

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie in unserem Restaurant begrüßen zu dürfen. Vielen Dank, dass Sie sich für uns entschieden haben, denn damit unterstützen Sie lokale Unternehmen. Wir sind ein Familienbetrieb und haben 1997 unser erstes Restaurant aufgemacht. Wir bieten authentische, leckere und gesunde vietnamesische Gerichte an. Da Ihr Wohlbefinden für uns an erster Stelle steht, bitten wir Sie, uns über Ihre Allergien zu informieren und Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns zu ermöglichen.

Zögern Sie nicht, uns bei Fragen zu kontaktieren.

Mit herzlichen Grüßen

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).

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, fragen sie bitte nach der Allergen- und Zusatzstoffliste bei unseren Mitarbeitern.

 = leicht scharf

 = mittelscharf

 = sehr scharf

VORSPEISEN

- | | | |
|----|---|--------------|
| 1 | BO LA LOP
eingelegtes Rindfleisch mit Zitronengras und Sesam, eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat, Kräutern und Ananas-Dip | 8.90 |
| 1a | CUA LOT RANG MUOI
gebackener Butterkrebbs und Reismehl | 13.90 |
| 2 | HOANH THANH CHIEN
knusprige Teigtaschen mit Schweinefleisch und Garnelen | 8.90 |
| 2a | MUC CHIEN GION
knusprig gebackene Calamari und Reismehl | 10.90 |
| 3 | CHA GIO HEO
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch – Limetten Sauce | 8.90 |
| 3a | CHA GIO HAI SAN
Mini Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen und Krebsfleisch | 8.90 |
| 4 | CHA GIO TOM
hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Garnelen, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch - Limetten Sauce | 8.90 |
| 4a | BA LOAI CHA GIO
Variation aus drei verschiedenen Frühlingsrollen | 8.90 |
| 5 | TOM CHIEN COM
Garnelen in Crispyreismantel serviert mit hausgemachter Mango-Sauce | 10.90 |
| 5a | BANH TOM HO TAY
frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen, serviert mit Salat, frischen Kräutern und einer Fisch - Limettensauce | 10.90 |
| 6 | GOI CUON TOM SOMMERROLLEN
Reispapierblätter gerollt mit Garnelen, Reismanteln, Salat und Kräutern (Koriander, Minze, Basilikum, vietnamesischer Bärlauch) serviert mit einer würzigen Erdnuss-Hoi Sin-Sauce | 8.90 |
| 7 | VORSPEISEN VARIATION FÜR 2 PERSONEN Pro Person
beinhaltet die Vorspeisen 1 2 4 5 6 23 24 | 16.90 |
| 8 | KRUPUK
Krabbenchips | 5.00 |
| 9 | GA SATE
gegrillter Hühnerspieß-Saté auf Salat und Kräutern mit Erdnussoße | 8.90 |

SUPPEN

10 **PHO AN NAM** Vorspeise **9.90**

Hauptgericht **16.90**

Eine traditionelle Suppe aus Vietnam, die aus langsam gekochter Rinderknochenbrühe, Reismudeln, Bohnensprossen, frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln besteht. Die Brühe köchelt mit Gewürzen wie Sternanis, Ingwer und Zimt. In Vietnam wird sie als Ganztagesgericht serviert.

11 **BUN BO HUE**  Vorspeise **9.90**

Hauptgericht **16.90**

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

12 **HOANH THANH TOM** Vorspeise **9.90**

Hauptgericht **16.90**

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

13 **CANH CHUA TOM** Vorspeise **9.90**

Hauptgericht **16.90**

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

14 **CANH GA NUOC COT DUA**  Vorspeise **9.90**

Hauptgericht **16.90**

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

15 **CANH MIEN GA** Vorspeise **9.90**

Hauptgericht **16.90**

Glasnudeln mit Hühnerbrustfilet, Pilzen, Frühlingszwiebeln und frischen Kräutern

SALATE

- 20 OKTOPUSSALAT 11.90**
Oktopus mit Gurken, frischen Kräutern, Peperoni, verfeinert mit Sesamöl
- 21 SALAT AN NAM 8.90**
frischer Saisonsalat mit Avocado, Sesam und Gurken serviert mit einer besonderen hausgemachten Sauce
- GOI DU DU **
grüne Papayastreifen, Limetten, frischen Kräutern Erdnüssen und Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips
- 22 mit Hühnerfleischstreifen 8.90**
23 mit Garnelen 11.90
- 24 GOI VIT  11.90**
knusprige Entenbruststreifen mit Limetten, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen sowie Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips
- 25 GOI BO  11.90**
Rinderfilet Salat mit roten Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Chili frischen Kräutern

