



**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, Mungbohnen sprossen, 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 €**

# • VEGAN MENÜ •

## VORSPEISEN

### 99. VEGAN KOKOSMILCH SUPPE 5,80 €

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Brokkoli, Cherrytomaten, Limetten (leicht scharf)

*Coconut milk soup with mushrooms, broccoli, cherry tomatoes, lime (slightly spicy)*

### 8. NEM CHAY <sup>a,f</sup> (6 Stk.) 5,80 €

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße

*Vegetarian mini spring rolls with sweet and sour sauce*

### 12. KHOAI LANG CHIEN <sup>a,f</sup> 6,80 €

Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup

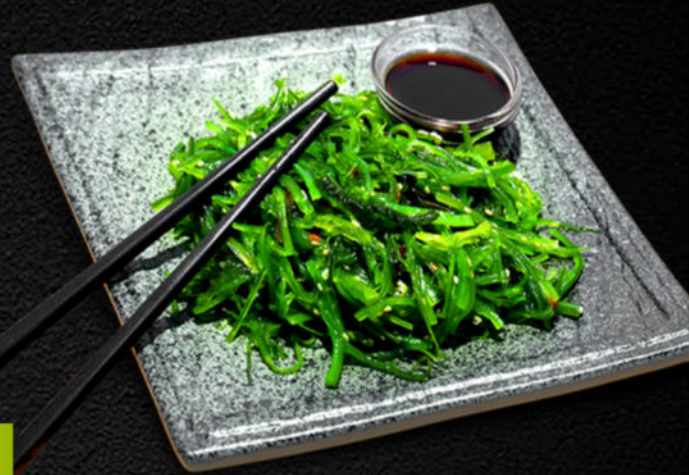
*Sweet potato fries with ketchup*

### 13. EDAMAME <sup>f</sup> 6,80 €

Gedämpfte Sojabohnen / *Steamed soybeans*

### 23. WAKAME SALAT <sup>l</sup> 5,80 €

Seetang-Salat mit Sesam / *Seaweed salad with sesame*



## MAKI SUSHI

### S10. MANGO 4,80 €

Mango

### S11. KAPPA 4,80 €

Gurke / *Cucumber*

### S12. AVOCADO 4,80 €

Avocado

### S13. OSHINKO MAKI 4,80 €

Takuan

## INSIDE OUT ROLLS SUSHI (8 STK.)

### S26. OSHINKO AVO 9,80 €

In: Avocado, eingelegter Rettich – Out: Sesam

*In: avocado, pickled radish – Out: sesame*

### S28. WAKAME 9,80 €

In: Algensalat, Gurke, Mango – Out: Sesam

*In: seaweed salad, cucumber, mango – Out: sesame*

### S37. VEGGIE 8,80 €

In: Avocado, Mango, Gurke – Out: Sesam

*In: avocado, mango, cucumber – Out: sesame*

### S45. VEGIE SPEZIAL <sup>a</sup> 14,80 €

In: Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke

Out: bedeckt mit Avocado

*In: Avocado in tempura coat, mango, cucumber*

*Out: topped with avocado*

### S90. FRUITY ROLL <sup>a,l</sup> 10,80 €

In: Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke

Out: Sesam

*In: Avocado in tempura coat, mango, cucumber*

*Out: sesame*

### S91. TOFU SPEZIAL <sup>f,l</sup> 9,80 €

In: Tofu mit Teriyaki-Soße, Avocado, Gurke

Out: Sesam

*In: Tofu with teriyaki sauce, avocado, cucumber*

*Out: sesame*



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

## TEMPURA BIG ROLLS SUSHI (10 STK.)

**S95.VYLIAN VEGAN<sup>a</sup>**

**14,80 €**

In: Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke

Out: Teriyaki-Soße

*In: Avocado in tempura coat, mango, cucumber*

*Out: teriyaki sauce*



## POKE BOWL

**38. VYLIAN POKE BOWL MIT TOFU<sup>f,l</sup>**

**15,80 €**

Große Reisbowl mit Avocado, Edamame, Gurken, Mango, Möhren, Cherrytomaten, Sesam, Seetang-Salat, Sushireis und Teriyaki-Soße

