



Vietnam ist in vielen Regionen unterteilt.  
Jede dieser Regionen hat seine eigene Kultur.

Wenn Sie nach Vietnam reisen, dann werden Sie sehr von  
der vietnamesischen Küche überrascht sein.  
Vietnamesisches Essen ist besonders charakteristisch für  
sein exotisches Geschmackserlebnis.

AnAn ist ein Restaurant, wo die Elemente miteinander  
konvergieren. Bei uns erfahren Sie mehr über Vietnam, ein  
Land voller Mysterien. Jedes Gericht verkörpert sowohl  
die Inspiration, als auch die Begeisterung von unseren  
vietnamesischen Köchen.

# Vorspeisen



<b>1. Phở / Hanoi-Suppe:</b>	Pho ist Vietnams beliebtestes Nationalgericht. Sie ist auch als „24-Stunden-Suppe“ bekannt und wird zu jeder Tageszeit gegessen. Die Reisbandnudelsuppe wird mit frischen Kräutern, Sojasprossen und Limette serviert. <sup>f</sup>		
		<u>klein</u>	<u>groß</u>
• Phở Bò – Hanoi-Suppe mit Rindfleisch		6,50 €	11,90 €
• Phở Gà – Hanoi-Suppe mit Hühnerfleisch		6,30 €	11,50 €
<hr/>			
<b>2. Hủ Tiếu / Saigon-Suppe</b>	Diese würzige Reisnudelsuppe aus Südvietnam wird mit gegrilltem Schweinefleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Kräutern und Röstzwiebeln serviert. <sup>f, g</sup>	7,50 €	13,40 €
<hr/>			
<b>3. Bún Bò Huế / Rindersuppe mit Zitronengras</b>	Pikante Rindersuppe mit Schweinefleisch, Reisnudeln und Zitronengras. Dazu frische Kräuter, Sojasprossen und Limette. <sup>f, g</sup>	7,50 €	13,90 €
<hr/>			
<b>4. Sommerrollen</b>	Hauchdünne Reispapierrollen gefüllt mit Salat, vietnamesischen Kräutern und Reisnudeln. Bei unseren Gỏi Cuốn können Sie zwischen Garnelen, Rindfleisch oder Tofu wählen. Dazu eine feine Hoisin-Sauce mit Erdnüssen als Dip (kalt). <sup>e</sup>		
• Gỏi Cuốn Tôm/ mit Garnelen (2 Rollen)			6,40 €
• Gỏi Cuốn Bò/ mit Rindfleisch (2 Rollen)			6,40 €
• Gỏi Cuốn Tofu/ mit Tofu (2 Rollen)			5,20 €
<hr/>			
<b>5. Frühlingsrollen</b>	Knusprige Reispapierrollen gefüllt mit Fleisch oder Garnelen, Glasnudeln, Morcheln, Frühlingszwiebeln, Karotten und Ei. Sie werden mit Salat und Kräutern umwickelt gegessen. Dazu Fischsoße als Dip. <sup>f, g</sup>		
• Chả Giò Tôm / mit Garnelen ( 3 kleine Rollen)			5,70 €
• Chả Giò Thịt / mit Schweinefleisch (3 kleine Rollen)			5,40 €
• Chả Giò Chay / mit Tofu (3 kleine Rollen)			4,70 €
<hr/>			
<b>6. Bò Lá Lốt</b>	Eingewickeltes Rindfleisch in Betelblättern, serviert mit Fischsoße. <sup>f, g</sup>		6,20 €

### 7. Gà Sa Tế / Hühnerfleisch-Saté

5,50 €

Hähnchenfilet in vietnamesischen Kräutern und Kokosmilch mariniert.  
Dazu vietnamesische hausgemachte **Saté-Soße**.

