



**VYLIAN**

# MENU



+49 07344 9298 888



+49 07391 7638 629



Marktstraße 20,  
89143 Blaubeuren



Gymnasiumstraße 18,  
89584 Ehingen

# Asien IN JEDEM BISSEN

Asiatisch genießen  
Intensiv erleben



Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise durch die vielfältige Welt der vietnamesischen und asiatischen Küche – ein Erlebnis, das alle Sinne verzaubert.

Unser Restaurant verbindet traditionelle Kochkunst mit einer modernen, gemütlichen Atmosphäre und lädt Sie dazu ein, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Der Name unseres Hauses setzt sich aus den Namen der Kinder des Küchenchefs zusammen.

Er erinnert ihn täglich an seine Liebe zu ihnen – und daran, jedes Gericht mit Herz, Hingabe und Leidenschaft zuzubereiten.

Unsere Speisekarte spiegelt die Vielfalt der internationalen Küche wider und begeistert selbst anspruchsvollste. Gaumen mit authentischen Aromen und kreativen Kompositionen.



# • SUPPEN •

## SOUP

### KOKOSMILCH-SUPPE / *Coconut milk soup*

Cremige Kokosmilchsuppe mit Cherrytomaten, Champignons und Koriander  
*Creamy coconut milk soup with cherry tomatoes, mushrooms and coriander*

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Mit Huhn <sup>g</sup> / <i>With chicken</i>      | 5,80 € |
| 2. Mit Garnelen <sup>b,g</sup> / <i>With prawns</i> | 6,80 € |

### 3. SAUER-SCHARF-SUPPE <sup>c</sup> / *Hot and sour soup*

Sauer-Scharfe Suppe mit Huhn, Ei, Bambus, Möhren, saisonalem Gemüse, Kräutern  
*Hot and sour soup with chicken, egg, bamboo, carrots, seasonal vegetables, herbs*



### MISO-SUPPE / *Miso soup*

Traditionelle japanische Suppe mit Seetang und Sojabohnenpaste  
*Traditional Japanese soup with seaweed and soybean paste*

- |   |        |
|---|--------|
| 4. Mit Bio-Tofu <sup>f</sup> / <i>With organic tofu</i> | 5,80 € |
| 5. Mit Lachs <sup>d</sup> / <i>With salmon</i>          | 6,80 € |

### MANGO-SUPPE / *Mango soup*

Mango-Kokossuppe mit Champignons, Ananas, Süßkartoffeln, Zucchini und Koriander  
*Mango coconut soup with mushrooms, pineapple, sweet potatoes, zucchini, and coriander*

- |   |        |
|---|--------|
| 6. Mit Huhn <sup>g</sup> / <i>With chicken</i>            | 5,80 € |
| 7. Mit Bio-Tofu <sup>f,g</sup> / <i>With organic tofu</i> | 5,80 € |

*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# • WARMER VORSPEISEN •

## WARM APPETIZERS

**8. MINI FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.)<sup>a</sup> / Mini spring rolls (6 pcs.)** **5,80 €**

Vegetarisch, mit Süß-Sauer-Soße / Vegetarian, with sweet and sour sauce

**9. VYLIAN NEM<sup>b,c</sup>** **7,80 €**

Hausgemachte Frühlingssrollen mit Garnelen, Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit Limetten-Dip

*Homemade spring rolls with prawns, chicken, glass noodles, morels, vegetables, served with lime dip*

**10. GYOZA (4 Stk. / 4 Pcs.)<sup>a,g</sup>** **6,80 €**

Mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung, serviert mit Mango-Dip

