



# Viet Village




☎ 06196 / 8822 499





Tauchen Sie ein in eine andere Welt, in der Frische und Tradition großgeschrieben werden. Erleben Sie inmitten Bad Söden am Taunus eine Wellness-Oase für Ihre Geschmacksknospen! Lassen Sie den Alltag in Viet Village Küche hinter sich und entdecken Sie die kulinarische Vielfalt Asiens: Das frische Geschmackserlebnis auf Vietnamesisch!

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

A warm-toned wall with vertical wood paneling. Several cylindrical bamboo pots are hanging from thin ropes. One pot in the center holds a small green plant with dark berries. The lighting is soft and golden.

**Öffnungszeiten:**

Mo-Fr: 11:30-22:00 Uhr

Sa-So & Feiertage: 12:00-22:00 Uhr

**Mittagskarte:**

Mo-Fr: 11:30-15:00 Uhr

Follow us on Facebook & Instagram



[www.viet-village.de](http://www.viet-village.de)

*Viet  
Village*

**SUSHI**



# NIGIRI

1 Stk.

**1**  
Sake<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 3,30€  
Lachs

**3**  
Ebi<sup>a</sup> \_\_\_\_\_ 3,50€  
gekochte Garnelen

**5**  
Maguro<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 3,80€  
Thunfisch

**7**  
Sayendo<sup>h</sup> \_\_\_\_\_ 2,50€  
Zuckerschote mit Nori

**9**  
Sake Aburi<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 3,30€  
Lachs flambiert

**2**  
Unagi<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 3,80€  
gegrillter Süßwasseraal

**4**  
Hotate Aburi<sup>k</sup> \_\_\_\_\_ 3,90€  
Jakobsmuschel flambiert

**6**  
Avo<sup>h</sup> \_\_\_\_\_ 2,90€  
Avocado, Miso Aioli & Sesam

**8**  
Inari<sup>h</sup> \_\_\_\_\_ 2,90€  
Tofutasche mit Sesam



# SASHIMI

**10a**  
Sake<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€  
Lachs 5 Stk.

**11**  
Mix<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 13,50€  
Lachs und Thunfisch 6 Stk.

**10b**  
Maguro<sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 12,00€  
Thunfisch 5 Stk.



# M A K I

6 Stk.

- 12 **Avo** \_\_\_\_\_ 4,90€  
Avocado
- 13 **Kappa** <sup>e</sup> \_\_\_\_\_ 4,50€  
Gurke, Frischkäse
- 14 **Aspar** \_\_\_\_\_ 4,90€  
grüner Spargel
- 15 **Ebi** <sup>a</sup> \_\_\_\_\_ 6,50€  
gekochte Garnele
- 16 **Sake** <sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 5,60€  
Lachs
- 17 **Sake Avo** <sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 5,70€  
Lachs Avocado
- 18 **Hot Sake** <sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 5,50€  
Lachs, Chilli Sauce, Mayo, Massago
- 19 **California** <sup>l, a, e</sup> \_\_\_\_\_ 5,20€  
Premium Surimi , Avocado
- 20 **Maguro** <sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 5,70€  
Thunfisch
- 21 **Hot Maguro** <sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 6,20€  
Thunfisch, Chilli Sauce, Lauch
- 22a **Ebi Avo** <sup>a</sup> \_\_\_\_\_ 5,70€  
Gekochte Garnele, Avocado
- 22b **Hot Ebi** <sup>a</sup> \_\_\_\_\_ 6,50€  
Tempuragarnelen, Chilli Sauce
- 23 **Unagi** <sup>f</sup> \_\_\_\_\_ 5,90€  
gegrillter Süßwasseraal
- 24 **Chicken** \_\_\_\_\_ 5,50€  
Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse



## INSIDE OUT 8 Stk.

Auf Wunsch auch mit einer  
Umhüllung Ihrer Wahl:  
Sesam / Schnittlauch / Masago



25

**Mama Mia** \_\_\_\_\_ 8,50€  
Avocado, Gurke & Schnittlauch

26

**Philadelphia** <sup>e, f, j</sup> \_\_\_\_\_ 9,50€  
Lachs, Avocado, Frischkäse & Masago

27

**California** <sup>a, e, g</sup> \_\_\_\_\_ 9,50€  
Krebsfleisch, Avocado, Frischkäse & Masago

28

**Chicken** <sup>i</sup> \_\_\_\_\_ 9,00€  
Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse & Sesam

29

**Maguro Avo** <sup>a, e, f, j</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€  
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Masago