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

## WARME SPEISEN

**155. ROTE KOKOS-CURRY CREME**

**15,80 €**

Saisonales Gemüse, Süßkartoffeln, Jasminreis (leicht scharf)

*Seasonal vegetables, sweet potatoes, jasmine rice (slightly spicy)*

**163. ERDNUSS CURRY<sup>e,f</sup>**

**15,80 €**

Mit Tofu, saisonalem Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen, Jasminreis

*With tofu, seasonal vegetables, coconut milk, peanuts, jasmine rice*

**183. VYLIAN SÜß-SAUER-SOÛE<sup>f</sup>**

**15,80 €**

Mit Bio-Tofu, Champignons, saisonalem Gemüse, Ananas, Jasminreis

*With organic tofu, mushrooms, seasonal vegetables, pineapple, and jasmine rice*

**190. KOKOS-CURRY (NEW! MUST TRY!)<sup>a</sup>**

**19,80 €**

Mit veganem Hähnchen, saisonalem Gemüse und Jasminreis

*With vegan chicken, seasonal vegetables, and jasmine rice*



## NACHSPEISE

**87. CHUOI CHIEN – GEBACKENE BANANE<sup>a</sup>**

**5,80 €**

Gebackene Banane mit Honig / *Fried banana with honey*

**88. SESAMBÄLLCHEN<sup>a,f,l</sup>**

**5,80 €**

Klebreis-Sesam-Bällchen mit süßem roten Bohnenmus  
*Sticky rice sesame balls with sweet red bean paste*

### Allergene:

**a** – enthält Gluten, **b** – enthält Krebstiere, **c** – enthält Eier, **d** – enthält Fisch, **e** – enthält Erdnüsse, **f** – enthält Sojabohnen, **g** – enthält Milch, **h** – enthält Schalenfrüchte, **j** – enthält Fisch, **k** – enthält Senf, **l** – enthält Sesamsamen, **m** – enthält Schwefeloxid und Sulfite, **n** – enthält Lupinen, **p** – enthält Weichtier

### Zusatzstoffinformationen:

**1** – Mit Konservierungsstoff, **2** – Mit Farbstoff, **3** – Mit Süßstoff, **4** – Mit Geschmacksverstärker, **5** – Phosphathaltig  
**6** – Geschwefelt, **7** – Chinhinhalzig, **8** – Koffeinhaltig

*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# • NIGIRI •

1 Stk., kleines, schmales Sushireisbällchen, verschieden belegt  
*1 pc., small, slender sushi rice ball with various toppings*

**S1.SAKE** <sup>d</sup> 3,00 €

Lachs / *Salmon*

**S2.ABURI SAKE** <sup>d</sup> 3,50 €

Flambierter Lachs mit Avocado  
*Flamed salmon with avocado*

**S3.MAGURO** <sup>d</sup> 3,50 €

Thunfisch / *Tuna*

**S4.ABURI MAGURO** <sup>d</sup> 3,80 €

Flambierter Thunfisch mit Avocado  
*Flamed tuna with avocado*

**S5.TAMAGO** <sup>c</sup> - Omelette 3,00 €

**S6.SPECIAL KANI** <sup>a,c,g</sup> 3,50 €

Gemischtes Krebsfleischimitat mit Spezialsoße  
*Mixed imitation crab meat with special sauce*

**S7. ANAGO** <sup>d</sup> 3,50 €

Gegrillter Aal / *Grilled eel*

**S8. VYLIAN SPECIAL NIGIRI** <sup>c,d,g</sup> 4,50 €

- Innen: Lachstatar mit Avocado  
*Inside: salmon tartare with avocado*
- Oben: Fischrogen, Lauch  
*On top: fish roe, spring onion*
- Außen: flambierter Lachs  
*Outside: flame-seared salmon*