### 8. Há Cảo – Dim Sum

6,90 €

Gedämpfte Dim Sum mit Garnelen, Pfeffer, Kräutern und hausgemachter Soße. <sup>f, g</sup>

### 9. Bánh Tôm Hồ Tây

7,90 €

Frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen. Dazu Salat, frische Kräuter und hausgemachter Soße. <sup>f, g</sup>

### 10. Bánh Cướn

7,90 €

Mariniertes Rindfleisch auf gedämpftem Reispapier. Dazu Salat, frische Kräuter und hausgemachter Soße. <sup>f, g</sup>

### 11. Cơm Nếp

Gedämpfter Klebreis mit getrocknetem Hühnerfleisch und gerösteten Zwiebeln. <sup>f, g</sup>

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
	7,50 €	7,90 €

### 12. Canh Chua / Fischsuppe oder verschiedene Tofu-Suppen

Diese süß-scharfe Fischsuppe ist leicht, erfrischend und exotisch-fruchtig. Frische Kräuter, Ananas, Tomaten, Staudensellerie und Sojasprossen geben ihr einen feinen Geschmack. Tamarinde verleiht ihr eine angenehme Säure. <sup>f, sel.</sup>

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
| • Canh Chua Cá / Suppe mit Fisch (Lachs, Thunfisch)  | 8,50 € | 18,50 € |
| • Canh Chua Tôm / Suppe mit Garnelen                 | 8,50 € | 18,50 € |
| • Canh Chua Chay / Suppe mit verschiedenen Tofuarten | 6,50 € | 11,90 € |

# Salat



*Gỏi sind leichte und exotisch-fruchtig schmeckende vietnamesische Salate.*

1. **Gỏi Đu Đủ:** Grüne Papaya mit Garnelen, Kräutern und hausgemachter Soße. <sup>f, g, e</sup> 8,90 €

2. **Gỏi Xoài Vịt:** Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente und Kräutern <sup>f, g, e</sup> 7,90 €

3. **Gỏi Hoa Chuối:** Bananenblüten mit Garnelen, chinesischer Melisse und Schwarznessel <sup>f, g, s, e</sup> 7,90 €

4. **Gỏi Bò:** Rindfleischsalat mit Sojasprossen, rote Zwiebeln, Kräuter und Erdnuss-Limette-Ingwer-Dressing. <sup>f, e</sup> 7,50 €

5. **Gỏi Ngó Sen:** Lotuswurzeln mit Rindfleisch, Kräutern und hausgemachter Fischsoße. <sup>f, e</sup> 7,90 €

# Lauwarme Gerichte



- |                   |  |         |
|-------------------|--|---------|
| 1. Bún Chả        | Frühlingsrollen und gegrilltes Hühnerfleisch, Reismudeln, Salat, Sojasprossen, frische Kräuter, Erdnüsse, dazu Fischsoße. <sup>f, e</sup>  | 13,90 € |
| 2. Bún Bò Lá Lốt  | Marinierte und gegrillte Rinderstreifen, eingewickelt in Betelblättern auf Reismudeln. Dazu ein kleiner Salat mit vietnamesischen Kräutern und einem fruchtigen Sauer-Dressing. <sup>f, g, e</sup> | 13,90 € |
| 3. Bún Bò Chả Giò | Frühlingsrollen und gebratenes Rindfleisch auf Reismudeln. Dazu gemischter Salat und hausgemachte Fischsoße. <sup>f, g, e</sup>  | 13,90 € |
| 4. Bún Vịt        | Knusprige Ente auf Reismudeln mit gemischtem Salat, Kräutern und hausgemachter fruchtiger Soße. <sup>f, e</sup>  | 14,90 € |

## HÜHNERFLEISCH

- |                    |   |         |
|--------------------|---|---------|
| 1. Gà Xào Tiêu Đen | Gebratenes Hühnerfleisch mit schwarzer Pfeffersoße, Zwiebeln, Paprika, Babybohnen, Pilzen und Reis. <sup>f, se</sup>    | 11,90 € |
| 2. Gà Xào Chua Cay | Gebratenes Hühnerfleisch mit exotischer Süß-Scharf-Soße. Dazu Gemüse und Reis. <sup>f, se</sup>                         | 11,90 € |
| 3. Gà Xào Sả Ót    | Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Chilisoße, Zwiebeln, Sellerie, Pilzen, Babybohnen und Reis. <sup>f, se</sup> | 11,90 € |
| 4. Gà Curry        | Hühnerfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Reis. <sup>f, m</sup>   | 11,90 € |



