



**HEILIGENSEE STRAßE 51
13503 BERLIN**

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo. - Do.:	11.30 - 21.30 Uhr
Fr. - So.:	12.00 - 22.00 Uhr
Feiertage:	12.00 - 22.00 Uhr





ÜBER UNS

„Jede Generation trägt die Verantwortung, Neues zu entdecken.“
Willkommen im Lua Viet, in dem traditionelle vietnamesische Küche auf die moderne Generation und eine einzigartige Fusion aus Vergangenheit und Zukunft entsteht.

Wir sind stolz darauf, unseren Gästen ein kulinarisches Erfahrung zu bieten, das von den reichen Aromen und Geschmacksrichtungen der vietnamesischen Küche inspiriert ist und gleichzeitig unsere modernen Visionen und Kreativität reflektiert. In unserer gemütlichen Atmosphäre mit einzigartigen Gerichten möchten wir Sie verführen und einladen, die Geschichte und Kultur Vietnams durch Geschmack und Aromen zu entdecken.

Jedes Gericht im Lua Viet ist eine einzigartige Kreation, die traditionelle vietnamesische Rezepte mit modernen Komponenten vereint, um den Gaumen zu begeistern. Wir freuen uns darauf, Sie in unserer Lua Viet-Familie begrüßen zu dürfen!

Mit freundlichen Grüßen,
Ihr Lua Viet-Team

.....

ABOUT US

*"Every generation has the responsibility to discover new things."
Welcome to Lua Viet, where traditional Vietnamese cuisine meets the modern generation, creating a unique fusion of past and future.*

We pride ourselves on offering our guests a culinary experience inspired by the rich aromas and flavors of Vietnamese cuisine, while reflecting our modern vision and creativity. In our cozy atmosphere with unique dishes, we aim to entice you and invite you to discover the history and culture of Vietnam through taste and flavor.

Every dish at Lua Viet is a unique creation that combines traditional Vietnamese recipes with modern ingredients to delight the palate.

We look forward to welcoming you to our Lua Viet family!

Sincerely,
The Lua Viet Team



VORSPEISEN | appetizers

- 1 Nem Saigon | *spring rolls*** (2 Stk./pcs) ^{a,m}
 gebackene Reispapierrollen gefüllt mit Glasnudeln und Gemüse, dazu gewürzte Soße
fried ricepaper rolls filled with glass noodles and vegetables served with a spicy sauce

A	Hackfleisch ^a	<i>minced meat</i>	6,50€
B	Tofu ^m	<i>tofu</i>	5,90€
- 2 Nem Mini | *mini spring rolls*** (5 Stk./pcs) ⁱ
 vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse, dazu Süß-Sauer-Soße
vegetarian spring rolls filled with vegetables and served with sweet sour sauce
 4,90€
- 3 Goi Cuon | *summer rolls*** (2 Stk./pcs) ^{m,c}
 frische Reispapierrollen mit vietnamesischem Salatmix, Reismudeln, Gurke, Eisbergsalat, Koriander und Kräutern, dazu Limettendressing
fresh rice paper rolls with Vietnamese salad mix, rice noodles, cucumber, iceberg lettuce, coriander and herbs, served with lime dressing

A	Tofu ^m	<i>tofu</i>	5,50€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	5,90€
C	Garnelen ^c	<i>prawns</i>	6,50€
D	Lachs	<i>salmon</i>	6,90€
- 4 Cha Gio Re | *rice net spring rolls*** (3 Stk./pcs) ^{a,i}
 Netzfrühlingsrolle gefüllt mit Morcheln, Garnelen und würzigem Salat, dazu traditionelle Soße
net spring roll filled with morels, shrimp, and spicy salad, served with traditional sauce
 5,90€
- 5 Edamame | *edamame*** ^m
 gedämpfte junge Sojabohnenschoten mit Meersalz
steamed young soybean pods with sea salt
 5,90€
- 6 Wantan Chien | *crispy dumplings*** (5 Stk./pcs) ^{i,c}
 knusprige Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen, Garnelenhack, Sesamöl, Gemüse, dazu Süß-Sauer-Soße
crispy dumplings filled with chicken, minced shrimp, sesame oil, vegetables, and sweet and sour sauce
 6,90€
- 7 Ha Cao | *steamed dumplings*** (4 Stk./pcs) ^m
 gedämpfte Teigtaschen serviert mit Sojasoße
steamed dumplings served with soy sauce

A	Tofu ^m	<i>tofu</i>	5,90€
B	Garnelen ^c	<i>prawns</i>	6,90€
- 8 Gyoza | *fried dumplings*** (4 Stk./pcs) ⁱ
 frittierte Teigtaschen serviert mit Süß-Sauer-Soße
fried dumplings served with sweet and sour sauce
 6,90€
- 9 Chien Com | *crispy green puffed rice*** (2 Stk./pcs) ^{a,c}
 grüne Puffreispanade serviert mit einem Dip aus Honig, Mayonnaise und Chili
crispy green puffed rice coating, served with homemade honey, mayonnaise, chili dip

