

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



Annam ist eine historische Bezeichnung für eine Region in Südostasien, die sich über den Großteil Vietnams, zwischen den historischen Regionen Cochinchina im Süden und Tonkin nördlich des Flusses Ma erstreckt. Sie wird im Westen von Kambodscha und Laos, im Osten vom Südchinesischen Meer begrenzt. Die bedeutendste Stadt und historische Hauptstadt ist Huế, weitere wichtige Städte sind Đà Nẵng und Vinh.

Annam ist der alte chinesische Name für Vietnam (Hanzi 安南, Pinyin ānnán bedeutet „befriedeter Süden“, Annam entspricht der kantonesischen und der vietnamesischen Aussprache).

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 & Schalenfrüchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schwefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtierzeugnisse

 = leicht scharf

 = mittelscharf

 = sehr scharf

VORSPEISEN

1	BO LA LOP ^{e, l, d} eingelegtes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesam, eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat, Kräutern und Ananas-Dip	7.90
1a	CUA LOT RANG MUOI Gebackener Butterkreb und Reismehl	11.90
2	HOANH THANH CHIEN ^{b, d} knusprige Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen	7.90
2a	MUC CHIEN GION Knusprig gebackener Calamari und Reismehl	8.90
3	CHA GIO HEO ^d hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch – Limetten Sauce	7.90
3a	CHA GIO HAI SAN Mini Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch	7.90
4	CHA GIO TOM ^{b, d, f} hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch - Limetten Sauce	7.90
4a	BA LOAI CHA GIO Variation aus drei verschiedenen Frühlingsrollen	7.90
5	TOM CHIEN COM ^{b, d, e} Garnelen in Crispyreismantel serviert mit hausgemachter Mango-Sauce	9.90
5a	BANH TOM HO TAY Frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen, serviert mit Salat, frischen Kräutern und einer Fisch - Limettensauce	9.90
6	GOI CUON TOM SOMMERROLLEN ^{b, d, e} Reispapierblätter gerollt mit Garnelen, Reismudeln, Salat und Kräutern (Koriander, Minze, Basilikum, vietnamesischer Bärlauch) serviert mit einer würzigen Erdnuss-Hoi Sin-Sauce	7.90
7	VORSPEISEN VARIATION FÜR 2 PERONEN ^{b, d, e} Pro Person beinhaltet die Vorspeisen 2 4 5 6 9 23 24	14.90
8	KRUPUK ^b Krabbenchips	4.00
9	GA SATE Gegrillte Hühnerspieß-Saté auf Salat und Kräutern mit Erdnusssoße	7.90

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 & Schalenfrüchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtierzeugnisse

SUPPEN

- | | | | |
|--|--|--------------|-------|
| 10 | PHO AN NAM <small>d, f</small> | Vorspeise | 8.90 |
| | | Hauptgericht | 14.90 |
| <p>Eine traditionelle Suppe aus Vietnam, aus zartgekochter Rindfleisch-Brühe, Reisnudeln, Sojasprossen, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln. Die Brühe wird mit Sternanis, Nelken und Mandarinenschalen zubereitet. Die Suppe wird in Vietnam zu jeder Tageszeit sehr gern gegessen.</p> | | | |
| 11 | BUN BO HUE <small>d, f,</small>  | Vorspeise | 8.90 |
| | | Hauptgericht | 14.90 |
| <p>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.</p> | | | |
| 12 | HOANH THANH TOM <small>b, d</small> | Vorspeise | 8.90 |
| | | Hauptgericht | 14.90 |
| <p>Hausgemachter Wan Tan Teig gefüllt mit Garnelen und Bambus, serviert in leichten Brühe mit Koriander, vietnamesischen Bärlauch, sowie Mi-Tuoi (frische asiatische Nudeln)</p> | | | |
| 13 | CANH CHUA TOM <small>b, d, f</small> | Vorspeise | 8.90 |
| | | Hauptgericht | 14.90 |
| <p>Süß-säuerliche Suppe mit frischen Garnelen, Sojasprossen, Tomaten und Ananas verfeinert mit Tamarinde, serviert mit Reisnudeln</p> | | | |
| 14 | CANH GA NUOC COT DUA  | Vorspeise | 8.90 |
| | | Hauptgericht | 14.90 |
| <p>Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Zitronengras, verschiedenen Pilzen, Galgant und Zitronenblättern</p> | | | |
| 15 | CANH MIEN GA | Vorspeise | 8.90 |
| | | Hauptgericht | 14.90 |
| <p>Glasnudeln mit Hühnerbrustfilet, Pilzen, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern</p> | | | |