## INSIDE OUT 8 Stk.

Auf Wunsch auch mit einer  
Umhüllung Ihrer Wahl:  
Sesam / Schnittlauch / Masago

30

**Crispy Ebi** <sup>a, e, f, j</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Tempura Garnele, Avocado, Tokio & Sweet-Sauce

31a

**Hot Sake** <sup>a, e, f, j</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Tempura Lachs, Avocado, Sesam & Sweet Sauce

31b

**Crispy Salmon Skin** <sup>a, e, f, j</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

frittierte Lachshaut, Gurke, Frischkäse, Sesam & Sweet-Sauce

32

**Spicy Sake** <sup>f, j</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Lachs, Chilli, Gurke, Masago

33

**Spicy Maguro** <sup>f, j</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Thunfisch, Chilli, Gurke, Masago



## TEMPURA ROLL 6 Stk.

34

**Tempura Vegi**<sup>b, e</sup> \_\_\_\_\_ 10,90€

Avocado, Gurke, grüner Spargel, Frischkäse

35

**Tempura Chicken**<sup>b, e</sup> \_\_\_\_\_ 11,00€

Hähnchenbrust, Gurke, Frischkäse

36

**Tempura Tuna**<sup>b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Thunfisch Tarta , Avocado, Gurke, Frischkäse

37

**Tempura Sake**<sup>b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse

38

**Tempura Ebi**<sup>a, b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ 11,50€

Garnelen, Avocado, Gurke, Masago, Frischkäse



## SUSHI EXTREME 4 Stk.



**39a**  
**Ebi NY** <sup>a, b, f</sup> \_\_\_\_\_ **8,50€**  
Tempura Garnelen, Avocado, garniert mit Lachs

**39b**  
**Tiger Roll** <sup>a, b, f</sup> \_\_\_\_\_ **8,50€**  
Tempura Garnelen, Avocado, Mango, garniert mit flambierter Lachs

**40**  
**Sakura Roll** <sup>a, b, f</sup> \_\_\_\_\_ **8,90€**  
Spargel Tempura, Mango, Gurke, Avocado mit Tofumantel

**41**  
**Ebi Panko** <sup>a, b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ **8,90€**  
Tempura Garnelen, Gurke, Frischkäse garniert mit Avocado, Sweet-Sauce

## SUSHI EXTREME 4 Stk.



42a

**Hells Kitchen** <sup>a, b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ **8,90€**

Tempura Garnelen, Avocado, scharfer Soße, garniert mit Thunfisch & Cocktailsauce

42b

**Chidori Roll** <sup>a, b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ **9,90€**

Tempura Garnelen, Avocado, Thunfisch Tarta (scharf) flambiert mit Süßkartoffelchips

43a

**Ebi Dragon** <sup>a, b, e, f</sup> \_\_\_\_\_ **9,60€**

Tempura Garnelen & Gurke, garniert mit Süßwasseraal & Sweet-Sauce

43b

**Hebiroll** <sup>e, f</sup> \_\_\_\_\_ **8,90€**

Süßwasseraal, Avocado, Gurke, Frischkäse, Lachs, Lachskaviar



## SUSHI MENU

**Vegi Menü<sup>e</sup>** \_\_\_\_\_ **11,50€**

Nigiri: 2 Stk. Inari  
Maki: 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Avo

**Tokio Menü<sup>f</sup>** \_\_\_\_\_ **13,50€**

Nigiri: 2 Stk. Sake  
Maki: 6 Stk. Sake, 6 Stk. Magur

**Viet Village Menü<sup>l, a, e, f</sup>** \_\_\_\_\_ **16,50€**

Nigiri: 1 Stk. Ebi, 1 Stk. Sake  
Maki: 6 Stk. Sake.  
I-O: 8 Stk. California / Masago

**Crispy Sake Menü<sup>b, e, f</sup>** \_\_\_\_\_ **19,50€**

Nigiri: 1 Stk. Sake  
Maki: 6 Stk. Sake  
I-O: 4 Stk. Philadelphia / Masago  
Tempura Roll: 6 Stk. Lachs

