

SUSHI

- mit Ingwer und Wasabi -

MAKI

(je 6 Stk.)

Sake	schottischer Lachs*	5,20 €
Tekka	Thunfisch	6,30 €
Kappa	Gurke	4,50 €
Avocado	Avocado	4,50 €
Paprika	Paprika	4,50 €
Oschinko	Rettich	4,50 €

Crunchy Rolls (je 6 Stk.)

Crunchy Sake	Schottischer Lachs* / Gurke / Avocado / Cream Cheese	10,40 €
Crunchy Spicy Tuna Roll	Thunfisch / Gurke / Chillisoße	10,40 €
Crunchy Veggie Roll	Ei / Gurke / Avocado / Cream Cheese	9,80 €

NIGIRI (je 2 Stk.)

Sake	schottischer Lachs*	5,80 €
Maguro	Thunfisch	6,90 €
Tamago	gesüßtes Omelett	5,00 €
Inari	marinierter Tofu	5,00 €
Unagi	gegrillter Süßwasser Aal	7,50 €
Ebi	gekochte Garnele	5,00 €
Ikura	Lachskaviar	8,50 €
Hamachi	Gelbschwanzmakrele	6,50 €

SASHIMI

(je 5 Stk.)

Sake	schottischer Lachs*	11,00 €
Tuna	Thunfisch	12,50 €
Hamachi	Gelbschwanzmakrele	12,50 €

Lust auf ein Sushi Set? Dann frag gerne unser Personal.



*Unser schottischer Lachs ist Label Rouge zertifiziert! Unsere Servicekräfte können Ihnen gerne mehr darüber erzählen!

Tuna Tatar

Spicy Tuna Tatar auf Avocado
13,90 €

Sushi for Two

Kreation des Sushi Chefs für zwei Personen
42,00 €

CEVICHE

vom Hamachi / Koriander / Kumquats / rote Zwiebeln / Togarashi
13,90 €

Nigiri Set

Tuna / Sake* / Hamachi / Ikura / Unagi (je 2 Stk.)
25,00 €

Sashimi Set

Tuna / Sake* / Hamachi / Jakobsmuschel (je 2 Stk.)
25,00 €



VEGETARISCH

Crunchy Veggie Roll	Ei / Gurke / Avocado / Cream Cheese	9,80 €
Green Island Roll	Avocadomantel / Tempura Gemüse / Chillimayo / Teriyakisoße	12,90 €
Veggie Tempura Roll	Eimantel / Tempura Gemüse / süßer Misomayo	11,40 €
Veggie Roll	Tofumantel / Ei / Avocado / Rettich / Cream Cheese	10,40 €



Mr. Yamamoto (Sushi Pizza)	Frittierter Sushireis / Gurke / Schottischer Lachs* / Chillimayo	11,40 €
Sakura Roll	Flambierter schottischer Lachsmantel / Unagi / Ebi / Chillimayo	8,00 € 14,90 €
		(4 Stk.) (8 Stk.)
Spicy Sake Roll	schottischer Lachs* / Avocado / Lauch / Rucola / Fischrogen / Chillimayo	7,50 € 12,90 €
Hot Tuna Roll	flambierter Tunamantel / Panko Ebi / Gurke / scharfe Soße / Teriyakisoße	8,50 € 15,90 €
Ocean Roll	Tunamantel / Snowcrab / Mayo / Avocado / grüner Spargel	8,50 € 15,90 €
Ebi Tempura Roll	Panko Ebi / Gurke / Avocado / Fischrogen	7,50 € 12,90 €
Tamago Roll	Eimantel / gegrillter Aal / Gurke / Avocado	8,00 € 14,90 €

VORSPEISEN

- mit Dips -


FRÜHLINGS- & SOMMERROLLEN

Cha Giò	VIVU's hausgemachte Frühlingsrollen mit Fleischfüllung	5,90 €
Cha Giò Chay	VIVU's vegetarische Frühlingsrollen	5,90 €
Goi Cuon	vietnamesische Sommerrollen gefüllt mit - Garnelen & Schweinefleisch	5,90 €

