

LÊ & VI

ASIAN CUISINE

Mittagskarte

Montag bis Freitag von 12h bis 15h

30. CRISPY CHICKEN

9 €

Hühnerbrustfilet ⁴ in einer Knusperpanade ^A mit frischer Versch. Gemüse dazu Mango ³ - Kokos Sauce, serviert mit Jasmin Reis.

31. HANOI BOWL

9 €

Frittiert vietnamesische Frühlingsrollen ^{A-D} gefüllt mit Schweinehackfleisch ⁴, Weißkohl, Morcheln ^M serviert mit Reismudeln, eingelegten Möhren und frischen Salat, abgeschmeckt mit Limettensauce, Röstzwiebeln und Erdnüsse ^G, Koriander.

32. UDON NUDELN

9 €

Japanische Nudeln mit frischem versch. Gemüse in roter Thai-Currysoße ^E, Basilikum, Hühnerfleisch ⁴.

33. THAI CURRY

9 €

Hähnchen ⁴ mit rote Curry Sosse, Kokosmilch, versch. Gemüse, Limettenblätter, Zitronengras, serviert mit Jasmin Reis.

34. VEGETARISCH

9 €

Frische versch. Gemüse in rote Thai-Currysoße ^E oder Avocado Curry oder Mango ³ Curry oder Erdnuss Creme ^G, serviert mit Jasmin Reis.

LÊ & VI

ASIAN CUISINE

Mittagskarte

Montag bis Freitag von 12h bis 15h

Sushi Menü 1

13 €

6 Stk. Tekka hosō maki ^B
6 Stk. Sake hosō maki ^B
6 Stk. Kappa hosō maki

Sushi Menü 2

14 €

5 Stk. Veggie Futo maki (Große roll)
8 Stk. Sayuri ura maki

Sushi Menü 3

20 €

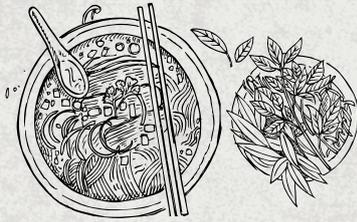
6 Stk. Naomi ^A
8 Stk. Alaska Ura maki ^B
6 Stk. Sake Hosō maki ^B

LÊ & VI

ASIAN CUISINE

Phở

Eine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit einer aromatischen Brühe, die aus Rinderknochen gekocht wird. Serviert mit zarten Reisbandnudeln [^], frischem Rind- oder Hühnerfleisch und duftenden Kräutern. Genießen Sie es mit Limette, Chili und Sauce für ein intensiveres Geschmackserlebnis.



- Rindfleisch 14,5 €
- Hühnerfleisch 13,5 €
- Tofu 12,5 €

- 35. GÀ XÀO XÀ** **11,00€**
Hähnchen mit Zitronengras und Gemüse, serviert mit Reis, leicht scharf.
- 36. GÀ XÀO HÀNH** **11,00€**
Hähnchen mit Zwiebeln, Paprika, Karotten, Lauchzwiebeln, serviert mit Reis, leicht scharf.
- 37. CHICKEN BOWL** ^{G,D} **11,00€**
Reisnudeln mit Hühnerfleisch in einer Zitronengras, dazu Salat, Koriander, an einer Hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln, Gerösteten Erdnüssen.

HOSOMAKI 6 Stk.

40. Lachs ^B , Avocado	5,50€
41. Lachs ^B , Gurke	5,50€
42. Thunfisch ^B , Avocado	5,50€
43. Thunfisch ^B , Gurke	5,50€
44. Gekochter Lachs ^B	5,00€
45. Gekochter Thunfisch ^B	5,00€
46. Surimi ^B	5,00€

URAMAKI/INSIDE OUT ROLL 8 Stk.

47. Avocado, Frisch Käse ^E , Sesam ^J	8,00€
48. Avocado, Gurke, Frisch Käse ^E , Sesam ^J	8,00€
49. Surimi ⁷ , Avoc., Gurke, Frischkäse ^E , Sesam ^J	8,00€
50. Lachs ^B , Rucola, Avocado, Frischkäse ^E	9,50€
51. Gekochter Lachs ^B , Gurke, Teriyakisoße ^A	8,50€
52. Gekochter Thunfisch ^B , Gurke, Teriyakisoße ^A	8,50€

FUTOMAKI 5 Stk.

