

Liebe Gäste,

willkommen im Restaurant An Nam, das auf seiner exklusiven Speisekarte Lifestyle mit vietnamesischer Tradition vereint.

Möchten Sie Vietnam und seine Kultur entdecken? So probieren Sie doch einfach seine Speisen aus. Die vietnamesische Vielfalt spiegelt sich in ihrer bunten, aber vor allem gesunden Küche wieder: Von der traditionellen vietnamesischen Suppe Pho bis zu den beliebten Sommerrollen hin, bieten wir Ihnen alles, was Ihr Herz begehrt.

Unsere ausgebildeten Köche präsentieren Ihnen tagtäglich leichte, frisch zubereitete, sowie qualitativ hochwertige vietnamesische Gerichte.

Da uns Ihr Wohlergehen am Herzen liegt, bitten wir Sie, uns über Ihre individuellen Wünsche zu informieren (kein Zucker, Lactoseintoleranz, Allergien). Unser Koch kreiert Ihnen gerne eine Besonderheit.

Genießen Sie die asiatische Atmosphäre und lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Ihr An Nam Team.

Alle Preise verstehen sich in Euro.  
EC und Kreditkarte Zahlung ab 15,-€ möglich

---

#### Allergene und Zusatzstoffe:

a = glutenhaltiges Getreide (Weizen) | b = Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse | c = Eier & Erzeugnisse | d = Fisch & Fischerzeugnisse | e = Erdnüsse & Erdnusserzeugnisse | f = Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse | g = Milch & Milcherzeugnisse | h = Schalenfrüchte & Schalenfruchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schwefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtierzeugnisse

# SUPPEN

10 **PHO AN NAM** d, f Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.50**

Eine traditionelle Suppe aus Vietnam, aus zartgekochter Rindfleisch-Brühe, Reisnudeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln. Die Brühe wird mit Sternanis, Nelken und Mandarinschalen zubereitet. Die Suppe wird in Vietnam zur jeder Tageszeit sehr gern gegessen.

11 **BUN BO HUE** d, f,  Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.50**

Eine aufwändig, zubereitete Rindfleisch-Brühe, die durch Zitronengras, Chili und Shrimps-Paste eine würzige Note verliehen bekommt. Dazu werden Ihnen dicke Reisnudeln, Sojasprossen und frische Kräuter serviert.

12 **HOANH THANH TOM** b, d Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.50**

Hausgemachter Wan Tan Teig gefüllt mit Garnelen und Bambus, serviert in leichten Brühe mit Koriander, vietnamesischen Bärlauch, sowie Mi-Tuoi (frische asiatische Nudeln)

13 **CANH CHUA TOM** b, d, f Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.50**






Süß-säuerliche Suppe mit frischen Garnelen, Sojasprossen, Tomaten und Ananas verfeinert mit Tamarinde, serviert mit Reisnudeln

14 **CANH GA NUOC COT DUA**  Vorspeise **6.90**

Hauptgericht **12.50**

Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Zitronengras, verschiedenen Pilzen, Galgant und Zitronenblättern

# SALATE

- 20 OKTOPUSSALAT** e, d, o **8.90**  
Oktopus mit Gurken, frischen Kräutern, Peperoni, verfeinert mit Sesamöl
- 21 SALAT AN NAM** l **6.90**  
frischer Saisonsalat mit Avocado, Sesam und Gurken serviert mit einer besonderen hausgemachten Sauce
- GOI DU DU** b, d, e, f, h, l   
grüne Papayastreifen, Limetten, frischen Kräutern Erdnüssen und Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips
- 22** mit Hühnerfleischstreifen **6.90**  
**23** mit Garnelen **9.90**
- 24 GOI VIT** e, f, h, l   **9.90**  
knusprige Entenbruststreifen mit Limetten, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen sowie Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips
- 25 GOI BO** e, f, h, l   **9.90**  
Rinderfilet Salat mit roten Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Chili frischen Kräutern