SPIESSE

Saigonspieße	zwei gegrillte Schweinefleischspieße, mariniert mit fünf verschiedenen Gewürzen	5,90 €
Bò Lá Lot	zwei gegrillte Rinderhackspieße, ummantelt von Betelpfefferblättern	7,50 €
Tom Xa Nuong	zwei gegrillte Garnelenspieße, mariniert mit Zitronengras	8,50 €
Sate Spieße	zwei gegrillte Hühnerfleischspieße mit Erdnussdip	5,90 €

VORSPEISENSUPPE


Sup Siu Gao	hausgemachte Hühnerbrühe mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen, Pak Choi, Pilze, Koriander	6,80 €
Misosuppe 	mit hausgemachtem Tofu, Lauchzwiebel, Seetang	4,50 €

VIVU's Vorspeisenplatte

verschiedene Vorspeisen, vier verschiedene Dips
& drei verschiedene Salate

24,90 €

SALATE

Goi 	vietnamesischer Weißkrautsalat mit Karotten / frischen Kräutern und Erdnüssen ...	5,20 €
Goi Ga	... mit Hühnerfleisch	6,40 €
Goi Tom	... mit Garnelen	7,80 €
Papaya Salat	grüne Papaya / Karotten / frische Chilli / Erdnüsse / frische Kräuter & ein Bo La Lot Spieß	10,80 €
Kim Chi	scharf eingelegter Chinakohl nach koreanischer Art	4,50 €
Wakame	Algensalat	5,50 €

HAUPTGERICHTE

AUS DEM WOK



Gà Lá Chanh	Hähnchenschenkel / Limettenblätter / Tomaten / Zucchini / Champignons / Jasminreis	14,50 €
Thai Curry (Garnelen)	rotes Kokos - Curry / Garnelen / Marktgemüse / Thaibasilikum / Jasminreis	18,90 €
Thai Curry (Kikok Maishuhn)	rotes Kokos - Curry / Kikok Mais- hähnchen aus Deutschland / Markt- gemüse / Thaibasilikum / Jasminreis	18,90 €
Teriyaki Lachs 	gegrillter schottischer Lachs / Kim Chi (mittelscharf) / auf Jasminreis	18,90 €
Beef Udon	Udonnudeln / Black Angus Rind von der Jack's Creek Farm / Pak Choi / Sojasprossen	16,90 €



BÚN / REISVERMICELLI

- dünne Reismudeln, kalt serviert -

Die Basis für Bún sind Reisvermicelli mit Salat, Gurken, frische Kräuter, Erdnüsse und Nước Mắm Soße

Bún Chà Giò	mit Frühlingsrollen	13,90 €
Bún Thit Nuong	mit Schweinefleischspießen	13,90 €
Bún Lá Lốt	mit Rinderhackspießen in Betelpfefferblättern	14,90 €
Bún Bò Xào Xa	mit Black Angus Rind aus dem Wok, roten Zwiebeln und Zitro- nengras	16,90 €
Bún Tôm Nuong	mit Garnelenspießen mariniert mit Zitronengras	18,90 €
Bún Thập Cẩm	mit verschiedenen Spießen und einer Frühlingsrolle	18,90 €

VEGETARISCHE GERICHTE

Veganes Curry 	Marktgemüse in gelbem Curry mit Kokosmilch / Jasminreis	12,90 €
Teriyaki Udon 	Udonnudeln mit verschiedenem Marktgemüse in Teriyaki-Soße	12,90 €

Bún Chà Giò Chay	mit vegetarischen Frühlingsrollen	13,90 €
-------------------------	--------------------------------------	----------------