53. Lachs ^B , Avocado	6,50€
54. Frittierte Garnele ^{AB} , Gurke, Avoc., Frischkäse ^E	7,00€
55. Gekochter Lachs ^B , Gurke, Sesam ^J	6,00€
56. Gekochter Thunfisch ^B , Gurke, Sesam ^J	6,00€

FRITTIERTE ROLLE 6 Stk.

57. Lachs ^{AB} , Avocado, Gurke, Frischkäse ^E	8,50€
58. Garnelen ^{AB} , Avocado, Gurke, Frischkäse ^E	8,50€
59. Chicken ^A , Avocado, Gurke, Frischkäse ^E	8,50€

SASHIMI (ROHES FISCHFILET)

SASHIMI IST DIE PURSTE FORM VON SUSHI UND IST LEDIGLICH DER ROHE, FEIN FILETIERTE, GANZ FRISCHE FISCH. FÜR DIESE SUSHI-FORM WIRD AUSSCHLIESSLICH BESTES FILET VERWENDET, DAS MIT EINEM SPEZIELLEN MESSER IN DÜNNE SCHEIBEN GESCHNITTEN WIRD.



80 MAGURO Thunfisch ^B
Klein – 6 Stk. Groß – 12 Stk.
13,00 23,00



81 SAKE Lachs ^B
Klein – 6 Stk. Groß – 12 Stk.
12,00 22,00



82 MAGURO TO SAKE
Thunfisch und Lachs ^B
Klein – 6 Stk. Groß – 12 Stk.
12,50 22,50



83 MORIAWASE Gemischter Fisch ^B
Klein – 6 Stk. Groß – 12 Stk.
13,00 23,00

HOSO MAKI (JAP. 'DÜNNE ROLLE')

Das sind dünne Reisrollen aus einem halben Noriblatt, gefüllt mit Fisch oder Gemüse und in sechs gleich große Stücke geschnitten.



90 TEKKA 5,50
Thunfisch ^B



91 AVOCADO 5,00
Avocado



92 SAKE 5,50
Lachs ^B



93 MANGO 5,00
Eingelegter Mango



94 KAPPA 5,00
Gurke und Sesam ^J



95 TETSU 5,50
Thunfisch ^B, Schnittlauch

URA MAKI ('INSIDE OUT ROLL')

BEI DIESER SUSHIFORM WERDEN DIE ZUTATEN WIE FISCH UND GEMÜSE DIREKT VOM NORIBLATT UMHÜLLT UND DER REIS BEFINDET SICH AUSSEN AN DER ROLLE



