



VIAN

ASIAN CUISINE & SUSHI BAR

Informationen zu Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Suppen / Soups

- 1. Tom Kha** (pikant) (7) **4.90**
Garnelen, Champignons, Tomaten,
Koriander, Kokosmilch
Prawns, champignons, tomatoes, coriander, coconut milk
- 2. Tom Yum** (2, 4, 12, 14) **4.90**
Garnelen, Champignons, Tomaten,
Zitronengras
Prawns, champignons, tomatoes, lemongrass
- 3. Gyoza-Suppe** (11) **5.10**
Japanische Teigtaschen mit Sesamöl,
gefüllt mit Hähnchenfleisch
Japanese dumplings filled with chicken and sesame oil
- 4. Tofu-Gemüse** (6, 11, 13) **3.60**
Tofu mit frischem Saisongemüse und Sesamöl
Tofu with fresh seasonal vegetables and sesame oil

Salate / Salad

- 5. Avocado** (6, 11) **5.90**
Gemischter Salat mit gegrillter Avocado und Sesamsoße
Mixed salad with grilled avocado and sesame sauce
- 6. Mango** (2, 4, 5, 12) **6.90**
Mango, rote Zwiebeln, Karotten, Koriander,
Erdnüsse und Garnelen in hausgemachtem Limettendressing
Mango, red onions, carrots, coriander, peanuts and prawns
in sweet chili-lime dressing
- 8. Wakame** (6, 11) **5.50**
Eingelegter Algensalat mit Sesam
Pickled seaweed salad with sesame
- 9. Beef** (4) **7.90**
Leicht angebratenes Rindfleisch auf buntem Salat mit Koriander
und Zwiebeln in Chili-Limetten-Dressing
Stir-fried beef with mixed salad,
coriander and onions in sweet chili-lime dressing
- 10. Tintenfisch (scharf)** (4, 14) **8.20**
Gekochter Tintenfisch, Karotten, Koriander, Erdnüsse
und Zwiebeln in hausgemachtem Limettendressing
Cooked squid, carrots, coriander,
peanuts and onions in sweet chili-lime dressing

Vorspeisen / Starters

- 12. VIAN Green Tempura** (2, 3, 7, 10, 12) **2 St.** **5.90**
Zwei panierte Garnelen in grünen Reisflocken ummantelt,
serviert mit hausgemachter Cocktailsoße
Two deep fried breaded prawns coated with green rice flakes,
served with homemade Cocktail sauce
- 13. VIAN Rollen** (2, 3, 12) **2 St.** **5.30**
Zwei panierte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen,
Tintenfisch und Gemüsezwiebeln,
serviert mit hausgemachter Cocktailsoße
Two deep fried spring rolls filled with prawns, squid
and Spanish onion, served with homemade Cocktail sauce
- 14. Frühlingsrollen** (2, 3, 4, 12) **2 St.** **4.90**
Zwei panierte Rollen gefüllt mit Schweinehackfleisch,
Garnelen, Karotten, Zwiebeln, Glasnudeln,
Ei und Sojasprossen, serviert mit Chili-Limetten Soße
Two deep fried spring rolls filled with minced pork, prawns, carrots,
onions, glass noodles, egg and bean sprouts,
served with sweet chilli-lime sauce
- 15. Sommerrollen** (2, 4) **2 St.** **4.90**
Garnelen, Reismudeln und bunter Salat in Reispapier gewickelt,
serviert mit süßem Limettendressing
Prawns with mixed salad and rice noodles wrapped in rice paper,
served with sweet chilli-lime sauce
- 16. Wan-Tan** (2) **3 St.** **4.90**
Drei gebackene Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen,
serviert mit hausgemachter Cocktailsoße
Three deep fried dumplings filled with prawns,
served with homemade Cocktail sauce
- 17. Gyoza** (6, 11) **3 St.** **5.10**
Drei panierte, japanische Teigtaschen, gefüllt mit
Hähnchenfleisch in Teriyakisoße mit Sesam
Three Japanese dumplings filled with chicken in
Teriyaki sauce and sesame
- 18. Ha-Cao** (2, 11, 12) **3 St.** **5.10**
Dim-Sum, drei gedämpfte Teigtaschen, gefüllt mit
Garnelen in Teriyakisoße mit Sesam
Dim-Sum, three steamed dumplings filled with prawns
in Teriyaki sauce and sesame
- 19. Edamame** (6) **4.90**
Gedämpfte, japanische Bohnen mit Knoblauchbutter
und Meersalz
Steamed Japanese beans with garlic butter and sea salt

