



VYLIAN

MENÜ



+49 07344 9298 888



Marktstraße 20,
89143 Blaubeuren



+49 07391 7638 629



Gymnasiumstraße 18,
89584 Ehingen

Asien IN JEDEM BISSEN

Asiatisch genießen
Intensiv erleben



Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise durch die vielfältige Welt der vietnamesischen und asiatischen Küche – ein Erlebnis, das alle Sinne verzaubert.

Unser Restaurant verbindet traditionelle Kochkunst mit einer modernen, gemütlichen Atmosphäre und lädt Sie dazu ein, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Der Name unseres Hauses setzt sich aus den Namen der Kinder des Küchenchefs zusammen.

Er erinnert ihn täglich an seine Liebe zu ihnen – und daran, jedes Gericht mit Herz, Hingabe und Leidenschaft zuzubereiten.

Unsere Speisekarte spiegelt die Vielfalt der internationalen Küche wider und begeistert selbst anspruchsvollste. Gaumen mit authentischen Aromen und kreativen Kompositionen.



• SUPPEN •

SOUP

KOKOSMILCH-SUPPE / *Coconut milk soup*

Cremige Kokosmilchsuppe mit Cherrytomaten, Champignons und Koriander
Creamy coconut milk soup with cherry tomatoes, mushrooms and coriander

- | | |
|---|--------|
| 1. Mit Huhn ^g / <i>With chicken</i> | 5,80 € |
| 2. Mit Garnelen ^{b,g} / <i>With prawns</i> | 6,80 € |

3. SAUER-SCHARF-SUPPE ^c / *Hot and sour soup*

Sauer-Scharfe Suppe mit Huhn, Ei, Bambus, Möhren, saisonalem Gemüse, Kräutern
Hot and sour soup with chicken, egg, bamboo, carrots, seasonal vegetables, herbs



MISO-SUPPE / *Miso soup*

Traditionelle japanische Suppe mit Seetang und Sojabohnenpaste
Traditional Japanese soup with seaweed and soybean paste

- | | |
|---|--------|
| 4. Mit Bio-Tofu ^f / <i>With organic tofu</i> | 5,80 € |
| 5. Mit Lachs ^d / <i>With salmon</i> | 6,80 € |

MANGO-SUPPE / *Mango soup*

Mango-Kokossuppe mit Champignons, Ananas, Süßkartoffeln, Zucchini und Koriander
Mango coconut soup with mushrooms, pineapple, sweet potatoes, zucchini, and coriander

- | | |
|---|--------|
| 6. Mit Huhn ^g / <i>With chicken</i> | 5,80 € |
| 7. Mit Bio-Tofu ^{f,g} / <i>With organic tofu</i> | 5,80 € |

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• WARMER VORSPEISEN •

WARM APPETIZERS

8. MINI FRÜHLINGSROLLEN (6 STK.)^a / Mini spring rolls (6 pcs.) **5,80 €**

Vegetarisch, mit Süß-Sauer-Soße / Vegetarian, with sweet and sour sauce

9. VYLIAN NEM^{b,c} **7,80 €**

Hausgemachte Frühlingssrollen mit Garnelen, Hühnerfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Gemüse, serviert mit Limetten-Dip

Homemade spring rolls with prawns, chicken, glass noodles, morels, vegetables, served with lime dip

10. GYOZA (4 Stk. / 4 Pcs.)^{a,g} **6,80 €**

Mit Hühnerfleisch und Gemüsefüllung, serviert mit Mango-Dip

With chicken and vegetable filling, served with mango dip

11. VYLIAN TÔM (3 Stk. / 3 Pcs.)^{a,b,c} **7,80 €**

Tempura-Garnelen mit Süß-Sauer-Soße / Tempura prawns with sweet and sour sauce

12. SÜßKARTOFFEL-POMMES / Sweet potato fries **6,80 €**

13. EDAMAME^f **6,80 €**

Gedämpfte Sojabohnen mit rotem Meersalz / Steamed soybeans with red sea salt

14. WÜRZIGE EDAMAME^{f,g} / Spicy Edamame **8,80 €**

Mit hausgemachter VYLIAN-Scharfsoße / With homemade VYLIAN hot sauce

15. YAKITORI-SPIEßE (2 Stk.)^f / Yakitori skewers (2 pcs.) **6,80 €**

Hausgemachte, gegrillte Hähnchenspieße mit Sesam und Teriyaki-Soße

Homemade grilled chicken skewers with sesame and teriyaki sauce

16. HA-CAO DUMPLINGS^{a,b} **7,80 €**

Gedämpft, gefüllt mit Garnelen und Gemüse, serviert mit Teriyaki-Soße

Steamed, filled with prawns and vegetables, served with teriyaki sauce

17. BÁNH BAO^{a,d} **8,80 €**

Vietnamesische Hefeteigtasche mit scharfem Hühnerfleisch und Gemüse

Vietnamese yeast dumpling with spicy chicken and vegetables

18. AVOCADO TEMPURA^{a,g} **7,80 €**

Knusprige Avocado mit Cocktail-Soße / Crispy avocado with cocktail sauce



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• KALTE VORSPEISEN •

COLD APPETIZERS

19. Gemischter Salat / Mixed salad 8,80 €

Frischer gemischter Salat mit saisonalem Gemüse
Fresh mixed salad with seasonal vegetables

SOMMERROLLEN (2 Stk.) / Summer rolls (2 pcs.)