100. ALASUKA 9,50
Lachs ^B, Gurke, Sesam ^J



101. SAKE KAWA 11,00
Frittierte Lachs ^B, Gurke, mit Frischkäse ^E, Sesam ^J



102. SAKE MANGO 9,50
Lachs ^B, Mango



103. UNAKYU 9,50
Lachs ^B, Avoc., Sesam ^J



104. PHILADEL- PHIA 9,00
Garnelen ^B, Rucola, Frischkäse ^E



105. CALIFORNIA 9,50
Garnelen ^B, Gurke, Avoc., Flugfischkaviar ^D



106. TAMAGO 8,00
Omelett ^C, Gurke, Sesam ^J



107. TEMPURA 9,50
Frittierte Garnelen ^B, Sesam ^J, Gurke, Frischkäse ^E



108. SAYURI 8,50
Avocado, Gurke, Rucola, Frischkäse ^E, Sesam ^J



109. TOMOKO 10,50
Fritt. Ente, Sesam ^J, Schnittl., pik. Sauce ¹⁴



110. YOKO 10,50
Geb. Huhn, Mango, Gurke, Ses. ^J, Teriyaki-Sauce ^D



111. HITOMI 10,00
Fritt. Taschenkr. ^B, Avoc., Gurke, Fliegfisch-Kaviar



112. FISCH- STÄBCHEN 9,50
Lachs o. Thunf. ^B pik., knuspr. Tempurateig ^A



113. NAOMI 8,50
Avocado, Krebsfleisch ^B & Frischkäse im Tempura ^A, mit Teriyaki ^D



115. COOKED SALMON 9,00
Gekocht Lachs ^B, Gurke, Röstzwiebeln, Teriyakisofe ^D



114. BOSTON 9,50
Thunfisch. ^B, Gurke, Flugfisch-Kaviar ^D

SPEZIAL ROLLENINSIDE OUT ROLLS



120 YUKIKO 14,50

Aalsoße ^B, Lachs ^B on top, Surimi ^B, Gurke, Frischkäse ^E Lachskaviar ^B, Avocado.



121 OCHI 15,50

Thunfisch ^B, Avocado, frischem Lachs ^B, Sesam ^J, Aalsoße ^B.



122 'LE VI'ROLLE 15,90

Frittierte Garnelen^B, frischer Käse ^E, Rucola, Avocado on top.



123 RAINBOW 14,50

Mango, Avocado, frischer Käse^E, Sesam, Thunfisch^B on top, Aalsoße^B.



124 YUKKI 15,90

Lachs ^B, Gurke, frischer Käse^E, Avocado on top, pikante Mayo,^{C116} Aalsoße ^B.



125 AKEMI 10,50

YOKO CURRY

Gebackenes Huhn, Gurke, pikante Sauce ¹⁴, Sesam.



126 KIMORA 10,50
YOKO CURRY

Frittierte Garnelen ^B, Avocado, pikante Sauce ¹⁴, Sesam.



127 HARUKO 16,90
DELUXE

Frittierte Garnelen^B, Gurke, Avocado, flambierter Lachs ^B on top, pikante Sauce ¹⁴, Aalsoße ^B.



128 HAMA 15,50

Frittierte Taschenkrebse ^B, Avocado, Gurke, Flugfisch-Kaviar ^D, flambierter Lachs ^B, Aalsoße ^B.



129 TAZUNA 14,50
ROLL

Avocado, Gurke, Frischkäse^E, Lachs^B on top, Aalsoße^B.



130 KOSHO 15,50

Garnelen^B, Avocado, Gurke, Lachs^B on top, Aalsoße^B.

SUSHI-MIX PLATE



140. HASUKO ^B 15,50
4 NIGIRI + 1 URA MAKI (8 Stk.)



141. HYUGA ^B 18,50
6 NIGIRI + 1 URA MAKI (8 Stk.)



142. ICHIMORI ^B 21,50
8 NIGIRI + 1 URA MAKI (8 Stk.)



143. YOSHIDA ^B 24,50
10 NIGIRI + 1 URA MAKI (8 Stk.)

SUSHI MIX VEG

144. BUDDHA 14,50
4 Veggie Nigiri + Tamago Ura Maki

145. SAISHOKU 14,50
1 Sayuri Ura Maki + 1 Kappa Maki
1 Avocado Maki

SUSHI & SASHIMI - MIX PLATE

150. TOKYO ^B 22,00
4 Nigiri + 1 Ura Maki + Sashimi Mix (5 Stk.)

151. OSAKA ^B 25,00
6 Nigiri + 1 Ura Maki + Sashimimix (5 Stk.)

152. SAKURAJIMA ^B 35,00
8 Nigiri + 2 Ura Maki + Sashimimix (5 Stk.)

153. 'LE VI PLATE' ^B 38,00
10 Nigiri + 2 Ura Maki + Sashimimix (5 Stk.)