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 & Schalenfrüchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schwefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

NUDELGERICHTE

- | | | |
|---|--|--------------|
| 30 | BUN THIT HEO NUONG <small>d, e, f, l</small> | 18.90 |
| Reisnudelschale mit gegrilltes Schweinebauch, Frühlingsrolle, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Sesamkörnern, Erdnüssen und frischen Kräutern | | |
| 31 | BUN BO XAO XA <small>d, e, f, l</small> | 18.90 |
| Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, gerösteten Sesamkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern | | |
| 32 | BUN BO LA LOP <small>d, e, f, l</small> | 18.90 |
| eingelegtes Rindfleisch, eingewickelt in Zitronengras und, Frühlings - rolle, mit Reisnudeln, frischen Kräutern und einem Ananas-Dip | | |
| 33 | BUN CHA GIO <small>d, e, f, l</small> | 18.90 |
| Reisnudelschale mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch und Garnelen) mit Salat, Gurken, Sojasprossen, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln | | |
| 34 | BUN TOM XAO XA | 19.90 |
| Reisnudelschale mit gebratenen Riesengarnelen, Zwiebeln, Zitronengras, Sojasprossen, Gurken, Kräutern, Salat, Erdnüssen | | |
| 35 | MIEN XAO CUA TOM <small>b, d, e, f, l</small> | 20.90 |
| gebratene Glasnudeln mit Krebsfleisch, Garnelen und frischem Gemüse | | |
| 36 | BANH HOI HEO QUAY | 17.90 |
| knusprig gegrilltes Schweinebauch, Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und dazu eine Fisch-Limetten Soße | | |
| 37 | MI XAO <small>d</small> | 17.90 |
| gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch (auch mit Shrimps oder Rindfleisch) | | |
| 38 | PHO XAO SOT ME <small>b, d, e</small>  | 18.90 |
| gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Hähnchen, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Erdnuss mit einer Tamarinde-Sauce | | |
| 39 | NEM NUONG XA | 19.90 |
| gehackte Garnelen, Schweinefleisch gegrillt auf frischen Zitronengrassstängeln, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern | | |

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 = Scheffeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- 411 **CANH CHUA TOM & CA KHO TO** b, d, l **19.90**
eine süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, Ananas, Tomaten, Sellerie, Sojasprossen, verfeinert mit Tamarinde, frischen Kräutern und Pangasius Filet, zubereitet in einem Tontopf mit einer karamellisierten Sauce
- 412 **CA HAP NGUYEN CON** b (ca. 15 Minuten) **21.90**
ganzer Fisch oder wahlweise Filet vom Loup de Mer gedämpft mit frischem Ingwer, Dill, Frühlingszwiebeln und Gemüse und verfeinert in einer Soja-Sauce
- 413 **MI XAO GION** e **20.90**
Zartes Rindfleisch, kurz angebraten mit Ananas, Tomaten, Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte
- 414 **BANH XEO** b, d, f (ca. 15 Minuten) **17.90**
Crêpes gefüllt mit Garnelen, Sojasprossen und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern, Salatblättern und einer Fisch – Limetten Soße
- 415 **VIT QUAY MI XAO** e **20.90**
halbe knusprige Ente nach vietnamesischer Art, auf gebratenen Nudeln und Saison-Gemüse, serviert mit einer Erdnuss-Soße
- 416 **TOM KHO TAU** b, d, f **23.90**
Riesengarnelen nach vietnamesischer Art, serviert in einem Tontopf, in karamellisierter Sauce, dazu ein Salat aus Sojasprossen und Papaya
- 417 **REISBETT** b, d **21.90**
gemischtes Fleisch (Rind / Huhn / Garnelen / Calamari / Jakobsmuscheln und knusprige Ente) mit gebratenem Gemüse
- 418 **TOM NUONG, BO LUC LAC** b, d  **21.90**
Gegrillte Riesengarnelen und Rindersteak würfel kurz im Wok geschwenkt mit Gemüse serviert mit Reis und Süßkartoffel Pommes
- 419 **KNUSPRIGE ENTE** b, d  **20.90**
auf zwei Fleischsorten, Garnelen, Gemüse mit Zitronengras-Sauce, serviert auf einer heißen Steinplatte