Vietnamesische Sommerrollen mit Topping:
Vietnamese summer rolls with topping:

20. Mit Huhn ^c / With chicken 7,80 €

21. Mit Tofu ^{c,f} / With tofu 7,80 €

22. Mit Garnelen ^{b,c} / With prawns 8,80 €



• SUSHI VORSPEISEN •

SUSHI APPETIZERS

23. Seetang-Salat mit Sesam 5,80 €

Seaweed salad with sesame

24. Seetang-Salat mit Feuerlachs ^d 10,80 €

Seaweed salad with flame-seared salmon

25. Seetang-Salat mit Feuer-Thunfisch ^d 11,80 €

Seaweed salad with flame-seared tuna

TATAR

Mit Avocado, Frühlingszwiebeln, Ponzu-Soße,
vietnamesischem Reiskuchen & Kaviar
With avocado, spring onions, ponzu sauce,
Vietnamese rice cake & caviar

26. Lachs ^d / Salmon 11,80 €

27. Thunfisch ^d / Tuna 12,80 €

28. Lachs, Avocado, gemischte Surimi ^d 15,80 €
Salmon, avocado, mixed surimi



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

GEMISCHTE VORSPEISEN

MIXED APPETIZERS

29. FINGERFOOD-PLATTE ^{a,b,c} / *Finger food platter* **14,80 €**

2x Frühlingsrolle (Garnelen & Huhn), 4x Minirolle (Vegetarisch), 2x Gyoza
2x spring roll (prawns & chicken), 4x mini roll (vegetarian), 2x gyoza

30. SUMMER PARADISE ^{b,c,f} **16,80 €**

Dreierlei Sommerrollen (Tofu, Huhn, Garnelen) / *Trio of summer rolls (tofu, chicken, prawns)*

31. MËT-PLATTE (FÜR 2 PERSONEN) ^{b,c,f} / *Mët platter (for 2 persons)* **22,80 €**

2x Frühlingsrollen (Garnelen & Huhn), Edamame, 4x Sommerrollen (Huhn), 2x Yakitori,
frischer Salat, Dips
2x spring rolls (prawns & chicken), edamame, 4x summer rolls (chicken), 2x yakitori, fresh salad, dips

• Je weitere Person / *Each additional person* **10,80 €**



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

SALATE / Salads

Frischer Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Mango, Rucola, Avocado, Cherrytomaten, Sprossen, gerösteter Sesam, Erdnüsse, Olivenöl, Mango-Soße

Fresh salarico, radicchio, wild herb salad, mango, arugula, avocado, cherry tomatoes, sprouts, roasted sesame, peanuts, olive oil, mango sauce

32. Mit Bio-Tofu ^{e,f,g,k,l}
/ With organic tofu

15,80 €

34. Mit gegrilltem Lachs ^{d,e,g,k,l}
/ With grilled salmon

20,80 €

33. Mit Tempura-Huhn ^{a,c,e,g,k,l}
/ With tempura chicken

16,80 €

35. Mit Garnelen ^{b,e,f,k,l} / With prawns

19,80 €

36. Mit knuspriger Ente ^{a,c,e,f,k,l} / With crispy duck **20,80 €**



VYLIAN POKE BOWL

Große Reisschale mit Avocado, Edamame, Gurken, Mango, Möhren, Cherrytomaten, Sesam, Seetangsalat, Sushi-Reis

Large rice bowl with avocado, edamame, cucumber, mango, carrots, cherry tomatoes, sesame, seaweed salad, sushi rice

37. Hähnchen-Bowl ^{g,k,l} –

15,80 €

mit Hähnchen & Mango-Soße

Chicken Bowl – with chicken & mango sauce

38. Tofu-Bowl ^{f,l} –

15,80 €

mit Bio-Tofu & Teriyaki-Soße

Tofu Bowl – with organic tofu & teriyaki sauce

39. Garnelen-Bowl ^{b,c,g,l} –

19,80 €

mit Black Tiger Garnelen & Cocktailsauce

Prawn Bowl – with black tiger prawns & cocktail sauce

40. Lachs-Bowl ^{d,l} –

20,80 €

mit Lachsfilet, Fischrogen & Teriyaki-Soße

Salmon Bowl – with salmon fillet, fish roe & teriyaki sauce



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

VIETNAMESISCHE SPEZIALITÄTEN

VIETNAMESE SPECIALTIES

PHỞ HÀ NỘI ⁴

Traditionelle vietnamesische Suppe mit Reisbandnudeln, kräftiger Brühe vom Huhn und Rinderknochen, Mungbohnen sprossen, Frühlingszwiebeln und Koriander
Traditional Vietnamese soup with rice noodles, rich broth from chicken and beef bones, mung bean sprouts, spring onions, and coriander

- | | |
|---|---------|
| 41. Phở Gà – mit Hähnchenstreifen / <i>with chicken strips</i> | 16,80 € |
| 42. Phở Bò – mit argentinischem Entrecôte / <i>with Argentine entrecôte</i> | 18,80 € |
| 43. Phở Đậu Phụ ^f – mit Bio-Tofu / <i>with organic tofu</i> | 16,80 € |



BÚN NAM BỘ

Reisnudeln mit frischem Salat, Erdnüssen, Zitronengras, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Rice noodles with fresh salad, peanuts, lemongrass, fried onions, lime dressing

- | | |
|--|---------|
| 44. Mit Bio-Tofu ^f / <i>With organic tofu</i> | 15,80 € |
| 45. Mit Hühnerfleisch / <i>With chicken</i> | 15,80 € |
| 46. Mit argentinischem Roastbeef / <i>With Argentine roast beef</i> | 17,80 € |
| 47. Mit Barbarie-Entenbrust ^c / <i>With Barbary duck breast</i> | 20,80 € |



48. BÚN NEM ^{b,c,e,l}

17,80 €

Hausgemachte knusprige Frühlingsrollen mit Reisnudeln, frischem Salat, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

Homemade crispy spring rolls with rice noodles, fresh salad, fried onions, lime dressing

49. BÚN CHẢ ^{e,l}

18,80 €

Vietnamesisches Gericht mit gegrilltem Schweinefleisch und Reisnudeln, serviert mit Salat, frischen Kräutern und Limetten-Vinaigrette