EXTRA PORTION

REIS 2,50
SÜßKARTOFFEL POMMES 4,50
WASABI, INGWER 1,00

LÊ & VI
ASIAN CUISINE

VORSPEISEN & SUPPEN

- 01 MINI FRÜHLINGSROLLEN (6 Stk.)** 4,50
mit Reispapier ^A, Gemüsefüllung ^D, serviert mit süßer Chilisauce ⁴
With rice paper ^A, vegetable filling ^D, served with sweet chili sauce ⁴.
- 02 GYOZA (5 Stk.)** 5,50
mit Teigtaschen ^A, einer Hühnchen - und Gemüsefüllung ^D, serviert mit süße-Chilisoße ⁴
With dumplings ^A, a chicken and vegetable filling ^D, served with sweet chili sauce ⁴.
- 03 GOLD ROLLS (2 Stk.)** 5,50
Hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen ^A, gefüllt mit Schweinehack, Glasnudeln, Kohlrabi, Karotten, Morcheln ^M und asiatischen Kräutern, serviert mit süß-saurem Dip ¹⁴.
Homemade Vietnamese spring rolls ^A, filled with minced pork, glass noodles, kohlrabi, carrots, wood ear mushrooms ^M, and Asian herbs, served with a sweet and sour dip ¹⁴.
- 04 SUMMER ROLLS (2 Stk.)** 6,00
In Reispapier ummant. Rollen, gefüllt mit Huhn, Garn. ^B, Salat, Minze, Reisnudeln, serviert mit Hoisin-Dip ^D
Rice paper-wrapped rolls, filled with chicken, shrimp ^B, lettuce, mint, and rice noodles, served with Hoisin dip ^D.
- 05 EBI TEMPURA (3 Stk.)** 6,00
Gebackene Garnelen im Tempura-Mantel ^A nach japanischer Art, serviert mit süß-saurer Dip ¹⁴
Tempura-battered fried shrimp ^A Japanese style, served with a sweet and sour dip.
- 06 CRISPY POCKET (3 Stk.)** 5,50
In einem Kartoffelnest ummantelte Riesengarnelen ^B, serviert mit süß-saurem Dip ¹⁴.
King prawns ^B wrapped in a potato nest, served with a sweet and sour dip.
- 07 SPICY SATE (2 Stk.)** 5,50
Marinierte Hühnerfleisch-Spieße, serviert mit Erdnusssauce ^G
Marinated chicken skewers ^G, served with peanut sauce.
- 08 LEMON SHRIMP SOUP** 5,50
Garnelensuppe ^B mit Tomaten, Limettenblättern, Galangalwurzeln, Champignons und Zitronengras, scharf ^{D-1-2-4}
Shrimp soup ^B with tomatoes, lime leaves, galangal root, mushrooms, and lemongrass, spicy ^{D-1-2-4}.

SALATE

- 10 CRISPY CHICKEN SALAT** **7,50**
Hühnerbrustfilet in einer dünnen Knusperpanade ^A mit frischen Salatblättern an einem Haus-Dressing ^D
Chicken breast fillet in a thin crispy batter ^A with fresh salad leaves and house dressing ^D.
- 11 MANGO SALAT** **8,50**
Frische Mangostreifen mit Garnelenscheiben ^B, Karotten, Paprika und Salatblättern an einem hausgemachten Mangodressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen ^G
Fresh mango strips with shrimp slices ^B, carrots, bell peppers, and salad leaves, served with homemade mango dressing, refined with roasted peanuts ^G.
- 12 AVOCADO SALAT** **7,50**
Frische Avocadoscheiben auf buntem Salat an einem Haus-Dressing ^D
Fresh avocado slices on a colorful salad with house dressing ^D.
- 13 SEETANG SALAT, KLEIN** **5,00**
Hausgemachter Algensalat, eingelegt nach japanischer Art, mit Sesamöl ^J
Homemade seaweed salad, marinated Japanese style, with sesame oil ^J.
- 14 EDAMAME, KLEIN** **5,50**
Edamame – kleine Bohnen mit Meersalz, gedämpft.
Edamame – small beans with sea salt, steamed.