A	Tofu	<i>tofu</i>	6,50€
B	Garnelen ^c	<i>prawns</i>	7,90€

VORSPEISEN | appetizers

- 10 Saté Spieße | *satay skewer*** ^{h,i,m}
marinierte Spieße mit cremiger Erdnuss-Soße
marinated skewers with creamy peanut sauce
- A Veganes Hähnchen *vegan chicken* 6,50€
B Hähnchen *chicken* 6,50€
- 11 Ca Tim Nuong | *tempura eggplant*** (3 Stk./pcs) ^{a,c,m} 5,90€
Sesam-Tempura-Auberginen mit Reisflake-Panade
sesame tempura eggplants with riceflake breading
- 12 Khoai Lang Chien | *baked sweet potato*** ⁱ 5,90€
gebackene Süßkartoffeln mit Honig-Mayonnaise-Chili-Soße
baked sweet potatoes with honey-mayonnaise-chili sauce
- 13 Seetangsalat | *seaweed salad*** ^{i,f,m} 4,90€
Algensalat mit Sesam und Unagi-Soße
seaweed salad with sesame and unagi sauce
- 14 Lua Viet Tatar | *Lua Viet tartare*** ^{b,i,m}
Avocado, Gurke, Tobico (Fischrogen), Unagi-Cocktail-Soße mit knusprigem Wantan-Papier
avocado, cucumber, fish roe, unagi cocktail sauce with crispy wantan paper
- A Lachs *salmon* 10,90€
B Thunfisch *tuna* 11,90€
C Lachs-Thunfisch Mix *salmon-tuna mix* 11,90€
- 15 Tapas Mix | *tapas mix*** ^{c,b,d,f,i} 17,90€
2 Hähnchenspieße, 2 Frühlingsrollen mit Hackfleischfüllung, 2 knusprige Wantan-Dumplings, 2 gebackene Garnelen
2 chicken skewers, 2 spring rolls with minced meat filling, 2 crispy wantan dumplings, 2 baked prawns
- 16 Banh Bao | *steamed dumplings*** 5,90€
gedämpfte Teigtaschen mit grünen Bohnen
steamed dumplings with green beans



SALATE & SUPPEN | **salads & soups**

17 **Goi Mien** | *glass noodle salad* ^{h,d}

feiner Glasnudelsalat mit frischem Gemüse, Röstzwiebeln, Limetten, Zitronengras und asiatischen Kräutern

fine glass noodle salad with fresh vegetables, roasted onions, limes, lemongrass and Asian herbs

		Klein/ small	groß/big
A	Tofu	6,90€	12,90€
B	Hähnchen	7,90€	13,90€
C	Garnelen	9,90€	15,90€
D	Rind	8,90€	14,90€
E	Ente		15,90€

18 **Mango Salat** | *mango salad* ^{c,i,m}

Mangoscheiben mit Karotten, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, asiatischen Kräutern und erfrischendem Limettendressing

mango slices with carrots, salad, peanuts, fried onions, Asian herbs, refreshing lime dressing

		Klein/ small	groß/big
A	Tofu	6,90€	12,90€
B	Hähnchen	7,90€	13,90€
C	Rind	8,90€	14,90€
D	Garnelen	9,90€	15,90€
E	Ente		15,90€
F	Lachs		17,90€

19 **Avocado Salat** | *avocado salad* ^{c,i,m}

Avocadoscheiben mit Karotten, Salat, Erdnüssen, Röstzwiebeln, asiatischen Kräutern und erfrischendem Limettendressing

avocado slices with carrots, salad, peanuts, fried onions, Asian herbs, refreshing lime dressing

		Klein/ small	groß/big
A	Tofu	6,90€	12,90€
B	Hähnchen	7,90€	13,90€
C	Rind	8,90€	14,90€
D	Garnelen	9,90€	15,90€
E	Ente		15,90€
F	Lachs		17,90€

SALATE & SUPPEN | **salads & soups**

20 Dumpling Dream | *dumpling soup* ^{i,m}

gefüllte Teigtaschen mit Gemüse und asiatischen Kräutern in einer aromatischer Brühe

filled dumplings with vegetables and Asian herbs in an aromatic broth

A	Sup Wantan	<i>sup wantan</i>	6,90€
B	Ha Cao Tofu	<i>ha cao tofu</i>	6,50€
C	Ha Cao Garnelen	<i>ha cao prawns</i>	6,90€

21 Tom Yam Suppe | *tom yam soup* ^c

aromatische Brühe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras, Limettensaft und Kräutern

aromatic broth with mushrooms, tomatoes, lemongrass, lime juice and herbs

A	Tofu	<i>tofu</i>	5,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	6,50€
C	Garnelen	<i>prawns</i>	6,90€
D	Lachs	<i>salmon</i>	7,50€

22 Tom Kha Suppe | *coconut soup* ^c

cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Tomaten, Zitronengras und asiatischen Kräutern

creamy coconut milk soup with mushrooms, tomatoes, lemongrass and Asian herbs

A	Tofu	<i>tofu</i>	5,90€
B	Hähnchen	<i>chicken</i>	6,50€
C	Garnelen	<i>prawns</i>	6,90€
D	Lachs	<i>salmon</i>	7,50€



NUDELSUPPEN | *noodle soups*

23 Pho | *pho soup*

berühmte Pho Suppe mit Sojasprossen, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern, Anis, Kardamom, Ingwer, Zwiebeln, Zimt und Koriander

famous Pho soup with bean sprouts, spring onions, Asian herbs, anise, cardamom, ginger, onions, cinnamon and coriander

- | | | | |
|--|--------------|------------------|--------|
| A | Tofu | <i>tofu</i> | 12,90€ |
| milde aromatische Nudelsuppe mit frischem Gemüse und feinem Tofu in leichter Gemüsebrühe
<i>mild, aromatic noodle soup with fresh vegetables and fine tofu in a light vegetable broth</i> | | | |
| B | Hähnchen | <i>chicken</i> | 13,50€ |
| zartes Hühnerfilet in schmackhafter Hühnerbrühe
<i>tender chicken fillet in tasty chicken broth</i> | | | |
| C | Rind | <i>beef</i> | 13,90€ |
| dünne Rindfleischscheiben in kräftiger aromatischer Rinderbrühe
<i>thin slices of beef in strong, aromatic beef broth</i> | | | |
| D | Pho Thap Cam | <i>pho mixed</i> | 14,90€ |
| Mix aus Rindfleischscheiben und Hühnerfilet
<i>mix of beef slices and chicken fillet</i> | | | |