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 & Schalenfrüchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

HAUPTSPEISEN

CA | TOM | FISCHFILET | GARNELEN

- 40 **TOM XAO RAU QUE** b  **22.90**
Riesengarnelen im Wok, gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, frischem Basilikum, Peperoni und Erdnüssen
- 41 **TOM CA RI TRAI DUA** b   **22.90**
frische Kokosnussschale mit Riesengarnelen, gebraten mit Gemüse, in einer roten Curry-Sauce
- 44 **CA CARY** b  **18.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in rotem Kokos-Curry
- 45 **CA XOAI** b  **18.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in einer Mango - Kokos - Sauce
- 46 **CA HOI NUONG** b **17.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen und Zuckerschoten
- 47 **MUC XAO XA OT** **20.90**
Calamari mit frischem Gemüse in Zitronengras, serviert auf einer heißen Pfanne

GA | HÜHNERFLEISCH

- 50 **GA CARI**  **17.90**
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer roten Kokos-Curry Soße
- 51 **GA XA OT**   **17.90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte)
- 52 **GA HAT DIEU** e, f, l **17.90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce
- 53 **GA KHO XA OT** **17.90**
Karamellisiertes Maihähnchen mit Ingwer, Zitronengras und Kokosnusswasser, dazu im Wok geschwenktes Gemüse
- 54 **GA SOT CHUA NGOT** **17.90**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Ananas, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln in einer Süß – Sauer – Sauce

VEGETARISCHE GERICHTE

VORSPEISEN

- V1 **BO LA LOP CHAY** f, l **7.90**
Eingelegtes Sojafleisch mit Zitronengras, verschiedenen Pilzen eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat und Sojasauce
- V2 **CHA GIO CHAY** f, e, **7.90**
hausgemachte Frühlingsrollen mit Gemüse und Tofu, serviert mit frischem Salat, dazu Kräuter, sowie einer würzigen Sojasauce
- V3 **GOI CUON CHAY | KALTES GERICHT** e, f, l  **7.90**
Tofu, frischer Salat und Kräuter gewickelt in Reispapier, serviert mit einer Erdnuss-Hoi Sin-Sauce

SUPPEN

- V10 **CANH MIEN TOFU** f Vorspeise **6.90**
Hauptspeise **13.90**
Glasnudelsuppe mit Tofu, frischen Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Koriander
- V11 **CANH CHUA CHAY** f, i  **7.90**
Süß-säuerliche Suppe mit Tofu, Ananas, Tomaten, Sellerie und Sojasprossen, verfeinert mit Tamarinde

SALAT

- V21 **GOI XOAI CHAY** **7.90**
Mangosalat mit Tofu, Limette, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips
- V22 **AVOCADO SALAT** **8.90**
Avocado Salat mit Cocktailtomaten und einer hausgemachten Soße

1=Farbstoff 2=Antioxidationsmittel 3=Koffein 4=Chinin 5=natürliches Aroma 6=Säuerungsmittel
7=Zitronensäure 8= Konservierungsstoff 9= Sulfite 10= Saccharin 11= Cyclamat 12= Aspartam
ent. Phenylalinquelle 13= Acesultam 14= Aromastoffe 15= Phosphat G= Milch/Laktose K=Keine
Allergene A= Glutenhaltiges Getreide *=enthält Koffein

SALATE

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| 20 | OKTOPUSSALAT <small>e, d, o</small>
Oktopus mit Gurken, frischen Kräutern, Peperoni, verfeinert mit Sesamöl | 10.90 |
| 21 | SALAT AN NAM I
frischer Saisonsalat mit Avocado, Sesam und Gurken serviert mit einer besonderen hausgemachten Sauce | 7.90 |
| | GOI DU DU <small>b, d, e, f, h, l</small>  | |
| | grüne Papayastreifen, Limetten, frischen Kräutern Erdnüssen und Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips | |
| 22 | mit Hühnerfleischstreifen | 7.90 |
| 23 | mit Garnelen | 10.90 |
| 24 | GOI VIT <small>e, f, h, l</small>   | 10.90 |
| | knusprige Entenbruststreifen mit Limetten, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen sowie Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips | |
| 25 | GOI BO <small>e, f, h, l</small>   | 10.90 |
| | Rinderfilet Salat mit roten Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Chili frischen Kräutern | |