DIM SUM

- 26 BANH LA, BANH IT 8.90**
In Bananenblatt gedämpfte Reismehlfladen, gefüllt mit Garnelen- und Schweinefleisch, Banh it zgl. Mungobohnen, mit einer Fisch-Limetten Sauce
- 27 HAC CAO & SIU MAI | DIM SUM 8.90**
gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch
- 27a GYOZA GA 8.90**
mit Huhn, Kohl und Pilze
- 28 MIXED DIM SUM 12.90**
Variation aus gemischten Dim Sum
- 28a BANH BAO VIT 10.90**
Banh Bao mit gegrillter Ente, Reismehl, Lauch, Gurke und Hoisin
- 29 HAC CAO CHIEN 8.90**
Gebackene Dumplings gefüllt mit Gemüse, serviert mit einer süßlichen Sojareduktion und Sesam

NUDELGERICHTE

- 30 **BUN THIT HEO NUONG** **20.90**
Reisnudelschale mit gegrilltem Schweinebauch, Frühlingsrolle, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Sesamkörnern, Erdnüssen und frischen Kräutern
- 31 **BUN BO XAO XA** **20.90**
Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, gerösteten Sesamkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern
- 32 **BUN BO LA LOP** **20.90**
eingelegtes Rindfleisch, eingewickelt in Zitronengras und, Frühlingsrolle, mit Reisnudeln, frischen Kräutern und einem Ananas-Dip
- 33 **BUN CHA GIO** **20.90**
Reisnudelschale mit Frühlingsrollen (Schweinefleisch und Garnelen) mit Salat, Gurken, Sojasprossen, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln
- 34 **BUN TOM XAO XA** **21.90**
Reisnudelschale mit gebratenen Riesengarnelen, Zwiebeln, Zitronengras, Sojasprossen, Gurken, Kräutern, Salat, Erdnüssen
- 35 **MIEN XAO CUA TOM** **23.90**
gebratene Glasnudeln mit Krebsfleisch, Garnelen und frischem Gemüse
- 36 **BANH HOI HEO QUAY** **19.90**
knusprig gegrilltes Schweinebauch, Reisnudeln, Salat, frischen Kräutern und dazu eine Fisch-Limetten Soße
- 37 **MI XAO** **19.90**
gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch (auch mit Shrimps oder Rindfleisch)
- 38 **PHO XAO SOT ME**  **20.90**
gebratene Reisbandnudeln mit Garnelen, Tofu, Hähnchen, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Erdnuss mit einer Tamarinde-Sauce
- 39 **NEM NUONG XA** **22.90**
gehackte Garnelen, Schweinefleisch gegrillt auf frischen Zitronengrassstängeln, Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

VORSPEISEN

- 400 **SUON NUONG** **9.90**
Gegrillte Spareribs in einer aromatischen BBQ-Sauce
- 401 **BANH KHOT** **10.90**
Minischälchen aus Reisteig und Mungobohnen, gefüllt mit Garnelen, dazu eine Fisch-Limetten-Sauce
- 402 **SO DIEP** **13.90**
Jakobsmuscheln in Wachtel-Spiegelei gegrillt mit Erdnüssen, Zwiebeln und Fischsauce

HAUPTSPESIEN

- 403 **GA XAO SOT XOAI**  **19.90**
Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Mango und Marktgemüse in einer Mango-Kokos-Sauce
- 404 **HAI SAN**  **24.90**
Calamari, Garnelen und Jakobsmuscheln gebraten mit frischem Gemüse in einer Basilikum-Chili-Sauce
- 405 **MI UDON XAO BO TOM** **21.90**
Udon Reismudeln gebraten mit mariniertem Rindfleischfilet, Garnelen und einer Pak Choi Sauce
- 406 **GA SATE**  **19.90**
gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Erdnuss - Sauce
- 407 **GA XAO NUOC DUA** **19.90**
Hähnchenbrustfilet gebraten in Kokosmilch mit frischem Marktgemüse und Kokosstreifen
- 408 **THIT XAO TRAI CAY** **22.90**
Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Ente gebraten mit Gemüse, Litschi, Ananas und Mango in einer Wein-Honig-Soße
- 409 **CA CHIEN GION** **23.90**
knusprige Loup de Mer mit gebratenen Morcheln und Zwiebel, serviert mit Glasnudeln und einer hausgemachten Fisch-Maracuja-Sauce
- 410 **COM AN NAM | KAISER GERICHT AUS HUE** **22.90**
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

