



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.

Getränke

APERITIF & LONG DRINKS

PFLAUMENWEIN O,IL	3,90
PROSECCO	4,90
APEROL SPRIZZ	5,50
CAMPARI	5,90
WARME SAKE	6,50
HUGO	6,90
MALIBU KIRSCH	7,50
CAMPARI ORANGE	7,50

DRY VERMOUTH 5,90

Mit Martini Dry

ROSSO VERMOUTH 5,90

Mit Rosso Vermouth

RICARD 7,50

Mit Ricard und Wasser

PERNOD 7,50

Mit Pernod und Wasser

SCHNAPPS

BAMBUS	3,90
LYCHEE	3,90
REIS	3,90

SHOTS UND BOMB

B52 6,90

Mit Kahlua, Baileys, Cointreau

JAGER BOMB 7,50

Mit Jägermeister, Red Bull

JELLY FISH 6,90

Mit Sambuca, Vodka, Baileys

TICTAC BOMB 7,50

Mit Rum, Cointreau, Red Bull

LIQUÖR

RAMAZOTTI 4,50

AVERNA 4,50

MALIBU 4,50

BAILEYS 4,50

COINTREAU 4,50

JÄGERMEISTER 4,50



COCKTAILS

MARTINI 8,90

Gin und Dry Vermouth

GURKE COLLINS 8,90

Gin, Gurkensaft, Limetten, Soda und Bitter

GIN CINNAMON 8,90

Gin, Cinnamon, Zucker & Limetten

CHILI MARTINI 8,90

Frische Chili, Gin und Ananas Nektar

COFFEE NEGRONI 8,90

Kaffee Gin, Campari und Rosso Vermouth

LONG ICELAND ICE TEA 8,90

Rum, Gin, Tequila, Vodka, Cointreau, Limette und Cola

MAI TAI 8,90

Weißer Rum, Apricot Mandelsirup, Ananas, Orangen Nektar und Limetten

BLUE HAWAII 8,90

Weißer Rum, Blue Curacao, Ananassaft und Kokoscreme

MARY PICKFORD 8,90

Ananassaft, Weißer Rum, Grenadine

SEX ON THE BEACH 8,90

Vodka, Apricot – Liquer, Grenadine



STRAWBERRY SUNRISE 8,90

Vodka, Tequila, Apricot, Limetten und Erdbeerensirup

ANAN COCKTAIL 8,90

Limette und Ananas mit Vodka auf Eis

CARIBBEAN SUNRISE 8,90

Cointreau, Ananas, Orangen-, Mango Nektar, Limetten und Grenadine

MARGARITA 8,90

Tequila, Cointreau, Limetten

MINT JULEP 8,90

Bourbon Whiskey, Puder Zucker, Sodawasser und Minz

PARADISE TROPICAL 8,90

Malibu, Annanassaft, Blue Curacaó, Grenadine

CAIPIRINHA 8,90

Classic oder mit frischem Maracuja

MOJITO 8,90

Mit Lychee Nektar, Maracuja Nektar, Ingwer oder Zitronengras

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

COCONUT KISS 8,50

Ananassaft, Sahne, Kokoscreme, Grenadine

STRAWBERRY KISS 8,50

Ananassaft, Sähne, Kokoscreme,
Erdbeeren

MINT TONIC 8,50

Minzsirup, Minze, brauner Zucker, Tonic
Water

FRUITY COCONUT 8,50

Alkoholfreies Bier, Ananassaft, Kokoscreme,
Minze

FRUIT PUNCH 8,50

Orange-, Ananas-, Maracujasaft, Limette,
Grenadine

MASQUERADE SPEZIAL 7,90

Orange-, Ananas-, Maracujasaft, Limette,
Mandelsirup

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**HAUSGEMACHTE
LIMONADE** 6,90