HAUPTGERICHTE

GROSSE NUDELSUPPEN



Phò Bò	traditionelle vietnamesische Nudelsuppe* mit Reisbandnudeln in Rinderbrühe, argent. Roastbeef, verschiedene Rindfleischsorten und frischen Kräutern	13,50 €
Sup Siu Gao	Hausgemachte Hühnerbrühe* mit hausgemachten Teigtaschen, gefüllt mit Garnelen / Pak Choi / verschiedene Pilze / Sojasprossen / Koriander und Eiernudeln	13,50 €
Shoyu Ramen	hausgemachte japanische Hühnerbrühe* mit japanischen Ramennudeln / Sojasprossen / Schweinefleisch / Hackfleisch / Lauchzwiebel / Pak Choi	13,50 €

* All unsere Brühen bereiten wir mit viel Liebe für euch zu und sind zu 100% hausgemacht.

DESSERT

MOCHIS

„zwei traditionelle japanische Reisküchlein, gefüllt mit verschiedenen Eissorten.“

Mochis (2 Stk.)

6,20 €

Folgende Sorten stehen zur Auswahl:

Strawberry Cheesecake
Kokos
Mango
Yuzu
Vanille



Chè Bi
Ngo



hausgemachter vietname-
sischer Klebreis mit Kürbis,
dazu eine hausgemachte
Kokosnusscreme

3,50 €

gebackenes
Vanilleeis

Eine Kugel Vanilleeis im
Teigmantel, knusprig
gebacken,
dazu frische Früchte

6,50 €

Cafe Sua

vietnamesischer Kaffee mit gesüßter
Kondensmilch

3,20 €

Cafe Sua Da

kalter vietnamesischer Eiskaffee mit
gesüßter Kondensmilch

3,20 €



Wein (affen)

PROSECCO

Castello di Roncade Prosecco Spumante Brut

0,2 l 5,10 €

0,75 l 25,00 €

(Glera / Treviso, Italien)

ein fruchtiger Prosecco, mit blumigem Duft nach exotischen Früchten. Am Gaumen ausgeglichen, frisch, trocken und feinperlig.



La Grange Bertolet IGP

0,2 l 4,80 €

0,75 l 16,00 €

(Syrah-Cabernet / Languedoc, Südfrankreich/ trocken)

Aromen von roten Früchten, feinwürzige Noten, weich und vollmundig, nachhaltig

Tempranillo DO

0,2 l 4,80 €

0,75 l 16,00 €

(Rioja Vega Robles / Rioja, Spanien / trocken)

feiner Duft nach reifen, dunklen Beeren, angenehme Geschmacksnuancen, voller Geschmack

Cal Y Canto

0,2 l 5,00 €

0,75 l 17,00 €

(Merlot, Syrah / Spanien / trocken)

würzige und fruchtige Noten nach Brombeeren, weißem Pfeffer und Weichselkirschen

Iloto Salento

0,2 l 5,00 €

0,75 l 17,00 €

(Montepulciano / Apulien - Salent / trocken)

fruchtiger Duft und ein kräftiges Rubinrot machen diesen runden und ausgeglichenen Wein einzigartig

Primoduca

0,2 l 7,50 €

0,75 l 25,50 €

(Vinicola Mediterranea / Italien - Apulien / trocken)

die Aromatik, reifer Früchte und präsenste Gerbstoffe hinterlassen einen anhaltenden, samtig vollmundigen Eindruck

WEISS

Marinello Pinot Grigio

0,2 l 4,20 €

(Pinot Grigio / Sizilien, Italien / trocken)

trocken, Obstaromen, schöne gelbe Farbgebung

Tina Pfaffmann

0,2 l 5,90 €

(Grauer Burgunder / Südpfalz / trocken)

0,75 l 19,50 €

erdig, voluminös aber trotzdem spritzig

Fusion (Demeter)

0,2 l 4,80 €

(Riesling / Silvaner, Scheurebe / Südpfalz / trocken)

0,75 l 16,00 €

knackig frisch, mit würzigen Noten

Timo Erlenwein

0,2 l 6,20 €

(Chardonnay / Pfalz / trocken)

0,75 l 21,00 €

Zitrone trifft feine Kräuter! Das ist die beste Beschreibung: zart im Duft, fein mineralisch und kräftiger Schmelz - passt!