24 Udon | *udon noodles*

traditionelles japanisches Gericht mit Udon-Nudeln

traditional Japanese dish with udon noodles

- | | | | |
|--|---------------|-------------------|--------|
| A | Udon Tofu | <i>udon tofu</i> | 13,90€ |
| milde aromatische Udonuppe mit frischem Gemüse und Tofu in leichter Gemüsebrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln und Koriander
<i>mild aromatic udon soup with fresh vegetables and tofu in light vegetable broth, served with spring onions and coriander</i> | | | |
| B | Udon Thap Cam | <i>udon mixed</i> | 15,90€ |
| milde aromatische Udonuppe mit Hühnerfilet, Rindfleischscheiben, Garnelen in schmackhafter Rinderbrühe, serviert mit Frühlingszwiebeln und Koriander
<i>mild, aromatic udon soup with chicken fillet, sliced beef, and shrimp in a flavorful beef broth, served with spring onions and cilantro</i> | | | |

NUDELGERICHTE | noodle dishes

25 Bun Nam Bo ^{i,b,f}

Reisnudeln mit frischem Salat, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Chili und Limetten-Dressing

rice noodles with fresh salad, herbs, peanuts, crispy fried onions, chili, and lime dressing

A Lachs	salmon	17,90€
B Ente	duck	16,90€
C Rind	beef	14,90€
D Hähnchen	chicken	13,90€
E Tofu	tofu	12,90€

26 Pho Tron (scharf/spicy) ^{i,b,f}

vietnamesische Reisbandnudeln mit frischen Kräutern und Salat, serviert in einer cremigen Soße aus Kokosmilch und Erdnüssen

Vietnamese rice noodles with fresh herbs and salad, served in a creamy coconut milk and peanut sauce

A Lachs	salmon	17,90€
B Ente	duck	16,90€
C Rind	beef	14,90€
D Hähnchen	chicken	13,90€
E Tofu	tofu	12,90€

27 Pho Saté | *pho satay* (scharf/spicy) ^{i,b,f}

vietnamesische Reisbandnudeln mit frischem Gemüse der Saison, Kaiserschoten, Brokkoli und hausgemachter Saté-Soße

Vietnamese rice noodles with fresh seasonal vegetables, snow peas, broccoli, and homemade satay sauce

A Ente	duck	16,90€
B Rind	beef	14,90€
C Hähnchen	chicken	13,90€
D Tofu	tofu	12,90€

28 Pho Xao ^{i,b,f}

gebratene Reisbandnudeln mit Ei, verschiedenem Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, Pak Choi, Kaiserschoten und Kräuterseitlingen

fried rice noodles with egg, various seasonal vegetables, fried onions, pak choi, snow peas and oyster mushrooms

A Lachs	salmon	17,90€
B Ente	duck	16,90€
C Garnelen	prawn	15,90€
D Rind	beef	14,90€
E Hähnchen	chicken	13,90€
F Tofu	tofu	12,90€

NUDELGERICHTE | noodle dishes

29 Udon Xao ^{b,c,i}

gebratene Udon Nudeln mit verschiedenem Gemüse der Saison, Röstzwiebeln, Pak Choi, Kaiserschoten und Kräuterseitlingen

fried udon noodles with various seasonal vegetables, fried onions, pak choi, snow peas and oyster mushrooms

A	Lachs	salmon	17,90€
B	Ente	duck	16,90€
C	Garnelen	prawn	15,90€
D	Rind	beef	14,90€
E	Hähnchen	chicken	13,90€
F	Tofu	tofu	12,90€

30 Bo Luc Lac (scharf/spicy) ^{b,i}

15,90€

zart marinierte Rinderwürfel mit verschiedenen Kräutern, Paprika, Zwiebeln, dazu frischer Salat, hausgemachte Limettensoße und Reisnudeln

delicately marinated beef cubes with various herbs, peppers, onions, fresh salad, homemade lime sauce and rice noodles



REISGERICHTE | rice dishes

31 Curry Soße (scharf/spicy) c,m,i

hausgemachter Curry mit cremiger Kokosmilch, Zucchini, Champignons, frischem Gemüse der Saison, Zitronengras, Limettenblättern, Hokkaido-Kürbis und frischem Thai Basilikum, serviert mit Duftreis

homemade curry with creamy coconut milk, zucchini, mushrooms, fresh seasonal vegetables, lemongrass, lime leaves, Hokkaido pumpkin and fresh Thai basil, served with fragrant rice

A	Lachs	salmon	17,90€
B	Ente	duck	16,90€
C	Garnelen	prawn	15,90€
D	Rind	beef	14,90€
E	Hähnchen	chicken	13,90€
F	Tofu	tofu	12,90€

32 Erdnusssoße c,i,m

hausgemachte Erdnusssoße mit Kokosmilch, Zucchini, Brokkoli, Pilzen, frisches Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis

homemade peanut sauce with coconut milk, zucchini, broccoli, mushrooms, and fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice

A	Ente	duck	16,90€
B	Garnelen	prawn	15,90€
C	Rind	beef	14,90€
D	Hähnchen	chicken	13,90€
E	Tofu	tofu	12,90€

33 Mango Soße c,i,m

hausgemachte Mangosauce mit Kokosmilch, Zucchini, Brokkoli, Mangoscheiben, frisches Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis

homemade mango sauce with coconut milk, zucchini, broccoli, mango slices, and fresh seasonal vegetables, served with fragrant rice

A	Ente	duck	16,90€
B	Garnelen	prawn	15,90€
C	Rind	beef	14,90€
D	Hähnchen	chicken	13,90€
E	Tofu	tofu	12,90€



REISGERICHTE | rice dishes

34 Austern Woksoße ^{c,m,i}

im Wok geschwenkt mit frischem Gemüse der Saison, Pak Choi, Kaiserschoten, Sojasprossen und hausgemachter Austernsoße, serviert mit Duftreis

stir-fried with fresh seasonal vegetables, pak choi, snow peas, soybean sprouts and homemade oyster sauce, served with fragrant rice

A	Lachs	salmon	17,90€
B	Ente	duck	16,90€
C	Garnelen	prawn	15,90€
D	Rind	beef	14,90€
E	Hähnchen	chicken	13,90€
F	Tofu	tofu	12,90€