- 20. Maguro Tartar** (4, 6, 11) **10.80**
 Gehackter Thunfisch mit Avocado und Kräutern
 Minced tuna with avocado and herbs
- 21. Sake Tartar** (4, 6, 11) **10.40**
 Gehackter Lachs mit Avocado und Kräutern
 Minced salmon with avocado and herbs
- 22. Maguro Carpaccio** (4) **9.90**
 Feingeschnittener Thunfisch mit Ingwer-Sojasoße
 Finely sliced tuna with ginger-soy sauce
- 23. Sake Carpaccio** (4) **9.50**
 Feingeschnittener Lachs mit Ingwer-Sojasoße
 Finely sliced salmon with ginger-soy sauce
- 24. Asupura Salmon** (Aburi) (4, 7, 11) **9.90**
 Frischer Spargel mit flambiertem Lachs umwickelt in
 Teriyakisoße und Schneesoße
 Fresh asparagus wrapped with flambé salmon in Teriyaki sauce
 and snow sauce
- 25. Sake Shisen** **9.50**
 Lachsrollchen gefüllt mit Frischkäse, Ikura und Schnittlauch
 Salmon rolls
 Salmon rolls filled with cream cheese, Ikura and chives
- 26. Tuna Tataki** (pikant) (4, 6, 11) **9.90**
 Zart angebratenes Thunfischfilet serviert auf Rucola
 in Teriyakisoße mit Sesam
 Seared tuna fillet served with arugula
 in Teriyaki sauce and sesame
- 27. Salmon Tataki** (pikant) (4, 6, 11) **8.80**
 Zart angebratenes Lachsfilet serviert auf Rucola
 in Teriyakisoße mit Sesam
 Seared salmon fillet served with arugula
 in Teriyaki sauce and sesame
- 29. VIAN Vorspeisenplatte** (2, 4, 6, 12) **15.90**
 Gyoza, Ha-Cao, Frühlingsrollen, Sommerrollen, Wan-Tan gebacken,
 VIAN Rollen, gemischter Salat und mariniertes Gemüse serviert mit
 Cocktailsoße
 Gyoza, Ha-Cao, spring rolls, summer rolls, Wan-Tan, VIAN rolls, mixed
 salad and homemade pickled vegetables served with Cocktail sauce



Hauptspeisen / Main dishes

30. Bò Lúc Lắc (6, 9) **17.90**

In Würfel geschnittenes, argentinisches Rindfleisch gegrillt und anschließend im Wok mit frischem Saisongemüse und Knoblauch angebraten, serviert mit Reis

Grilled Argentine Rib-Eye cut into cubes, wok-fried with seasonal vegetables and garlic, served with rice

31. Bò xào sả ớt (scharf) (6, 9, 12) **15.90**

Im Wok angebratenes Rindfleisch mit frischem Saisongemüse, Knoblauch und Zitronengras, serviert mit Reis

Wok-fried beef with seasonal vegetables, garlic and lemongrass, served with rice

32. Fresh Garden (6) **10.90**

Im Wok angebratener Tofu mit frischem Saisongemüse in brauner Soße, serviert mit Reis

Wok-fried tofu with seasonal vegetables, served with rice

33. VIAN's Red Curry (scharf) (2, 3, 6, 7, 12)

Im Wok zubereitetes, rotes Curry mit frischem Saisongemüse und Kokosmilch serviert mit Reis, wahlweise mit

Red curry with seasonal vegetables roasted in the wok, served with rice, optionally with

Tofu **11.90**

Rindfleisch **14.90**

Beef

Garnelen **17.90**

Prawns

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **16.20**

Grilled chicken steak

Knusprigem Entenbrustfilet **16.90**

Crunchy duck breast fillet

34. VIAN's Mango Cream (2, 3, 6, 7, 12)

Im Wok zubereitete Mango-Kokosmilch mit frischem Saisongemüse, serviert mit Reis, wahlweise mit

Mango-coconut milk with seasonal vegetables roasted in the wok, served with rice, optionally with

Tofu **11.90**

Garnelen **17.90**

Prawns

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet **16.20**

Grilled chicken steak

Knusprigem Entenbrustfilet **16.90**

Crunchy duck breast fillet

VIAN Spezialitäten / Specials

35. PHO

10.30

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe

mit gebratenem Rindfleisch, garniert mit frischem Koriander, Thai Basilikum, Zwiebeln und Sojasprossen

Traditional Vietnamese rice noodle soup with stir-fried beef, garnished with coriander, basil, onions and bean sprouts

36. Pad Thai (1, 2, 3, 4, 5, 6, 12)

16.20

Traditionelles thailändisches Gericht bestehend aus gebratenen Reisbandnudeln mit Tofu, Garnelen, Sojasprossen, Karotten und Zwiebeln in hausgemachter Tamarindesoße, mit Erdnüssen verfeinert

Wok-fried traditional Thai noodle dish with tofu, prawns, bean sprouts, carrots and onion in homemade Tamarinde sauce, served with lime and peanuts

37. Bun bò nướng lá lốt (4, 5, 6)

14.90

Rindfleisch in vietnamesischem Pfefferblatt eingewickelt und gegrillt, serviert mit Reisnudeln, Salat, Erdnüssen, Pfefferminzblättern, Koriander und süßer Limettensoße

Grilled beef wrapped in Vietnamese betel leaf, served with rice noodles, salad, peanuts, mint, coriander and sweet chilli-lime sauce