**Sake Menü<sup>e, f</sup>** \_\_\_\_\_ **18,50€**

Nigiri: 1 Stk. Sake  
Maki: 6 Stk. Sake  
I-O: 8 Stk. Philadelphia / Masago  
Sashimi: 3 Stk. Sake

**Hot Spicy<sup>e, f</sup>** \_\_\_\_\_ **19,50€**

Maki: 6 Stk. Hot Sake  
Maki: 6 Stk. Hot Maguro  
I-O: 8 Stk. Spicy Sake

**Extreme Roll Menü<sup>a, b, f, h, g</sup>** \_\_\_\_\_ **35,50€**

4 Stk. Ebi NY  
4 Stk. Ebi Panko  
4 Stk. Hells Kitchen  
4 Stk. Sake Tiger Roll



# SUSHI MENU

## Maguro Menü <sup>e, f</sup>

23,00€

Nigiri: 1 Stk Maguro

Maki: 6 Stk. Maguro

I-O: 8 Stk. Maguro

Sashimi: 3 Stk. Maguro



## Menü für 2 <sup>l, a, b, f, h, g</sup>

55,00€

Nigiri 4 Stk.: 1 Sake, 1 Maguro, 1 Ebi, 1 Sake Aburi

Maki 12 Stk.: 6 Sake, 6 Kappa

I-O 8 Stk.: 4 California, 4 Philadelphia

Extreme Roll 4 Stk.: Ebi Panko

Tempura Roll 6 Stk.: Sake

Sashimi: 3 Stk. Sake, 3 Stk Maguro

Hand Rolle: 1 Stk Spicy Lachs



## Menü für 4 <sup>l, a, b, f, h, g</sup>

95,00€

Nigiri 8 Stk.: 2 Sake, 2 Maguro, 2 Ebi, 2 Sake Aburi

Maki 24 Stk.: 6 Sake, 6 Maguro, 6 Kappa, 6 Avocado

I-O 16 Stk.: 8 California, 8 Philadelphia

Extreme Roll 8 Stk.: 4 Ebi NY, 4 Ebi Panko

Tempura Roll 12 Stk.: 6 Sake, 6 Chicken

Sashimi: 5 Stk. Sake, 5 Stk. Maguro



*Viet  
Village*

# SUPPE





# SUPPE

## 44. Viet Village Suppe

Kräuterseitling Pilze, Koriander und Lauchzwiebeln in Viet-Village-Brühe dazu zum Auswahl:

- |                      |       |
|----------------------|-------|
| a. Tofu (Bio)        | 5,90€ |
| b. Hühnerfleisch     | 6,70€ |
| c. Garnelen u. Lachs | 6,70€ |

## 45a. Wantan Suppe<sup>a, b, h</sup>

Wantan - Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei, Pilzen und Gemüse in Hausgemachte Brühe