DIM SUM

- | | | |
|------------|---|--------------|
| 26 | BANH LA, BANH IT <small>b, c, d</small>
In Bananenblatt gedämpfte Reismehlfladen, gefüllt mit Garnelen- und Schweinefleisch, Banh it zgl. Mungobohnen, mit einer Fisch-Limetten Sauce | 7.90 |
| 27 | HAC CAO & SIU MAI DIM SUM <small>b, c, d</small>
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch | 7.90 |
| 27a | GYOZA GA
mit Huhn, Kohl und Pilze | 7.90 |
| 28 | MIXED DIM SUM <small>b, c, d</small>
Variation aus gemischten Dim Sum | 10.90 |
| 28a | BANH BAO VIT
Banh Bao mit gegrillter Ente, Reismehl, Lauch, Gurke und Hoisin | 9.90 |
| 29 | HAC CAO CHIEN <small>b, c, d</small>
Gebackene Dumplings gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer süßlichen Sojareduktion und Sesam | 7.90 |

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 = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

VORSPEISEN

- 400 **SUON NUONG** ^{l, f} **8.90**
Gegrillte Spareribs in einer aromatischen BBQ-Sauce
- 401 **BANH KHOT** **9.90**
Minischälchen aus Reisteig und Mungobohnen, gefüllt mit Garnelen, dazu eine Fisch-Limetten-Sauce
- 402 **SO DIEP** ^{b, d} **11.90**
Jakobsmuscheln in Wachtel-Spiegelei gegrillt mit Erdnüssen, Zwiebeln und Fischsauce

HAUPTSPESSEN

- 403 **GA XAO SOT XOAI**  **17.90**
Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Mango und Marktgemüse in einer Mango-Kokos-Sauce
- 404 **HAI SAN** ^{b, d,}  **21.90**
Calamari, Garnelen und Jakobsmuscheln gebraten mit frischem Gemüse in einer Basilikum-Chili-Sauce
- 405 **MI UDON XAO BO TOM** ^{b, d} **17.90**
Udon Reismudeln gebraten mit mariniertem Rindfleischfilet, Garnelen und einer Pak Choi Sauce
- 406 **GA SATE** ^{e, l}  **17.90**
gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Erdnuss - Sauce
- 407 **GA XAO NUOC DUA** **17.90**
Hähnchenbrustfilet gebraten in Kokosmilch mit frischem Marktgemüse und Kokosstreifen
- 408 **THIT XAO TRAI CAY** **19.90**
Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Ente gebraten mit Gemüse, Litschi, Ananas und Mango in einer Wein-Honig-Soße
- 409 **CA CHIEN GION** ^{b, d,} **20.90**
knusprige Loup de Mer mit gebratenen Morcheln und Zwiebel, serviert mit Glasnudeln und einer hausgemachter Fisch-Maracuja-Sauce
- 410 **COM AN NAM | KAISER GERICHT AUS HUE** ^{b, d,} **20.90**
gegrillte Ente, Hühnerfleisch, Bo La Lot Betelblätter gefüllt mit Rindfleisch, Garnelen, Gurken, Salat, eingelegten Karotten und frische Kräuter, dazu eine Fisch-Limette-Sauce

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | | |
|--|---|--------------|
| 420 | COM CHIEN HAI SAN <small>b, d, f</small> | 23.90 |
| Gebratener Reis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Calamari, Knoblauch und Gemüse | | |
| 421 | CHA CA LA VONG <small>b, d</small> | 23.90 |
| gegrilltes Seeteufelfilet mit Lauchzwiebeln, Dill, Galgant, frischen Kräutern, serviert auf einer heißen Platte, mit Reismudeln, Erdnüssen und der traditionellen Fisch-Limetten-Sauce | | |
| 422 | COM CHAY <small>b, d</small> | 23.90 |
| Gebratener Reis mit gebratenem Meeresfrüchten (Calamares, Garnelen, Jakobsmuscheln), Ananas, Tomaten und Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte | | |
| 423 | THIT KHO NUOC DUA <small>l, f, c</small> | 17.90 |
| Geschmorter Schweinebauch mit Eiern, Tofu in einer frischen Kokos – Karamel Sauce, dazu gedämpftes Gemüse | | |

GERICHTE ZUM SELBER ROLLEN

Als Grundlage werden Ihnen Reispapier, Reismudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) serviert.