**S9. MIX-NIGIRI / MIXED NIGIRI**

• Size S (1x Lachs, 1x Anago, 1x Special Kani) <sup>a,c,d,g</sup> 9,80 €

*Size S (1x salmon, 1x anago, 1x special kani)*

• Size M (1x Aburi Sake, 1x Sake, 1x Anago, 2x Vylian Special) <sup>c,d,g</sup> 16,80 €

*Size M (1x aburi salmon, 1x salmon, 1x anago, 2x Vylian special)*

• Vegan Mix 7,00 €  
*Vegan Mixed (1x avocado, 1x cucumber, 1x mango)*



*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*

# MAKI.

6 Stk., kleine Sushirolle, außen mit Nori-Blatt umhüllt  
6 pcs., small sushi roll, wrapped in nori sheet on the outside

## S10. MANGO

4,80 €

## S11. KAPPA

4,80 €

Gurke / *Cucumber*

## S12. AVOCADO

4,80 €

## S13. OSHINKO <sup>1</sup>

4,80 €

Eingelegter Rettich / *Pickled radish*



## S15. SAKE <sup>d</sup>

5,80 €

Lachs / *Salmon*

## S16. SAKE-AVO

6,00 €

Lachs und Avocado / *Salmon and avocado*

## S17. TEKKA <sup>d</sup>

6,80 €

Scharfes Thunfisch-Tatar / *Spicy tuna tartare*

## S18. NEGI TEKKA <sup>1,d</sup>

5,80 €

Gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, mit pikanter Soße

*Cooked tuna, spring onions, with spicy sauce*

## S19. EBI <sup>b</sup>

5,80 €

Gekochte Garnelen / *Cooked prawns*

## S20. TEMPURA EBI <sup>a,b,c</sup>

6,80 €

Frittierte Tempura-Garnelen

*Deep-fried tempura prawns*

## S21. ANAGO <sup>d</sup>

6,80 €

Gegrillter Aal, Sesam / *Grilled eel, sesame*



*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*



# • INSIDE-OUT ROLLS •

8 Stk., Sushirollen mit Reis außen und Nori-Blatt innen, verschieden gefüllt  
 8 pcs., sushi rolls with rice on the outside and nori sheet on the inside, filled with various ingredients

<b>S26. OSHI AVO</b>	<b>9,80 €</b>	<b>S33. NEGI TEKKA</b> <sup>1,d,g,l</sup>	<b>9,80 €</b>
In: Avocado, eingelegter Rettich / <i>Avocado, pickled radish</i>		In: Gekochter Thunfisch, Gurke, Frischkäse <i>cooked tuna, cucumber, cream cheese</i>	
Out: Sesam / <i>Sesame</i>		Out: Sesam / <i>sesame</i>	
<b>S27. ALASKA SPICY</b>	<b>10,80 €</b>	<b>S34. EBI</b> <sup>b,g</sup>	<b>10,80 €</b>
In: Lachs, Gurke, Frischkäse <i>Salmon, cucumber, cream cheese</i>		In: Gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse <i>cooked prawns, avocado, cream cheese</i>	
Out: Röstzwiebeln, Chilisauce / <i>Fried onions, chili sauce</i>		Out: Sesam / <i>sesame</i>	
<b>S28. WAKAME</b>	<b>9,80 €</b>	<b>S35. PEKING ENTE</b> <sup>a,c,g,l</sup>	<b>10,80 €</b>
In: Algensalat, Gurke, Mango <i>seaweed salad, cucumber, mango</i>		In: Gebackene Ente, Gurke, Frischkäse, Rucola <i>fried duck, cucumber, cream cheese, arugula</i>	
Out: Sesam / <i>sesame</i>		Out: Sesam / <i>sesame</i>	
<b>S29. TAMAGO AVO</b> <sup>c,g,l</sup>	<b>9,80 €</b>	<b>S36. CHICKEN</b> <sup>a,c,g,l</sup>	<b>10,80 €</b>
In: Omelett, Avocado, Frischkäse <i>omelette, avocado, cream cheese</i>		In: Tempura-Hühnerfilet, Gurke, Frischkäse, Rucola <i>tempura chicken fillet, cucumber, cream cheese, arugula</i>	
Out: Sesam / <i>sesame</i>		Out: Sesam / <i>sesame</i>	
<b>S30. CALIFORNIA</b> <sup>a,c,g,l</sup>	<b>9,80 €</b>	<b>S37. VEGGIE</b> <sup>l</sup>	<b>8,80 €</b>
In: Special Kani, Gurke / <i>special kani, cucumber</i>		In: Avocado, Mango, Gurke / <i>avocado, mango, cucumber</i>	
Out: Sesam / <i>sesame</i>		Out: Sesam / <i>sesame</i>	
<b>S31. ALASKA</b> <sup>d,g</sup>	<b>10,80 €</b>	<b>S38. TEMPURA SAKE</b> <sup>a,c,d,l</sup>	<b>11,80 €</b>
In: Lachs, Avocado, Frischkäse <i>Salmon, avocado, cream cheese</i>		In: Gebackener Lachs, Avocado, Frischkäse <i>fried salmon, avocado, cream cheese</i>	
Out: Tobiko ( <i>flying fish roe</i> )		Out: Sesam / <i>sesame</i>	
<b>S32. MAGURO</b> <sup>d,g</sup>	<b>11,80 €</b>	<b>S39. ANAGO</b> <sup>d,l</sup>	<b>10,80 €</b>
In: scharfes Thunfisch-Tatar, Gurke, Frischkäse <i>spicy tuna tartare, cucumber, cream cheese</i>		In: Gegrillter Aal, Gurke / <i>grilled eel, cucumber</i>	
Out: Tobiko ( <i>flying fish roe</i> )		Out: Sesam / <i>sesame</i>	