Vietnamese dish with grilled pork and rice noodles, served with salad, fresh herbs, and lime vinaigrette



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• NUDELGERICHTE •

NOODLE DISHES



PAD THAI

Gebratene Thai-Nudeln, Eier, Erdnüsse und Sojasprossen

Stir-fried Thai noodles with eggs, peanuts and bean sprouts

- | | |
|--|---------|
| 50. Mit Tofu ^{a,c,e,f} / <i>With tofu</i> | 15,80 € |
| 51. Mit gebackenem Huhn ^{a,c,e,f} / <i>With baked chicken</i> | 16,80 € |
| 52. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c,e,f} / <i>With Barbary duck breast</i> | 20,80 € |

UDON-NUDELN ^f (Leicht scharf) / *Udon noodles (Slightly spicy)*

Udon-Nudeln mit saisonalem Gemüse, Sprossen, Sesam und VYLIAN-Sojasoßenreduktion

Udon noodles with seasonal vegetables, sprouts, sesame, and VYLIAN soy sauce reduction

- | | |
|--|---------|
| 53. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i> | 15,80 € |
| 54. Mit argentinischem Roastbeef / <i>With Argentine roast beef</i> | 17,80 € |
| 55. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / <i>With Barbary duck breast</i> | 20,80 € |

REISBANDNUDELN ^g (Mix, Leicht scharf) / *Rice noodles (mix, slightly spicy)*

Reisbandnudeln mit saisonalem Gemüse, Sprossen, Röstzwiebeln und roter Kokos-Curry-Creme

Rice noodles with seasonal vegetables, sprouts, fried onions, and red coconut curry cream

- | | |
|--|---------|
| 56. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i> | 16,80 € |
| 57. Mit argentinischem Roastbeef / <i>With Argentine roast beef</i> | 17,80 € |
| 58. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / <i>With Barbary duck breast</i> | 20,80 € |
| 59. Mit gegrilltem Lachsfilet ^d / <i>With grilled salmon fillet</i> | 20,80 € |

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

CURRY

GOLDENES MANGO-CURRY ^g / Golden mango curry

Cremiges Mango-Curry mit saisonalem Gemüse, Süßkartoffeln und Jasminreis

Creamy mango curry with seasonal vegetables, sweet potatoes, and jasmine rice

- | | |
|---|---------|
| 60. Mit Hühnerbrust / With chicken breast | 15,80 € |
| 61. Mit Bio-Tofu ^{a,f} / With organic tofu | 15,80 € |
| 62. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / With Barbary duck breast | 20,80 € |
| 63. Mit gegrilltem Lachsfilet ^d / With grilled salmon fillet | 20,80 € |



KOKOS-CURRY ^g (Leicht scharf) / Coconut curry (mildly spicy)

Rote Kokos-Curry-Creme mit saisonalem Gemüse, Süßkartoffeln und Jasminreis

Red coconut curry cream with seasonal vegetables, sweet potatoes, and jasmine rice

- | | |
|---|---------|
| 64. Mit Bio-Tofu ^{a,c} / With organic tofu | 15,80 € |
| 65. Mit Tempura-Huhn ^{a,c} / With tempura chicken | 16,80 € |
| 66. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / With Barbary duck breast | 20,80 € |
| 67. Mit gegrilltem Lachsfilet ^d / With grilled salmon fillet | 20,80 € |
| 68. Mit Black Tiger Garnelen ^b / With black tiger prawns | 19,80 € |



ERDNUSS-CURRY ^{e,g} / Peanut curry

Aromatische Erdnusssoße mit saisonalem Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen und Jasminreis

Aromatic peanut sauce with seasonal vegetables, coconut milk, peanuts, and jasmine rice

- | | |
|---|---------|
| 69. Mit Bio-Tofu ^{a,c,f} / With organic tofu | 15,80 € |
| 70. Mit Hühnerbrust / With chicken breast | 15,80 € |
| 71. Mit Tempura-Huhn ^{a,c} / With tempura chicken | 16,80 € |
| 72. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / With Barbary duck breast | 20,80 € |



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• VYLIAN SPEZIALITÄTEN •

VYLIAN SPECIALTY

VYLIAN CHOP SUEY ^{4,f} (Scharf / Spicy)

Shiitake-Pilze, Champignons, saisonales Gemüse, dunkle Sojasoßenreduktion, serviert mit Jasminreis
Shiitake mushrooms, champignons, seasonal vegetables, dark soy sauce reduction, served with jasmine rice

73. Mit Bio-Tofu / <i>With organic tofu</i>	15,80 €
74. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i>	15,80 €
75. Mit argentinischem Roastbeef / <i>With Argentine roast beef</i>	17,80 €
76. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / <i>With Barbary duck breast</i>	20,80 €

VYLIAN SÜß-SAUER / *Vylian sweet and sour*

Champignons, saisonales Gemüse, Ananas, serviert mit Jasminreis
Champignons, seasonal vegetables, pineapple, served with jasmine rice

77. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i>	15,80 €
78. Mit Tempura-Huhn ^{a,c} / <i>With tempura chicken</i>	16,80 €
79. Mit Barbarie-Entenbrust ^{a,c} / <i>With Barbary duck breast</i>	20,80 €

XÀO SẢ ÓT – SZECHUAN STYLE (Leicht scharf / *Slightly spicy*)

Chili-Zitronengras mit frischem Wok-Gemüse, Schalotten und Jasminreis
Chili lemongrass with fresh wok vegetables, shallots, and jasmine rice

80. Mit Hühnerbrust / <i>With chicken breast</i>	15,80 €
81. Mit Roastbeef / <i>With roast beef</i>	17,80 €
82. Mit Riesengarnelen ^b / <i>With king prawns</i>	19,80 €
83. Escal Frutti di Mare Royal / <i>Escal Royal Seafood Mix (New! Must try!)</i>	19,80 €