- 411 **CANH CHUA TOM & CA KHO TO** **22.90**
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** (ca. 15 Minuten) **23.90**
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** **22.90**
Zartes Rindfleisch, kurz angebraten mit Ananas, Tomaten, Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte
- 414 **BANH XEO** (ca. 15 Minuten) **20.90**
Crêpes gefüllt mit Garnelen, Sojasprossen und Zwiebeln, serviert mit frischen Kräutern, Salatblättern und einer Fisch – Limetten Soße
- 415 **VIT QUAY MI XAO** **22.90**
halbe knusprige Ente nach vietnamesischer Art, auf gebratenen Nudeln und Saison-Gemüse, serviert mit einer Erdnuss-Soße
- 416 **TOM KHO TAU** **25.90**
Riesengarnelen nach vietnamesischer Art, serviert in einem Tontopf, in karamellisierter Sauce, dazu ein Salat aus Sojasprossen und Papaya
- 417 **REISBETT** **24.90**
gemischtes Fleisch (Rind / Huhn / Garnelen / Calamari / Jakobsmuscheln und knusprige Ente) mit gebratenem Gemüse
- 418 **TOM NUONG, BO LUC LAC**  **23.90**
gegrillte Riesengarnelen und Rindersteakwürfel kurz im Wok geschwenkt mit Gemüse serviert mit Reis und Süßkartoffel Pommes
- 419 **KNUSPRIGE ENTE**  **23.90**
auf zwei Fleischsorten, Garnelen, Gemüse mit Zitronengras-Sauce, serviert auf einer heißen Steinplatte

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 420 | COM CHIEN HAI SAN | 25.90 |
| | gebratener Reis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Calamari, Knoblauch und Gemüse | |
| 421 | CHA CA LA VONG | 25.90 |
| | 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 | 25.90 |
| | gebratener Reis mit gebratenem Meeresfrüchten (Calamares, Garnelen, Jakobsmuscheln), Ananas, Tomaten und Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte | |
| 423 | THIT KHO NUOC DUA | 19.90 |
| | 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 | 25.90 |
| | Garnelen | |
| 425 | BO | 22.90 |
| | Rindfleisch | |
| 426 | CA | 22.90 |
| | Lachsfilet | |
| 427 | GA | 21.90 |
| | Hühnerbrust | |
| 428 | TOFU | 19.90 |
| | gebratener Tofu | |
| 429 | VIT | 22.90 |
| | knusprige Ente | |

HAUPTSPEISEN

CA | TOM | FISCHFILET | GARNELEN

- 40 **TOM XAO RAU QUE**  **24.90**
Riesengarnelen im Wok, gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, frischem Basilikum, Peperoni und Erdnüssen
- 41 **TOM CA RI TRAI DUA**  **25.90**
frische Kokosnussschale mit Riesengarnelen, gebraten mit Gemüse, in einer roten Curry-Sauce
- 44 **CA CARY**  **20.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in rotem Kokos-Curry
- 45 **CA XOAI**  **20.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse in einer Mango - Kokos - Sauce
- 46 **CA HOI NUONG** **20.90**
Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse, Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen und Zuckererbsen
- 47 **MUC XAO XA OT** **22.90**
Calamari mit frischem Gemüse in Zitronengras, serviert auf einer heißen Pfanne

GA | HÜHNERFLEISCH

- 50 **GA CARI**  **19.90**
Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüse in einer roten Kokos-Curry Soße
- 51 **GA XA OT**  **19.90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte)
- 52 **GA HAT DIEU** **19.90**
Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce
- 53 **GA KHO XA OT** **19.90**
Karamellisiertes Maishähnchen mit Ingwer, Zitronengras und Kokosnusswasser, dazu im Wok geschwenktes Gemüse
- 54 **GA SOT CHUA NGOT** **19.90**
Gegrilltes Hühnerfleisch mit Ananas, Tomaten, Sellerie, Zwiebeln in einer Süß – Sauer – Sauce

HAUPTSPEISEN

VIT | KNUSPRIGE ENTE

- 60 **VIT CARY**  **20.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse, Limettenblättern, in einer Curry-Sauce
- 61 **VIT XAO RAU** **20.90**
knusprige Ente auf Wok geschwenktem Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen, Zuckrerbsen und dem Gemüse der Saison
- 62 **VIT TRAI CAY** **20.90**
knusprige Ente mit Gemüse, Lychee, Mango und Kiwi in einer Maracuja-Sauce
- 63 **VIT SOT XOAI**  **20.90**
knusprige Ente mit Gemüse und frischer Mango in einer Mango-Kokos-Sauce
- 64 **VIT CARY XANH TRAI CAY**  **20.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünen Curry _ Kokosmilchsauce
- 65 **VIT DAU PHONG**  **20.90**
knusprige Ente mit frischem Gemüse in Erdnuss-Sauce
- 66 **VIT HAT DIEU**  **20.90**
Knusprige Ente mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce

