

Vietal-Kitchen

Lister Meile 46, 30161 hannover
+49 511 38877888

KOMPLETTE SPEISEKARTE

| VIETAPAS

Sommerrollen

6,90 €

Reispapierrollen gefüllt mit Garnelen, Shiso, Koriander, Reisnudeln, Gurken, Möhrenstreifen, Kresse & Erdnuss-Soja Dip

Glückstaschen

AUF WUNSCH VEGAN**6,40 €**

Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen -oder Tofu & Shiitake Füllung. Serviert mit hausgemachtem Sojasesam Dip (*Mayo)

Sweet sticks

6,40 €

Knusprige Süßkartoffelstäbchen in Kokos-Kräuter Marinade. Serviert mit Chili-Sesam Dip

Frühlingsrollen

6,90 €

Knusprige Reisblätterrollen gefüllt mit Rinderhack, Karotten, Morcheln & Mungobohnen. Serviert mit süßsaurem Limetten-Fisch Dip.

Ente im pyjama

7,90 €

Viet. Pfannkuchen gefüllt mit knusprigen Entenfiletstreifen, eingelegter Gurken- & Möhrenjulienne, Korianderpesto & Lauchsalat. Serviert mit lieblichem Erdnuss-Soja Dip.

| VEGGIE

Baby beans

7,40 €

Gedämpfte Edamame Sojabohnen mit Himalaya-Salz, Chiliflocken & Sesam

Buddha rolle

6,90 €

Reisblätterrollen gefüllt mit sautiertem Seitan Dazu Koriander, Sesamblätter, Gurken, Möhrenjulienne, Kresse & gedämpften Reisnudeln. Serviert mit karamellisiertem Erdnuss-Dip

Shaolin rolle

6,90 €

Knusprige Reisblätterrollen gefüllt mit Soja-Hack, Karotten, Morcheln & Mungobohnen. Serviert mit lieblichem Kräuter-Soja Vinaigrette

Temple wrap

6,90 €

Knusprige Tempeh-(Sojakäse) streifen in Sojamarinade mit Karotten & Gurken. Eingerollt mit viet. Pfannkuchen, karamellisiertem Soja-Erdnuss Dip, Korianderpesto & Wildkräutersalat

| SALATE

Beauty bird **AUF WUNSCH VEGAN** **14,90 €**

Sommersalat mit gegrilltem Hühnerfilet, (sautierte Tofustreifen für Vegan-Liebhaber) Süßkartoffeln-Glasnudeln, Gojibeeren, Möhren, Gurken & Weißkohl-Julienne. Verfeinert mit Sesam-Fisch-Vinaigrette, Spitzkoriander & gerösteter Nussmischung

Tropischer frühling **AUF WUNSCH VEGAN** **14,90 €**

Frühlingssalat mit gegrillten Garnelen (sautierte Seitanstreifen für Vegan-Liebhaber), grünen Papajajulienne, Edamame, Limettenstreifen, Brechbohnen & Cherry Tomaten. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Vinaigrette, Thaibasilikum & gerösteter Nussmischung

Goldener garten **AUF WUNSCH VEGAN** **13,90 €**

Mangosalat mit medium gegrillten Roastbeefstreifen (sautierte Seitanstreifen für Vegan-Liebhaber) & Spitzkoriander. Verfeinert mit Minz-Mango-Vinaigrette, Limetten-Fisch-Soße, Gojibeergarnen, Möhren, Thaibaslikum & gerösteten Erdnüssen.

Drachengarten **15,90 €**

Gegrillte Großgarnelen in Honig-Knoblauch Marinade auf Avokadowürfel, Korianderpesto, Cherry-Tomaten, Gojibeeren & Wildsalat. Verfeinert mit lieblicher Limetten-Fisch-Vinaigrette & Nussmischung

| SUPPEN

Soup for soul **AUF WUNSCH VEGAN** **6,90 €**

Klassische Hühnersuppe (oder Sojafilet für Vegan-Liebhaber) in kräftiger Kräuterbrühe, Hühnerfilet, Shiitake, Pilze, Baby Pakchoy, Kaiserschoten, Zucchini & Edamame.

