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 | 1 = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schwefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtierzeugnisse







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 Butterkrebs 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 gefülltmit Garnelen, Taro, Zwiebeln, Karotten und einer Fisch - Limetten Sauce	7.90
4a	BA LOAI CHA GIO Variiation 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, Reisnudeln, 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, ePro Personbeinhaltet 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 & Schalenfruchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | I = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

SUPPEN

10	PHO AN NAM d. f	Vorspeise	8.90
		Hauptgericht	14.90
	Brühe, Reisnudeln, Sojasprosse Frühlingszwiebeln. Die Brühe w		
11	BUN BO HUE d, f, 🥒	Vorspeise	8.90
		Hauptgericht	14.90
		indfleisch-Brühe, die durch -Paste eine würzige Note verliehen I dicke Reisnudeln, Sojasprossen und	
12	HOANH THANH TOM b, d	Vorspeise	8.90
		Hauptgericht	14.90
		gefüllt mit Garnelen und Bambus, oriander, vietnamesischen Bärlauch, e Nudeln)	
13	CANH CHUA TOM b, d, f	Vorspeise	8.90
		Hauptgericht	14.90
	Süß-säuerliche Suppe mit frisch und Ananas verfeinert mit Tam	nen Garnelen, Sojasprossen, Tomaten narinde, serviert mit Reisnudeln	
14	CANH GA NUOC COT DUA 🌶	Vorspeise	8.90
		Hauptgericht	14.90
	Hühnerfleisch mit Kokosmilch, Z Galgant und Zitronenblättern	Zitronengras, verschiedenen Pilzen,	
15	CANH MIEN GA	Vorspeise	8.90
		Hauptgericht	14.90
	Glasnudeln mit Hühnerbrustfile frichen Kräutern	t, pilzen, Frühlingszwiebeln und	

Allergene und Zusatzstoffe:

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

SALATE

20	OKTOPUSSALAT e, d, o Oktopus mit Gurken, frischen Kräutern, Peperoni, verfeinert mit Sesamöl	10.90
21	SALAT AN NAM	7.90
	frischer Saisonsalat mit Avocado, Sesam und Gurken serviert mit einer besonderen hausgemachten Sauce	
	GOI DU DU b, d, e, f, h, I	
	grüne Papayastreifen, Limetten, frischen Kräutern Erdnüssen und Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips	
22	mit Hühnerfleischstreifen	7.90
23	mit Garnelen	10.90
24	GOI VIT e, f, h, I	10.90
	knusprige Entenbruststreifen mit Limetten, Schalotten, Mangostreifen, frischen Kräutern, Erdnüssen sowie Röstzwiebeln serviert mit Krabbenchips	
25	GOI BO e, f, h, I	10.90
	Rinderfilet Salat mit roten Zwiebeln, Sojasprossen, Ingwer, Chili frischen Kräutern	
	DIM SUM	
26	BANH LA, BANH IT b, c, d	7.90
	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 b, c, d gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Schweinefleisch	7.90
27a	GYOZA GA	7.90
	mit Huhn, Kohl und Pilze	
28	MIXED DIM SUM b, c, d Variation aus gemischten Dim Sum	10.90
28a	BANH BAO VIT	9.90
	Banh Bao mit gegrillter Ente, Reismehl, Lauch, Gurke und Hoisin	
29	HAC CAO CHIEN b, c, d	
	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 | I = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