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# • VYLIAN SPECIAL ROLLS •

(8 STK.) Besondere Kreationen mit exklusiven Zutaten  
*Special creations with exclusive ingredients*

## S40. TIGER ROLL <sup>a,b,c,d,g</sup>

15,80 €

In: Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse  
*fried prawns, avocado, mango, cream cheese*  
Out: Bedeckt mit Feuerlachs  
*topped with flame-seared salmon*

## S41. VULCANO ROLL <sup>a,b,c,d,g</sup>

16,80 €

In: Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse  
*fried prawns, avocado, cream cheese*  
Out: Thunfisch-Tatar, Lauch, Chilifäden  
*tuna tartare, spring onion, chili threads*

## S42. RAINBOW DELUXE <sup>1,a,b,c,d,g</sup>

17,80 €

In: Tempura Garnelen, Spezial-Surimi, Gurke  
*tempura prawns, special surimi, cucumber*  
Out: Gegrillter Aal, Lachs, Thunfisch, Seetangsalat, Tobiko  
*grilled eel, salmon, tuna, seaweed salad, tobiko*

## S43. VYLIAN ROLL <sup>d,g</sup>

15,80 €

In: Lachs, Thunfisch, Rucola, Frischkäse  
*salmon, tuna, arugula, cream cheese*  
Out: Bedeckt mit Avocado / *topped with avocado*

## S44. VYLIAN ANAGO <sup>a,b,c,d,g,l</sup>

16,80 €

In: Gebackene Garnelen, eingelegter Rettich, Frischkäse  
*fried prawns, pickled radish, cream cheese*  
Out: Gegrillter Aal, Lauch, Sesam  
*grilled eel, spring onion, sesame*

## S45. VEGGIE SPEZIAL <sup>a,c</sup>

14,80 €

In: Avocado im Tempura-Mantel, Mango, Gurke  
*avocado in tempura coating, mango, cucumber*  
Out: Bedeckt mit Avocado / *topped with avocado*

## S46. BUDDHA ROLL <sup>a,c,g</sup>

15,80 €

(auf Wunsch auch vegan)

In: Gebackener Kräuterseitling, Gurke, Avocado, Frischkäse  
*fried king oyster mushroom, cucumber, avocado, cream cheese*  
Out: Avocado und Teriyaki-Soße / *avocado and teriyaki sauce*