38. Bún Nem (3, 4, 12)

12.90

Reisnudeln mit Frühlingrollen, Karotten, Zwiebeln, Pfefferminzblättern und Koriander

serviert in süßer Limettensoße

Rice noodles with deep fried spring rolls, carrots, onions, mint and coriander, served with sweet chilli-lime sauce

39. Bún bò Nam Bô (4, 5, 6, 7)

13.60

Gebratenes Rindfleisch serviert auf Reisnudeln, Erdnüssen, Koriander, Pfefferminzblättern und Zwiebeln mit süßer Limettensoße

Wok-fried beef served with rice noodles, peanuts, deep fried onion coriander, mint and onions with sweet lime sauce

40. Tamarinde Scampi (2)

17.90

Gebratene Garnelen in spezieller Tamarindesoße mit frischem Gemüse, serviert mit Reis

Wok-fried prawns in Tamarinde sauce with fresh vegetables, served with rice

41. Wok-fried Udon (1, 6, 12)

Japanische Weizennudeln mit Saisongemüse und hausgemachter Kikkoman-Soße im Wok angebraten, wahlweise mit

Japanese wok-fried wheat noodles with seasonal vegetables and homemade Kikkoman sauce, with

Tofu	11.90
Hähnchenfleisch / Chicken	12.90
Rindfleisch / Beef	14.90
Garnelen / Prawns	17.90
Gegrilltem argentinischem Rib-Eye Steak	17.90
Grilled Argentine Rib-Eye steak	
Knusprigem Entenbrustfilet	17.90
Crunchy duck breast fillet	

VIAN Grill

Serviert mit Reis, gemischtem Salat und hausgemachter Soße
Served with rice, mixed salad and homemade sauce

42. Gegrilltes Hähnchenbrustfilet	16.90
Grilled chicken steak	
43. Gegrilltes argentinisches Rib-Eye Steak	21.90
Grilled Argentine Rib-Eye steak (230g)	
44. Gegrilltes Lamm	23.90
Grilled lamb cutlets (500g)	
45. Gegrilltes, knuspriges Entenbrustfilet	22.60
Grilled crunchy duck breast fillet (400g)	

46. Gegrillter Thunfisch (4)	21.90
Grilled Tuna	
47. Gegrillter Lachs (4)	17.90
Grilled Salmon	
48. Gegrillter Oktopus (14)	22.90
Grilled Octopus	
49. Gegrillter Scampi (2)	20.40
Grilled Prawns	
50. Gegrillter Butterfisch (4)	16.90
Grilled Butterfish	
51. Gegrillter Tintenfisch (4)	16.90
Grilled Cuttlefish	

Grillplatte für zwei Personen

Serviert mit Reis, Pommes, frischem Salat, gegrilltem Gemüse und verschiedenen Soßen
Served with rice, fries, fresh salad, grilled vegetables and various sauces

52. Steakplatte	65.20
Gegrilltes Lamm, Rib-Eye Steak, knuspriges Entenbrustfilet und Hähnchenbrustfilet	
Grilled lamb, Rib-Eye steak, crunchy duck breast fillet and grilled	
53. Seafoodplatte (4, 2, 14)	69.60
Gegrilltes Lachsfilet, Thunfischfilet, Butterfisch, Garnelen, Jakobsmuscheln, Tintenfisch und Oktopus	
Grilled salmon, butterfish, prawns, scallop, cuttlefish and octopus	

Für den kleinen Hunger

For the small appetite

54. Hähnchenschnitzel mit Pommes und Ketchup 7.90

Chicken schnitzel with fries and ketchup

Beilagen / Side dishes

Gekochter Reis (Rice) 1.90

Pommes (Fries) 1.90

Süßkartoffelpommes (Sweet potato fries) 2.90

Gegrilltes Saisongemüse (Grilled seasonal vegetable) 2.10

Gebratene Udon-Nudeln mit Gemüse (fried udon-noodles) 4.10

Extra Soßen / sauces

Cocktail (3, 7, 10) 2.00

Yakiniku (6) 2.00

Tamarinde 2.00

Teriyaki (6) 2.00

Würzige Kikkoman Soße 2.00

Nachspeisen / desserts

Mochi (5, 7, 11) 5.90

Japanischer Reiskuchen aus Klebreis, verschieden gefüllt
Japanese rice cake filled variously

Mochi Eis (5, 7, 11) 7.90

Verschiedene japanische Reiskuchen aus Klebreis
mit Eis gefüllt

Various Japanese rice cakes filled with ice cream

Banh Ran (1, 3, 6, 11) 6.90

Vietnamesische Sesambällchen mit Mungbohnen
gefüllt und mit Eis serviert

Vietnamese ball donuts filled with mung beans,
served with ice cream

VIAN Eis (5, 7, 11) 5.90

Sesam, Matcha Grüntee,
wöchentlich wechselndes Angebot

Sesame, Matcha green tea, weekly changing offer

Vian's Dessert Platte (Für zwei Personen) (1, 3, 5, 6, 7, 11) 16.50

Mochi, Mochi Eis, Banh Ran, Vian Eis

SUSHI

FUSION & Aburi Roll [8 Stück]