# DIM SUM

- 26 BANH LA, BANH IT** b, c, d **6.90**  
In Bananenblatt gedämpfte Reismehlfladen, gefüllt mit Garnelen- und Schweinefleisch, Banh it zgl. Mungobohnen, dazu serviert mit Fisch-Limetten Sauce
- 27 HAC CAO & SIU MAI | DIM SUM** b, c, d **5.90**  
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch
- 28 MIXED DIM SUM** b, c, d **9.90**  
Variation aus gemischten Dim Sum
- 29 HAC CAO CHIEN** b, c, d **5.50**  
Gebackene Dumplings gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer süßlichen Sojareduktion und Sesam

# VORSPEISEN

1	<b>BO LA LOP</b> <small>e, l, d</small>	<b>6.80</b>
	eingelegtes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesam, eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat, Kräutern und Ananas-Dip	
1a	<b>CHA CA</b> <small>b, l</small>	<b>5.90</b>
	Hausgemachte Fischpatties aus Dill & Lauchzwiebeln serviert mit einen Süß-sauer Dip	
2	<b>HOANH THANH CHIEN</b> <small>b, d</small>	<b>5.90</b>
	knusprige Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen serviert mit Mango-Chili-Dip	
3	<b>CHA GIO HEO</b> <small>d</small>	<b>5.90</b>
	hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Taro, Zwiebeln und Karotten, serviert mit Salat, frischen Kräutern und einer Fisch – Limetten Sauce	
4	<b>CHA GIO TOM</b> <small>b, d, f</small>	<b>6.50</b>
	hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Taro, Zwiebeln und Karotten, Serviert mit Salat, frischem Kräutern und einer Fisch - Limetten Sauce	
5	<b>TOM CHIEN COM</b> <small>b, d, e</small>	<b>8.50</b>
	Garnelen in Crispyreismantel serviert mit hausgemachter Mango-Sauce	
6	<b>GOI CUON TOM   SOMMERROLLEN</b> <small>b, d, e</small>	<b>6.90</b>
	Reispapierblätter gerollt mit Garnelen, Reismudeln, Salat und Kräutern (Koriander, Minze, Basilikum, vietnamesischer Bärlauch) serviert mit einer würzigen Erdnuss-Hoi Sin-Sauce	
7	<b>VORSPEISEN VARIATION FÜR 2 PERONEN</b> <small>b, d, e</small>	<b>16.50</b>
	beinhaltet die Vorspeisen 2   4   5   6	
7a	<b>VORSPEISEN VARIATION FÜR 2 PERONEN</b> <small>b, d, e</small>	<b>21.50</b>
	beinhaltet die Vorspeisen 2   4   5   6   9   24   25	
8	<b>KRUPUK</b> <small>b</small>	<b>3.00</b>
	Krabbenchips	
9	<b>GA SATE</b> <small>e, f</small>	<b>6.90</b>
	gegrillte Hühnerspieß-Saté auf Salat und Kräutern, dazu Erdnuss-Dip	

# SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

## VORSPEISE


- |     |   |             |
|-----|---|-------------|
| 400 | <b>SUON NUONG</b> <small>l, f</small>   | <b>5.90</b> |
|     | Gegrillte Spareribs in einer aromatischen BBQ soße  |             |
| 401 | <b>BANH KHOT</b> <small>b</small>   | <b>6.90</b> |
|     | Minischälchen aus Reisteig und Mungebohnen, gefüllt mit Garnelen und dazu eine Fisch und Limetten Sauce |             |
| 402 | <b>SO DIEP</b> <small>b, d</small>  | <b>7.90</b> |
|     | Jakobsmuscheln in Wachtel-Spiegelei gegrillt mit Erdnüssen, Zwiebeln und Fischsauce                     |             |