## S47. HÄHNCHEN SUPREME <sup>a,c,g</sup>

15,80 €

In: Tempura-Huhn, Gurke, Rucola, Frischkäse  
*chicken tempura, cucumber, arugula, cream cheese*  
Out: Flambierter Käse, Chilifäden, Spezialsoße  
*flame-seared cheese, chili threads, special sauce*

## S48. KANI SUPREME <sup>a,b,c,g</sup>

15,80 €

In: Tempura-Garnelen, Avocado, Frischkäse  
*tempura prawns, avocado, cream cheese*  
Out: Gehacktes Surimi, Lauch, Sesam, Chili-Soße  
*chopped surimi, spring onion, sesame, chili sauce*

## S49. TOKYO SUPREME <sup>a,c,d,g</sup>

16,80 €

In: Tempura-Avocado, Gegrillter Aal, Frischkäse  
*tempura avocado, grilled eel, cream cheese*  
Out: Bedeckt mit Feuerlachs  
*topped with flame-seared salmon*

## S50. SAKE SUPREME <sup>d,g</sup>

16,80 €

In: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse  
*salmon, avocado, cucumber, cream cheese*  
Out: Lachs und scharfes Lachstatar-Topping  
*salmon and spicy salmon tartare topping*



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# • SASHIMI •

Frischer roher Fisch, in Scheiben serviert  
*Fresh raw fish, served in slices*

<b>S51. ALASKA</b> <sup>d</sup>	<b>13,80 €</b>	<b>S55. ROYAL</b> <sup>d</sup>	<b>19,80 €</b>
6 Scheiben Lachs / <i>6 slices of salmon</i>		4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch <i>4 slices of salmon, 4 slices of tuna</i>	
<b>S52. ABURI APEROL LACHS</b> <sup>d</sup>	<b>15,80 €</b>	<b>S56. ABURI ROYAL</b> <sup>d</sup>	<b>21,80 €</b>
6 Scheiben flambierter Lachs in Aperol <i>6 slices of flame-seared salmon in Aperol</i>		4 Scheiben flambierter Lachs in Aperol, 4 Scheiben flambierter Thunfisch mit Teriyaki-Soße und Sesam <i>4 slices of flame-seared salmon in Aperol, 4 slices of flame-seared tuna with teriyaki sauce and sesame</i>	
<b>S53. THUNFISCH</b> <sup>d</sup>	<b>15,80 €</b>	<b>S57. SPECIAL TEMPURA SASHIMI (5 Stk.)</b> <sup>a,c,d</sup>	<b>23,80 €</b>
6 Scheiben Thunfisch / <i>6 slices of tuna</i>		Thunfisch und Lachs im Tempura <i>Tuna and salmon in tempura</i>	
<b>S54. ABURI THUNFISCH</b> <sup>d</sup>	<b>17,80 €</b>		
6 Scheiben flambierter Thunfisch mit Teriyaki-Soße und Sesam <i>6 slices of flame-seared tuna with teriyaki sauce and sesame</i>			



# • FUTO MAKI •

(5 STK.) Dicke Sushi-Rollen, größere Variante der Maki-Rolle  
*Thick sushi rolls, larger version of the maki roll*

<b>S60. FUTO SAKE</b> <sup>d,g</sup>	<b>13,80 €</b>
Lachs, Avocado, Mango, gegrillter Aal, Frischkäse <i>Salmon, avocado, mango, grilled eel, cream cheese</i>	
<b>S61. FUTO HÄHNCHEN EBI</b> <sup>a,b,c,g</sup>	<b>13,80 €</b>
Gebackenes Hähnchen, gebackene Garnelen, Gurke, Rucola, Frischkäse <i>Fried chicken, fried prawns, cucumber, arugula, cream cheese</i>	
<b>S62. FUTO ANAGO EBI</b> <sup>b,d,g</sup>	<b>13,80 €</b>
Gegrillter Aal, gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse <i>Grilled eel, cooked prawns, avocado, cream cheese</i>	
<b>S64. FUTO CALI EBI</b>	<b>13,80 €</b>
Gemischtes Krebsfleischimitat mit Spezialsoße, Garnelen, Avocado <i>Mixed crab imitation with special sauce, shrimp, avocado</i>	
<b>S65. VYLIAN FUTO</b>	<b>15,80 €</b>
Omelett, gegrillter Aal, Tempura-Garnelen, Avocado, eingelegter Rettich, Frischkäse <i>Omelette, grilled eel, tempura prawns, avocado, pickled radish, cream cheese</i>	