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• KINDERMENÜ •

KIDS' MENU

- 84. MANGO-TEMPURA-HUHN** ^{a,c,g,k} / *Mango tempura chicken* **11,80 €**
Tempura-Huhn mit Mango-Dressing, serviert mit Süßkartoffel-Pommes
Tempura chicken with mango dressing, served with sweet potato fries
- 85. KNUSPRIGE TERIYAKI-ENTE** ^{a,c,f} / *Crispy teriyaki duck* **11,80 €**
Knusprige Entenbrust mit Teriyaki-Soße und Jasminreis
Crispy duck breast with teriyaki sauce and jasmine rice
- 86. TERIYAKI YAKITORI (3 SPIEBE)** ^f / *Teriyaki yakitori (3 skewers)* **11,80 €**
Hausgemachte Hähnchenspieße mit Teriyaki-Soße, serviert mit Jasminreis
Homemade chicken skewers with teriyaki sauce, served with jasmine rice

• NACHSPEISEN •

DESSERT

- 87. GEBACKENE BANANE MIT HONIG** ^{a,c} / *Fried banana with honey* **5,80 €**
- 88. SESAMBÄLLCHEN (3 Stk.)** / *Sesame balls (3 pcs.)* **5,80 €**
Klebreiskuchen mit süßem rotem Bohnenmus / *Sticky rice cake with sweet red bean paste*
- 89. KIMOCCHI** **6,80 €**
3 verschiedene Mochi-Reiskuchen / *3 assorted mochi rice cakes*
- 90. MOCHI-EIS (2 Stk.)** / *Mochi ice cream (2 pcs.)* **5,80 €**
Japanischer Reiskuchen mit Eiscreme-Füllung / *Japanese rice cake with ice cream filling*
- 91. MATCHA FRAPPÉ** **7,80 €**
Vollmilch, Matcha-Pulver, Eiswürfel, Zucker, Schlagsahne
Whole milk, matcha powder, ice cubes, sugar, whipped cream
- 92. NACHSPEISEN-MIX** / *Mixed dessert* **14,80 €**
Gebackene Banane, 2x Sesambällchen, 2x Mochi-Eis / *Fried banana, 2x sesame balls, 2x mochi ice cream*

• EXTRAS •

- PORTION JASMIN REIS (GEKOCHT)** / *Portion of jasmine rice (cooked)* **2,00 €**
- PORTION REISNUDELN** / *Portion of rice noodles* **3,00 €**
- PORTION ERDNUSSSOÛE** / *Portion of peanut sauce* **2,00 €**
- PORTION THAI-CURRY-SOÛE** / *Portion of Thai curry sauce* **2,00 €**
- PORTION PIKANTE DUNKLE SOÛE** / *Portion of spicy dark sauce* **2,00 €**
- PORTION MANGO-SOÛE** / *Portion of mango sauce* **2,00 €**
- PORTION SÜß-SAUER-SOÛE** / *Portion of sweet and sour sauce* **2,00 €**
- INGWER (EINGELEGT)** / *Pickled ginger* **2,00 €**
- WASABI** **1,00 €**
- JAPANISCHE SOJASOÛE** / *Japanese soy sauce* **2,00 €**
- TERIYAKI-SOÛE** / *Teriyaki sauce* **2,00 €**
- COCKTAILSOÛE** / *Cocktail sauce* **2,00 €**

• NIGIRI •

1 Stk., kleines, schmales Sushireisbällchen, verschieden belegt
1 pc., small, slender sushi rice ball with various toppings

S1.SAKE^d 3,00 €

Lachs / *Salmon*

S2.ABURI SAKE^d 3,50 €

Flambierter Lachs mit Avocado
Flamed salmon with avocado

S3.MAGURO^d 3,50 €

Thunfisch / *Tuna*

S4.ABURI MAGURO^d 3,80 €

Flambierter Thunfisch mit Avocado
Flamed tuna with avocado

S5.TAMAGO^c - Omelette 3,00 €

S6.SPECIAL KANI^{a,c,g} 3,50 €

Gemischtes Krebsfleischimitat mit Spezialsoße
Mixed imitation crab meat with special sauce

S7. ANAGO^d 3,50 €

Gegrillter Aal / *Grilled eel*

S8. VYLIAN SPECIAL NIGIRI^{c,d,g} 4,50 €

- Innen: Lachstatar mit Avocado
Inside: salmon tartare with avocado
- Oben: Fischrogen, Lauch
On top: fish roe, spring onion
- Außen: flambierter Lachs
Outside: flame-seared salmon



S9. MIX-NIGIRI / MIXED NIGIRI

• Size S 9,80 €

(1x Lachs, 1x Anago, 1x Special Kani)^{a,c,d,g}

Size S (1x salmon, 1x anago, 1x special kani)

• Size M (1x Aburi Sake, 1x Sake, 16,80 €

1x Anago, 2x Vylian Special)^{c,d,g}

Size M (1x aburi salmon, 1x salmon, 1x anago, 2x Vylian special)

• Vegan Mix 7,00 €

(1x Avocado, 1x Gurke, 1x Mango)

Vegan Mixed (1x avocado, 1x cucumber, 1x mango)



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

MAKI.