Citari Lugana Sorgente

0,2 l 7,50 €

(Lugana / Venetien, Italien / trocken)

0,75 l 25,50 €

wunderbar duftig mit Litschi und leichten Zitrusklängen

Weingut Metzger

0,2 l 6,00 €

(Blanc de Noir / Nordpfalz / trocken)

0,75 l 20,00 €

Duft nach Erdbeeren und Spargel mit pfefferiger Note

Weingut Thörle

0,2 l 6,00 €

(Gutsriesling 2017 / Rheinhessen / trocken)

0,75 l 20,00 €

zarte Aromen von Pfirsich, Apfel und Zitrus, mineralische Akzente mit ausgeprägter Frucht

Magie/White (Weingut Mattern)

0,2 l 6,00 €

(Riesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder / Rheinhessen / trocken)

0,75 l 20,00 €

feiner Schmelz am Gaumen, mineralischer Abgang

Pink (Weingut Metzger)

0,2 l 5,00 €

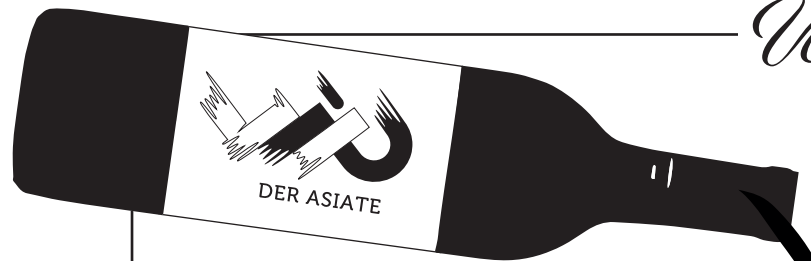
(Rosé / Nordpfalz / feinfruchtig)

0,75 l 17,00 €

ein Topf voller Beeren und Früchte steigt aus dem Glas

ROSE

Wein (Flaschen)



0,75L

Rot

0.75L

WEISSWEIN

Weingut Daniel Mattern

(Sauvignon Blanc / Rheinhessen / trocken)
launige Mischung aus Paprika, Mango, Kiwi und Maracuja
- harmonisch und saftig

25,00 €

La Marimorena

(Albarino / Spanien / trocken)
In der Nase Aromen von frischen Kräutern, Gras und Zitrone. Am Gaumen saftig und erfrischend mit gut strukturiertem langem Nachhall.

28,50€

Tina Pfaffmann (Schick und Schön)

(Riesling / Südpfalz / trocken)
intensiv und ausgewogen, schöne Frucht, vielseitig und anspruchsvoll mit einer gewissen Leichtigkeit

26,00 €

CHAMPAGNER 59€

Millésime 2011

(Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir /
Frankreich / brut)
In der Nase zuerst Akazie mit Aprikose und Pfirsich,
sehr cremig, dann
zarte Kräuter, Fenchel und Anis vermischt mit Man-
darine und Orange



La Forge Estate

(2017er Cabernet Sauvignon / Frankreich / trocken)
überragendes Bukett von reifen Brombeeren und Pflaumen, Vanille- und Mokkanoten, kraftvoller Körper mit Länge

23,00 €

Baglio del Cristo di Campobello

(2017er Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon / Sicilia / trocken)
Brombeer- und Johannisbeernoten, feinwürzig, elegant und ausgewogen, deutliche Frucht mit Finesse)

24,00 €

Musa di Rocca Antica di Camillo Vini

(2015er Merlot / Abruzzen / trocken)
Feines Sortenbukett mit fruchtigen Akzenten, harmonische Aromen von Kirsche und Pflaume, Nuancen von Schokolade, Zimt und Vanille