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

# TEMPURA ROLLS

Frittierte Sushirollen in knuspriger Tempura-Hülle  
*Deep-fried sushi rolls in a crispy tempura coating*

## TEMPURA MAKI ROLLS (6 STK.)

**S70. KAPPA** <sup>a,c,g</sup> 8,80 €

Gurke, Frischkäse / *Cucumber, cream cheese*

**S71. AVOCADO** <sup>a,c,g</sup> 8,80 €

Avocado, Frischkäse / *Avocado, cream cheese*

**S72. LACHS** <sup>a,c,d,g</sup> 9,80 €

Lachs, Frischkäse / *Salmon, cream cheese*

**S74. NEGI TEKKA** <sup>1,a,c,d,g</sup> 9,80 €

Gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse  
*Cooked tuna, avocado, cream cheese*

**S75. ANAGO** <sup>a,c,d,g</sup> 10,80 €

Gegrillter Aal, Frischkäse / *Grilled eel, cream cheese*



## TEMPURA BIG ROLLS (10 STK.)

**S80. LACHS** <sup>a,c,d,g</sup> 15,80 €

Lachs, Avocado, Frischkäse / *Salmon, avocado, cream cheese*

**S81. THUNFISCH** <sup>a,c,d,g</sup> 16,80 €

Thunfisch, Avocado, Frischkäse / *Tuna, avocado, cream cheese*

**S82. EBI** <sup>a,b,c,d,g</sup> 15,80 €

Gekochte Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse  
*Cooked prawns, cucumber, avocado, cream cheese*

**S83. VEGGIE** <sup>g</sup> 14,80 €

Avocado, Gurke, Frischkäse  
*Avocado, cucumber, cream cheese*

**S84. CHICKEN-TEMPURA** <sup>a,c,g</sup> 15,80 €

Gebackenes Hähnchen, Gurke, Rucola  
*Fried chicken, cucumber, arugula*

**S85. ENTE-TEMPURA** <sup>a,c,g</sup> 15,80 €

Gebackene Ente, Gurke, Rucola  
*Fried duck, cucumber, arugula*

**S86. VYLIAN BIG ROLL** <sup>a,b,c,d,g</sup> 19,80 €

Lachs, gegrillter Aal, gekochte Garnelen,  
Avocado, Frischkäse

*Salmon, grilled eel, cooked prawns, avocado, cream cheese*



*Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.*



# SUSHI MENÜ

Sorgfältig zusammengestellte Sushi-Kombinationen  
Carefully composed sushi combinations

## Menü 1 – VEGGIE 11,80 €

6 Stk. Maki Avocado, 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Mango  
*6 pcs. avocado maki, 6 pcs. kappa, 6 pcs. mango*

## Menü 2 – MAKI DREAMS <sup>d</sup> 16,80 €

6 Stk. Maki Lachs, 6 Stk. Maki Thunfisch, 6 Stk. Maki Avocado  
*6 pcs. salmon maki, 6 pcs. tuna maki, 6 pcs. avocado maki*

## Menü 3 – SALMON LOVER <sup>d</sup> 18,80 €

6 Stk. Maki Lachs, 5 Stk. Nigiri Lachs / *6 pcs. salmon maki, 5 pcs. salmon nigiri*

## Menü 4 – SALMON MEETS TUNA <sup>a,c,d,g</sup> 25,80 €

10 Stk. Tempura Big Roll Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs, 2 Stk. Nigiri Thunfisch  
*10 pcs. salmon tempura big roll, 2 pcs. salmon nigiri, 2 pcs. tuna nigiri*