Drachenteich **AUF WUNSCH VEGAN** **7,40 €**

Großgarnelen (oder Sojafilet für Vegan-Liebhaber) in Kokosbrühe, Cherry Tomaten, Champignons, Zuckerschoten. Abgeschmeckt mit Zitronengras, Galanga, Chili & Kurkuma.

| LEICHT & LECKER

Dragon bowl

17,90 €

Gegrillte Großgarnelen in Honig-Knoblauch Marinade auf gedämpften Reismudeln, Wildsalat, Zucchiniudeln, Kaiserschoten & geröstete Nussmischung. Dazu Sesam-Crème & Limetten-Fisch Vinaigrette.

Frühlingsschale

16,90 €

Frühling in der Schale: knusprige Frühlingsrollen (Veggie-Option) auf gedämpften Reismudeln, Gartensalat, Gurkenstreifen, Rettich, Edamame, Möhren & geröstete Nussmischung. Dazu Limetten-Fisch oder Soja Vinaigrette.

Omega 3 garten

18,90 €

Medium gegrilltes Lachsfilet mit Avokadostücken, Korianderpesto, Tomatensalsa, Gartensalat, Möhren, Gurken & gedämpfte Vollkorn-Glasnudeln. Verfeinert mit karamellisierter Limetten-Fisch Vinaigrette & Sesamcrème.

Ente im wald

20,90 €

Medium gegrilltes Barbarie Entenfilet mit Thai-Basilikumpesto, grünem Spargel, eingelegtem Weißkohlsalat, Gojibeeren & Reismudelsalat. Übergossen mit karamellisierter Soja-Nuß Reduktion. Dazu Limetten-Fisch-Soße.

Rinderweide

17,90 €

Grünspargelsalat mit medium sautierte Rinderspitzen, Gartensalat & Reismudeln. Verfeinert mit Sesam Vinaigrette, Limetten-Fisch-Soße, Thaibasilikum & gerösteten Nussmischung.

Pagoda bowl

16,90 €

Sautierte Seitan in Pfeffermarinade. Serviert auf gedämpften Reismudeln, Shiitake, Champignons, Gartensalat, Gurkenstreifen, Rettich, Möhren & geröstete Nussmischung. Dazu Limetten-Soja Vinaigrette

| EN WOK

Tonkin ranch

18,90 €

Wok-sautierte Rinderwürfel mit Paprika, Kaiserschoten, Möhren, Zucchini & Pakchoi. Abgeschmeckt mit aromatischem Zitronen-gras, pikantem Chili & kräftiger Austern-reduktion. Vollkorn Reismix mit Spiegelei & Kräutersalat als Beilage

Chicken roast

16,90 €

Gegrilltes Hühnerfilet in Limettenblättern & Kurkuma-Marinade. Serviert auf wok-sautierten Zuckerschoten, Pakchoi, Zucchini, Paprika, Möhren, Champignon & geröstetem Sesam. Dazu Vollkorn-Reisschale

Wildes nest

17,90 €

Geröstete Hähnchenfiletstücke & Garnelen auf wok-sautierten Reisbandnudeln mit Ei, Edamame, Zucchini, Pakchoi, Nüsse, Paprika, Karottenjulienne & Limetten. Verfeinert mit fermentierter Chilipaste & Tamarinsauce. Dazu wilder Kräutersalat.

| VEGGIE WOK

Shaolin ranch

16,90 €

Wok-sautierte Seitanwürfel & Tofu mit Paprika, Pakchoi, Zucchini, Edamame, Kaiserschoten, Möhren. Abgeschmeckt mit aromatischen Tamarin, pikantem Chili & lieblicher Sojasoße. Rote Reisbandnudeln, Nüsse & Kräutersalat mit Kresse als Beilage