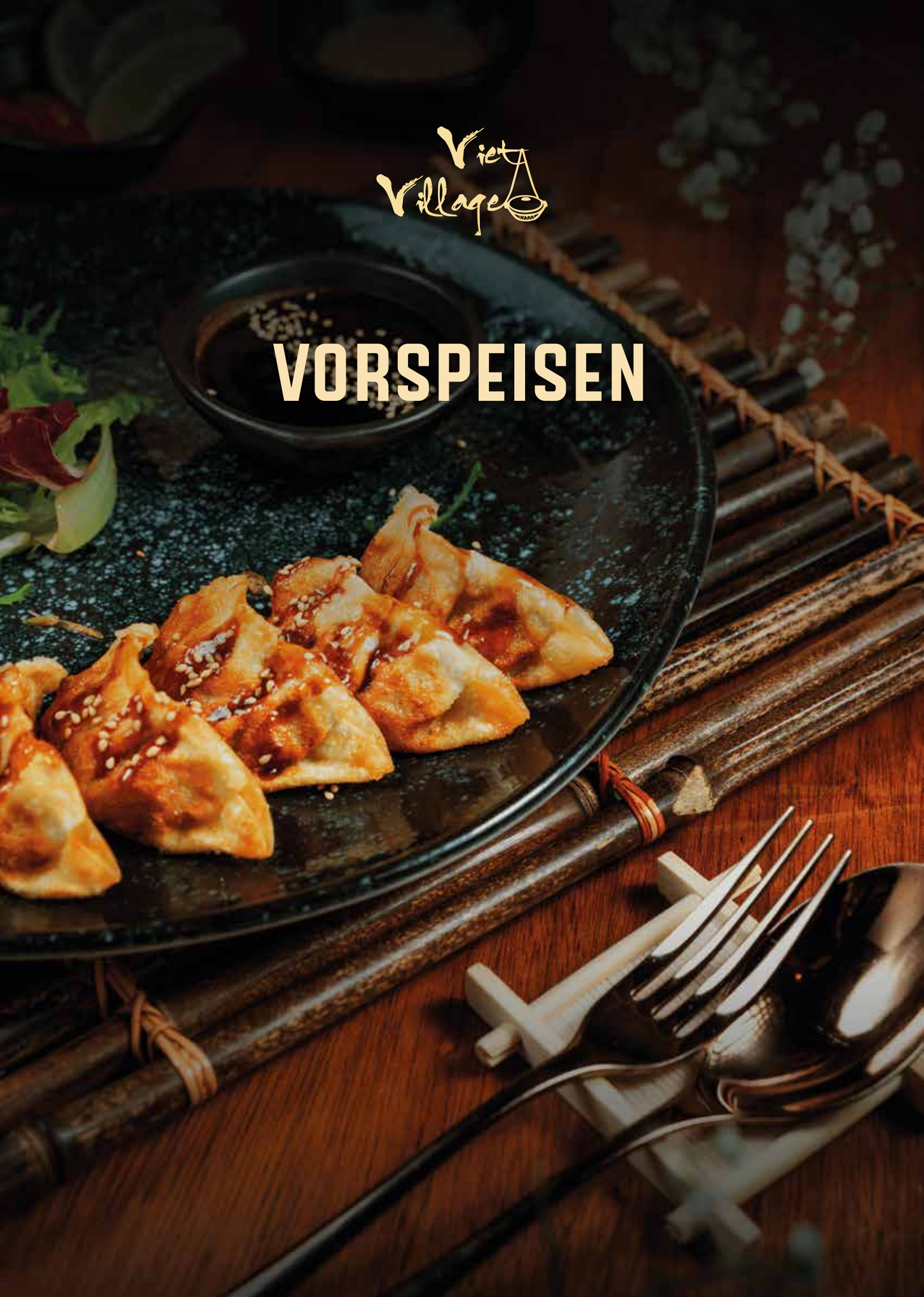
## 45b. Súp Miến Gà

Glasnudeln Suppe mit Hühnerfleisch, Koriander, Lauchzwiebeln in Hausgemachte Brühe



*Viet  
Village*

# VORSPEISEN



#### 46. Nem Cuon - Sommerrolle

---

Reispapierrolle, gefüllt mit Salat, Gurke und einer Zutat nach Wahl  
- serviert mit Viet-Village-Soße:

- |  |       |
|--|-------|
| a. Tofu (Bio)                          | 5,90€ |
| b. Hühnerfleisch/ Chicken <sup>b</sup> | 6,50€ |
| c. Garnelen/ Prawns                    | 6,90€ |

#### 47. Nem Nuong - Gegrillte Frühlingsrolle

---

6,80€

Gegrillte Reispapierrolle, gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Pilzen, Glasnudeln, Karotten, Kohlrabi, Ei - serviert mit Salat und Fisch-sauce<sup>a, f</sup>

#### 48. Wantan

---

6,90€

- a. Gebratene Wantan- Teigtaschen, gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Ei  
- serviert mit Salat und Viet-Village-Soße<sup>a,b,h</sup>
- b. Frittierte jap. Dumplings gefüllt mit Gemüse und Hühnerfleisch, Pilzen  
- serviert mit Teriyaki Soße<sup>b</sup>

#### 49. Goi Du Du - Papaya Salat<sup>g</sup>

---

Grüner Papaya mit vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen

- |             |       |
|-------------|-------|
| a. Vegan    | 7,80€ |
| b. Garnelen | 8,90€ |

#### 50. Goi Xoai - Mango Salat<sup>f</sup>

---

Knackige Mango mit Karotten vietnamesischen Kräutern und Erdnüssen

- |                  |       |
|------------------|-------|
| a. Hühnerfleisch | 7,50€ |
| b. Garnelen      | 8,90€ |