A1. Flame Gyūniku (1, 2, 6, 7, 10, 11) **15.70**

Panierte Garnelen, Surimi Cream, Avocado, Rucola mit flambiertem Rindfleisch, Sesam, Teriyakisoße und Cocktailsoße außen
Tempura prawns, surimi cream, avocado, arugula with flambé beef, sesame, Teriyaki sauce and Cocktail sauce on the outside

A2. Utsukushī Rainbow (pikant) (1, 2, 4, 7, 12) **16.10**

Panierte Garnelen, Gurken, Frischkäse, Surimi Cream mit Lachs, Thunfisch, Seewolf, Avocado, BBQ-Aal, Garnelen und Chilisoße mit Tobiko außen
Tempura prawns, cucumber, cream cheese, surimi cream, salmon, tuna, sea bass, avocado, eel BBQ, with chili sauce and tobiko on the outside

A3. Geisha Dansu (2, 4, 7, 10) **15.20**

Surimi Cream, Garnelen und Spargel mit flambierten Butterfisch, Tobiko und Cocktailsoße außen
Surimi cream, prawns and asparagus with flambé butterfish, tobiko and Cocktail sauce on the outside

A4. Midori Dragon (1, 2, 4, 6, 7, 11, 12) **15.90**

Panierte Garnelen, Gurken, Frischkäse mit BBQ-Aal, Avocado, Teriyakisoße und Sesam außen
Tempura prawns, cucumber, cream cheese with eel BBQ, avocado, Teriyaki sauce and sesame on the outside

A5. Akairo Dragon Flame (4, 7) **15.20**

Lachs Tartar, Gurken, Avocado mit flambierten Lachs, Pepperoni und scharfer Soße außen
Salmon tartar, cucumber, avocado with flambé salmon, pepperoni and spicy sauce on the outside

A6. Sakusaku Dragon Skin (4, 7, 10) **15.20**

Knusprige Lachshaut, Frischkäse, Gurken, Rucola mit Lachs in Cocktailsoße umwickelt
Crispy salmon skin, cream cheese, cucumber, arugula wrapped with salmon in Cocktail sauce

A7. Kenpachi Fire Maguro (2, 4, 7, 10) **15.90**

Grüner Spargel, Surimi, Frischkäse mit flambierten Thunfisch, Kaviar und Wasabisoße außen
Green asparagus, surimi, cream cheese, flambé tuna, caviar and Wasabi sauce

A8. Tiger Ryōsha (2, 4) **15.20**

Surimi Cream, Avocado, Mango, Gurken, Lachs und Thunfisch umwickelt mit Kaviar
Surimi cream, avocado, mango, cucumber, salmon and tuna wrapped with caviar

- A9. Samurai Katana** (1, 2, 3, 7) **14.80**
 Panierter Lachs, Frischkäse, Gurken, Avocado umwickelt mit Garnelen in Schneesoße und Kaviar
 Tempura salmon, cream cheese, cucumber and avocado wrapped with prawns in snow sauce and caviar
- A10. Alaska Roll** (4, 7) **15.20**
 Lachs, Gurke, Avocado, Frischkäse mit Lachs und Tobiko außen
 Salmon, cucumber, avocado, cream cheese with salmon and tobiko on the outside
- A11. Rukia Sode no Shirayuki** (4, 6, 7, 11) **15.20**
 Tempura Surimi, Frischkäse, Gurke, Spargel, Lachstatar, Frühlingszwiebeln, Sesam und pikanter Soße außen
 Tempura Surimi, cream cheese, cucumber, asparagus, salmon tartar, green onions, sesame and spicy sauce on the outside
- A12. Urahara Kisuke** (7,11) **15.90**
 Surimi, Spargel, Rucola, Wolfsbarsch, Thunfisch-Tartar, Schnittlauch, Sesam und Wasabisoße außen
 Surimi, asparagus, arugula, sea bass, tuna tartar, chive, sesame and Wasabi sauce on the outside
- A13. Zangetsu Roll** (2, 4, 7, 10) **15.20**
 Tempura-Garnelen, Surimi Cream, Frischkäse, Gurke, Röstzwiebeln, flambierter Lachs, Teriyaki und Wasabisoße außen
 Tempura shrimps, Surimi cream, cream cheese, cucumber, fried onions, flambé salmon, Teriyaki and Wasabi sauce on the outside
- A14. Unagi Sunēku** (1, 2, 4, 6, 7, 11, 12) **15.90**
 Japanisches Süßeiomelett, Spargel, Frischkäse, Garnelen, BBQ-Aal, Schnittlauch, Sesam und Teriyakisoße außen
 Japanese sweet omelette, green asparagus, cream cheese, shrimps, BBQ eel, chives, sesame and Teriyaki sauce on the outside
- A15. Green Roll** (11) **12.10**
 Eingelegter Rettich, Gurken, Mango, umwickelt mit Avocado und Sesam
 Pickled radish, cucumber, mango, wrapped with avocado and sesame