NUDELGERICHTE

30	BUN THIT HEO NUONG d, e, f, I	18.90
	Reisnudelschale mit gegrilltes Schweinebauch, Frühlingsrolle, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, Sesamkörnern, Erdnüssenund frischen Kräutern	
31	BUN BO XAO XA d, e. f. I	18.90
	Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch, Zitronengras, Zwiebeln, Salat, Sojasprossen, Gurken, gerösteten Sesamkörnern, Röstzwiebeln, Erdnüssen und frischen Kräutern	
32	BUN BO LA LOP d, e, f, I	18.90
	eingelegtes Rindfleisch, eingewickelt in Zitronengras und, Frühlings - rolle, mit Reisnudeln, frischen Kräutern und einem Ananas-Dip	
33	BUN CHA GIO d, e, f, I	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 b, d, e, f, I	17.90
	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 d	17.90
	gebratene Eiernudeln mit Hühnerfleisch (auch mit Shrimps oder Rindfleisch)	
38	PHO XAO SOT ME b, d, e	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 & Erdnüsserzeugnisse | f = Sojabohnen & Sojabohnenerzeugnisse | g = Milch & Milcherzeugnisse | h = Schalenfrüchte & Schalenfruchterzeugnisse | i = Sellerie & Sellerieerzeugnisse | k = Senf & Senferzeugnisse | I = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

VORSPEISEN

400	SUON NUONG I, 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	
	HAUPTSPEISEN	
403	GA XAO SOT XOAI Hähnchenbrustfilet gebraten mit frischem Mango und Marktgemüse in einer Mango-Kokos-Sauce	17.90
404	HAI SAN b, d, J Calamari, Garnelen und Jakobsmuscheln gebraten mit frischem Gemüse in einer Basilikum-Chili-Sauce	21.90
405	MI UDON XAO BO TOM b, d Udon Reisnudeln gebraten mit mariniertem Rindfleischfilet, Garnelen und einer Pak Choi Sauce	17.90
406	GA SATE 6.1 gebratenes Hühnerfleisch mit Gemüse in einer Erdnuss - Sauce	17.90
407	GA XAO NUOC DUA Hähnchenbrustfilet gebraten in Kokosmilch mit frischem Marktgemüse und Kokosstreifen	17.90
408	THIT XAO TRAI CAY Rindfleisch, Hühnerfleisch, Garnelen und Ente gebraten mit Gemüse, Litschi, Ananas und Mango in einer Wein-Honig-Soße	19.90
409	CA CHIEN GION b, d, knusprige Loup de Mer mit gebratenen Morcheln und Zwiebel, serviert mit Glasnudeln und einer hausgemachter Fisch-Maracuja-Sauce	20.90
410	COM AN NAM KAISER GERICHT AUS HUE b, d, gegrillte Ente, Hühnerfleisch, Bo La Lot Betelblätter gefüllt mit Rindfleisch, Garnelen, Gurken, Salat, eingelegten Karotten und frische Kräuter, dazu eine Fisch-Limette-Sauce	20.90

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

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

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 | I = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

120	COM CHIEN HAI SAN b, d, f	23.90
	Gebratener Reis mit Jakobsmuscheln, Garnelen, Calamari, Knoblauch und Gemüse	
21	CHA CA LA VONG b, d	23.90
	gegrilltes Seeteufelfilet mit Lauchzwiebeln, Dill, Galgant, frischen Kräutern, serviert auf einer heißer Platte, mit Reisnudeln, Erdnüssen und der traditionellen Fisch-Limetten-Sauce	
22	COM CHAY b, d	23.90
	Gebratener Reis mit gebratenem Meeresfrüchten (Calamares, Garnelen, Jakobsmuscheln), Ananas, Tomaten und Sellerie serviert auf einer heißen Steinplatte	
23	THIT KHO NUOC DUA I, f, c	17.90
	Geschmorter Schweinebauch mit Eiern, Tofu in einer frischen Kokos – Karamel Sauce, dazu gedämpftes Gemüse	
	GERICHTE ZUM SELBER ROLLEN	1
F	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce,	
E 424	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken,	
	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi	ert.
	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e	ert. 23.9 (
424	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen	ert. 23.9 (
424	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e	ert.
424 425	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e Rindfleisch	ert. 23.90 20.90
424 425 426	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e Rindfleisch	ert. 23.90 20.90
424 425 426	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e Rindfleisch CA b, d, e Lachsfilet	ert. 23.90 20.90 20.90
424 425	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e Rindfleisch CA b, d, e Lachsfilet GA e Hühnerbrust TOFU e, f, I	ert. 23.90 20.90 20.90
424 425 426 427	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e Rindfleisch CA b, d, e Lachsfilet GA e Hühnerbrust	ert. 23.90 20.90 19.90
424 425 426 427	Als Grundlage werden IhnenReispapier, Reisnudeln, Gurken, Sojasprossen, Salatblätter, frische Kräuter, sowie Tamarinde-Sauce, Erdnuss-Hoi Sin-Sauce und Mam Nem (Fischpaste-Ananas-Sauce) servi TOM b, d, e Garnelen BO e Rindfleisch CA b, d, e Lachsfilet GA e Hühnerbrust TOFU e, f, I	ert. 23.90 20.90 20.90