6 Stk., kleine Sushirolle, außen mit Nori-Blatt umhüllt
6 pcs., small sushi roll, wrapped in nori sheet on the outside

S10. MANGO

4,80 €

S11. KAPPA

4,80 €

Gurke / *Cucumber*

S12. AVOCADO

4,80 €

S13. OSHINKO ¹

4,80 €

Eingelegter Rettich / *Pickled radish*



S15. SAKE ^d

5,80 €

Lachs / *Salmon*

S16. SAKE-AVO

6,00 €

Lachs und Avocado / *Salmon and avocado*

S17. TEKKA ^d

6,80 €

Scharfes Thunfisch-Tatar / *Spicy tuna tartare*

S18. NEGI TEKKA ^{1,d}

5,80 €

Gekochter Thunfisch, Lauchzwiebeln, mit pikanter Soße

Cooked tuna, spring onions, with spicy sauce

S19. EBI ^b

5,80 €

Gekochte Garnelen / *Cooked prawns*

S20. TEMPURA EBI ^{a,b,c}

6,80 €

Frittierte Tempura-Garnelen

Deep-fried tempura prawns

S21. ANAGO ^d

6,80 €

Gegrillter Aal, Sesam / *Grilled eel, sesame*



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.



• INSIDE-OUT ROLLS •

8 Stk., Sushirollen mit Reis außen und Nori-Blatt innen, verschieden gefüllt
 8 pcs., sushi rolls with rice on the outside and nori sheet on the inside, filled with various ingredients

S26. OSHI AVO	9,80 €	S33. NEGI TEKKA ^{1,d,g,l}	9,80 €
In: Avocado, eingelegter Rettich / <i>Avocado, pickled radish</i> Out: Sesam / <i>Sesame</i>		In: Gekochter Thunfisch, Gurke, Frischkäse <i>cooked tuna, cucumber, cream cheese</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	
S27. ALASKA SPICY	10,80 €	S34. EBI ^{b,g}	10,80 €
In: Lachs, Gurke, Frischkäse <i>Salmon, cucumber, cream cheese</i> Out: Röstzwiebeln, Chilisauce / <i>Fried onions, chili sauce</i>		In: Gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse <i>cooked prawns, avocado, cream cheese</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	
S28. WAKAME	9,80 €	S35. PEKING ENTE ^{a,c,g,l}	10,80 €
In: Algensalat, Gurke, Mango <i>seaweed salad, cucumber, mango</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>		In: Gebackene Ente, Gurke, Frischkäse, Rucola <i>fried duck, cucumber, cream cheese, arugula</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	
S29. TAMAGO AVO ^{c,g,l}	9,80 €	S36. CHICKEN ^{a,c,g,l}	10,80 €
In: Omelett, Avocado, Frischkäse <i>omelette, avocado, cream cheese</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>		In: Tempura-Hühnerfilet, Gurke, Frischkäse, Rucola <i>tempura chicken fillet, cucumber, cream cheese, arugula</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	
S30. CALIFORNIA ^{a,c,g,l}	9,80 €	S37. VEGGIE ^l	8,80 €
In: Special Kani, Gurke / <i>special kani, cucumber</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>		In: Avocado, Mango, Gurke / <i>avocado, mango, cucumber</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	
S31. ALASKA ^{d,g}	10,80 €	S38. TEMPURA SAKE ^{a,c,d,l}	11,80 €
In: Lachs, Avocado, Frischkäse <i>Salmon, avocado, cream cheese</i> Out: Tobiko (<i>flying fish roe</i>)		In: Gebackener Lachs, Avocado, Frischkäse <i>fried salmon, avocado, cream cheese</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	
S32. MAGURO ^{d,g}	11,80 €	S39. ANAGO ^{d,l}	10,80 €
In: scharfes Thunfisch-Tatar, Gurke, Frischkäse <i>spicy tuna tartare, cucumber, cream cheese</i> Out: Tobiko (<i>flying fish roe</i>)		In: Gegrillter Aal, Gurke / <i>grilled eel, cucumber</i> Out: Sesam / <i>sesame</i>	

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• VYLIAN SPECIAL ROLLS •

(8 STK.) Besondere Kreationen mit exklusiven Zutaten
Special creations with exclusive ingredients

S40. TIGER ROLL ^{a,b,c,d,g}

15,80 €

In: Gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse
fried prawns, avocado, mango, cream cheese
Out: Bedeckt mit Feuerlachs
topped with flame-seared salmon

S41. VULCANO ROLL ^{a,b,c,d,g}

16,80 €

In: Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse
fried prawns, avocado, cream cheese
Out: Thunfisch-Tatar, Lauch, Chilifäden
tuna tartare, spring onion, chili threads

S42. RAINBOW DELUXE ^{1,a,b,c,d,g}

17,80 €

In: Tempura Garnelen, Spezial-Surimi, Gurke
tempura prawns, special surimi, cucumber

Out: Gegrillter Aal, Lachs, Thunfisch, Seetangsalat,
Tobiko
grilled eel, salmon, tuna, seaweed salad, tobiko

S43. VYLIAN ROLL ^{d,g}

15,80 €

In: Lachs, Thunfisch, Rucola, Frischkäse
salmon, tuna, arugula, cream cheese

Out: Bedeckt mit Avocado / *topped with avocado*

S44. VYLIAN ANAGO ^{a,b,c,d,g,l}

16,80 €

In: Gebackene Garnelen, eingelegter Rettich,
Frischkäse

fried prawns, pickled radish, cream cheese

Out: Gegrillter Aal, Lauch, Sesam

grilled eel, spring onion, sesame

S45. VEGGIE SPEZIAL ^{a,c}

14,80 €

In: Avocado im Tempura-Mantel, Mango, Gurke
avocado in tempura coating, mango, cucumber

Out: Bedeckt mit Avocado / *topped with avocado*

S46. BUDDHA ROLL ^{a,c,g}

15,80 €

(auf Wunsch auch vegan)

In: Gebackener Kräuterseitling, Gurke, Avocado, Frischkäse
fried king oyster mushroom, cucumber, avocado, cream cheese

Out: Avocado und Teriyaki-Soße / *avocado and teriyaki sauce*

S47. HÄHNCHEN SUPREME ^{a,c,g}

15,80 €

In: Tempura-Huhn, Gurke, Rucola, Frischkäse
chicken tempura, cucumber, arugula, cream cheese