## HAUPTSPEISEN

- |     |   |              |
|-----|---|--------------|
| 403 | <b>GA XAO SOT XOAI</b>    | <b>15.50</b> |
|     | Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Mango und Marktgemüse in Mango-Kokos-Sauce   |              |
| 404 | <b>HAI SAN</b> <small>b, d</small> ,   | <b>17.50</b> |
|     | Calamari, Garnelen und Jakobsmuscheln gebraten mit frischem Gemüse in Basilikum Chili-Sauce   |              |
| 405 | <b>MI UDON XAO BO TOM</b> <small>b, d</small>   | <b>15.90</b> |
|     | Udon Reismudeln gebraten mit mariniertem Rindfleischfilet, Garnelen und Pak Choi Sauce  |              |
| 406 | <b>GA XAO SATE</b> <small>e, l</small>   | <b>15.90</b> |
|     | Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Marktgemüse in Erdnuss-Sauce   |              |
| 407 | <b>GA XAO NUOC DUA</b>  | <b>15.50</b> |
|     | Hähnchenbrustfilet gebraten in Kokosmilch mit frischem Marktgemüse und Kokosstreifen  |              |
| 408 | <b>THIT XAO TRAI CAY</b>  | <b>17.50</b> |
|     | Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Ente gebraten mit Gemüse, Litschi, Ananas, Mango in einer Wein - Honig Soße  |              |
| 409 | <b>CA CHIEN GION</b> <small>b, d</small>  | <b>18.50</b> |
|     | knusprige Loup de Mer mit gebratenen Morcheln und Zwiebel, serviert mit Glasnudeln und hausgemachter Fisch-Maracuja-Sauce   |              |
| 410 | <b>COM AN NAM   KAISER GERICHT AUS HUE</b> <small>b, d</small>  | <b>18.50</b> |
|     | gegrillte Ente, Hühnerfleisch, Bo La Lot Betelblätter gefüllt mit Rindfleisch, Garnelen, Gurken, Salat, eingelegte Karotten und frische Kräuter, dazu Fisch-Limette-Sauce |              |

# HAUPTSPEISEN

## CA | TOM | FISCHFILET | SHRIMPS

- 40 **TOM XAO RAU QUE** b  **18.50**  
Riesengarnelen im Wok, gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, frischem Basilikum, Peperoni und Erdnüssen
- 41 **TOM CA RI TRAI DUA** b   **20.90**  
frische Kokosnussschale mit Riesengarnelen, gebraten mit Gemüse, in roten Curry-Sauce
- 42 **TOM XAO SOT ME** b **19.50**  
Blacktiger Garnelen mit Gemüse, verfeinert mit Tamarindensoße
- 44 **CA CARY** b  **14.50**  
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in rotem Kokos-Curry
- 45 **CA XOAI** b  **14.50**  
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in einer Mango - Kokos - Soße
- 46 **CA HOI NUONG** b **16.50**  
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Pak – Choi, Wasserkastanien, Babymais, Shiitakepilzen und Zuckererbsen
- 47 **MUC XAO CA TIM** **15.50**  
Calamari mit mini Aubergine, langen Bohnen und Galgant

## GA | HÜHNERFLEISCH

- 50 **GA CARI**  **13.90**  
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer roten Kokos-Curry Soße
- 51 **GA XA OT**   **13.90**  
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten
- 52 **GA HAT DIEU** e, f, l **13.90**  
Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce
- 53 **GA SA TE** e, f, l  **14.90**  
gegrilltes Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Erdnuss-Sauce
- 54 **GA SOT CHUA NGOT** f, j **14.90**  
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Ananas, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln in einer Süß – Sauer Soße

# HAUPTSPEISEN

## VIT | KNUSPRIGE ENTE

- 60 **VIT CARY** 🌶️ **15.90**  
knusprige Ente mit frischem Gemüse, Limettenblättern, in einer Curry-Sauce
- 61 **VIT NUONG** f, l **16.90**  
knusprige Ente auf Wok geschwenktem Pak – Choi, Wasserkastanien, Babymais, Shiitakepilzen, Zuckererbsen und Gemüse der Saison
- 62 **VIT TRAI CAY** i **15.90**  
knusprige Ente mit Gemüse und Lychee, Mango und Kiwi in einer Maracuja-Sauce
- 63 **VIT SOT XOAI** 🌶️🌶️ **15.90**  
knusprige Ente mit Gemüse, frischer Mango in Mango-Kokos-Sauce
- 64 **VIT CARI XANH TRAI CAY** 🌶️🌶️ **15.90**  
Knusprige Ente mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer Grünen Curry-Kokosmilch-Sauce
- 65 **VIT DAU PHONG** e 🌶️ **15.90**  
knusprige Ente mit frischem Gemüse in Erdnuss-Sauce