## RINDFLEISCH

- |                                     |   |         |
|-------------------------------------|---|---------|
| 1. Bò Xào AnAn Soße (leicht scharf) | Gebratenes Rindfleisch mit leichter Süß-Scharf-Soße. Dazu Gemüse und Reis.  | 12,90 € |
| 2. Bò Xào Sả Ớt (scharf)            | Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chilisoße, Sellerie, Zwiebeln, Paprika, Babybohnen und Reis. <sup>f, se.</sup> | 12,90 € |
| 3. Bò Xào Tiêu Đen (leicht scharf)  | Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersoße, Gemüse und Reis.   | 12,90 € |
| 4. Bò Curry                         | Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Reis.   | 12,90 € |

## SCHWEINEFLEISCH

- |                   |  |         |
|-------------------|--|---------|
| 1. Thịt Kho Sả Ớt | Karamellisiertes Schweinefleisch mit würzigen Zutaten wie Ingwer, Zitronengras und Kokoswasser. Dazu im Wok geschwenkter Pak Choi und Reis. <sup>f</sup> | 16,90 € |
| 2. Sườn Chua Ngọt | Karamellierte Schweinerippchen in Sauer-Scharf-Soße. Dazu gebratener Pak Choi und Reis. <sup>f</sup>   | 15,90 € |



## ENTE

- |   |   |         |
|---|---|---------|
| 1. Vịt Chiên Sốt Me (leicht scharf)       | Knusprige Ente mit Tamarinde, gemischtem Gemüse und Reis. <sup>f, g</sup>             | 14,90 € |
| 2. Vịt Chiên Curry (scharf)               | Knusprige Ente mit rotem Curry, gemischtem Gemüse und Reis. <sup>f, g, m</sup>        | 13,90 € |
| 3. Vịt Chiên Sốt Chua Cay (scharf)        | Knusprige Ente mit Sauer-Scharf-Soße, gemischtem Gemüse und Reis. <sup>f, g</sup>     | 13,90 € |
| 4. Vịt Chiên Sốt Tiêu Đen (leicht scharf) | Knusprige Ente mit schwarzer Pfeffersoße, gemischtem Gemüse und Reis. <sup>f, g</sup> | 13,90 € |

## MEERESFRÜCHTE

1. <b>Tôm Xào Chua Cay</b> (leicht scharf)	Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln, Pilzen, Babyerbsen, Paprika und süßer Chilisoße. <sup>f</sup>	17,90 €
2. <b>Tôm Sốt Me</b>	Gebratene Riesengarnelen mit Tamarindensoße. Dazu gemischtes Gemüse und Reis. <sup>f</sup>	16,90 €
3. <b>Tôm Sốt Tiêu Đen</b>	Gebratene Riesengarnelen mit schwarzer Pfeffersoße. Dazu gemischtes Gemüse und Reis. <sup>f</sup>	16,90 €
4. <b>Mực Xào Sả Ớt</b> (scharf)	Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chilisoße, Sellerie, Pilzen, Babyerbsen, Zwiebeln und Reis. <sup>f,s</sup>	13,90 €
5. <b>Mực Xào Tiêu Đen</b>	Gebratener Tintenfisch mit schwarzer Pfeffersoße, Gemüse und Reis. <sup>f,s</sup>	13,90 €
6. <b>Mực Xào Chua Ngọt</b>	Gebratener Tintenfisch mit Süß- Scharf-Soße. Dazu gemischtes Gemüse und Reis. <sup>f,s</sup>	13,90 €
7. <b>Chả Cá Lã Vọng</b>	Marinierter und gegrillter Seeteufel mit Dill, Chilisoße, lauwarmen Reismudeln, gemischtem Salat und Fischsoße. <sup>f,s</sup>	18,90 €
8. <b>Cá Chiên Mắm Gừng</b>	Gebratene, mit Zitronengras marinierte Dorade mit Wasserspinat und frischen Kräutern. Dazu eine hausgemachte Ingwer-Fischsoße. <sup>f,g</sup>	17,90 €