27,50€

Don Cosimo Primitivo Salento IGP

(2018er Primitivo Salento / Apulien / trocken)
Feinwürzige Düfte nach Backpflaumen und reifen Himbeeren, Akzente von exotischen Früchten, gut strukturiert, vollmundig

24,00 €

Château Lestage-Chevillon

(Bordeaux / Frankreich / trocken)
Feiner Duft nach Waldbeeren mit rauchigen Holznoten, guter Struktur, feinen Brombeer-Aromen und nachhaltig

26,00 €

Kellerei Schreckbichl

(Merlot / Südtirol / trocken)
rubinrot mit verführerischen Aromen von roten Beeren und Gewürzen wie Vanille, Zimt und etwas Gewürznelke

30,00 €

La Croisade

(Syrah, Cabernet Sauvignon / Frankreich / trocken)
Die Nase wird dominiert von reifen Beeren mit Gewürz- und Röstnoten. Sehr harmonisch, konzentriert und weich

25,00 €

GETRANKE



Cafe Sua		2,80 €
Cafe Sua Da		2,80 €
Kaffee		2,10 €
Espresso		1,90 €
Cappuccino		2,50 €
Latte Macchiato		2,80 €
Milchkaffee		2,80 €
Jasmin Tee	0,20 l	2,50 €
Grüner Tee	0,20 l	2,50 €
Konacha Ume	0,20 l	3,00 €
Oolong Tee	0,20 l	3,00 €
Schwarzer Tee	0,20 l	3,00 €
Frischer Minz Tee	0,40 l	3,80 €
Frischer Ingwer Tee	0,40 l	3,80 €
Frischer Minze-Ingwer Tee	0,40 l	3,80 €
Kanne Tee		6,50 €

SCHON PROBIERT?

Hausgemachter grüner Eistee
mit Zitrone und Mango

3,90€

SOFTDRINKS

Schlossquelle	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Schlossquelle (still)	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,90 €
Coca Cola	0,20 l	2,20 €
Coca Cola light / zero	0,20 l	2,20 €
Fanta	0,20 l	2,20 €
Sprite	0,20 l	2,20 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	3,00 €
Thomas Henry Mystic Mango	0,20 l	3,00 €
Apfelschorle	0,40 l	3,80 €
Rhabarberschorle	0,40 l	3,80 €
Maracujaschorle	0,40 l	3,80 €
Mangoschorle	0,40 l	3,80 €
Litschischorle	0,40 l	3,80 €
hausgemachter grüner Eistee	0,40 l	3,90 €

GETRANKE

... Bier ...



VOM FASS

Warsteiner Pils	0,20 l	1,90 €
	0,40 l	3,40 €
Schlüssel Alt	0,20 l	2,10 €
	0,40 l	3,90 €

FLASCHENBIER

König Ludwig Weizen hell		0,50 l	3,80 €
Saigon Bier	(Vietnam)	0,33 l	3,80 €
Tiger Bier	(Singapur)	0,33 l	3,80 €
Tsing Tao Bier	(China)	0,33 l	3,80 €
Asahi Bier	(Japan)	0,33 l	4,00 €
Singha Bier	(Thailand)	0,33 l	3,80 €

OHNE ALKOHOL

Warsteiner Pils (0,0%)		0,33 l	2,80 €
König Ludwig Weizen hell (0,0%)		0,50 l	3,80 €

SPRITZER & COCKTAILS

1570

COCKTAIL

Hugo	Holunder-Sirup / Limette / frische Minze / Prosecco / Soda	6,20 €
Hugo Litschi	Litschi-Sirup / Limette / frische Minze / Litschis / Prosecco / Soda	6,80 €
Hugo Mango	Mango-Sirup / Limette / frische Minze / Mango / Prosecco / Soda	6,80 €
Mojito	Havana Club Rum / Limette / Minze / Rohrzucker / Soda	8,50 €
Caipirinha	Cachaca / Limette / Rohrzucker / Soda	8,50 €
Cuba Libre	Havana Club Rum / Limette / Coca Cola	7,50 €