35 Tempura Chicken ^{m,i}

14,90€

gebackenes Hühnerfilet mit gebratenem Gemüse, serviert mit Duftreis

baked chicken fillet with fried vegetables, served with fragrant rice

A	Curry Soße	curry sauce
B	Erdnusssoße	peanut sauce
C	Mango Soße	mango sauce
D	Austernsoße	oystersauce

36 Garnelen Tempura ^{c,m,i}

16,90€

gebackene Garnelen mit verschiedenem Gemüse der Saison, serviert mit Duftreis

baked shrimp with various seasonal vegetables, served with fragrant rice

A	Curry Soße	curry sauce
B	Erdnusssoße	peanut sauce
C	Mango Soße	mango sauce
D	Austernsoße	oystersauce

37 Street Bowl ^{c,d,i}

hausgemachte Sesamsoße aus Mayonnaise und Olivenöl, serviert mit frischem Gemüse, Salat, Paprika und Duftreis

homemade sesame sauce made from mayonnaise and olive oil, served with fresh vegetables, salad, peppers and fragrant rice

A	Ente	duck	16,90€
B	Garnelen	prawn	15,90€
C	Hähnchen	chicken	13,90€
D	Tofu	tofu	12,90€

38 Frankreich Ente ^{m,i}

23,90€

Entenbrust aus Frankreich serviert mit frischem Gemüse der Saison, Pak Choi, Kräuterseitlingen und Kaiserschoten, serviert mit einer köstlichen, braunen Lua Viet Soße und Duftreis

French duck breast served with fresh seasonal vegetables, pak choi, king oyster mushrooms, and snow peas, served with a delicious brown Lua Viet sauce and fragrant rice

LUA VIET SPECIALS

39 Lua Viet Burger ^{a,d,i,c}

einzigartige Fusion aus Banh Bao und dem Amerikanischen Burger nach Lua Viet Style, leicht süßliches Brötchen kombiniert mit frischem Salat, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Koriander, Avocado und hausgemachter Burger Soße, serviert mit Süßkartoffel

unique fusion of Banh Bao and the American burger Lua Viet style, slightly sweet bun combined with fresh lettuce, cucumber, tomatoes, onions, coriander, avocado and homemade burger sauce, served with sweet potato

A Lachs	salmon	17,90€
B Rind	beef	15,90€
C Hähnchen	chicken	14,90€
D Tofu	tofu	13,90€

40 Com Nieu ^{a,b,m}

Reis im Tontopf: Vor der Erfindung des elektrischen Reiskochers wurde Reis in Vietnam in kleinen Tontöpfen gekocht. Feinschmecker sagen heute noch, er sei im Tontopf aromatischer und feiner im Geschmack. Tontopf nach Lua Viet Style auf frischem Gemüse der Saison, Spargel, Champignons, Zwiebeln, Spiegelei, serviert mit Reis.

Rice in a clay pot: Before the invention of the electric rice cooker, rice in Vietnam was cooked in small clay pots. Gourmets still say it's more aromatic and has a more delicate flavor in a clay pot. Lua Viet-style clay pot with fresh seasonal vegetables, asparagus, mushrooms, onions, and a fried egg, served with rice.

A Ente	duck	17,90€
B Rind	beef	15,90€
C Hähnchen	chicken	14,90€
D Tofu	tofu	13,90€



LUA VIET SPECIALS

41 Rainbowl ^{b,i,l}

Sashimi mit hausgemachter Sesam- und Unagi Soße nach Lua Viet Style auf frischem Salat, Avocado, eingelegtem Rettich, jungen Sojabohnen, Seetang Salat, serviert mit Sushireis

sashimi with homemade sesame and unagi sauce, Lua Viet style, on fresh lettuce, avocado, pickled radish, baby soybeans, and seaweed salad, served with sushi rice

A Lachs	salmon	17,90€
B Thunfisch	tuna	18,90€
C Mix Thunfisch-Lachs	tuna-salmon mix	18,90€

42 Gegrilltes Steak | *grilled steak* ^{b,i}

verschiedene Kräuter mit Spargel, Zucchini, Auberginen, frischer Salat in Teriyaki-Soße, serviert mit Süßkartoffeln

assorted herbs with asparagus, zucchini, eggplant, fresh salad in teriyaki sauce, served with sweet potatoes

A Lachs	salmon	22,90€
B Thunfisch	tuna	23,90€
C Rind	beef	22,90€
D Französische Ente	French duck	24,90€
E Garnelen	prawn	22,90€

43 Fire Sunrise| *spicy* ^{a,b,c}

in der Gusseisenpfanne gebraten mit verschiedenem Gemüse der Saison, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Zwiebeln in hausgemachter Lua Viet Soße, serviert mit Duftreis

fried in a cast iron pan with various seasonal vegetables, snow peas, king oyster mushrooms, onions in homemade Lua Viet sauce, served with fragrant rice

A Ente	salmon	20,90€
B Rind-Hähnchen-Garnelen Mix	mix beef-chicken-prawn	20,90€
C Französische Ente	French duck	24,90€



LUA VIET VEGAN

- 44 Kho To** ^{i,m} 17,90€
gegrillte Auberginen im Tontopf mit Tofu-Seitan, serviert mit einer hausgemachten Soja-Miso-Soße und Thai-Basilikum, dazu gedämpftes Gemüse und Duftreis

grilled eggplant in a clay pot with tofu seitan, served with a homemade soy miso sauce and Thai basil, steamed vegetables and fragrant rice

- 45 Am Duong** ^{m,i} 16,90€
hausgemachte Soja-Miso-Soße mit frischem Gemüse der Saison, Zucchini, Brokkoli, Kaiserschoten, Kräuterseitlingen, Tofu-Seitan, serviert mit Duftreis

homemade soy miso sauce with fresh seasonal vegetables, zucchini, broccoli, snow peas, king oyster mushrooms, and tofu seitan, served with fragrant rice