Out: Flambierter Käse, Chilifäden, Spezialsoße
flame-seared cheese, chili threads, special sauce

S48. KANI SUPREME ^{a,b,c,g}

15,80 €

In: Tempura-Garnelen, Avocado, Frischkäse
tempura prawns, avocado, cream cheese

Out: Gehacktes Surimi, Lauch, Sesam, Chili-Soße
chopped surimi, spring onion, sesame, chili sauce

S49. TOKYO SUPREME ^{a,c,d,g}

16,80 €

In: Tempura-Avocado, Gegrillter Aal, Frischkäse
tempura avocado, grilled eel, cream cheese

Out: Bedeckt mit Feuerlachs
topped with flame-seared salmon

S50. SAKE SUPREME ^{d,g}

16,80 €

In: Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse
salmon, avocado, cucumber, cream cheese

Out: Lachs und scharfes Lachstatar-Topping
salmon and spicy salmon tartare topping



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

· SASHIMI ·

Frischer roher Fisch, in Scheiben serviert
Fresh raw fish, served in slices

S51. ALASKA^d	13,80 €	S55. ROYAL^d	19,80 €
6 Scheiben Lachs / <i>6 slices of salmon</i>		4 Scheiben Lachs, 4 Scheiben Thunfisch <i>4 slices of salmon, 4 slices of tuna</i>	
S52. ABURI APEROL LACHS^d	15,80 €	S56. ABURI ROYAL^d	21,80 €
6 Scheiben flambierter Lachs in Aperol <i>6 slices of flame-seared salmon in Aperol</i>		4 Scheiben flambierter Lachs in Aperol, 4 Scheiben flambierter Thunfisch mit Teriyaki-Soße und Sesam <i>4 slices of flame-seared salmon in Aperol, 4 slices of flame- seared tuna with teriyaki sauce and sesame</i>	
S53. THUNFISCH^d	15,80 €	S57. SPECIAL TEMPURA SASHIMI (5 Stk.)^{a,c,d}	23,80 €
6 Scheiben Thunfisch / <i>6 slices of tuna</i>		Thunfisch und Lachs im Tempura <i>Tuna and salmon in tempura</i>	
S54. ABURI THUNFISCH^d	17,80 €		
6 Scheiben flambierter Thunfisch mit Teriyaki-Soße und Sesam <i>6 slices of flame-seared tuna with teriyaki sauce and sesame</i>			



· FUTO MAKI ·

(5 STK.) Dicke Sushi-Rollen, größere Variante der Maki-Rolle
Thick sushi rolls, larger version of the maki roll

S60. FUTO SAKE^{d,g}	13,80 €
Lachs, Avocado, Mango, gegrillter Aal, Frischkäse <i>Salmon, avocado, mango, grilled eel, cream cheese</i>	
S61. FUTO HÄHNCHEN EBI^{a,b,c,g}	13,80 €
Gebackenes Hähnchen, gebackene Garnelen, Gurke, Rucola, Frischkäse <i>Fried chicken, fried prawns, cucumber, arugula, cream cheese</i>	
S62. FUTO ANAGO EBI^{b,d,g}	13,80 €
Gegrillter Aal, gekochte Garnelen, Avocado, Frischkäse <i>Grilled eel, cooked prawns, avocado, cream cheese</i>	
S64. FUTO CALI EBI	13,80 €
Gemischtes Krebsfleischimitat mit Spezialsoße, Garnelen, Avocado <i>Mixed crab imitation with special sauce, shrimp, avocado</i>	
S65. VYLIAN FUTO	15,80 €
Omelett, gegrillter Aal, Tempura-Garnelen, Avocado, eingelegter Rettich, Frischkäse <i>Omelette, grilled eel, tempura prawns, avocado, pickled radish, cream cheese</i>	



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

TEMPURA ROLLS

Frittierte Sushirollen in knuspriger Tempura-Hülle
Deep-fried sushi rolls in a crispy tempura coating

TEMPURA MAKI ROLLS (6 STK.)

S70. KAPPA ^{a,c,g} 8,80 €

Gurke, Frischkäse / *Cucumber, cream cheese*

S71. AVOCADO ^{a,c,g} 8,80 €

Avocado, Frischkäse / *Avocado, cream cheese*

S72. LACHS ^{a,c,d,g} 9,80 €

Lachs, Frischkäse / *Salmon, cream cheese*

S74. NEGI TEKKA ^{1,a,c,d,g} 9,80 €

Gekochter Thunfisch, Avocado, Frischkäse
Cooked tuna, avocado, cream cheese

S75. ANAGO ^{a,c,d,g} 10,80 €

Gegrillter Aal, Frischkäse / *Grilled eel, cream cheese*



TEMPURA BIG ROLLS (10 STK.)

S80. LACHS ^{a,c,d,g} 15,80 €

Lachs, Avocado, Frischkäse / *Salmon, avocado, cream cheese*

S81. THUNFISCH ^{a,c,d,g} 16,80 €

Thunfisch, Avocado, Frischkäse / *Tuna, avocado, cream cheese*

S82. EBI ^{a,b,c,d,g} 15,80 €

Gekochte Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse
Cooked prawns, cucumber, avocado, cream cheese

S83. VEGGIE ^g 14,80 €

Avocado, Gurke, Frischkäse
Avocado, cucumber, cream cheese

S84. CHICKEN-TEMPURA ^{a,c,g} 15,80 €

Gebackenes Hähnchen, Gurke, Rucola
Fried chicken, cucumber, arugula

S85. ENTE-TEMPURA ^{a,c,g} 15,80 €

Gebackene Ente, Gurke, Rucola
Fried duck, cucumber, arugula

S86. VYLIAN BIG ROLL ^{a,b,c,d,g} 19,80 €

Lachs, gegrillter Aal, gekochte Garnelen,
Avocado, Frischkäse

Salmon, grilled eel, cooked prawns, avocado, cream cheese



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.