LYCHEE LIME 6,90

Mit frischen Limetten, Lycheesaft und Minze

LIME GINGER 6,90

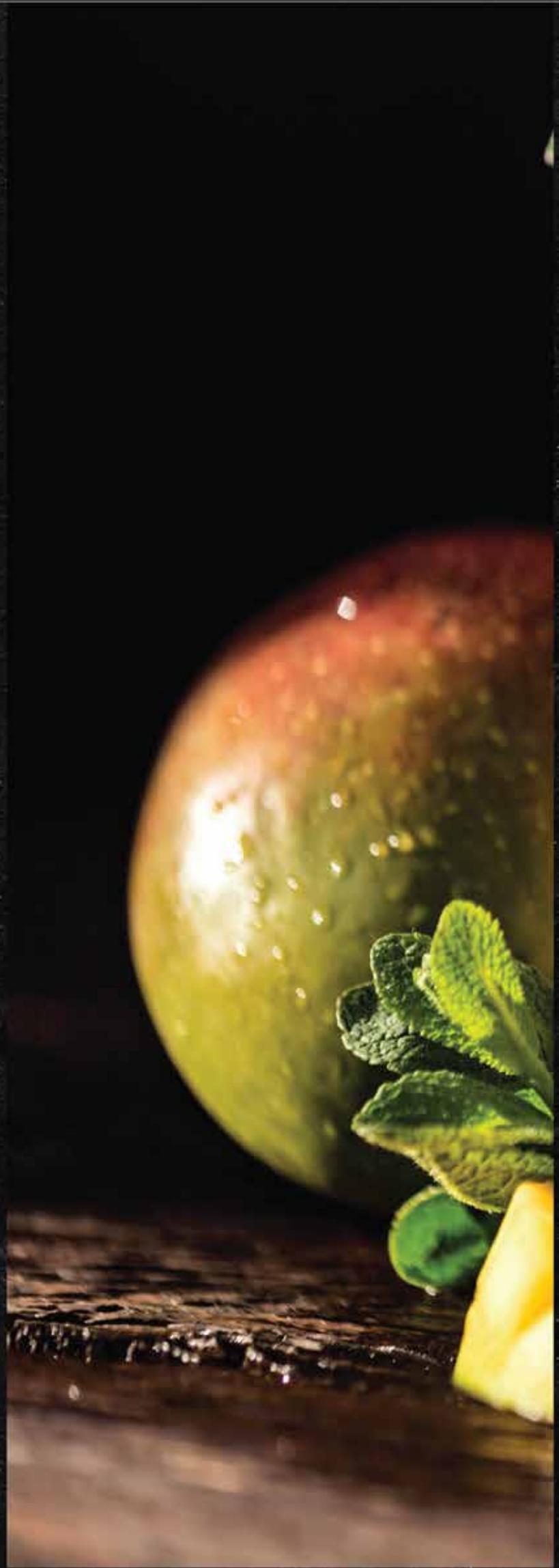
Mit frischem Ingwer, Limetten und Minze

REFRESHER 6,90

Frische Früchte mit Soda und Limetten

FRISCHE MARACUJA 6,90

Fruchtsaft mit Eiswürfeln und Honig





CHANH ĐÁ 6,90

Limetten Zucker, Sprudelwasser

GRÜNER EISTEE 6,90

Holundersirup, Minze, Apfelsaft, Grüntee, Limetten Zucker

HIMBEER EISTEE 6,90

Zitronengrasteer, Limetten Zucker, Himbeeren, Chiasamen, stilles Wasser

LADY ROSE 6,90

Grapefruit Sirup, Belzazar Rose, Grapefruit Scheibe, Tonic Water, Eis

KORIANDER MULE 6,90

Mandelsirup, Limette, Koriander, Gingerbeer, Sprudelwasser

AN AN MÜNCHEN SPRITZ 7,90

Erdbeeren, Minze, Holundersirup, brauner Zucker, Limette, Erdbeersirup, Sprudelwasser, Eis

MANGO SHAKE **8,50**

Mangopüree, Sojamilch, schuss
Kokosmilch, Eis

HIMBEER SHAKE **8,50**

Himbeeren, Erdbeeren, Limette, Zucker,
Ananassaft, brauner Zucker, Eis

ZEN GARDEN **8,50**

Avocado, brauner Zucker, Kokosmilch,
Ananassaft, Eis

LADYKILLER **8,90**

Ingwer Sirup, Belzazar Dry, Ingwer,
Zitronengras, Tonic Water, Eis

MINERAL / STILLES WASSER

0,25l	2,90
0,50l	5,90
0,75l	6,90

COLA

COLA LIGHT

SPEZI

ZITRONENLIMONADE

0,30l	3,50
-------	-------------



SCHWEPES **3,50**

0,20L
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

SÄFTE / SCHORLE **3,50**

0,30L
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber,
Mango, Lychee, Guave und Cranberry

BIER

BECKS PILS
ALKOHOLFREIES BIER
RADLER

3,50

SAIGON BIER
SHINGHA BIER

4,50

WEIßBIER
DUNKLES WEIßBIER
LEICHTES WEIßBIER
ALKOHOLFREIES
HELLES

3,90

KALTE VIETNAMESISCHE TEES

TRÀ ĐÀO

6,90

Aprikose, Oolong-Tee (mit Eiswürfeln)