OHNE ALKOHOL

Soda Chanh	crushed Ice / Limette / Rohrzucker / Soda	(0,40 l) 4,20 €
Miss Lee	Maracujasaft / Mangosaft / Soda / Mango	(0,25 l) 4,20 €
Mrs. Chang	Litschi-Sirup / Apfelsaft / Soda / Litschis	(0,25 l) 4,20 €
Lady Ngyuen	Holunder-Sirup / Limette / frische Minze / Soda	(0,25 l) 4,20 €

WHISKY

Glenmorangie (Single Malt Whisky)

18 Jahre, Glenmorangie Distillery, Schottland, 43 %

Ausbalancierte und süße Aromen von Limetten-/Orangenschalen und Honig, kombiniert mit floralen Akzenten. Langanhaltender, nussiger und leicht trockener Abgang mit Aromen von Trockenfrüchten, Zitronenschalen und weißer Schokolade. Gereift in Bourbonfässern.

4 cl **12,00 €**

Glenfiddich (Single Malt Whisky)

18 Jahre, Glenfiddich Distillery, Schottland, 40 %

Aromen vom Bratapfel mit Zimt und Sherryakzenten. Ein voller und weicher Geschmack mit kräftiger Eiche und mittellangem Abgang. Gereift in Oloroso Sherry- und Bourbonfässern.

4 cl **11,00 €**

Bowmore (Single Malt Whisky)

12 Jahre, Bowmore Distillery, Schottland, 40 %

Aromen von feinen Zitronen- und Honignoten kombiniert mit der einzigartigen Bowmore-Rauchigkeit. Warmer und köstlicher Geschmack mit Aromen von dunkler Schokolade und Torfrauch und einem langanhaltenden aber feinen Abgang. Gereift in Sherryfässern.

4 cl **6,20 €**

The Yamazaki (Single Malt Japanese Whisky)

12 Jahre, Suntory Yamazaki Distillery, Japan, 43 %

Aromen von starker Vanille, Trockenfrüchten und Honig. Delikat und angenehm mild im Geschmack mit einem mittellangen, sehr süffigen aber trockenem Abgang. Gereift in amerikanischen, spanischen und japanischen Eichenfässern.

2 cl **14,00 €**

SAKE

Junmai Sake

4,00 €

Kidoizumi
Junmai Sake

7,50 €

SCOTCH

Nep Moi

2,80 €

Killepitsch

2,80 €

Jägermeister

2,30 €

GIN TONIC

Gin-Preis
+ 3,00 €

GIN

Monkey 47

Black Forest Destillerie, Deutschland, 47 %

47 Botanicals, darunter zahlreiche Kräuter, Pflanzen und Beeren aus der Schwarzwald Region, verleihen dem Monkey 47 seinen einzigartigen Geschmack. Gelagert in Steingutfässern.

2 cl **6,50 €**

Hendrick's Gin

Girvan Grain Distillery, Schottland, 44 %

13 Botanicals, darunter Gewürze, Früchte, Samen und Blüten aus aller Welt bilden in ihrer einzigartigen, wohl ausbalancierten Mischung die Basis für den berühmten Mix aus zarten Rosenblüten und frisch-herber Gurke, die Hendrick's Gin so einmalig machen.

2 cl **6,50 €**

Jinzu Gin

Jinzu Distillery, London, 41,3 %

Die beiden klassischen Ingredienzen wie Wacholder und Koriander kombiniert mit zwei traditionellen japanischen Botanicals, wie Kirschblüten und Yuzu harmonieren wunderbar mit dem aus japanischem Sake Reiswein gewonnenen Grunddestillat.

2 cl **6,50 €**

r[h]eingin

Bovenkerck Destillerie, Deutschland, 41,3 %

Unterschiedliche Arten von Wacholderbeeren und ein starker Malzanteil im Grunddestillat, kreieren den unvergesslichen Geschmack eines frischen, blumigen und reinen Gins aus der Rheinregion.

2 cl **6,50 €**