SUSHI MENÜ

Sorgfältig zusammengestellte Sushi-Kombinationen
Carefully composed sushi combinations

Menü 1 – VEGGIE 11,80 €

6 Stk. Maki Avocado, 6 Stk. Kappa, 6 Stk. Mango
6 pcs. avocado maki, 6 pcs. kappa, 6 pcs. mango

Menü 2 – MAKI DREAMS ^d 16,80 €

6 Stk. Maki Lachs, 6 Stk. Maki Thunfisch, 6 Stk. Maki Avocado
6 pcs. salmon maki, 6 pcs. tuna maki, 6 pcs. avocado maki

Menü 3 – SALMON LOVER ^d 18,80 €

6 Stk. Maki Lachs, 5 Stk. Nigiri Lachs / *6 pcs. salmon maki, 5 pcs. salmon nigiri*

Menü 4 – SALMON MEETS TUNA ^{a,c,d,g} 25,80 €

10 Stk. Tempura Big Roll Lachs, 2 Stk. Nigiri Lachs, 2 Stk. Nigiri Thunfisch
10 pcs. salmon tempura big roll, 2 pcs. salmon nigiri, 2 pcs. tuna nigiri

Menü 5 (FÜR 1 - 2 PERSONEN) – NEW EXPERIENCE ^{a,b,c,d,g,l} 46,80 €

Wakame-Salat, 2 Stk. Ebi Tempura
Four Thing Nigiri (Sake, Kani, Ebi, Anago)
10 Stk. Anago Inside-Out Roll (In: gegrillter Aal, Gurke / Out: Sesam)
10 Stk. Tiger Roll (In: gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse / Out: Feuerlachs)
*Wakame salad, 2 pcs. ebi tempura
Four thing nigiri (salmon, crab stick, prawn, eel)
10 pcs. Anago Inside-Out Roll (In: grilled eel, cucumber / Out: sesame)
10 pcs. Tiger Roll (In: fried prawns, avocado, mango, cream cheese / Out: flame-seared salmon)*

Menü 6 (FÜR 2 PERSONEN) – TWO IN ONE ^{a,c,d,g} 46,80 €

8 Stk. I.O. California, 8 Stk. I.O. Alaska, 10 Stk. Tempura Big Roll Lachs, 6 Stk. Maki Lachs,
6 Stk. Maki Thunfisch
8 pcs. I.O. California, 8 pcs. I.O. Alaska, 10 pcs. salmon tempura big roll, 6 pcs. salmon maki, 6 pcs. tuna maki

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

Menü 7 (FÜR 4 - 5 PERSONEN) – SHARING IS CARING ^{a,b,c,d,g}**110,00 €**

Maki: 6 Stk. Lachs, 6 Stk. Thunfisch, 6 Stk. Lachs-Avocado, 6 Stk. Fry Ebi

Inside-Out: 8 Stk. California, 8 Stk. Alaska

Tempura Big Roll: 10 Stk. Lachs, 10 Stk. Thunfisch, 10 Stk. Ebi

Nigiri: 2 Stk. Lachs, 2 Stk. Avocado, 2 Stk. Ebi, 2 Stk. Anago

Dazu: Seetangsalat

***Maki:** 6 pcs. salmon, 6 pcs. tuna, 6 pcs. salmon-avocado, 6 pcs. fry ebi*

***Inside-out:** 8 pcs. California, 8 pcs. Alaska*

***Tempura big roll:** 10 pcs. salmon, 10 pcs. tuna, 10 pcs. ebi*

***Nigiri:** 2 pcs. salmon, 2 pcs. avocado, 2 pcs. ebi, 2 pcs. anago*

***With it:** seaweed salad*

Menü 8 (FÜR 2 - 3 PERSONEN) – LOVE IS GIVING ^{a,b,c,d,g}**57,80 €**

8 Stk. Tiger Roll (In: gebackene Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse / Out: Feuerlachs),

8 Stk. Chicken Supreme (In: Chicken Tempura, Gurke, Rucola / Out: flambierter Käse, Chilifäden),

6 Stk. Futo Anago Ebi, 10 Stk. Tempura Big Roll Sake

8 pcs. tiger roll (In: fried prawns, avocado, mango, cream cheese / Out: flame-seared salmon),

8 pcs. chicken supreme (In: chicken tempura, cucumber, arugula / Out: flambéed cheese, chili threads),

6 pcs. futo anago ebi, 10 pcs. salmon tempura big roll

Menü 9 (2 PERSONEN) – VEGAN LOVERS**46,80 €**

Oshinko Maki (6 Stk.), Avocado Maki (6 Stk.), Buddha Roll Spezial Vegan (8 Stk.),

Wakame I.O. (8 Stk.), Vylian Vegan Tempura Big Roll

Oshinko Maki (6 pcs.), Avocado Maki (6 pcs.), Buddha Roll Special Vegan (8 pcs.), Wakame I.O. (8 pcs.),

Vylian Vegan Tempura Big Roll



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

• VEGAN MENÜ •

VORSPEISEN

99. VEGAN KOKOSMILCH SUPPE 5,80 €

Kokosmilchsuppe mit Champignons, Brokkoli, Cherrytomaten, Limetten (leicht scharf)

Coconut milk soup with mushrooms, broccoli, cherry tomatoes, lime (slightly spicy)