## VEGETARISCH

- |                     |   |         |
|---------------------|---|---------|
| 1. Rau Xào Thập Cẩm | Gebratenes Gemüse mit Zitronengras, fruchtiger Soße und Reis. <sup>f, s</sup>                               | 9,90 €  |
| 2. Tofu Curry       | Gebratener Tofu mit rotem Curry, Gemüse und Reis. <sup>f, m</sup>   | 9,90 €  |
| 3. Bún Xào Đậu Phụ  | Gebratene Reismudeln mit Tofu, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen und verschiedenen Kräutern. <sup>f, g</sup> | 12,90 € |
| 4. Tofu Sả Ớt       | Gebratener Tofu mit Zitronengras, Chili, Austernpilz, Erbsen, Zwiebeln und Reis. <sup>f, s</sup>            | 9,90 €  |



## NUDELGERICHTE

- |                 |   |         |
|-----------------|---|---------|
| 1. Phở Xào Bò   | Gebratenes Rindfleisch mit Reisbandnudeln, Pak-Choi, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Kräutern. <sup>f, g</sup> | 12,90 € |
| 2. Miến Xào Cua | Gebratene Glasnudeln mit Krefleisch, Morcheln, Pilzen und Gemüse. <sup>f, g, e</sup>                                | 18,90 € |
| 3. Bún Xào Gà   | Gebratene Reismudeln mit Hühnerfleisch, Karotten, Pak-Choi, Sojasprossen und Kräutern. <sup>f, g</sup>              | 11,90 € |



# Spezialitäten des Hauses



## 1. Bánh Xèo:

9,90 €

**Bánh Xèo** („heiße Kuchen“) sind köstliche vietnamesische Pfannkuchen aus Reismehl, Wasser, Kurkuma und Kokosmilch (vor allem in südlichen Regionen), die mit leckeren Zutaten wie Garnelen, Sojasprossen und Speck gefüllt sind. Traditionell werden die Banh-Xeo mit Salatblättern, Minze, Basilikum und anderen Kräutern serviert. Dazu eine mit Fischsoße und Zitronenwasser verdünnte Süß-Sauer-Soße. <sup>f, g, s</sup>

Diese knusprig leckeren Pfannkuchen gibt es in regionalen Varianten. In den südlichen Regionen sind **Bánh Xèo** größer und dünner als die in den zentralen und nördlichen Regionen. In Hue, der alten Reichshauptstadt, nennt man sie auch Bánh Khoái („leckerer Kuchen“) und werden an der Vorderseite offen serviert, anstatt in der Mitte gefaltet. **Bánh Xèo** sind in Kambodscha als „Banh Chiao“ bekannt und dort sehr beliebt.



## ZUM SELBSTROLLEN

### 1. Tỳ Cướn

Serviert mit vietnamesischen Kräutern, Salat, Karotten und Hoisin-Soße.

- Mit Hühnefleisch und Garnelen <sup>f, e</sup> 15,90 €
- Mit Rindfleisch <sup>f, e</sup> 14,90 €
- Mit Entenfleisch <sup>f, g, e</sup> 14,90 €