Futo Roll [10 Stück]

F1. Sake Crunchy Tempura (1, 2, 4, 7, 6) **15.60**

Panierte Rolle bestehend aus Lachs, Surimi Cream, Frischkäse, Gurken, Avocado und Kaviar mit Schnee- und Teriyakisoße
Breaded roll consisting of salmon, surimi cream, cream cheese, cucumber, avocado and caviar with snow sauce and Teriyaki sauce

F2. Maguro Crunchy Tempura (1, 2, 4, 7, 10) **15.90**

Panierte Rolle bestehend aus Thunfisch, Surimi Cream, Frischkäse, Gurken, Avocado, Kaviar und Sesam in Cocktailsoße
Breaded roll consisting of tuna, surimi cream, cream cheese, avocado, caviar and sesame in Cocktail sauce

F3. Green Crunchy (7,11) **14.70**

Panierte Rolle bestehend aus Gurken, Avocado, eingelegtem Rettich, Spargel, Frischkäse, Mango, Sesam und Sesamsoße außen
Breaded roll consisting of cucumber, avocado, pickled radish, asparagus, cream cheese, mango, sesame and Sesame sauce on the outside

F4. Ebi Tempura Roll (1, 2, 7) **15.20**

Panierte Garnelen, Frischkäse, Gurken, Avocado, Rucola mit Kaviar und pikanter Soße außen
Breaded prawns, cream cheese, cucumber, avocado, arugula with caviar and spicy sauce on the outside

F5. Sumo Bankai (2, 3, 4, 7, 10) **15.90**

Lachs, Thunfisch, Garnelen, japanisches Süßeiomelett, Kaviar, Salat, Gurken mit Cocktailsoße außen
Salmon, tuna, prawns, Japanese sushi omelette, caviar, salad, cucumber with Cocktail sauce on the outside

F6. Tamago Roll (3, 7) **14.70**

Japanisches Süßeiomelett, Spargel, Frischkäse, Avocado, Rettich
Japanese sweet omelette, green asparagus, cream cheese, avocado, radish

URA MAKI [8 Stück]

U1. Philly Avocado Roll (7, 11) **6.90**

Avocado, Frischkäse, Sesam
Avocado, cream cheese, sesame

U2. California Roll (2, 3, 7, 11) **7.90**

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, Kaviar
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, caviar

U3. Philly Roll (4, 7) **8.50**

Avocado, Lachs, Frischkäse
Avocado, salmon, cream cheese

U4. Maguro Roll (4, 7, 11) **9.90**

Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse, Sesam
Tuna, avocado, cucumber, cream cheese, sesame

U5. Spicy Sake Roll (4, 7, 11) **8.90**

Scharfer Lachs Tatar, Gurke, Sesam
Spicy salmon tartar, cucumber, sesame

U6. Spicy Maguro Roll (4, 7, 11) **9.90**

Scharfer Thunfisch Tatar, Gurke, Sesam
Spicy tuna tartar, cucumber, sesame

MAKI [8 Stück]

Kleine Sushirollen mit Fisch oder Gemüse in Noriblättern umwickelt
Small sushi rolls with fish or vegetables wrapped in nori leaves

M1. Sake Maki (4) **6.90**

Lachs / Salmon

M2. Maguro Maki (4) **7.80**

Thunfisch / Tuna

M3. Ebi Maki (2, 12) **6.50**

Garnelen / Scampi

M4. Ibodai Maki (4) **6.10**

Butterfisch / Butterfish

M5. Suzuki Maki (4) **6.10**

Weißer Wolfsbarsch / Sea bass

M6. Hamachi Maki (4) **8.20**

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail fish

M7. Unagi Maki (4, 6) **7.30**

BBQ Aal / BBQ eel

M8. Surimi Cream Maki (2) **4.30**

Krebsfleisch mit Frischkäse / Surimi with cream cheese

Vegetarische Maki [8 Stück]

V1. Kappa Maki **3.9**

Gurken / Cucumber

V2. Avocado Maki **4.3**

Avocado

V3. Oshinko Maki **3.5**

Eingelegter Rettich / Pickled radish

V4. Rucola Philadelphia Maki (7)	4.1
Rucola mit Frischkäse / Arugula with cream cheese	
V5. Asupura Maki	4.5
Grüner Spargel / Green asparagus	
V6. Tamago Maki (3)	4.3
Japanisches Süßeiomelett / Japanese sweet omelette	
SASHIMI [4 Stück]	
Roher Fisch / Raw fish	
S1. Sake Sashimi (4)	8.20
Lachs / Salmon	
S2. Maguro Sashimi (4)	8.90
Thunfisch / Tuna	
S3. Unagi Sashimi (4, 6)	8.80
BBQ Aal / BBQ eel	
S4. Hamachi Sashimi (4)	9.10
Gelbschwanzmakrele / Yellowtail fish	
S5. Ebi Sashimi (2, 12)	7.80
Garnelen / Scampi	
S6. Ibodai Sashimi (4)	7.50
Butterfisch / Butterfish	
S7. Suzuki Sashimi (4)	7.50
Weißer Wolfsbarsch / Sea bass	
S8. Tako Sashimi (14)	8.30
Oktopus / Octopus	
S9. Hotate (14)	8.90
Jakobsmuscheln / Scallop	
S10. Tamago (3)	5.20
Japanisches Süßeiomelett / Japanese sweet egg omelette	