KINDER-MENÜ | kids menu

- 46 Kinder 1** ^h 8,90€
knuspriges Hähnchen mit Erdnusssoße, serviert mit Reis oder Nudeln
crispy chicken with peanut sauce, served with rice or noodles
- 47 Kinder 2** (3 Stk./pcs) ^c 9,90€
gebackene Garnelen mit Süß-Sauer-Soße und Süßkartoffeln
baked shrimp with sweet and sour sauce and sweet potatoes

BEILAGEN

- | | | |
|--|-----------------------|--------|
| 300 Duftreis | <i>fragrant rice</i> | 2,00€ |
| 301 Nudeln | <i>noodles</i> | 2,50€ |
| 302 Udon Nudeln | <i>udon noodles</i> | 3,50€ |
| 303 Sushi Reis | <i>sushi rice</i> | 3,00€ |
| 304 Rind | <i>beef</i> | 6,00€ |
| 305 Knusprige Ente | <i>crispy duck</i> | 8,50€ |
| 306 Lachs | <i>salmon</i> | 8,50€ |
| 307 Thunfisch | <i>tuna</i> | 10,90€ |
| 308 Knuspriges Hähnchen | <i>crispy chicken</i> | 6,90€ |
| 309 Gebackener Tofu | <i>baked tofu</i> | 5,00€ |
| 310 Extra Curry- / Erdnuss- / Mangosoße | | 3,90€ |

DESSERT

- 320 Kokos-Panna Cotta** 6,50€
 hausgemachte Panna Cotta aus Kokosmilch mit frischem Mango, Erdbeer- und Mangosoße
homemade panna cotta made from coconut milk with fresh mango, strawberry and mango sauce
- 321 Bananen gebacken** 6,50€
 gebackene Bananen mit Honig und Erdnüssen
baked bananas with honey and peanuts
- 322 Matcha Käse** 6,50€
 Matchapulver mit Philadelphia Frischkäse und Erdbeersauce
matcha powder with Philadelphia cream cheese and strawberry sauce
- 323 Nep Cam** 6,50€
 schwarzer Klebreis mit Joghurt und Erdnüssen
black sticky rice with yogurt and peanuts
- 324 Mochi ice** 6,50€
 japanisches Reiskuchen-Eis
Japanese rice cake-ice
- 325 Eis**
 Schoko-, Vanille- oder Erdbeereis mit Obst
chocolate, vanilla or strawberry ice cream with fruit
- | | | | |
|---|---------|----------|-------|
| A | 1 Kugel | 1 scoop | 3,20€ |
| B | 2 Kugel | 2 scoops | 5,90€ |
| C | 3 Kugel | 3 scoops | 6,90€ |



SUSHI



NIGIRI (2 Stk./pcs.)

200	Avocado	Avocado	<i>avocado</i>	4,10€
201	Ebi Nigiri	Garnele	<i>prawn</i>	4,90€
202	Unagi Nigiri	Aal	<i>freshwater eel</i>	5,90€
203	Sake Nigiri	Lachs	<i>salmon</i>	5,50€
204	Fire Sake	Feuerlachs	<i>flambéed salmon</i>	5,90€
205	Maguro Nigiri	Thunfisch	<i>tuna</i>	5,90€
206	Fire Maguro	Feuerthunfisch	<i>flambéed tuna</i>	6,40€



MAKI (8 Stk./pcs.)

207	Kappa Maki	Gurke	<i>cucumber</i>	5,50€
208	Avocado Maki	Avocado	<i>avocado</i>	5,50€
209	Shinko Maki	eingelgter Rettich	<i>pickled radish</i>	5,50€
210	Ebi Tempura Maki °	panierte Garnele	<i>baked prawn</i>	6,50€
211	California Maki ⁱ	Surimi (Krebsfleisch), Avocado	<i>surimi (crab meat), avocado</i>	5,90€
212	Sake Maki	Lachs	<i>salmon</i>	5,90€
213	Sake Avocado Maki	Lachs, Avocado	<i>salmon, avocado</i>	6,50€
214	Tekka Maki	Thunfisch	<i>tuna</i>	6,90€
215	Tekka Avocado Maki	Thunfisch, Avocado	<i>tuna, avocado</i>	7,50€
216	Chicken Maki	gebackenes Hähnchen	<i>baked chicken</i>	6,50€
217	Mango Maki ⁱ	Mango	<i>mango</i>	5,90€

SASHIMI

218	Sake Sashimi (4 Stk./pcs.)	Lachs	<i>salmon</i>	11,50€
219	Maguro Sashimi (4 Stk./pcs.)	Thunfisch	<i>tuna</i>	12,50€
220	Sashimi Mix (8 Stk./pcs.)	Lachs, Thunfisch	<i>salmon, tuna</i>	23,50€

INSIDE OUT (8 Stk./pcs.)

221	Veggie Inside Out ^{a,f}			8,90€
	Gurke, Avocado, eingelegter Rettich, Philadelphia, Sesam <i>cucumber, avocado, pickled radish, Philadelphia, sesame</i>			
222	Alaska Inside Out ^d			10,90€
	Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko (Fischrogen) <i>salmon, avocado, Philadelphia, tobiko (fish roe)</i>			
223	Maguro Inside Out			11,90€
	Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tobiko (Fischrogen) <i>tuna, avocado, Philadelphia, tobiko (fish roe)</i>			
224	Ebi Tempura Inside Out			10,90€
	gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Sesam <i>baked shrimp, avocado, Philadelphia, sesame</i>			
225	Ebi Inside Out			11,90€
	Großgarnele, Gurke, Tobiko (Fischrogen) <i>king prawn, cucumber, tobiko (fish roe)</i>			
226	Unagi Inside Out			11,90€
	Süßwasseraal, Avocado, Tobiko (Fischrogen) <i>freshwater eel, avocado, tobiko (fish roe)</i>			
227	Chicken Inside Out			10,90€
	gebackenes Hühnchen, Gurke, Philadelphia, Sesam <i>baked chicken, cucumber, Philadelphia, sesame</i>			
228	California			9,90€
	Surimi (Krebsfleisch), Avocado, Sesam, Tobiko (Fischrogen) <i>surimi (crab meat), avocado, sesame, tobiko (fish roe)</i>			



SPECIAL ROLL (8 Stk./pcs.)