- | | | |
|-----------------|------------------------------------|--------------|
| 424 | TOM <small>b, d, e</small> | 23.90 |
| Garnelen | | |
| 425 | BO <small>e</small> | 20.90 |
| Rindfleisch | | |
| 426 | CA <small>b, d, e</small> | 20.90 |
| Lachsfilet | | |
| 427 | GA <small>e</small> | 19.90 |
| Hühnerbrust | | |
| 428 | TOFU <small>e, f, l</small> | 17.90 |
| Gebratener Tofu | | |
| 429 | VIT <small>e</small> | 20.90 |
| knusprige Ente | | |

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 & Schalenfrüchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | l = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schwefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtierzeugnisse

HAUPTSPEISEN

VIT | KNUSPRIGE ENTE

- 60 **VIT CARY**  **18.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse, Limettenblättern, in einer Curry-Sauce
- 61 **VIT XAO RAU** _{f, l} **18.90**
knusprige Ente auf Wok geschwenktem Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen, Zuckererbsen und dem Gemüse der Saison
- 62 **VIT TRAI CAY** _i **18.90**
knusprige Ente mit Gemüse, Lychee, Mango und Kiwi in einer Maracuja-Sauce
- 63 **VIT SOT XOAI**   **18.90**
knusprige Ente mit Gemüse und frischer Mango in einer Mango-Kokos-Sauce
- 64 **VIT CARY XANH TRAI CAY**   **18.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünen Curry – Kokosmilchsauce
- 65 **VIT DAU PHONG** _e  **18.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse in Erdnuss-Sauce
- 66 **VIT HAT DIEU** _e  **18.90**
Knusprige Ente mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce

BO | RINDFLEISCH

- 70 **BO CA RI XANH TRAI CAY**    **17.90**
Rindfleisch mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünen Curry – Kokosmilch - Sauce
- 71 **BO SOT TIEU** _{L, f}  **17.90**
Rindfleisch mit frischem Gemüse in einer Pfeffer-Sauce
- 72 **BO XAO XA OT** _{e, f}  **17.90**
Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten
- 73 **BO XAO PAK - CHOI** **17.90**
Rindfleisch gebraten mit Ingwer - Pak - choi in leichter Soja - Sauce
- 74 **BO XAO TRAI CAY** **17.90**
Rindfleisch gebraten mit Kiwi, Ananas, Mango und Gemüse in einer Maracuja - Sauce

VEGETARISCHE GERICHTE

REISNUDELGERICHTE

- V30 **BUN CHAY & CHA GIO | LAUWARMES GERICHT** e, f, l **15.90**
Reisnudelschale mit hausgemachten Frühlingsrollen, Tofu, serviert mit Gurken, Sojasprossen, Kräutern sowie einer würzigen Sojasauce
- V31 **MI XAO GION CHAY** e, f **16.90**
knusprige Nudeln mit Gemüse, Tofu, Shiitakepilze in eine Sojasauce
- V32 **MON CHAY DAC BIET** e, f **16.90**
Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, frischen Shiitakepilzen und Gemüse in einer leicht scharfen Sauce
- V33 **BANH CANH HAP** e, f **16.90**
dicke Udonnudeln gedämpft mit Tofu und verschiedenem Gemüse
- V35 **SHAOLIN BOWL** **17.90**
Eingelegtes Sojafleisch mit Pilzen eingewickelt in Betelblätter, mit Reisnudeln, veg. Frühlingsrollen, frischen Kräutern und Sojasauce

HAUPTGERICHTE

- V40 **RAU XAO THAP CAM** **15.90**
gemischtes Gemüse gebraten mit einer hausgemachten Sauce
- V41 **TAU HU XAO XA OT** f, h  **15.90**
frischer Tofu, gebraten mit Zitronengras und Gemüse
- V42 **TAU HU CARI** f  **15.90**
frischer Tofu, gebraten mit frischem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in einer Curry-Sauce
- V43 **PAK - CHOI XAO TOI** **15.90**
pak - choy im wok gebraten mit Ingwerstreifen in Sojasauce
- V45 **TOFU XAO NAM** f, h **16.90**
Sojahühnerfleisch, Tofu geschmort mit Shiitakepilzen, Champignons, Morcheln und Zwiebeln in einer Pfeffer-soße, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern
- V46 **BANH XEO CHAY** **16.90**
Vietnamesischer Crepe aus Kokosnussmilch, Sojasprossen, Zwiebeln und Pilzen, serviert mit frischen Kräutern und Sojasauce