*With chicken and vegetable filling, served with mango dip*

**11. VYLIAN TÔM (3 Stk. / 3 Pcs.)<sup>a,b,c</sup>** **7,80 €**

Tempura-Garnelen mit Süß-Sauer-Soße / Tempura prawns with sweet and sour sauce

**12. SÜSSKARTOFFEL-POMMES** / Sweet potato fries **6,80 €**

**13. EDAMAME<sup>f</sup>** **6,80 €**

Gedämpfte Sojabohnen mit rotem Meersalz / Steamed soybeans with red sea salt

**14. WÜRZIGE EDAMAME<sup>f,g</sup> / Spicy Edamame** **8,80 €**

Mit hausgemachter VYLIAN-Scharfsoße / With homemade VYLIAN hot sauce

**15. YAKITORI-SPIEßE (2 Stk.)<sup>f</sup> / Yakitori skewers (2 pcs.)** **6,80 €**

Hausgemachte, gegrillte Hähnchenspieße mit Sesam und Teriyaki-Soße

*Homemade grilled chicken skewers with sesame and teriyaki sauce*

**16. HA-CAO DUMPLINGS<sup>a,b</sup>** **7,80 €**

Gedämpft, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Teriyaki-Soße

*Steamed, filled with prawns and vegetables, served with teriyaki sauce*

**17. BÁNH BAO<sup>a,d</sup>** **8,80 €**

Vietnamesische Hefeteigtasche mit scharfem Hühnerfleisch und Gemüse

*Vietnamese yeast dumpling with spicy chicken and vegetables*

**18. AVOCADO TEMPURA<sup>a,g</sup>** **7,80 €**

Knusprige Avocado mit Cocktail-Soße / Crispy avocado with cocktail sauce



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# • KALTE VORSPEISEN •

## COLD APPETIZERS

### 19. Gemischter Salat / Mixed salad 8,80 €

Frischer gemischter Salat mit saisonalem Gemüse  
Fresh mixed salad with seasonal vegetables

### SOMMERROLLEN (2 Stk.) / Summer rolls (2 pcs.)

Vietnamesische Sommerrollen mit Topping:  
Vietnamese summer rolls with topping:

20. Mit Huhn <sup>c</sup> / With chicken 7,80 €

21. Mit Tofu <sup>c,f</sup> / With tofu 7,80 €

22. Mit Garnelen <sup>b,c</sup> / With prawns 8,80 €



# • SUSHI VORSPEISEN •

## SUSHI APPETIZERS

### 23. Seetang-Salat mit Sesam 5,80 €

Seaweed salad with sesame

### 24. Seetang-Salat mit Feuerlachs <sup>d</sup> 10,80 €

Seaweed salad with flame-seared salmon

### 25. Seetang-Salat mit Feuer-Thunfisch <sup>d</sup> 11,80 €

Seaweed salad with flame-seared tuna

### TATAR

Mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Ponzu-Soße,  
Vietnamesischem Reiskuchen & Kaviar  
With avocado, spring onions, ponzu sauce,  
Vietnamese rice cake & caviar

26. Lachs <sup>d</sup> / Salmon 11,80 €

27. Thunfisch <sup>d</sup> / Tuna 12,80 €

28. Lachs, Avocado, gemischte Surimi <sup>d</sup> 15,80 €  
Salmon, avocado, mixed surimi



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# GEMISCHTE VORSPEISEN

## MIXED APPETIZERS

**29. FINGERFOOD-PLATTE** <sup>a,b,c</sup> / *Finger food platter* **14,80 €**

2x Frühlingsrolle (Garnelen & Huhn), 4x Minirolle (Vegetarisch), 2x Gyoza  
*2x spring roll (prawns & chicken), 4x mini roll (vegetarian), 2x gyoza*

**30. SUMMER PARADISE** <sup>b,c,f</sup> **16,80 €**

Dreierlei Sommerrollen (Tofu, Huhn, Garnelen) / *Trio of summer rolls (tofu, chicken, prawns)*

**31. MËT-PLATTE (FÜR 2 PERSONEN)** <sup>b,c,f</sup> / *Mët platter (for 2 persons)* **22,80 €**

2x Frühlingsrollen (Garnelen & Huhn), Edamame, 4x Sommerrollen (Huhn), 2x Yakitori,  
frischer Salat, Dips  
*2x spring rolls (prawns & chicken), edamame, 4x summer rolls (chicken), 2x yakitori, fresh salad, dips*

• Je weitere Person / *Each additional person* **10,80 €**



*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# HAUPTGERICHTE

## MAIN COURSES

### SALATE / Salads

Frischer Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Mango, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, Mango-Soße

*Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, mango, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil, mango sauce*