- 230 Tiger Roll** ^{c,d} 16,90€
gebackene Garnelen, Mango, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Lachs
baked shrimp, mango, Philadelphia, coated with flamed salmon
- 231 Löwe Roll** ^{c,d} 17,90€
gebackene Garnelen, Mango, Philadelphia, ummantelt mit flambiertem Thunfisch
baked shrimp, mango, Philadelphia, coated with flamed tuna
- 232 Maguro Roll** ^d 16,90€
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Thunfisch
tuna, avocado, Philadelphia, coated with tuna
- 233 Sake Roll** ^d 15,90€
Lachs, Avocado, Philadelphia, ummantelt mit Lachs
salmon, avocado, Philadelphia, coated with salmon
- 234 Avo On Line** 14,90€
Lachs, Avocado, Gurke, ummantelt mit Avocado
salmon, avocado, cucumber, coated with avocado
- 235 Dragon Roll** ^{c,d} 16,90€
gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Süßwasser-Aal
baked shrimp, avocado, Philadelphia, covered with freshwater eel



TEMPURA ROLL

- | | | |
|---|---------------------------|--------|
| 240 Sake Maki Tempura Roll (8 Stk./pcs.) ^{d,i}
Lachs, Philadelphia
<i>salmon, Philadelphia</i> | (kleine Rolle/small roll) | 7,90€ |
| 241 Maguro Maki Tempura Roll (8 Stk./pcs.) ^{f,i}
Thunfisch, Philadelphia
<i>tuna, Philadelphia</i> | (kleine Rolle/small roll) | 8,90€ |
| 242 Sake Tempura Roll (6 Stk./pcs.)
Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>salmon, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | (große Rolle/big roll) | 11,50€ |
| 243 Maguro Tempura Roll (6 Stk./pcs.)
Thunfisch, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>tuna, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | (große Rolle/big roll) | 12,50€ |
| 244 Mix Tempura Roll (6 Stk./pcs.)
Thunfisch, Lachs, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>tuna, salmon, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | (große Rolle/big roll) | 12,50€ |
| 245 Ebi Tempura Roll (6 Stk./pcs.)
Garnelen, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>shrimp, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | (große Rolle/big roll) | 11,50€ |
| 246 Veggie Tempura Roll (6 Stk./pcs.)
eingelegter Rettich, Avocado, Gurke, Philadelphia
<i>pickled radish, avocado, cucumber, Philadelphia</i> | (große Rolle/big roll) | 10,90€ |



SUSHI MENÜ

- 250 Lachs Menü** (18 Stk./pcs.) 20,90€
2 Sake Nigiri
8 Sake Maki
8 Alaska Inside Out
- 251 Maguro Menü** (18 Stk./pcs.) 21,90€
2 Maguro Nigiri
8 Tekka Maki
8 Maguro Inside Out
- 252 Ebi Menü** (18 Stk./pcs.) 20,90€
2 Ebi Nigiri
8 Ebi Tempura Maki
8 Ebi Roll Inside Out
- 253 Veggie Menü** (18 Stk./pcs.) 15,90€
2 Avocado Nigiri
8 Mango Maki
8 Veggie Inside Out
- 254 Deluxe** (für 2 Personen/for 2 people) (36 Stk./pcs.) 50,90€
2 Sake Nigiri
2 Ebi Nigiri
2 Maguro Nigiri
8 Alaska Inside Out
8 Sake Maki
8 Maguro Maki
6 Big Mix Tempura Roll
- 255 Deluxe für 4 Personen** (für 4 Personen/for 4 people) (68 Stk./pcs.) 96,90€
2 Sake Nigiri
2 Ebi Nigiri
2 Maguro Nigiri
8 Sake Maki
8 Maguro Maki
8 Mango Maki
8 California Inside Out
8 Alaska Inside Out
8 Tiger Roll
6 Big Mix Tempura Roll
4 Sake Sashimi
4 Maguro Sashimi



GETRÄNKE



SOFTDRINKS

400 Coca Cola ^{1,2}	0,33L	3,90€	0,4L	4,50€
401 Cola Zero ^{1,2,4}	0,33L	3,90€	0,4L	4,50€
402 Sprite ³	0,33L	3,90€	0,4L	4,50€
403 Fanta ^{2,3}	0,33L	3,90€	0,4L	4,50€
404 Wasser Naturell			0,5L	4,90€
405 Wasser Medium			0,5L	4,90€
406 Ginger Ale	0,2L	3,40€	0,4L	5,10€
407 Bitte Lemon	0,2L	3,40€	0,4L	5,10€
408 Tonic Water	0,2L	3,40€	0,4L	5,10€

SÄFTE-SCHORLEN

409 Apfel	0,2L	3,40€	0,4L	4,90€
410 Lychee	0,2L	3,40€	0,4L	4,90€
411 Maracuja	0,2L	3,40€	0,4L	4,90€
412 Mango	0,2L	3,40€	0,4L	4,90€
413 Orange	0,2L	3,40€	0,4L	4,90€
414 Aloe Vera	0,2L	3,40€	0,4L	4,90€