Viet  
Village



**51. Ha Cao** <sup>a, b</sup> 6,30€

Gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen - serviert mit Sojasoße

**52. Tom Tam Com** <sup>a, b, g, j</sup> 8,50€

Knusprig panierte Garnelen mit grünem Reis, serviert mit Salat und vietnamesischen Kräutern

**53. Ga Xien Nuong** <sup>c</sup> 6,90€

Gegrilltes Hühnerfleisch am Spieß, serviert mit Salat und Erdnusssoße

**54. Edamame** 6,30€

Knusprig panierte Garnelen mit grünem Reis, serviert mit Salat und vietnamesischen Kräutern

**55. Wakame** <sup>j</sup> \_\_\_\_\_

Algensalat mit Sesam - Dressing, zum Auswahl:

- |                            |        |
|----------------------------|--------|
| a. Avocado                 | 7,90€  |
| b. Lachs                   | 8,90€  |
| c. Jakobsmuscheln          | 9,90€  |
| d. Spicy Lachs mit Avocado | 9,50€  |
| e. Spicy Thuna mit Avocado | 10,50€ |



Viet  
Village

# HAUPTGERICHTE



### 56. Com Nieu<sup>f, i</sup>

Traditionelles vietnamesisches Gericht: Duftreis mit Kimchi, Salat und spezieller Soße des Hauses

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Hühnerfleisch / Chicken	15,50€
c. Rindfleisch / Beef	16,90€
d. Garnelen / Prawns	18,90€

### 57. Bun Nem<sup>c, f, h</sup>

17,90€

Reisnudeln mit Frühlingsrollen (Hackfleisch, Garnelen, Ei und Gemüse), Zitronengras, Erdnüssen, Salat und Vietnamesischen Kräutern, dazu spezielle Viet-Village-Soße



### 58. Bun Nam Bo<sup>c, f, h</sup>

Reisnudeln, Zitronengras, Erdnüssen, Salat und vietnamesischen Kräutern, dazu spezielle Viet - Village - Soße

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Hühnerfleisch / Chicken	15,50€
c. Rindfleisch / Beef	16,50€

### 59. Bun Cha La Lot (Lauwarm)<sup>c, f, h</sup>

16,90€

Gehacktes Rindfleisch, ummantelt mit Betelblättern, Reisnudeln serviert mit hausgemachter Soße und frischem Salat

## 60. Green Garden <sup>g</sup>

---

Gebratenes saisonales Gemüse in brauner Soße serviert mit Duftreis:

a. Tofu (Bio)	14,90€
b. Panierte Hühnerbrust	15,90€
c. Gebratenes Hühnerfleisch	15,50€
d. Knusprige Ente	16,90€
e. Rind und Garnelen	17,90€
f. Gegrilltem Lachs	19,90€
g. Panierte Hähnchenkeule	15,90€

## 61. Rotes Curry <sup>e</sup>

---

Gemüse, Pilzen, Zuckererbsen und einer Zutat nach Wahl  
in Curry-Kokosmilch-Soße, serviert mit Duftreis:

a. Tofu (Bio)	13,90€
b. Panierte Hähnchenbrust	15,90€
c. Gebratenes Hühnerfleisch	14,50€
d. Knusprige Ente	16,90€
e. Rindfleisch	15,90€
f. Gegrilltem Lachs	19,90€
g. Panierte Hähnchenkeule	15,90€

## 62. Erdnuss Soße <sup>c, e</sup>

---

Duftreis mit frischem Gemüse in Erdnuss Sauce und:

a. Tofu (Bio)	13,90€
b. Panierte Hähnchenbrust	15,90€
c. Gebratenes Hühnerfleisch	14,50€
d. Knusprige Ente	16,90€
e. Rindfleisch	15,90€
f. Panierte Hähnchenkeule	15,90€





Viet  
Village



**63. Pho Chua Viet Village** <sup>a, f</sup> \_\_\_\_\_ **16,90€**

Reisbandnudeln, Meeresfrüchte, Garnelen, Tomaten, Kräuterseitling Pilze, Koriander, Lauchzwiebeln in spezieller hausgemachter Brühe