## Menü 5 (FÜR 1 - 2 PERSONEN) – NEW EXPERIENCE <sup>a,b,c,d,g,l</sup> 46,80 €

Wakame-Salat, 2 Stk. Ebi Tempura  
Four Thing Nigiri (Sake, Kani, Ebi, Anago)  
10 Stk. Anago Inside-Out Roll (In: gegrillter Aal, Gurke / Out: Sesam)  
10 Stk. Tiger Roll (In: gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse / Out: Feuerlachs)  
*Wakame salad, 2 pcs. ebi tempura*  
*Four thing nigiri (salmon, crab stick, prawn, eel)*  
*10 pcs. Anago Inside-Out Roll (In: grilled eel, cucumber / Out: sesame)*  
*10 pcs. Tiger Roll (In: fried prawns, avocado, mango, cream cheese / Out: flame-seared salmon)*

## Menü 6 (FÜR 2 PERSONEN) – TWO IN ONE <sup>a,c,d,g</sup> 46,80 €

8 Stk. I.O. California, 8 Stk. I.O. Alaska, 10 Stk. Tempura Big Roll Lachs, 6 Stk. Maki Lachs,  
6 Stk. Maki Thunfisch  
*8 pcs. I.O. California, 8 pcs. I.O. Alaska, 10 pcs. salmon tempura big roll, 6 pcs. salmon maki, 6 pcs. tuna maki*

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

**Menü 7 (FÜR 4 - 5 PERSONEN) – SHARING IS CARING** <sup>a,b,c,d,g</sup>**110,00 €**

**Maki:** 6 Stk. Lachs, 6 Stk. Thunfisch, 6 Stk. Lachs-Avocado, 6 Stk. Fry Ebi

**Inside-Out:** 8 Stk. California, 8 Stk. Alaska

**Tempura Big Roll:** 10 Stk. Lachs, 10 Stk. Thunfisch, 10 Stk. Ebi

**Nigiri:** 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Avocado, 2 Stk. Ebi, 2 Stk. Anago

**Dazu:** Seetangsalat

***Maki:** 6 pcs. salmon, 6 pcs. tuna, 6 pcs. salmon-avocado, 6 pcs. fry ebi*

***Inside-out:** 8 pcs. California, 8 pcs. Alaska*

***Tempura big roll:** 10 pcs. salmon, 10 pcs. tuna, 10 pcs. ebi*

***Nigiri:** 2 pcs. salmon, 2 pcs. avocado, 2 pcs. ebi, 2 pcs. anago*

***With it:** seaweed salad*

**Menü 8 (FÜR 2 - 3 PERSONEN) – LOVE IS GIVING** <sup>a,b,c,d,g</sup>**57,80 €**

8 Stk. Tiger Roll (In: gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse / Out: Feuerlachs),

8 Stk. Chicken Supreme (In: Chicken Tempura, Gurke, Rucola / Out: flambierter Käse, Chilifäden),

6 Stk. Futo Anago Ebi, 10 Stk. Tempura Big Roll Sake

*8 pcs. tiger roll (In: fried prawns, avocado, mango, cream cheese / Out: flame-seared salmon),*

*8 pcs. chicken supreme (In: chicken tempura, cucumber, arugula / Out: flambéed cheese, chili threads),*

*6 pcs. futo anago ebi, 10 pcs. salmon tempura big roll*

**Menü 9 (2 PERSONEN) – VEGAN LOVERS****46,80 €**

Oshinko Maki (6 Stk.), Avocado Maki (6 Stk.), Buddha Roll Spezial Vegan (8 Stk.),

Wakame I.O. (8 Stk.), Vylilian Vegan Tempura Big Roll

*Oshinko Maki (6 pcs.), Avocado Maki (6 pcs.), Buddha Roll Special Vegan (8 pcs.), Wakame I.O. (8 pcs.),*

*Vylilian Vegan Tempura Big Roll*



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.