**32. Mit Bio-Tofu** <sup>e,f,g,k,l</sup>  
/ With organic tofu

**15,80 €**

**33. Mit Tempura-Huhn** <sup>a,c,e,g,k,l</sup>  
/ With tempura chicken

**16,80 €**

**34. Mit gegrilltem Lachs** <sup>d,e,g,k,l</sup>  
/ With grilled salmon

**20,80 €**

**35. Mit Garnelen** <sup>b,e,f,k,l</sup> / With prawns

**19,80 €**

**36. Mit knuspriger Ente** <sup>a,c,e,f,k,l</sup> / With crispy duck

**20,80 €**



### VYLIAN POKE BOWL

Große Reisschale mit Avocado, Edamame, Gurken, Mango, Möhren, Cherrytomaten, Sesam, Seetangsalat, Sushi-Reis

*Large rice bowl with avocado, edamame, cucumber, mango, carrots, cherry tomatoes, sesame, seaweed salad, sushi rice*

**37. Hähnchen-Bowl** <sup>g,k,l</sup> –

**15,80 €**

mit Hähnchen & Mango-Soße

*Chicken Bowl – with chicken & mango sauce*

**38. Tofu-Bowl** <sup>f,l</sup> –

**15,80 €**

mit Bio-Tofu & Teriyaki-Soße

*Tofu Bowl – with organic tofu & teriyaki sauce*

**39. Garnelen-Bowl** <sup>b,c,g,l</sup> –

**19,80 €**

mit Black Tiger Garnelen & Cocktailsauce

*Prawn Bowl – with black tiger prawns & cocktail sauce*

**40. Lachs-Bowl** <sup>d,l</sup> –

**20,80 €**

mit Lachsfilet, Fischrogen & Teriyaki-Soße

*Salmon Bowl – with salmon fillet, fish roe & teriyaki sauce*



*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

## VIETNAMESE SPECIALTIES

### PHỞ HÀ NỘI <sup>4</sup>

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, kräftiger Brühe vom Huhn und Rinderknochen, Mungbohnsensprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander  
*Traditional Vietnamese soup with rice noodles, rich broth from chicken and beef bones, mung bean sprouts, spring onions, and coriander*

- |   |         |
|---|---------|
| 41. Phở Gà – mit Hähnchenstreifen / <i>with chicken strips</i>              | 16,80 € |
| 42. Phở Bò – mit argentinischem Entrecôte / <i>with Argentine entrecôte</i> | 18,80 € |
| 43. Phở Đậu Phụ <sup>f</sup> – mit Bio-Tofu / <i>with organic tofu</i>      | 16,80 € |



### BÚN NAM BỘ

Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Zitronengras, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing  
*Rice noodles with fresh salad, peanuts, lemongrass, fried onions, lime dressing*

- |  |         |
|--|---------|
| 44. Mit Bio-Tofu <sup>f</sup> / <i>With organic tofu</i>                   | 15,80 € |
| 45. Mit Hühnerfleisch / <i>With chicken</i>                                | 15,80 € |
| 46. Mit argentinischem Roastbeef / <i>With Argentine roast beef</i>        | 17,80 € |
| 47. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>c</sup> / <i>With Barbary duck breast</i> | 20,80 € |



### 48. BÚN NEM <sup>b,c,e,l</sup>

17,80 €

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Salat, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing  
*Homemade crispy spring rolls with rice noodles, fresh salad, fried onions, lime dressing*

### 49. BÚN CHẢ <sup>e,l</sup>

18,80 €

Vietnamesisches Gericht mit gegrilltem Schweinefleisch und Reisnudeln, serviert mit Salat, frischen Kräutern und Limetten-Vinaigrette  
*Vietnamese dish with grilled pork and rice noodles, served with salad, fresh herbs, and lime vinaigrette*



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# • NUDELGERICHTE •

## NOODLE DISHES



### GEBRATENE NUDELN <sup>4</sup> / Fried noodles

Gebratene Instantnudeln mit Chinakohl, Mungbohnsensprossen, Möhren, Lauch und Röstzwiebeln  
*Fried instant noodles with Chinese cabbage, mung bean sprouts, carrots, leek, and fried onions*

- |   |         |
|---|---------|
| 50. Mit Hühnerbrust <sup>a,c</sup> / With chicken breast              | 14,80 € |
| 51. Mit knusprigem Huhn <sup>a,c</sup> / With crispy chicken          | 16,80 € |
| 52. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / With Barbary duck breast | 20,80 € |

### UDON-NUDELN <sup>f</sup> (Leicht scharf) / Udon noodles (Slightly spicy)

Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Sprossen, Sesam und VYLIAN-Sojasoßenreduktion  
*Udon noodles with seasonal vegetables, sprouts, sesame, and VYLIAN soy sauce reduction*