HAUPTSPEISEN

- 15 THAI CURRY** ^E
Thai Curry – rote Currysauce mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse, Limettenblättern, Zitronengras und Thai-Basilikum, serviert mit Duftendem Jasminreis
- a. + Vegetarisch **10,90**
 - b. + Tofu ^D **11,90**
 - c. + Hähnchen **12,90**
 - d. + Hühnerbrust in Knuspriger Panade ^A **14,90**
 - e. + Knuspriges Entenbrustfilet **16,90**
- 16 AVOCADO SAUCE**
Harmonie aus hausgem. Avocado-Erbsen-Purée & grünem Curry, verschiedenem Gemüse & Champignons, serviert mit Duftendem Jasminreis
- a. + Vegetarisch **10,90**
 - b. + Tofu ^D **11,90**
 - c. + Hähnchen **12,90**
 - d. + Hühnerbrust in Knuspriger Panade ^A **14,90**
 - e. + Knuspriges Entenbrustfilet **16,90**
- 17 MANGO SAUCE** ^E
Selbstgemachte Mango-Kokos-Curry-Sauce mit , verschiedenem Gemüse & Champignons , serviert mit Duftendem Jasminreis
- a. + Vegetarisch **10,90**
 - b. + Tofu ^D **11,90**
 - c. + Hähnchen **12,90**
 - d. + Hühnerbrust in Knuspriger Panade ^A **14,90**
 - e. + Knuspriges Entenbrustfilet **16,90**
- 18 ERDNUSS CRÈME**
Selbst kreierte, herrlich cremige Erdnuss-Sauce mit Kokosmilch, verschiedenem Gemüse und serviert mit Duftendem Jasminreis
- a. + Vegetarisch **10,90**
 - b. + Tofu ^D **11,90**
 - c. + Hähnchen **12,90**
 - d. + Hühnerbrust in Knuspriger Panade ^A **14,90**
 - e. + Knuspriges Entenbrustfilet **16,90**

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

20 HÀ NỘI BOWL

14,50

Reisnudeln mit selbstgemachten Schweinehackgefüllten Frühlingsrollen ^A, Kohlrabi, Karotten, Morcheln ^M, Sojasprossen ^D, Salatblättern, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce nach nordvietnamesischer Art, dazu Röstzwiebeln ^{A1} und Erdnüssen ^G

Rice noodles with homemade, minced pork-filled spring rolls ^A, kohlrabi, carrots, morel mushrooms ^M, bean sprouts ^D, lettuce leaves, mint, and coriander, served with a homemade northern Vietnamese-style lime sauce, topped with crispy fried onions ^{A1} and peanuts ^G

21 SÀI GÒN BOWL

14,50

Reisnudeln mit mariniertem Rindfleisch und Salatblättern, aromatisiert mit asiatischen Gewürzen, an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln ^{A1} und gerösteten Erdnüssen ^G nach südvietnamesischer Art.

Rice noodles with marinated beef and lettuce leaves, flavored with Asian spices, served with a homemade lime sauce, refined with crispy fried onions ^{A1} and roasted peanuts ^G, prepared in the Southern Vietnamese style.

22 BBQ PORK BOWL

13,50

Reisnudeln mit gegrilltem Schweinenacken in einer Zitronengrasmarinade, dazu Salat, Minze und Koriander an einer hausgemachten Limettensauce, verfeinert mit Röstzwiebeln ^{A1}, gerösteten Erdnüssen ^G und einem Klecks Hoisin-Sauce ^D on top.

Rice noodles with grilled pork neck in a lemongrass marinade, served with lettuce, mint, and coriander, accompanied by a homemade lime sauce, refined with crispy fried onions ^{A1}, roasted peanuts ^G, and a dollop of Hoisin sauce ^D on top

23 TERIYAKI STYLE

14,50

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in einer herzhaft-würzigen Teriyaki-Sauce ^D, dazu verschiedenes Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis, Sesam ^J

Grilled chicken breast in a hearty and flavorful teriyaki sauce ^D, served with a variety of vegetables, fragrant jasmine rice, and sesame ^J.

24 SATE CHICKEN PLATE

15,50

Saftige Hähnchenspieße mit verschiedenem Gemüse, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen ^G, dazu Duftendem Jasminreis – wahlweise mit Erdnuss- ^G oder Currysauce.