**64. Pho Hanoi** \_\_\_\_\_

Traditionelle, vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, klarer Brühe, verfeinert mit Zimt, Zwiebeln, Ingwer, Anis und Kardamom, dazu Koriander und Lauchzwiebeln, wahlweise mit:

a. Tofu (Bio)	<b>13,50€</b>
b. Hühnerfleisch	<b>14,50€</b>
c. Rindfleisch	<b>15,50€</b>

**65. Pho Tron Curry** <sup>e</sup> \_\_\_\_\_

Reisband Nudeln in cremiger Curry Soße, Gemüse, Pilze zum Auswahl mit:

a. Tofu (Bio)	<b>13,90€</b>
b. Hühnerfleisch	<b>14,50€</b>
c. Rindfleisch	<b>15,50€</b>
d. Garnelen	<b>16,50€</b>

**66. Bun Tofu - Reismudelnsuppe** \_\_\_\_\_ **14,90€**

Reisbandnudel mit gebratenem Tofu, gerösteten Zwiebeln, Zitronengras, Salat und Vietnamesischen Kräutern dazu Hausgemachter Brühe

**67. Teriyaki Salmon** <sup>f, g, i</sup> \_\_\_\_\_ **19,90€**

Gegrillter Lachs, frisch gerate Gemüse, Salat in Teriyaki Soße dazu Duftreis

# KINDER

**68. Childhood 1<sup>b</sup>** 

---

 **8,80€**

Süßkartoffel Pommes mit hausgemachten Chicken Crispies,  
serviert mit Süßer Chilli Soße

**69. Childhood 2<sup>c</sup>** 

---

 **8,80€**

Gebratener Reis mit Hühnerspießen, serviert mit Erdnuss Soße

# NACHTISCH

70. Mochi Eis \_\_\_\_\_ 4,50€

Eis mit einer Umhüllung von einem Reisteig

71. Chuoi Tam Com<sup>b</sup> \_\_\_\_\_ 5,90€

Grünem Reis panierte Banane mit Honig



## EXTRA

Schale Reis \_\_\_\_\_ 1,50€

Zusätzliche Nudeln \_\_\_\_\_ 2,00€

Ingwer \_\_\_\_\_ 1,50€

# ZUSATZSTOFFE

1. Surimi Fischzubereitung mit Krebsextrakt
2. Farbstoff
3. Antioxidansmittel
4. Konservierungsstoffe
5. Koffeinhaltig
6. Geschmacksverstärker
7. Süßungsmittel
8. Aspartam

# ALLERGENE

- a. Krebstiere
- b. Glutenhaltiges Getreide
- c. Erdnüsse
- d. Schalenfrüchte
- e. Milch
- f. Fisch
- g. Soja
- h. Ei
- i. Senf
- j. Sesam
- k. Weichtiere



*Viet  
Village*

# GETRÄNKE KARTE







## TEE

<b>Grüner Tee</b>	<b>3,70€</b>
<b>Jasmin Tee</b>	<b>3,70€</b>
<b>Minze Tee</b> Minze, Limette, Honig	<b>4,50€</b>
<b>Ingwer Tee</b> Frische Ingwer, Orange, Honig	<b>4,50€</b>
<b>Zitronengras Tee</b> Frisches Zitronengras, Limette, Honig	<b>4,50€</b>



## KAFFEE

Café Crema	3,40€
Cappuccino	3,70€
Latte Macchiato	4,00€
Espresso	3,40€
Vietnamesischer Kaffee mit Eis	6,90€
Vietnamesischer Kaffee	4,70€



## KALTE GETRÄNKE

Pepsi	0,3l	3,30€
	0,5l	4,80€
Pepsi Light	0,3l	3,30€
	0,5l	4,80€
Miranda / 7UP	0,3l	3,30€
	0,5l	4,80€
Selters Wasser Mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	3,20€
	0,75l	7,40€
Ginger Ale	0,3l	3,80€
Tonic Wasser	0,3l	3,80€
Apfelsaft	0,25l	3,30€
	0,5l	5,20€
Mango Saft	0,25l	3,30€
	0,5l	5,20€
Maracuja	0,25l	3,30€
	0,5l	2,50€
Cranberry Saft	0,25l	3,30€
	0,5l	5,20€
Ananassaft	0,25l	3,30€
	0,5l	5,20€
Saftschorle Apfel, Mango, Maracuja, Cranberry, Ananas Saftschorle	0,25l	3,30€
	0,5l	5,20€