HOMEMADE LEMONADES

415 Chanh Da	Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel <i>limes, cane sugar, soda, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
416 Tra Chanh	Grüntee, Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel <i>green tea, limes, cane sugar, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
417 Blue Butterfly	Lychee Saft, Limetten, Sprite, Butterfly Pea Tee, Eiswürfel <i>lychee juice, limes, Sprite, butterfly pea tea, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
418 Saigon Skype	Limetten, Rohrzucker, Butterfly Pea Tee, Soda, Eiswürfel <i>limes, cane sugar, butterfly pea tea, soda, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
419 Zen Lua Viet	Grüntee, Mangosaft, Limetten, Eiswürfel <i>green tea, mango juice, limes, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
420 Sunset	Orange, Erdbeeren, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>orange, strawberries, limes, soda, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
421 Mango Limited	Mangosaft, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>mango juice, limes, soda, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
422 Aloe Vera	Aloe Vera Saft, Limetten, Honig, Eiswürfel <i>aloe vera juice, limes, honey, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
423 Tropical Iced Tea	Maracuja, Maracujasaft, Limetten, Soda, Eiswürfel <i>passion fruit, passion fruit juice, limes, soda, ice cubes</i>	0,4L	6,50€
424 Da Me	Tamarinde, Ananas, Erdnüsse, Rohrzucker, Eiswürfel <i>tamarind, pineapple, peanuts, cane sugar, ice cubes</i>	0,4L	6,50€

SMOOTHIES

425 Mango Lassi	frische Mango, Mangopulp, Milch, Kokosmilch <i>fresh mango, mango pulp, milk, coconut milk</i>	0,4L	6,50€
426 Mango-Minz-Saft	frische Mango, Mangopulp, frische Minze, Orangensaft <i>fresh mango, mango pulp, fresh mint, orange juice</i>	0,4L	6,50€
427 Avocado Lassi	frische Avocado, Kondensmilch, Milch <i>fresh avocado, condensed milk, milk</i>	0,4L	6,50€
428 Erdbeer Shake	frische Erdbeere, Erdbeersoße, Joghurt, Milch <i>fresh strawberry, strawberry sauce, yogurt, milk</i>	0,4L	6,50€

LONGDRINKS

- 429 Ginger Limo** (alkoholfrei) (0,0%) 8,90€
frischer Ingwer, Limetten, Minze, Rohrzucker, Eiswürfel
fresh ginger, limes, mint, cane sugar, ice cubes
- 430 Orange Tee Lua Viet** (alkoholfrei) (0,0%) 9,90€
Grüntee, Orangesaft, frische Orange, Limetten, Holundersirup, Eiswürfel
green tea, orange juice, fresh orange, limes, elderberry syrup, ice cubes
- 431 Mango Vodka** 8,90€
Vodka, Mangosaft, Limetten, Soda, Eiswürfel
Vodka, mango juice, limes, soda, ice cubes
- 432 Maracuja Vodka** 8,90€
Vodka, Maracujasaft, Limetten, Soda, Eiswürfel
Vodka, passion fruit juice, limes, soda, ice cubes
- 433 Saigon Mule** 8,90€
Vodka, Ginger Ale, Limetten, Eiswürfel
Vodka, ginger ale, limes, ice cubes
- 434 Lua Viet Lemo** 8,90€
Vodka, Bitter Lemon, Limetten, Eiswürfel
Vodka, bitter lemon, lime, ice cubes



RUM

- 435 Mojito Lady** 9,90€
Havana Club, Limetten, frisch Minze, Soda, Eiswürfel
Havana Club, lime, fresh mint, soda, ice cubes
- 436 Cuba Libre** 8,90€
Havana Club, Limetten, Coca Cola, Eiswürfel
Havana Club, lime, Coca-Cola, ice cubes
- 437 Lua Viet Moon** 8,90€
Havana Club, Limetten, Lychee Saft, Soda, Eiswürfel
Havana Club, lime, lychee juice, soda, ice cubes

CLASSIC

438 Aperol Spritz 8,90€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Eiswürfel
Aperol, Prosecco, soda, orange, ice cubes

439 Hugo 8,90€
Holundersirup, Prosecco, Soda, Limetten, Eiswürfel
elderflower syrup, prosecco, soda, limes, ice cubes

GIN

440 Tanqueray Gin 9,90€
Tonic Water, Limetten, Eiswürfel
Tonic water, limes, ice cubes

441 Hendrick's Gin 10,90€
Tonic Water, Limetten, Eiswürfel
Tonic water, limes, ice cubes

442 Monkey 47 10,90€
Tonic Water, Limetten, Eiswürfel
Tonic water, limes, ice cubes

SPECIAL

443 Lua Viet Special 9,90€
Vodka, Reisschnaps, Mangosaft, Maracujasaft, Limetten, Eiswürfel
Vodka, rice schnapps, mango juice, passion fruit juice, limes, ice cubes

444 Mojito Lua Viet Style 8,90€
Reisschnaps, Limetten, Rohrzucker, Soda, Eiswürfel
rice schnapps, limes, cane sugar, soda, ice cubes

445 Lua Viet Mule 8,90€
Reisschnaps, Ginger Ale, Limetten, Gurke, Eiswürfel
rice schnapps, ginger ale, limes, cucumber, ice cubes



WHISKY

446	Whisky Cola	0,4L	9,90€
447	Scotch Whisky Talisker	2CL	4,90€

SAKE

448	Choya Sake (kalt)	6CL	5,90€
449	Hot Sake	6CL	5,90€

SHOT

450	Lua Moi Reisschnaps <i>rice schnapps</i>	2CL	3,90€
451	Jägermeister	2CL	3,90€
452	Absolut Vodka	2CL	3,90€

FASSBIER | draft beer

460	König Pilsener	0,3L	3,90€	0,5L	5,10€
461	Benediktiner Lager Hell	0,3L	3,90€	0,5L	5,10€

FLASCHENBIER | bottled beer

462	Benediktiner Weißbier	0,5L	5,50€
463	Köstritz Schwarzbier	0,5L	5,50€
464	Benediktiner Weiss Alkoholfrei	0,5L	5,50€
465	Bitburger Pils Alkoholfrei	0,33L	4,10€
466	Tiger	0,33L	4,10€



WEISWEIN | white wine

(troocken/dry)

468	Riesling (<i>Fruits de Mer 12%</i>)	0,2L	6,50€	1L	24,90€
469	Grauburgunder (<i>Lergenmüller 12,5%</i>)	0,2L	6,50€	1L	24,90€
470	Chardonnay (<i>IL MIO IGT 12%</i>)	0,2L	6,50€	1L	24,90€
471	Weinschorle	0,2L	6,50€		