8. NEM CHAY ^{a,f} (6 Stk.) 5,80 €

Vegetarische Mini-Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Soße

Vegetarian mini spring rolls with sweet and sour sauce

12. KHOAI LANG CHIEN ^{a,f} 6,80 €

Süßkartoffel-Pommes mit Ketchup

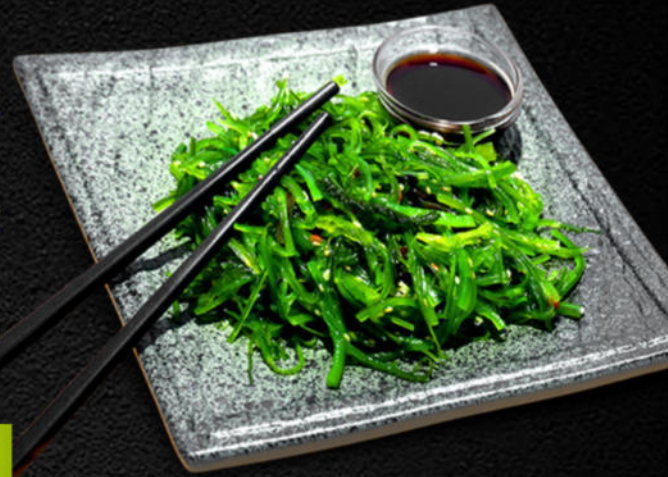
Sweet potato fries with ketchup

13. EDAMAME ^f 6,80 €

Gedämpfte Sojabohnen / *Steamed soybeans*

23. WAKAME SALAT ^f 5,80 €

Seetang-Salat mit Sesam / *Seaweed salad with sesame*



MAKI SUSHI

S10. MANGO 4,80 €

Mango

S12. AVOCADO 4,80 €

Avocado

S11. KAPPA 4,80 €

Gurke / *Cucumber*

S13. OSHINKO MAKI 4,80 €

Takuan

INSIDE OUT ROLLS SUSHI (8 STK.)

S26. OSHINKO AVO 9,80 €

In: Avocado, eingelegter Rettich – Out: Sesam

In: avocado, pickled radish – Out: sesame

S90. FRUITY ROLL ^{a,l} 10,80 €

In: Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke

Out: Sesam

S28. WAKAME 9,80 €

In: Algensalat, Gurke, Mango – Out: Sesam

In: seaweed salad, cucumber, mango – Out: sesame

In: Avocado in tempura coat, mango, cucumber

Out: sesame

S37. VEGGIE 8,80 €

In: Avocado, Mango, Gurke – Out: Sesam

In: avocado, mango, cucumber – Out: sesame

S91. TOFU SPECIAL ^{f,l} 9,80 €

In: Tofu mit Teriyaki-Soße, Avocado, Gurke

Out: Sesam

S45. VEGGIE SPEZIAL ^a 14,80 €

In: Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke

Out: bedeckt mit Avocado

In: Avocado in tempura coat, mango, cucumber

Out: topped with avocado

In: Tofu with teriyaki sauce, avocado, cucumber

Out: sesame



Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.

TEMPURA BIG ROLLS SUSHI (10 STK.)

S95. VYLIAN VEGAN^a

14,80 €

In: Avocado im Tempuramantel, Mango, Gurke

Out: Teriyaki-Soße

In: Avocado in tempura coat, mango, cucumber

Out: teriyaki sauce



POKE BOWL

38. VYLIAN POKE BOWL MIT TOFU^{f,l}

15,80 €

Große Reisbowl mit Avocado, Edamame, Gurken, Mango, Möhren, Cherrytomaten, Sesam, Seetang-Salat, Sushireis und Teriyaki-Soße

Large rice bowl with avocado, edamame, cucumber, mango, carrots, cherry tomatoes, sesame, seaweed salad, sushi rice, and teriyaki sauce

WARME SPEISEN

155. ROTE KOKOS-CURRY CREME

15,80 €

Saisonales Gemüse, Süßkartoffeln, Jasminreis (leicht scharf)

Seasonal vegetables, sweet potatoes, jasmine rice (slightly spicy)

163. ERDNUSS CURRY^{e,f}

15,80 €

Mit Tofu, saisonalem Gemüse, Kokosmilch, Erdnüssen, Jasminreis

With tofu, seasonal vegetables, coconut milk, peanuts, jasmine rice

183. VYLIAN SÜß-SAUER-SOÛE^f

15,80 €

Mit Bio-Tofu, Champignons, saisonalem Gemüse, Ananas, Jasminreis

With organic tofu, mushrooms, seasonal vegetables, pineapple, and jasmine rice

190. KOKOS-CURRY (NEW! MUST TRY!)^a

19,80 €

Mit veganem Hähnchen, saisonalem Gemüse und Jasminreis

With vegan chicken, seasonal vegetables, and jasmine rice



NACHSPEISE

87. CHUOI CHIEN – GEBACKENE BANANE^a

5,80 €

Gebackene Banane mit Honig / Fried banana with honey

88. SESAMBÄLLCHEN^{a,f,l}

5,80 €

Klebreis-Sesam-Bällchen mit süßem roten Bohnenmus
Sticky rice sesame balls with sweet red bean paste

Allergene:

a – enthält Gluten, **b** – enthält Krebstiere, **c** – enthält Eier, **d** – enthält Fisch, **e** – enthält Erdnüsse, **f** – enthält Sojabohnen, **g** – enthält Milch, **h** – enthält Schalenfrüchte, **j** – enthält Fisch, **k** – enthält Senf, **l** – enthält Sesamsamen, **m** – enthält Schwefeloxid und Sulfite, **n** – enthält Lupinen, **p** – enthält Weichtier

Zusatzstoffinformationen:

1 – Mit Konservierungsstoff, **2** – Mit Farbstoff, **3** – Mit Süßstoff, **4** – Mit Geschmacksverstärker, **5** – Phosphathaltig
6 – Geschwefelt, **7** – Chininhaltig, **8** – Koffeinhaltig

Hinweis: Das Bild dient nur zur Veranschaulichung.