*Viet  
Village*





# HOMEMADE LIMONADE — EISTEE — SHAKE

## Mango Shake

Pürierte Mangos, Joghurt, Vollmilch

0,4l 6,90€

## Ginger Limo

Ingwer, Limette, Minze, Ginger-Ale, Rohrzucker

0,4l 6,50€

## Thaibasil Limo

Thai Basilikum, Limette, Rohrzucker, Cranberry Saft

0,4l 6,50€

## Appel Limo

Ingwer, Limette, Rohrzucker, Apfel-Cranberry Saft

0,4l 6,90€

## Mint Limo

Minze, Limette, Ananassaft, Rohrzucker

0,4l 6,50€

## Lemongras Limo

Zitronengras, Limette, Rohrzucker

0,4l 6,50€

## Maracuja Limo

Frisch Maracuja, Limette, Rohrzucker

0,4l 6,50€

*Viet  
Village*





## LONGDRINKS / APERITIF

Prosecco	0,2l	5,50€
Aperol Spritz	0,25l	7,00€
Hugo	0,25l	7,00€
Gin Tonic	0,25l	7,00€
Wodka Lemon	0,25l	7,00€
Whisky Cola	0,25l	7,00€



## BIERE

**Binding Römer Pils**  
vom Fass

0,3l 3,70€  
0,5l 5,40€

**Oberdorfer Helles**  
vom Fass

0,3l 3,30€  
0,5l 5,40€

**Schneider Hefeweizen**  
Mit oder Alkoholfrei

0,5l 5,40€

**Clausthaler Alkoholfrei**

0,3l 3,50€

**Saigon Bier**  
Flasche

0,33l 4,70€





## SPIRITUOSEN

Jägermeister	2cl	3,00€
Malteser Aquavit	2cl	3,00€
Whiskey	2cl	4,00€
Wodka	2cl	3,00€
Reisschnaps	2cl	3,00€
Apfel Wein	0,3l	3,70€
	0,5l	6,00€

Viet  
Village





## OFFENE WEIßWEIN / ROSÉ

**JWG Johannisberger Weinvertrieb** <sup>0,2l</sup> **6,90€**

50 Grad Riesling trocken  
Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und  
exotischen Früchten, spritzige Säure

**Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz** <sup>0,2l</sup> **6,90€**

Weißburgunder trocken  
Fruchtig und zart nach Melone, Zitrus und Äpfeln

**Weingut Dreissigacker, Rheinhessen** <sup>0,2l</sup> **7,30€**

Grauburgunder trocken  
Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen,  
nussige Akzente, feine Mineralität

**Krug'scher Hof, Rheinhessen** <sup>0,2l</sup> **6,90€**

Chardonnay "Charly" trocken  
Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft.  
Volle Frucht mit zarter Säure-sehr lecker

**Weingut Hirt-Gebhardt, Rheingau** <sup>0,2l</sup> **6,50€**

Rauenthaler Steinmächer, Spätburgunder Rosé feinherb  
Fruchtiger, spritziger Rose, Noten von reifen Erdbeeren-erfrischend



## FLASCHEN WEIN

**JWG Johannisberger Weinvertrieb** <sup>0,75l</sup> **20,50€**

50 Grad Riesling trocken

Aromen von Pfirsich, gelber Apfel und exotischen Früchten,  
spritziige Säure

**Weingut Dreissigacker, Rheinhessen** <sup>0,75l</sup> **25,50€**

Grauburgunder trocken

Kräftiger Körper, feiner Schmelz, Duft nach Honigmelonen,  
nussige Akzente, feine Mineralität

**Krug'scher Hof, Rheinhessen** <sup>0,75l</sup> **23,50€**

Chardonnay "Charly" trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, Birne und ein Hauch von Blütenduft.  
Volle Frucht mit zarter Säure- sehr lecker



## OFFENE ROTWEIN

**Vinedition, Pays D'oc** <sup>0,2l</sup>

6,90€

Cabernet-Sauvignon trocken

Vanilletöne, zarte Holznoten, etwas grüne Paprika, elegant und samtig,

Geschmack nach dunkeln Beeren, würziger Abgang

**Chateau Loyasson** <sup>0,2l</sup>

6,90€

Bordeaux Supérieur

Fruchtnoten von Brombeeren und dunklen Kirschen,

würziger Abgang





Viet  
Village