Juicy chicken skewers with a variety of vegetables, refined with crispy fried onions and roasted peanuts ^G, served with fragrant jasmine rice – optionally with peanut sauce ^G or curry sauce

25 ENTEN SALAT

15,50

Krosse Entenbrust-Würtel ^A, pikant mariniert, auf frischen Salatblättern mit Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Chilis und Minze, verfeinert mit geröstetem Reispulver, serviert mit duftendem Jasminreis.

26 SALMON BBQ PLATE

17,00

Gegrilltes Lachsfilet ^B auf verschiedenem Gemüse, verfeinert mit einer würzigen Teriyaki-Sauce ^D und frischem Zitronensaft, serviert mit duftendem Jasminreis.

Grilled salmon fillet ^B on a variety of vegetables, refined with a flavorful teriyaki sauce ^D and fresh lemon juice, served with fragrant jasmine rice.

- | | | |
|-----------|---|--------------|
| 27 | PAGODAS PLATE
Gedämpftes Gemüse mit gebratenem Tofu ^D , an einer leichten Sosse nach Art des Hauses , serviert mit duftendem Jasminreis.
<i>Steamed vegetables with fried tofu ^D, served with a light house-style sauce and fragrant jasmine rice.</i> | 12,50 |
| 28 | HOT BEEF
Gebratenes Rindfleisch mit Chili, Zitronengras und Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis.
<i>Fried beef with chili, lemongrass, and vegetables, served with fragrant jasmine rice.</i> | 14,00 |
| 29 | THAI PEARL
Garnelen ^B mit Thai-Curry-Kokossauce, Zitronengras, Tomaten und Gemüse, serviert mit duftendem Jasminreis.
<i>Prawns ^B with Thai curry coconut sauce, lemongrass, tomatoes, and vegetables, served with fragrant jasmine rice.</i> | 16,00 |

KINDER MENÜ

Kinder Menü 1 **6,50**

Geb. Hähnchen mit Jasminreis

Kinder Menü 2 **7,90**

Chicken Nuggets, Pommes

DESSERTS

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 160 | KUGEL EIS
Grüner Tee oder Sesam ^E
<i>Green tea or sesame. ^E</i> | 2,50 |
| 161 | MOCHI EIS
Japanisches Reiskucheneis mit Sahne ^E
<i>Japanese rice cake ice cream with cream. ^E</i> | 5,00 |
| 162 | 'BLACK RICE'
Schwarzer Klebreis mit Kokossauce ^E und frischen Mangostücken.
<i>Black sticky rice with coconut sauce ^E and fresh mango pieces.</i> | 5,00 |

ALLERGENS:

A GLUTEN-CONTAINING CEREAL B FISH AND CRUSTACEANS C EGGS D SOY E MILK F NUTS G PEANUTS H CELERY J MUSTARD K SESAME SEEDS L SULFUR DIOXIDE AND SULFITES L LUPINS W MOLLUSC

ADDITIVES:

1 COLORANT 2 PRESERVATIVES 3 CAFFEINE 4 QUININE 5 SWEETENERS 6 CONTAINS PHENYLALANINE 7 IMITATED CRAB MEAT 8 ANTIOXIDANTS 9 CURED WITH SULPHUR 10 PHOSPHATE 11 MILK PROTEIN 12 BLACKENED 13 SHAPE 14 CREAM (WE COOK WITHOUT GLUTAMATE!)

ALLERGENE:

A GLUTENHALTIGES WEIZEN B FISCH UND KREBSTIERE C EIER D SOJA E MILCH F SCHALENFRÜCHTE GERDNÜSSE H SELLERIE | SENFJ SESAMSAMEN K SCHWEFELDIOXID UND SULFITE L LUPINEN M WEICHTIERE

ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF 2 MIT KONSERVIERUNGSSTOFF 3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL 4 MIT GESCHMACKSVERTÄRKERN 5 GESCHWEFELT 6 GESCHWÄRZT 7 MIT PHOSPHAT 8 MIT MILCHEIWEISS 9 KOFFEINHALTIG 10 CHININHALTIG 11 NITRAT 12 NITRITPÖKELSALZ 13 GEWACHST 14 MIT TAURIN 15 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE

16 MIT SÜSSUNGSMITTELN

ALLE PREISE IN EURO INKL. MWST. & BEDIENUNG