CLASSIC & ABURI NIGIRI [2 Stück]

Reishäppchen mit Fischeauflage
Small ball of rice topped with fish

N1. Aburi Sake (4, 7,) **8.20**

Flambierter Lachs, pikante Soße und Röstzwiebeln
Flambé salmon, spicy sauce and fried onions

N2. Aburi Hotate (4, 7, 14)) **7.80**

Flambierte Jakobsmuscheln, Cocktailsoße und Schnittlauch
Flambé scallops, Cocktail sauce and chives

N3. Aburi Suzuki (4, 7, 11) **7.40**

Flambierter weißer Wolfsbarsch, Wasabisoße und Sesam
Flambé sea bass, wasabi sauce and sesame

N4. Sake Nigiri (4) **5.90**

Lachs / Salmon

N5. Maguro Nigiri (4) **6.50**

Thunfisch / Tuna

N6. Ebi Nigiri (2, 12) **6.10**

Garnelen / Scampi

N7. Ibodai Nigiri (4) **5.60**

Butterfisch / Butterfish

N8. Suzuki Nigiri (4) **5.60**

Weißer Wolfsbarsch / Sea bass

N9. Hamachi Nigiri (4) **6.90**

Gelbschwanzmakrele / Yellowtail fish

N10. Unagi Nigiri (4) **6.50**

BBQ Aal / BBQ eel

N11. Hotate Nigiri (14) **5.20**

Jakobsmuschel / Scallop

N12. Tako Nigiri (14) **7.40**

Oktopus / Octopus

N13. Tamago Nigiri (3) **3.90**

Japanisches Süßeiomelett / Japanese sweet omelette

N14. Tobikko Gunkan (3, 4) **6.50**

Reisrollen mit Kaviar / Flying fish caviar

N15. Ikura Gunkan (3, 4) **6.90**

Reisrollen mit Lachskaviar / Salmon caviar

Vian Sushi Menü / Sets

Genießen Sie eine Zusammenstellung unserer verschiedenen Sushi-Spezialitäten und überzeugen Sie sich selbst vom einzigartigen Geschmackserlebnis.
Enjoy a combination of our sushi specialties and convince yourself of the unique taste experience.

- Set 1 Sake** (Lachs / Salmon) (4) **26.90**
5x Sashimi
4x Nigiri
8x Maki
- Set 2 Maguro** (Thunfisch / Tuna) (4) **30.80**
5x Sashimi
4x Nigiri
8x Maki
- Set 3 Nigiri** (2, 4, 6, 12, 14) **36.50**
16 verschiedene Sorten frischer Fische
16 different types of fresh fish
- Set 4 Moriawase Sashimi** (2, 3, 4, 6, 12, 14) **39.10**
22x Sashimi
- Set 5 Sakura Tree** (für 2 Personen) (4, 7, 10, 11) **64.90**
4x Nigiri (Lachs, Thunfisch, Hamachi, Suzuki)
Salmon, tuna, yellowtail fish, sea bass
16x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurken, Avocado)
Salmon, tuna, cucumber, avocado
6x Ura Maki (California Roll)
8x Alaska
8x Kenpachi Fire Maguro
- Set 6 Thousand Vian** (für 3-4 Personen) (1, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 11, 12, 14) **113.90**
10x Sashimi (Thunfisch, Lachs, Hamachi, Suzuki, Oktopus)
Salmon, tuna, yellowtail fish, sea bass, octopus
8x Nigiri (Japanisches Omelett, Garnelen, Butterfisch, BBQ Aal)
Japanese sweet omelette, scampi, butterfish, BBQ eel
16x Maki (Lachs, Thunfisch, Gurken, Avocado)
Salmon, tuna, yellowtail fish, cucumber, avocado
6x Ura Maki (California Roll)
8x Tiger Ryōsha, Samurai Katana, Midori Dragon
10x Sake Crunchy Tempura
- Set 7 Green Garden** (1, 4, 7, 11) **33.90**
16x Maki (Gurken, Avocado, eingelegter Rettich, grüner Spargel)
Cucumber, avocado, pickled radish, green asparagus
6x Ura Maki (Avocado mit Frischkäse)
Avocado with cream cheese
10x Green Crunchy

Getränkekarte

Aperol Spritz 7.40

Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Orange-Bitter, Orange
Aperol, prosecco, sparkling water, orange bitter, orange

Aperol Maracuja 7.80

Aperol, Prosecco, Tafelwasser, Orange-Bitter, Orange, Maracuja
Aperol, prosecco, sparkling water, orange bitter, orange, passion fruit