TRÀ VẢI

6,90

Lychee, Oolong-Tee (mit Eiswürfeln)

TRÀ CHANH

6,90

Limettensaft, Zitronensaft, Oolong-Tee (mit Eiswürfeln)

HEISSE GETRÄNKE



ESPRESSO	2,50
TASSE KAFFEE	2,90
CAPPUCCINO	3,20
DOPPELTER ESPRESSO	3,50
LATTE MACCHIATO	3,90

CÀ PHÊ SỮA ĐÁ 4,50

Der Klassiker in vietnamesischen Kaffeehäusern. Espresso auf Eis mit Kondensmilch

TEES



GRÜNER TEE
JASMINTEE
SCHWARZER TEE
KAMILLENTÉE
PFEFFERMINZTEE

3,50

INGWERTEE

4,50

Mit frischem Ingwer, Minze und Honig

ZITRONENGRASTEE

4,50

Mit frischem Zitronengras und Minze

OFFENE WEINE (TROCKEN) - 0,20L

Weißweine

WEINGUT BERNHARD OTT, WAGRAM, ÖSTERREICH **7,90**

Grüner Veltliner „Am Berg“

FATTORIA OLIVINI, VENETIEN, ITALIEN **7,90**

Lugana DOC

WEINGUT ALOIS LAGEDER, SÜDTIROL, ITALIEN **7,90**

Chardonnay DOC

WEINGUT SATTLERHOF, SÜDSTEIERMARK, ÖSTERREICH **8,50**

Sauvignon Blanc DAC

WEINGUT HAAG, MOSEL, DEUTSCHLAND **7,90**

Riesling Feinherb QbA

Roséwein

WEINGUT KÜNSTLER, RHEINGAU, DEUTSCHLAND

7,90

Spätburgunder Rosé

Rotweine

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, PFALZ, DEUTSCHLAND

7,90

Ursprung Cuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser)

WEINGUT GESELLMANN, BURGENLAND, ÖSTERREICH

7,90

Zweigelt

WEINGUT LI VELI, APULIEN, ITALIEN

7,90

„Primonero“, Negroamaro Salento IGT

WEINGUT TOLAINI, TOSKANA, ITALIEN

8,90

Chianti Classico DOCG

WEINGUT LAGEDER, SÜDTIROL, ITALIEN

8,90

Cabernet Riserva DOC

WEISSWEINE - 0,75L

Deutschland

WEINGUT DÖNNHOFF, OBERHAUSEN, NAHE

Riesling QbA	28,00
Weissburgunder QbA	29,00
„Doppelstück“ Weissburgunder & Grauburgunder	39,00