## GEGRILLTES

- |                                 |  |         |
|---------------------------------|--|---------|
| <b>1. Thịt Vịt Nướng</b>        | Gegrillte Ente mit Reisbandnudeln in Curry-Soße. Dazu Salat und verschiedene Kräuter. <sup>f, g, e</sup>   | 15,90 € |
| <hr/>                           |  |         |
| <b>2. Thịt Bò Nướng</b>         | Mit Zitronengras marinierte Rindfleischscheiben vom Grill mit Reisnudeln, Reispapier, Salat, Sojasprossen, Gurke und verschiedenen frischen Kräutern zum Selbstrollen. Dazu Fischsoße. <sup>f, e</sup> | 15,90 € |
| <hr/>                           |  |         |
| <b>3. Thịt Lợn Nướng Ngũ Vị</b> | Mit Zitronengras mariniertes Schweinehals vom Grill mit Salat, Sojasprossen, Gurke, verschiedenen frischen Kräutern und Reisnudeln. Dazu Fischsoße. <sup>f, e</sup>                                    | 15,90 € |
| <hr/>                           |  |         |
| <b>4. Nướng Hải Sản</b>         | Mit AnAn-Gewürz marinierte Meeresfrüchte vom Grill mit Salat, verschiedenen frischen Kräutern und Reisnudeln. Dazu Fischsoße. <sup>f, e</sup>  | 19,90 € |

## APERITIF

---

Prosecco	4,10 €
Hugo	5,60 €
Aperol Sprizz	4,80 €

## BIERE

---

Helles	3,50 €
Becks Pils	3,20 €
Alkoholfreies Bier	3,50 €
Weißbier	3,60 €
Dunkles Weißbier	3,60 €
Leichtes Weißbier	3,60 €
Alkoholfreies Weißbier	3,60 €
Radler	3,20 €
Saigon Bier	4,20 €
Shingha Bier	4,20 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

Hausgemachte Limonade		5,90 €
Lychee Lime	Mit frischen Limetten, Lycheesaft und Minze	5,90 €
Lime Ginger	Mit frischem Ingwer, Limetten und Minze	5,90 €
Refresher	FrISCHE Früchte mit Soda und Limetten	5,90 €
FrISCHE Maracuja	Fruchtsaft mit EISwürfeln und Honig	5,90 €
Mineralwasser		0,25 l 2,80 €
		0,50 l 4,90 €
Stilles Wasser		0,25 l 2,80 €
		0,50 l 4,90 €
Cola, Cola Light, Spezi, Zitronenlimonade		0,30 l 3,20 €
Schweppes	Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,20 l 3,10 €
Säfte/Schorle	Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Mango, Lychee, Guave und Cranberry	0,30 l 3,20 €

## KALTE VIETNAMESSISCHE TEES

---

Tra Dao Aprikose, Oolong-Tee (mit EISwürfeln)	5,90 €
Tra Vai Lychee, Oolong-Tee (mit EISwürfeln)	5,90 €
Tra Chanh Limettensaft, Zitronensaft, Oolong-Tee (mit EISwürfeln)	5,90 €

## COCKTAILS

---

<b>Blue Hawaiian</b>	Rum, Blue Curacao, Ananasaft, Kokosmilch	7,50 €
<b>Mojito Passion Fruit</b>	Mojito mit Passionsfrucht, Limetten und Minze	7,50 €
<b>AnAn Cocktail</b>	Limette und Ananas mit Vodka auf Eis	7,50 €
<b>Sex on the Beach</b>	mit Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft und Cranberrysaft	7,50 €
<b>Mai Tai Cocktail</b>	mit weißem Rum, Limetten, Orangensaft, Ananassaft	7,50 €

## LONG DRINKS

---

<b>Malibu Kirsch, Campari Orange</b>	7,50 €
--------------------------------------	--------

## HEISSE GETRÄNKE

---

<b>Ca Phe Sua Da</b>	Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern. Espresso auf Eis mit Kondensmilch	4,50 €
<b>Tasse Kaffee</b>		2,80 €
<b>Espresso</b>		2,30 €
<b>Doppelter Espresso</b>		3,20 €
<b>Cappucino</b>		3,20 €
<b>Latte Macchiato</b>		3,50 €

## TEES

---

<b>Ingwertee</b>	Mit frischem Ingwer, Minze und Honig	3,80 €
<b>Zitronengraste</b>	Mit frischem Zitronengras und Minze	3,80 €
<b>Grüner Tee/Jasmin Tee/Schwarzer Tee/Kamillentee/Pfefferminztee</b>		3,20 €