Hugo 6.90

Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze
Prosecco, French elderflower syrup, lime, mint

Lillet Wildberry 7.80

Lillet Blanc, Tonic, Minze, Waldbeeren
Lillet Blanc, Tonic, mint, wildberries

Sake 0,2l 5.60

Pflaumen Sake / Plum 0,2l 5.60

Martini Bianco 5cl 4.30

Martini Rosso 5cl 4.30

Lillet Blanc 5cl 4.30

COCKTAILS

ViAn Signature Drinks

Butterfly Blossom 8.20

Schmetterlingstee, Lavendel Gin, Holunderblütensirup, Limette
Butterfly tea, lavender gin, French elderflower syrup, lime

Peony Hanasaka 9.10

Pflaumen Sake, Campari, Litschi, Pflaumenhonig,
Pflaumen-Bitter, Limette
Plum sake, Campari, lychee, plum honey, plum bitter, lime

Hanoi Green 9.10

Pandan, Kokosnuss Rum, weißer Rum, Kokoswasser, Kokosmilch
Pandan, coconut rum, white rum, coconut water, coconut milk

Pho Basil 7.40

Gin, Thai Basilikum, Zucker, Limette, Gurken, Rohrzuckersirup
Gin, Thai basil, sugar, lime, cucumber, cane sugar syrup

Guaitai 8.20

Guave, weißer Rum, dunkler Rum, Mandellikör, Triple Sec, Limette
Guava, white rum, dark rum, almond liqueur, Triple Sec, lime

Black VIAN **7.40**

Vietnamesischer Kaffee, Cognac, Rohrzuckersirup, Kondensmilch
Vietnamese coffee, cognac, cane sugar syrup, condensed milk

Senbonzakura **8.20**

Litschi-Likör, Litschi, Gin, Limette, Holunderblütensirup
Lychee liqueur, lychee, gin, lime, French elderflower syrup

Uisukī Sour **9.10**

Japanischer Whisky, Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Orange-Bitter
Japanese whisky, lemon juice, cane sugar syrup, orange bitter

Purple Ryu **9.10**

Drachenfrucht, weißer Rum, Ginger Beer, Limette, Rohrzucker
Dragon fruit, white rum, ginger beer, lime, cane sugar

Yellow Sakura **8.20**

Yuzu, Gin, Thymian, Prosecco, Limette
Yuzu, gin, thyme, prosecco, lime

Mango Nihonshu **7.80**

Sake, Mangopüree, Limette, Rohrzucker
Sake, mango puree, lime, cane sugar

Razuberī Osake **9.10**

Sliwowitz, Himbeermarmelade, Rhabarber-Bitter,
Limette, Drachenfrucht
Sliwowitz, raspberry jam, rhubarb bitter, lime, dragon fruit

Classics & Fusion

Mojito **7.40**

Weißer Rum, Rohrzuckersirup, Limette, Minze, Tafelwasser
White rum, cane sugar, lime, mint, sparkling water

Maracuja Mojito **7.80**

Weißer Rum, Rohrzuckersirup, Limette, Minze,
Tafelwasser, Maracuja
White rum, cane sugar, lime, mint, sparkling water, passionfruit

Pina Colada **7.80**

Weißer Rum, Ananassaft, Ananaspüree,
Kokosnusssirup, Kokosmilch
White rum, pineapple juice, pineapple puree,
coconut syrup, coconut milk

Matcha Mule **7.80**

Vodka, Matcha, Ginger Beer, Rohrzucker, Limette
Vodka, matcha, ginger beer, brown sugar, lime

Mocktails

Virgin Mojito **6.90**

Minze, Limette, Rohrzucker, Tafelwasser
Mint, lime, cane sugar, sparkling water

Virgin Pool **6.90**

Ananassaft, Ananaspüree, Blue Curacao,
Kokosnusssirup, Kokosmilch
Pineapple juice, pineapple puree, blue curacao,
coconut syrup, coconut milk

Longdrinks

Japanischer Roku Gin Tonic **8.70**

Roku Gin, Tonic Water

Hendrick's Gin Tonic **8.20**

Hendrick's Gin, Tonic Water

Tanqueray Gin Tonic **7.80**

Tanqueray Gin, Tonic Water

Endorphin Gin Tonic **7.80**

Endorphin Gin, Tonic Water

- Magic imaGINe Gin
- Lemon Demon Gin
- London Dry Gin
- Pink Gin

Whisky Cola **6.50**

Jack Daniel's, Cola

Cuba Libre **6.50**

Rum, Limette, Cola

Wein / Wine

Tschechisch-Mährischer Wein / nach Angebot

Czech and Moravian wine / according to the offer

- Glas / Glass 0, 2l **3.90**
- Flasche / Bottle 0, 75l **21.30**

Prosecco Mionetto Doc Treviso Brut

- Glas / Glass 0, 2l **4.30**
- Flasche / Bottle 0, 75l **25.90**

Moët & Chandon Impérial Brut 0, 75l **74.90**

Spezialweine beim Personal erhältlich

Special wines available at the staff

Bier / Beer

Budweisers budvar	0, 3l	2.20
Budweiser budvar	0, 5l	2.60
Budweiser budvar (alkoholfrei / non-alcoholic)	0, 3l	1.70
Budweiser budvar (alkoholfrei / non-alcoholic)	0, 5l	2.20
Saigon Special (vietnamesisch / vietnamese)		3.90
Asahi Super Dry (japanisch / japanese)		3.90
Thai Singha (thailändisch / thai)		3.90
Sapporo Premium (japanisch / japanese)		4.30
Chinese Tsingtao (chinesisch / chinese)		3.90