BO | RINDFLEISCH

- 70 **BO CA RI XANH TRAI CAY**  **19.90**
Rindfleisch mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünen Curry – Kokosmilch - Sauce
- 71 **BO SOT TIEU**  **19.90**
Rindfleisch mit frischem Gemüse in einer Pfeffer-Sauce
- 72 **BO XAO XA OT**  **19.90**
Rindfleisch gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten
- 73 **BO XAO PAK - CHOI** **19.90**
Rindfleisch gebraten mit Ingwer - Pak - choi in leichter Soja - Sauce
- 74 **BO XAO TRAI CAY** **19.90**
Rindfleisch gebraten mit Kiwi, Ananas, Mango und Gemüse in einer Maracuja - Sauce

VEGETARISCHE GERICHTE

VORSPEISEN

- V1 **BO LA LOP CHAY** **8.90**
Eingelegtes Sojafleisch mit Zitronengras, verschiedenen Pilzen eingewickelt in Betelblätter, serviert mit frischem Salat und Sojasauce
- V2 **CHA GIO CHAY** **8.90**
hausgemachte Frühlingssrollen mit Gemüse und Tofu, serviert mit frischem Salat, dazu Kräuter, sowie einer würzigen Sojasauce
- V3 **GOI CUON CHAY | KALTES GERICHT**  **8.90**
Tofu, frischer Salat und Kräuter gewickelt in Reispapier, serviert mit einer Erdnuss-Hoi Sin-Sauce

SUPPEN

- V10 **CANH MIEN TOFU** Vorspeise **7.90**
Hauptspeise **15.90**
Glasnudelsuppe mit Tofu, frischen Frühlingsschneeböckeln, Sojasprossen, vietnamesischer Bärlauch und Koriander
- V11 **CANH CHUA CHAY**  **8.90**
Süß-säuerliche Suppe mit Tofu, Ananas, Tomaten, Sellerie und Sojasprossen, verfeinert mit Tamarinde

SALAT

- V21 **GOI XOAI CHAY** **8.90**
Mangosalat mit Tofu, Limette, frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, serviert mit Krabbenchips
- V22 **AVOCADO SALAT** **9.90**
Avocado Salat mit Cocktailtomaten und einer hausgemachten Soße

VEGETARISCHE GERICHTE

REISNUDELGERICHTE

- V30 **BUN CHAY & CHA GIO | LAUWARMES GERICHT** **17.90**
Reisnudelschale mit hausgemachten Frühlingsrollen, Tofu, serviert mit Gurken, Sojasprossen, Kräutern sowie einer würzigen Sojasauce
- V31 **MI XAO GION CHAY** **18.90**
knusprige Nudeln mit Gemüse, Tofu, Shiitakepilze in eine Sojasauce
- V32 **MON CHAY DAC BIET** **18.90**
Reisbandnudeln gebraten mit Tofu, frischen Shiitakepilzen und Gemüse in einer leicht scharfen Sauce
- V33 **BANH CANH HAP** **18.90**
dicke Udonnudeln gedämpft mit Tofu und verschiedenem Gemüse
- V35 **SHAOLIN BOWL** **19.90**
Eingelegtes Sojafleisch mit Pilzen eingewickelt in Betelblätter, mit Reisnudeln, veg. Frühlingsrollen, frischen Kräutern und Sojasauce

HAUPTGERICHTE

- V40 **RAU XAO THAP CAM** **17.90**
gemischtes Gemüse gebraten mit einer hausgemachten Sauce
- V41 **TAU HU XAO XA OT**  **17.90**
frischer Tofu, gebraten mit Zitronengras und Gemüse
- V42 **TAU HU CARI**  **17.90**
frischer Tofu, gebraten mit frischem Gemüse, Limettenblättern und Kokosnussmilch in einer Curry-Sauce
- V43 **PAK - CHOI XAO TOI** **17.90**
pak - choi im wok gebraten mit Ingwerstreifen in Sojasauce
- V45 **TOFU XAO NAM** **19.90**
Sojahühnerfleisch, Tofu geschmort mit Shiitakepilzen, Champignons, Morcheln und Zwiebeln in einer Pfeffer-soße, verfeinert mit vietnamesischen Kräutern
- V46 **BANH XEO CHAY** **18.90**
Vietnamesischer Crepe aus Kokosnussmilch, Sojasprossen, Zwiebeln und Pilzen, serviert mit frischen Kräutern und Sojasauce