## NACHTISCH

<b>1. Bánh Dừa Xoài</b>	Kokosbällchen mit frischem Mango	6,90 €
<b>2. Bánh Chuối</b>	Reissüßspeise mit Banane, eingewickelt in Bananenblättern	5,90 €
<b>3. Hoa Quả</b>	Gemischtes Obst aus Asien	7,90 €
<b>4. Eis</b>		5,90 €



## OFFENE WEINE (TROCKEN)

### WEISSWEINE 0,2L

---

WEINGUT Bernhard Ott, Wagram, Österreich	
Grüner Veltliner „Am Berg“	6,50 €
FATTORIA OLIVINI, Venetien, Italien	
Lugana DOC	6,50 €
WEINGUT ALOIS LAGEDER, Südtirol, Italien	
Chardonnay DOC	6,50 €
WEINGUT FRITZ HAAG, Mosel, Deutschland	
Riesling <i>feinherb</i> QbA	6,90 €

### ROSÉWEIN 0,2L

---

WEINGUT KÜNSTLER, Rheingau, Deutschland	
Spätburgunder Rosé	7,50 €

### ROTWEINE 0,2L

---

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, Pfalz, Deutschland	
Ursprung Cuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser)	6,50 €
WEINGUT GERNOT HEINRICH, Burgenland, Österreich	
Zweigelt	6,50 €

# WEISSWEINE (TROCKEN) 0,75 L

## DEUTSCHLAND

---

WEINGUT DÖNNHOFF, Oberhausen, Nahe

Riesling QbA 28,00 €

Grauburgunder QbA 29,00 €

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, Ellerstadt, Pfalz

Chardonnay 29,00 €

Sauvignon Blanc „Kaitui“ 32,25 €

WEINGUT WITTMANN, Westhofen, Rheinhessen

Weißburgunder QbA 31,25 €

## ÖSTERREICH

---

WEINGUT BERHARD OTT, Feuersbrunn, Wagram

Grüner Veltliner „Fass 4“ 36,00 €

WEINGUT BRÜNDLMAYER, Langenlois, Kamptal

Grauburgunder (& Weissburgunder) „Spiegel“ 34,50 €

WEINGUT ERICH & WALTER POLZ, Spielfeld, Südsteiermark

Chardonnay „Grassnitzberg“ Erste STK Lage 39,50 €

## FRANKREICH

---

DOMAINE GERRAD MILLET, Sancerre, Loire

Sancerre Blanc AC

33,50 €

DOMAINE TINEL-BLONDELET, Pouilly-sur-Loire, Loire

Pouilly Fumé „L'Arrêt-Bufferatte“ AC

38,00 €

## ITALIEN

---

WEINGUT ALOIS LAGEDER, Margreid, Südtirol Pinot Grigio „Porer“ DOC	32,50 €
AZIENDA AGRICOLA TERREDAVINO, Barolo, Piemont Gavi di Gavi „Valegge“ DOCG	28,50 €
CA' DEI FRATI, Sirmione, Venetien Lugana „I Frati“ DOC	39,00 €

## ROTWEINE (TROCKEN) 0,75 L

---

WEINGUT ROBERT GOLDENITS, Tadten, Burgenland, Österreich Zweigelt „Heideboden“	28,00 €
WEINGUT ALOIS LAGEDER, Margreid, Südtirol, Italien Merlot DOC	30,00 €
CIACCI PICCOLOMINI D' ARAGNOA, Montalcino, Toskana, Italien Rosso di Montalcino DOC	34,00 €
AZIENDA AGRICOLA ELIO ALTARE, La Morra, Piemont, Italien Barolo DOCG	99,00 €
ALVARO PALACIOS, Gratallops, Priorat, Spanien Les Terrasses DOC	60,00 €



*Guten Appetit*



Zusatzstoffe

- |     |                    |
|-----|--------------------|
| f   | Fischsoße          |
| g   | Gluten             |
| e   | Erdnuss            |
| s   | Soja / Sojaprossen |
| se. | Sellerie           |
| m   | Milch / Lactose    |