Softdrinks

Römerquelle	0, 33l	2.60
- Still		
- Sprudel / Sparkling		
- Lemongrass		
Römerquelle	0, 75l	3.90
- Still		
- Sprudel / Sparkling		
Coca-Cola	0, 33l	2.90
Coca-Cola zero	0, 33l	2.90
Fanta	0, 33l	2.90
Sprite	0, 33l	2.90
Spezi	0, 35l	3.10
Thomas Henry	0, 2l	3.20
- Tonic Water		
- Ginger Ale		

Cappy Soft	0, 2l	2.40
- Orange		
- Apfel / Apple		
- Erdbeere / Strawberry		
- Johannisbeere / Blackcurrant		

Alle Säfte auch als Saftschorlen erhältlich.

All juices are also available as juice spritzers.

Erfrischungsgetränke/Refresher

VIAN Limonade	0, 35l	3.90
- Litschi / Lychee		
- Mango		
- Maracuja		
- Wöchentlich wechselndes Angebot		

VIANs Grüner Eistee	0, 35l	3.50
----------------------------	--------	-------------

Hausgemachter, vietnamesischer, grüner Eistee mit Minze und Limette

Homemade Vietnamese green ice tea with mint and limes

VIAN Fresh Detox

11

5.20

Verschiedene Früchte, Minze, Wasser

Mix of fruits, mint, water

Spezieller Tee

Schmetterlingstee **3.90**

Oolong Früchtetee **3.90**

Daisy Tee **3.90**

Rosentee **3.90**

Jasmintee **3.50**

Vietnamesischer Grüntee **3.50**

Kaffee

Vietnamesischer Kaffee Phin mit Kondensmilch **3.10**

Vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch **3.90**

Espresso Original **2.20**

Doppelter Espresso **3.90**

Espresso Lungo **2.50**

Cappuccino **3.10**

Latte Macchiato **3.50**

Whisky 4cl

Jack Daniel's Tennessee **4.90**

Jack Daniel's Honey **5.10**

Jack Daniel's Gentleman **6.50**

Chivas Regal 18 Y.O **9.50**

Chivas Royal Salute 21 Y.O **19.60**

Japanischer Whisky 4cl

Suntory Hibiki **20.90**

Suntory Toki **12.20**

Suntory Chita **14.30**

Akashi Single Malt **16.50**

Togouchi Kiwami **12.60**

Togouchi Premium **15.20**

Togouchi 9 Y.O **19.50**

Japanische Spirituosen 4cl

Roku Gin **6.50**

KI NO BI Kyoto Dry Gin **11.70**

Nikka Coffey Gin **11.20**

Nikka Coffey Vodka **11.20**

Suntory Haku Vodka **7.40**

Brandy/Cognac 4cl

Hennessy VSOP	12.20
Hennessy XO	20.90
Remy Martin Royal 1738	14.30
Remy Martin XO	20.40

Rum 4cl

Ryoma Rhum Japonais 7 Y.O	10.90
Havana Club 3 Años	4.30
Legendario Elixir 7 Y.O	4.30
Ron Zacapa 23 Y.O	14.80
Brugal 1888 Gran Reserva	8.20

Spirituosen/Liköre 4cl

Chu Yeh Ching Chiew (Bambus) 45%	4.90
Grey Goose 40%	6.50
Nemiroff De Luxe UFC 40%	4.30
Russian Standard 40%	4.80
Baron Hildbrandt Zralá malina 40%	4.30
Baileys 17%	3.90
Jägermeister 35%	3.90
Tequila El Jimador Silver 38%	4.30
El Jimador Gold 38%	4.30
Hendrick's Gin 44%	5.20
Tanqueray Gin 43%	4.70
Endorphin Gin 43%	5.60

- Magic imaGIne
- Lemon Demon
- London Dry
- Pink

Allergene

1) Glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten

Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut

Wheat, rye, barley, oats, kamut

2) Krebstiere / Crustacean

3) Ei / Eggs

4) Fisch / Fish

5) Erdnuss / Peanuts

6) Sojabohne / Soybeans

7) Milchprodukte / Milk

8) Nüsse / Nuts

9) Sellerie / Celery

10) Senf / Mustard

11) Sesam / Sesame

12) Schwefeldioxide und Sulfit in Konzentrationen höher als 10 mg/kg

Sulphur dioxide and sulphites

13) Lupinen / Lupines

14) Weichtiere / Mollusc