Monk's pot

16,90 €

Seitanstreifen, Sojafilet & goldener Tempeh im Tontopf mit geschmorten Shiitake, Paprika, Edamame, Pakchoi, Möhren, Kräuterseitlinge, Champignons, Szechuan Pfeffer, Kaiserschoten & karamalisierte Sojabrühre. Serviert mit schwarzem Reissalat & viet. Kräutermischung

Pagoda schale

16,90 €

Yuba-Rolle aus Sojablätter gefüllt mit Shiitake, Möhren, Morcheln & Kräuter. Serviert auf sautierten Zucchini, Pakchoi, Prinzessbohnen, Kräuterseitlinge, Kaiserschoten & Paprikapaste mit Sojareduktion. Sesamreis als Beilage

| FURY CURRY

Feuervogel

17,90 €

Knuspriges Entenfilet oder gegrillte Hühnerstreifen auf cremigen Curryeintopf. Dazu eingekochten Erdgemüse (Süßkartoffeln, Kürbis, Möhren), Zucchini, Paprika, Kokosmilch & Zitronengras. Serviert mit Natur-Reismischung & Basilikum.

Grüner mekong

18,90 €

Gegrillte Großgarnelen auf grüner Currycrème. Eingekocht mit Aubergine, Kaiserschoten, Mungobohnen, Erdgemüse, grüner Paprika, Zucchini, Edamame & Limettenblätter. Serviert mit Naturreis & Thai Basilikum

Goldener mönch

16,90 €

Wok-sautierte Tempeh- & Tofuwürfel mit goldener Currycrème. Dazu eingekochten Süßkartoffeln, Kürbis, Zucchini Möhren, Paprika, Mungobohnen, Kaiserschoten, Kokosmilch & Zitronengras. Serviert mit Naturreismischung & Thai Basilikum.

| SUPPENKULTUR

Best pho you

15,90 €

Traditionelle Reisbandnudelsuppe mit 5 Gewürzmischung, herzhafter Hühnerbrühe, Koriander, Ingwerstreifen, Lauch, Zwiebel, wahlweise mit Grill-Hühnerfilet oder rosé Roastbeef

Soup pho monk

14,90 €

Wok-sautierte Seitanstreifen & Tofuwürfel auf traditioneller Reisbandnudelsuppe mit 5 Kräuterwürzung, Wurzelgemüsebrühe, Koriander, Basilikum & Sprossen.

Pagoda fountain

15,90 €

Nudelsuppe mit gebackenem Tofu, Seitan Yubarolle, Shiitake, Kräuterseitling & Zucchini, Kaiserschoten, Brokkoli & Pakchoi-Kohl. Verfeinert mit Soja-Kräuter Brühe, Lauchzwiebel & Koriander.

| FIT FOR KID

Baby bird

11,90 €

Gegrilltes Hühnchenfilet auf gedämpfte Kaiserschoten, Brokkoli, Zucchini, Chinakohl & süßsaure Kumquat Chutney. Dazu knusprige Süßkartoffelstäbchen & Kräuter-Aioli.

Kleiner mönch

10,90 €

Gebackenes Sojafilet auf gedämpfte Kaiserschoten, Zucchini, Brokkoli, Chinakohl & liebliche Soja-Sauce. Dazu Süßkartoffelstäbchen & Soja-Vinaigrette

| DESSERT

Chia mania

5,90 €

Chiasamen-Pudding in liebliche Kokosnusscrème, Goji, Beerenpüree & Kokosblütenzucker.

Dark passion

6,90 €

Gedämpfter schwarzer Klebreis auf Honigmangopüree. Verfeinert mit Kokosmilch, Zuckerrohr & Mangofilet.

Cheese please!

6,90 €

Matcha-Käsekuchen mit Frischkäse & Biskuitteig.

Banane im pyjama

7,40 €

Gedämpfter Bananenkuchen im Klebreismantel. Übergossen mit Kokosnusscrème, Goji Beeren & gemischten Nüssen. Karamellisierte Kokosblütenzucker-Glasur