## BO | RINDFLEISCH

- 70 **BO CA RI XANH TRAI CAY** 🌶️🌶️🌶️ **14.50**  
Rindfleisch mit frischem Gemüse und frischen Früchten nach Saison in einer grünen Curry-Kokosmilch-Sauce
- 71 **BO SOT TIEU** L, f 🌶️ **14.50**  
Rindfleisch mit frischem Gemüse in einer Pfeffer-Sauce
- 72 **BO XAO XA OT** e, f 🌶️ **14.50**  
Rindfleisch mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten
- 73 **RAU MUONG XAO** **14.50**  
Gebratener Wasserspinat mit Rindfleisch und Knoblauch
- 74 **BO XAO TRAI CAY** **14.50**  
Rindfleisch gebraten mit Kiwi, Ananas, Mango und Gemüse in einer Maracuja - Sauce

# NUDELGERICHTE

- 30 **BUN THIT HEO NUONG** d, e, f, l **15.50**  
Reisnudelschale mit gegrilltes Schweinebauch, Frühlingsrolle, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Sesamkörnern, Erdnüssen und frischen Kräutern
- 31 **BUN BO XAO XA** d, e, f, l **15.90**  
Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, gerösteten Sesamkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern
- 32 **BUN BO LA LOP** d, e, f, l **15.50**  
eingelegtes Rindfleisch, eingewickelt in Zitronengras und Sesam, Frühlingsrolle, mit Reisnudeln, frischen Kräutern und einem Ananas-Dip
- 33 **BUN CHA GIO** d, e, f, l **15.50**  
Reisnudelschale mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch und Garnelen) mit Salat, Gurken, Sojasprossen, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln
- 34 **MIEN XAO TOM** b, d, e, f, l **18.50**  
gebratene Glasnudeln mit Garnelen und frischem Gemüse
- 35 **NEM NUONG XA** b, d, e, f, l **12.50**  
gehackte Garnelen, Schweinefleisch gegrillt auf frischen Zitronengrasstängeln, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern
- 36 **HEO QUAY** b, d, e  **15.50**  
knusprig gegrilltes Schweinebauch, Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und dazu eine Fisch und Limetten Soße
- 37 **MI XAO** d **13.50**  
gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch (auch mit Shrimps oder Rindfleisch)
- 38 **PHO XAO SOT ME** b, d, e  **16.50**  
gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Hähnchen, Tofu, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Erdnuss mit einer Tamarinde-Sauce



# DESSERT

D1	<b>CHE CHUOI</b> <small>a,e</small> vietnamesische Kochbanane mit Kokosnussmilch, Perlsago, Erdnüssen (süß)	<b>6.50</b>
D2	<b>FRISCHE MANGO</b>	<b>7.50</b>
D3	<b>KEM ME DEN</b> <small>e,h</small> hausgemachtes schwarzes Sesam Eis mit frischem Obst	<b>6.50</b>
D4	<b>CHUOI CHIEN</b> <small>a,e,h</small> gebackene Banane mit Honig, Mandelsplittern und frischem Obst	<b>6.50</b>
D5	<b>BANH DUA</b> <small>a,h,e</small> gebackene Kokosbällchen mit frischem Obst	<b>6.50</b>
D6	<b>BANH CAM</b> <small>a,h,e</small> gebackenes Sesambällchen mit Rote Bohnen Füllung	<b>6.50</b>
D7	<b>CHUOI CHIEN KEM</b> <small>a,h,e</small> flambierte gebackene Banane mit Honig, Mandelsplitter, Eis und frischem Obst	<b>7.90</b>
D8	<b>XOI XOAI</b> <small>a,h,e</small> süßer Klebreis mit frischer Mango und Kokos-Creme	<b>7.90</b>
D9	<b>KEM TRA XANH</b> <small>h,e</small> hausgemachtes Matcha Eis aus grünem Tee mit frischem Obst	<b>6.50</b>
D10	<b>Kokos-Zitronengras Creme Brulee mit frischem Obst</b>	<b>6.50</b>
D11	<b>BANH CHUOI NUONG</b> <small>a,h,e</small> Banane in Klebreis eingewickelt, Kokosmilch, geröstete Erdnüssen	<b>6.50</b>
D12	<b>MANGO PANNA COTTA</b> <small>a,h,e</small> Mango Panna Cotta mit Kokosmilch und frischem Obst	<b>6.90</b>