- |   |         |
|---|---------|
| 53. Mit Hühnerbrust / With chicken breast                             | 15,80 € |
| 54. Mit argentinischem Roastbeef / With Argentine roast beef          | 17,80 € |
| 55. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / With Barbary duck breast | 20,80 € |

### REISBANDNUDELN <sup>g</sup> (Mix, Leicht scharf) / Rice noodles (mix, slightly spicy)

Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Sprossen, Röstzwiebeln und roter Kokos-Curry-Creme  
*Rice noodles with seasonal vegetables, sprouts, fried onions, and red coconut curry cream*

- |   |         |
|---|---------|
| 56. Mit Hühnerbrust / With chicken breast                               | 16,80 € |
| 57. Mit argentinischem Roastbeef / With Argentine roast beef            | 17,80 € |
| 58. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / With Barbary duck breast   | 20,80 € |
| 59. Mit gegrilltem Lachsfilet <sup>d</sup> / With grilled salmon fillet | 20,80 € |

*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# CURRY

## GOLDENES MANGO-CURRY <sup>g</sup> / Golden mango curry

Cremiges Mango-Curry mit saisonalem Gemüse, Süßkartoffeln und Jasminreis

*Creamy mango curry with seasonal vegetables, sweet potatoes, and jasmine rice*

- |   |         |
|---|---------|
| 60. Mit Hühnerbrust / With chicken breast                               | 15,80 € |
| 61. Mit Bio-Tofu <sup>a,f</sup> / With organic tofu                     | 15,80 € |
| 62. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / With Barbary duck breast   | 20,80 € |
| 63. Mit gegrilltem Lachsfilet <sup>d</sup> / With grilled salmon fillet | 20,80 € |



## KOKOS-CURRY <sup>g</sup> (Leicht scharf) / Coconut curry (mildly spicy)

Rote Kokos-Curry-Creme mit saisonalem Gemüse, Süßkartoffeln und Jasminreis

*Red coconut curry cream with seasonal vegetables, sweet potatoes, and jasmine rice*

- |   |         |
|---|---------|
| 64. Mit Bio-Tofu <sup>a,c</sup> / With organic tofu                     | 15,80 € |
| 65. Mit Tempura-Huhn <sup>a,c</sup> / With tempura chicken              | 16,80 € |
| 66. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / With Barbary duck breast   | 20,80 € |
| 67. Mit gegrilltem Lachsfilet <sup>d</sup> / With grilled salmon fillet | 20,80 € |
| 68. Mit Black Tiger Garnelen <sup>b</sup> / With black tiger prawns     | 19,80 € |



## ERDNUSS-CURRY <sup>e,g</sup> / Peanut curry

Aromatische Erdnusssoße mit saisonalem Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen und Jasminreis

*Aromatic peanut sauce with seasonal vegetables, coconut milk, peanuts, and jasmine rice*

- |   |         |
|---|---------|
| 69. Mit Bio-Tofu <sup>a,c,f</sup> / With organic tofu                 | 15,80 € |
| 70. Mit Hühnerbrust / With chicken breast                             | 15,80 € |
| 71. Mit Tempura-Huhn <sup>a,c</sup> / With tempura chicken            | 16,80 € |
| 72. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / With Barbary duck breast | 20,80 € |



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# • VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN •

## VYLIAN SPECIALTY

### VYLIAN CHOP SUEY <sup>4,f</sup> (Scharf / Spicy)

Shiitake-Pilze, Champignons, saisonales Gemüse, dunkle Sojasoßenreduktion, serviert mit Jasminreis  
*Shiitake mushrooms, champignons, seasonal vegetables, dark soy sauce reduction, served with jasmine rice*

73. Mit Bio-Tofu / <i>With organic tofu</i>	15,80 €
74. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i>	15,80 €
75. Mit argentinischem Roastbeef / <i>With Argentine roast beef</i>	17,80 €
76. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / <i>With Barbary duck breast</i>	20,80 €

### VYLIAN SÜß-SAUER / *Vylian sweet and sour*

Champignons, saisonales Gemüse, Ananas, serviert mit Jasminreis  
*Champignons, seasonal vegetables, pineapple, served with jasmine rice*

77. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i>	15,80 €
78. Mit Tempura-Huhn <sup>a,c</sup> / <i>With tempura chicken</i>	16,80 €
79. Mit Barbarie-Entenbrust <sup>a,c</sup> / <i>With Barbary duck breast</i>	20,80 €

### XÀO SẢ ÓT – SZECHUAN STYLE (Leicht scharf / *Slightly spicy*)

Chili-Zitronengras mit frischem Wok-Gemüse, Schalotten und Jasminreis  
*Chili lemongrass with fresh wok vegetables, shallots, and jasmine rice*

80. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i>	15,80 €
81. Mit Roastbeef / <i>With roast beef</i>	17,80 €
82. Mit Riesengarnelen <sup>b</sup> / <i>With king prawns</i>	19,80 €
83. Escal Frutti di Mare Royal / <i>Escal Royal Seafood Mix (New! Must try!)</i>	19,80 €



*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# • KINDERMENÜ •

## KIDS' MENU

- 84. MANGO-TEMPURA-HUHN** <sup>a,c,g,k</sup> / *Mango tempura chicken* **11,80 €**  
Tempura-Huhn mit Mango-Dressing, serviert mit Süßkartoffel-Pommes  
*Tempura chicken with mango dressing, served with sweet potato fries*
- 85. KNUSPRIGE TERIYAKI-ENTE** <sup>a,c,f</sup> / *Crispy teriyaki duck* **11,80 €**  
Knusprige Entenbrust mit Teriyaki-Soße und Jasminreis  
*Crispy duck breast with teriyaki sauce and jasmine rice*
- 86. TERIYAKI YAKITORI (3 SPIEßE)** <sup>f</sup> / *Teriyaki yakitori (3 skewers)* **11,80 €**  
Hausgemachte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße, serviert mit Jasminreis  
*Homemade chicken skewers with teriyaki sauce, served with jasmine rice*

# • NACHSPEISEN •

## DESSERT

- 87. GEBACKENE BANANE MIT HONIG** <sup>a,c</sup> / *Fried banana with honey* **5,80 €**
- 88. SESAMBÄLLCHEN (3 Stk.)** / *Sesame balls (3 pcs.)* **5,80 €**  
Klebreiskuchen mit süßem rotem Bohnenmus / *Sticky rice cake with sweet red bean paste*
- 89. KIMOCHI** **6,80 €**  
3 verschiedene Mochi-Reiskuchen / *3 assorted mochi rice cakes*
- 90. MOCHI-EIS (2 Stk.)** / *Mochi ice cream (2 pcs.)* **5,80 €**  
Japanischer Reiskuchen mit Eiscreme-Füllung / *Japanese rice cake with ice cream filling*
- 91. MATCHA FRAPPÉ** **7,80 €**  
Vollmilch, Matcha-Pulver, Eiswürfel, Zucker, Schlagsahne  
*Whole milk, matcha powder, ice cubes, sugar, whipped cream*
- 92. NACHSPEISEN-MIX** / *Mixed dessert* **14,80 €**  
Gebackene Banane, 2x Sesambällchen, 2x Mochi-Eis / *Fried banana, 2x sesame balls, 2x mochi ice cream*

# • EXTRAS •

- PORTION JASMIN REIS (GEKOCHT)** / *Portion of jasmine rice (cooked)* **2,00 €**
- PORTION REISNUDELN** / *Portion of rice noodles* **3,00 €**
- PORTION ERDNUSSSOßE** / *Portion of peanut sauce* **2,00 €**
- PORTION THAI-CURRY-SOßE** / *Portion of Thai curry sauce* **2,00 €**
- PORTION PIKANTE DUNKLE SOßE** / *Portion of spicy dark sauce* **2,00 €**
- PORTION MANGO-SOßE** / *Portion of mango sauce* **2,00 €**
- PORTION SÜß-SAUER-SOßE** / *Portion of sweet and sour sauce* **2,00 €**
- INGWER (EINGELEGT)** / *Pickled ginger* **2,00 €**
- WASABI** **1,00 €**
- JAPANISCHE SOJASOßE** / *Japanese soy sauce* **2,00 €**
- TERIYAKI-SOßE** / *Teriyaki sauce* **2,00 €**
- COCKTAILSOßE** / *Cocktail sauce* **2,00 €**