ROSÉ

472	Rose Spätburgunder (<i>Schumacher 13%</i>)	0,2L	6,90€	0,75L	25,90€
473	Rosato (<i>Puglia Mio IGT 12%</i>)	0,2L	6,50€	1L	24,90€

ROTWEIN | red wine

474	Cabernet Sauvignon (<i>Le Cochonnet 13,5%</i>)	0,2L	6,90€	0,75L	26,90€
475	Merlot (<i>IL Mio IGT 13,5%</i>)	0,2L	6,90€	1L	24,90€
476	Primitivo IL Mio IGT (<i>il Mio IGT 13%</i>)	0,2L	6,90€	1L	24,90€

PROSECCO

477	Bianco Frizzante Casa Gheller	0,1L	4,90€	0,75L	24,90€
478	Prosecco D.Valdo DOCG			0,75L	39,90€



TEE | tea

- 480 Jasmin Tee** 3,90€
mit dem Duft von Jasminblüten mit Zucker
with the scent of jasmine blossoms and sugar
- 481 Grüntee** 3,90€
milder Grüntee und ausgeglichen mit Zucker
mild green tea and balanced with sugar
- 482 Ingwer Tee** 4,50€
frischer Ingwer, frische Pfefferminze, Limetten, Honig
fresh ginger, fresh peppermint, lime, honey
- 483 Minze Tee** 4,50€
frische Pfefferminze, Limetten, Orange, Honig
fresh peppermint, lime, orange, honey
- 484 Zitronengras Tee** 4,50€
frisches Zitronengras, Orange, Limetten, Honig
fresh lemongrass, orange, lime, honey
- 485 Lua Viet Tee** 4,90€
frischer Ingwer, Zitronengras, Limetten, Orange, Honig
fresh ginger, lemongrass, lime, orange, honey
-

MATCHA TEE | matcha tea

- 486 Matcha Latte** 6,50€
Matcha Tee, Milch, Eiswürfel
matcha tea, milk, ice cubes
- 487 Strawberry Matcha** 6,50€
Matcha Tee, Milch, Erdbeersauce, Eiswürfel
matcha tea, milk, strawberry sauce, ice cubes
- 488 Kokos Matcha** 6,50€
Matcha Tee, Kokosmilch, Kondensmilch, Eiswürfel
matcha tea, coconut milk, condensed milk, ice cubes
- 489 Mango Kokos Matcha** 6,50€
Matcha Tee, Mango Soße, Kokosmilch, Eiswürfel
matcha tea, mango sauce, coconut milk, ice cubes
- 490 Lime Matcha** 6,50€
Matcha Tee, Limetten, Eiswürfel
matcha tea, lime, ice cubes



KAFFEE | coffee

491	Kaffee	3,50€
492	Americano	3,50€
493	Espresso	3,00€
494	Cappuccino	4,20€
495	Latte Macchiato	4,20€
496	Milchkaffee	4,20€
497	Heiße Schokolade	4,90€

.....

VIETNAMESISCHER KAFFEE | Vietnamese coffee

498	Mocha Vietnam	4,90€
	Kaffee, Schokolade, Milch, Eiswürfel <i>coffee, chocolate, milk, ice cubes</i>	
499	Cold Brew Vietnam	4,50€
	Kaffee mit Eiswürfel <i>coffee with ice cubes</i>	
500	Café Phin	4,90€
	Filterkaffee mit Kondensmilch (Wartezeit 7-10 Minuten) <i>filter coffee with condensed milk (waiting time 7-10 minutes)</i>	
501	Café Sua Da - Eiskaffee	5,50€
	Kaffee mit Eiswürfel, Kondensmilch <i>coffee with ice cubes, condensed milk</i>	
502	Kokos Café	5,50€
	Kaffee mit cremiger Kokosmilch, Eiswürfel <i>coffee with creamy coconut milk, ice cubes</i>	
503	Maracuja Café	5,50€
	Kaffee mit Maracujasaft, Eiswürfel <i>coffee with passion fruit juice, ice cubes</i>	
504	Limetten Café	5,50€
	Kaffee mit Limetten, Rohrzucker, Eiswürfel <i>coffee with lime, cane sugar, ice cubes</i>	



DECON SYSTEMS

Allergene | *allergens*

a - Ei | b - Fisch | c - Krebstiere | d - Milch | e - Sellerie
f - Sesam | g - Schwefeldioxid & Sulfite | h - Erdnüsse
i - glutenhaltiges Getreide | j - Lupine | k - Schalenfrüchte
l - Senf | m - Sojabohnen | n - Weichtiere

*a - egg | b - fish | c - crustaceans | d - milk | e - celery
f - sesame | g - sulphur dioxide & sulphites | h - peanuts
i - cereals containing gluten | j - lupine | k - tree nuts
l - mustard | m - soy beans | n - molluscs*

.....

Zusatzstoffe | *additives*

1 - mit Farbstoffen | 2 - mit Konservierungsstoffen
3 - mit Antioxidationsmitteln | 4 - mit Geschmacksverstärkern
5 - geschwefelt | 6 - geschwärzt | 7 - mit Phosphat
8 - mit Milcheiweiß | 9 - koffeiniert | 10 - enthält Chinin
11 - mit Süßstoff | 12 - enthält Phenylalaninquelle | 13 - gewachst
14 - mit Nitritpökelsalz | 15 - mit Taurinzusatzstoffen

*1 - with colouring agents | 2 - with preservatives
3 - with antioxidants | 4 - with flavour enhancers
5 - sulphured | 6 - blackened | 7 - with phosphate
8 - with milk protein | 9 - caffeinated | 10 - contains quinine
11 - with sweetener | 12 - contains a source of phenylalanine
13 - waxed | 14 - with curing salt containing nitrite
15 - taurine additives*