CRUNCHY VEGGIES** **13,90€**  
(vegetarisch / vegetarian)

**208. CRUNCHY TUNA** **14,90€**

**209. CRUNCHY SALMON** **14,90€**

**209.1 CRUNCHY CHICKEN** **14,90€**



– **SUSHI PLATTEN** –

**210. LACHS MENÜ** **14,90€**  
(3 Nigiri Lachs / salmon, 8 Inside Out, 6 Maki)

**211. MAKI MIX** **13,90€**  
(Lachs, Thunfisch, Avocado Maki)  
(Salmon, tuna, avocado maki)

**212. BUDDHA BOX (VEG.)** **14,00€**  
6 Stk. Avocado Maki, 6 Stk. Kappa Maki, 8 Stk. Everiete Roll,  
1 Stk. Avocado Nigiri, 1 Stk. Tofutaschen Nigiri

**213. BENTO BOX** **15,90€**  
(3 Nigiri, Maki, 4 Inside Out, 4 Spezial Rolls)

**214. SUSHI PLATTE FÜR 2 PERSONEN** **44,00€**  
(Sashimi, 1 Maki, 4 verschiedene Nigiri,  
4 Stk. Crunchy, 2 Rollen vom Haus)  
(sashimi, 1 maki, 4 different nigiri,  
4 pcs. crunchy, 2 rolls from the house)

**215. SUSHI PLATTE FÜR 4 PERSONEN** **84,00€**  
(Sashimi, 2 Maki, 8 Stk. Crunchy, 8 Nigiri,  
4 ausgewählte Rollen vom Haus)  
(Sashimi, 2 Maki, 8 pcs. crunchy, 8 Nigiri,  
4 selected rolls from the house)







— DESSERT —

**GEBACKENE BANANE MIT HONIG** 5,50€  
(Baked banana with honey)

**MOCHI · REISKUCHEN** 5,50€  
(Rice cake)

— GETRÄNKE —

**KAFFEE** 2,90€  
Kaffee, Espresso

**TEE** 2,90€  
Grüner Tee, Jasmin Tee, Ingwer Tee, Minze Tee  
Green tea, jasmin tea, ginger tea, mint tea

**KAFFEE HANOI / VIETNAMESESISCHER KAFFEE** 4,90€  
Hanoi coffee - vietnamese coffee

— HOMEMADE DRINKS —

	OHNE ALK.	MIT ALK.
<b>SUMMER LOVER</b> (frisch gepresster Limetten, Soda, Ingwer) (fresh lime juice, soda, ginger)	6,00€	6,90€

<b>GREAT PASSION FRUIT</b> (frisch gepresster Limetten, Soda, Maracuja) (fresh lime juice, soda, maracuja)	6,00€	6,90€
--	-------	-------

<b>BEAUTIFUL KUMQUATS</b> (frisch gepresster Kumquat) (fresh kumquat juice)	6,00€	6,90€
---	-------	-------

<b>OKINA YUME</b> (Himbeerlimonade, Ingwer, Minze) (raspberry lemonade, ginger, mint)	6,00€	6,90€
---	-------	-------



— WASSER —

**ACQUA MORELLI** (0,25L / 0,75L) 3,50€ / 6,50€

— SOFT DRINKS —

**COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI, APFELSAFTSCHORLE** (0,33L) 3,50€

**BITTER LEMON, GINGER ALE, TONIC** (0,2L / FL.) 3,50€



— SAFT & NEKTAR —

**MANGO/LYCHEE/MARACUJA SAFT** (0,33L) 5,50€

— BIER —

**JAPAN BIER** (0,33L) 6,50€  
Asahi Sapporo

**DINKELACKER PILS** (0,3L / 0,5L) 3,50€ / 4,50€

**RADLER** (0,5L) 4,00€

**ALKOHOLFREIES PILS** (0,33L / FL) 3,90€

**ALKOHOLFREIES HEFE** (0,5L / FL) 3,90€

**SANWALD HEFEWEIZEN** (0,5L) 3,90€

— LONG DRINKS —

**LILLET WILDBERRY** 9,90€

**HUGO** 9,90€

**APEROL SPRITZ** 9,90€

**GIN TONIC** 10,00€

— JAPANISCHE WEINE —

**SAKE** 6,50€  
Reiswein / Rice wine

**UMESHU** 6,90€  
Pflaumenwein / Plum wine

— SPIRITS —

**FERNET BIANCA** 6,00€

**VODKA ABSOLUT** 0,2CL 4,00€

**NEP MOI** 0,2CL 4,00€



## — ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE —

A<sub>1</sub> = WEIZEN

A<sub>2</sub> = ROGGEN

A<sub>3</sub> = GERSTE

B = KREBSTIERE

C = EIER

D = FISCH

E = HÜLSENFRÜCHTE

F = SOJA

G = MILCH (LAKTOSE)

H<sub>1</sub> = HASELNUSS

H<sub>2</sub> = WALNUSS

H<sub>3</sub> = ERDNUSS

H<sub>4</sub> = MANDELN

H<sub>5</sub> = CASHEW

H<sub>6</sub> = PEKANUSS

H<sub>7</sub> = PARANUSS

I = SELLERIE

J = SENF

1 = FARBSTOFFEN

2 = MIT KONSERVIERUNGSSTOFFEN

3 = MIT AN OXIDATIONSMITTELN

4 = MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER

5 = GESCHWÄFELT

6 = GESCHWÄRZT

7 = MIT PHOSPHAT

8 = MIT MILCHEIWEIS

9 = KOFFEINHALTIG

10 = CHININHALTIG

11 = MIT SÜßUNGSMITTELN

12 = ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

13 = GEWASCHST

14 = MIT TAURIN

15 = MIT NITRITPÖKELSALZ

K = SESAM

M = LUPINE

N = WEICHTIERE





**VIO BIO LIMO  
MIT ZITRONE & LIMETTE  
ODER ORANGE  
0,3L – 3,90€**

**VIO SCHORLE  
MIT APFEL, RHABABER ODER  
JOHANNISBEER  
0,3L – 3,90€**



**FUZE TEA - SCHWARZER TEE  
MIT ZITRONE ODER PFIRSICH  
0,3L – 3,90€**



**GENIEßEN SIE EINFACH  
DIE VIETNAMESISCHE KÜCHE  
MITTEN IN DER INNENSTADT  
VON BAD WILDBAD!**

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

**MONTAG & DIENSTAG GESCHLOSSEN  
MITTWOCH – FREITAG: 17UHR BIS 22UHR  
SAMSTAG & SONNTAG: 12UHR BIS 22 UHR**

**RESERVIERUNG – WHATSAPP: +49 176 81348874  
WILHELMSTRASSE 29, 75323 BAD WILDBAD**