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 | I = Sesamsamen & Sesamerzeugnisse | m = Schefeldioxid & Sulphite | n = Lupinen & Lupinenerzeugnisse | o = Weichtiere & Weichtiererzeugnisse

HAUPTSPEISEN

CA | TOM | FISCHFILET | GARNELEN

40	TOM XAO RAU QUE 5	20.90
	Riesengarnelen im Wok, gebraten mit Gemüse, Zwiebeln, frischem Basilikum, Peperoni und Erdnüssen	
41	TOM CA RI TRAI DUA 5	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 Zuckererbsen	
47	MUC XAO XA OT	20.90
	Calamari mit frischem Gemüse in Zitronengras, serviert auf einer heißen Pfanne	
	GA HÜHNERFLEISCH	
50	GA HÜHNERFLEISCH GA CARI ✓	17.90
50	in the second	17.90
50 51	GA CARI	17.90 17.90
	GA CARI Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüsein einer roten Kokos-Curry Soße	
	GA CARI Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüsein einer roten Kokos-Curry Soße GA XA OT Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und	
51	GA CARI Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüsein einer roten Kokos-Curry Soße GA XA OT Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte)	17.90
51	Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüsein einer roten Kokos-Curry Soße GA XA OT Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte) GA HAT DIEU e, f, I Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer	17.90
51 52	Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüsein einer roten Kokos-Curry Soße GA XA OT Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte) GA HAT DIEU e.f.I Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce	17.90 17.90
51 52	Hühnerbrustfilet mit frischem Gemüsein einer roten Kokos-Curry Soße GA XA OT Hühnerbrustfilet gebraten mit Zitronengras, Gemüse, Zwiebeln und Chilischoten (serviert auf einer heißen Platte) GA HAT DIEU e, f, I Hühnerbrustfilet gebraten mit Gemüse und Cashewnüssen in einer würzigen Ingwer-Sauce GA KHO XA OT Karamellisiertes Maihähnchen mit Ingwer, Zitronengras und	17.90 17.90

HAUPTSPEISEN

VIT | KNUSPRIGE ENTE

60	VIT CARY 🥒	18.90
	knusprige Ente mit frischem Gemüse, Limettenblättern, in einer Curry-Sauce	
61	VIT XAO RAU f. I	18.90
	knusprige Ente auf Wok geschwenktem Pak – Choi, Babymais, Shiitakepilzen, Zuckererbsen und dem Gemüse der Saison	
62	VIT TRAI CAY :	18.90
	knusprige Ente mit Gemüse, Lychee, Mango und Kiwi in einer Maracuja-Sauce	
63	VIT SOT XOAI // knusprige Ente mit Gemüse und frischer Mango in einer Mango- Kokos-Sauce	18.90
64	VIT CARY XANH TRAI CAY 🍠	18.90
65	knusprige Ente mit frischem Gemüse und Obst nach Saison, in einer grünenCurry – Kokosmilchsauce VIT DAU PHONG	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	