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER, ELLERSTADT, PFALZ

Chardonnay	29,00
Sauvignon Blanc „Kaitui“	29,00

WEINGUT BISCHEL, APPENHEIM, RHEINHESSEN

Grauburgunder QbA	22,50
-------------------	-------

WEINGUT VON VOLXEM, WILTINGEN, SAAR SCHARZHÖFBERGER

„PERGENTSKNOPP“ 2018	120,00
----------------------	--------

Riesling Grosses Gewächs

Österreich

WEINGUT BERNARD OTT, FEUERSBRUNN, WAGRAM

36,00

Grüner Veltliner „Fass 4“

WEINGUT BRÜNDLMAYER, LANGENLOIS, KAMPTAL

34,50

Grauburgunder (& Weissburgunder) „Spiegel“

WEINGUT WIENINGER, WIEN GEMISCHTER SATZ „ROSENGARTL“

58,00

Riesling Grosses Gewächs

WEINGUT ERICH & WALTER POLZ, SPIELFELD, SÜDSTEIERMARK

39,50

Chardonnay „Grassnitzberg“ Erste STK Lage

WEINGUT MANFRED TEMENT

115,00

Sauvignon Blanc „Zieregg“ 2018

Italien

WEINGUT ALOIS LAGEDER, MARGREID, SÜDTIROL

32,50

Pinot Grigio „Porer“ DOC

TERREDAVINO, BAROLO, PIEMONT

28,50

Gavi di Gavi „Valegge“ DOCG

ANGELO GAJA, BARBARESCO, PIEMONT

48,00

Chardonnay „Rossj Báss“ 2020

WEINGUT MEROI, BUTTRIO, FRIAUL

70,00

Chardonnay DOC

CA' DEI FRATI, SIRMIONE, VENETIEN

39,00

Lugana „I Frati“ DOC



Frankreich

DOMAINE GERARD MILLET, SANCERRE, LOIRE **29,50**

Menetou-Salon Blanc AC

DOMAINE TINEL - BLONDELET, POUILLY-SUR-LOIRE, LOIRE **42,00**

Pouilly Fumé "L'Arrêt-Bufferatte" AC

DOMAINE PINSON, CHABLIS, BURGUND

Chablis Villages AOC **46,00**

Chablis 1er Cru Fourchaume **75,00**

DOMAINE DEFAIX, CHABLIS, BURGUND **120,00**

Chablis Grand Cru „Vaudesir“ 2019

**DOMAINE THOMAS MOREY, CHASSAGNE-MONTRACHET,
BURGUND** **150,00**

Chassagne Montrachet 1er Cru „Morgeot“

ROSÉWEINE - 0,75L

CHÂTEAU DE LÉOUBE

65,00

Provence Secrets de Léoube rosé

PODERE CASTELLI 414 FLOWER POWER

28,00

IGT rosato

ROTWEIN - 0,75L

Frankreich

DOMAINE OLIVIER GUYOT, MARSANNAY, BURGUND

460,00

Clos de la Roche Grand Cru

Spanien

ALVARO PALACIOS, GRATALLOPS, PRIORAT

59,00

Spanien Les Terrasses DOC

Österreich

WEINGUT ROBERT GOLDENITS, TADTEN, BURGENLAND

28,00

Zweigelt „Heideboden“

WEINGUT KOLLWENTZ, GROSSHÖFLEIN, BURGENLAND

130,00

Steinzeiler 2018

Italien

WEINGUT ALOIS LAGEDER, MARGREID, SÜDTIROL

29,50

Merlot DOC

CIACCI PICCOLO MINID' ARAGONA, MONTALCINO, TOSKANA

34,50

Rosso di Montalcino DOC

AZIENDA AGRICOLA ELIO ALTARE,
LA MORRA, PIEMONT

119,00

Barolo DOCG

SCHAUMWEINE (TROCKEN)

CRÉMANT D' ALSACE BRUT KIEFFER _____ 45,00

CRÉMANT D' ALSACE BRUT ROSÉ KIEFFER _____ 49,00

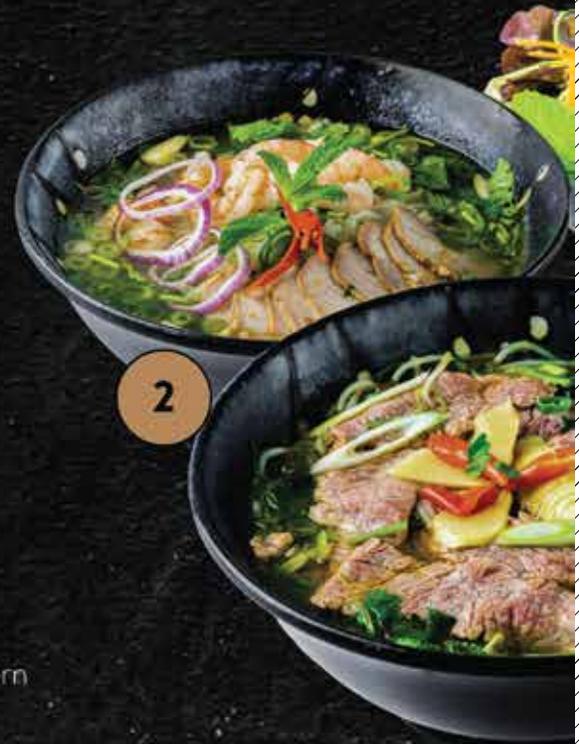
CHAMPAGNER GOSSET GRAND BLANC DE BLC _____ 160,00

Vorgpeigen

1. PHỞ - "HANOI-SUPPE"^F

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

• Pho Bo -	klein	groß
Hanoi-Suppe mit Rindfleisch	7,50	15,90
• Pho Ga -		
Hanoi-Suppe mit Hühnerfleisch	7,50	14,90



2. HỦ TIẾU - "SAIGON-SUPPE"^{F, G}

Diese würzige Reisnudelsuppe aus Südvietnam wird mit gegrilltem Schweinefleisch, Garnelen, Frühlingszwiebeln, Sojasprossen, Kräutern und Röstzwiebeln serviert

klein	7,50	groß	15,90
-------	-------------	------	--------------

3. BÚN BÒ HUẾ - "RINDERSUPPE MIT ZITRONENGRAS"^{F, G}

Pikante Rindersuppe mit Schweinefleisch, Reisnudeln und Zitronengras. Dazu frische Kräuter, Sojasprossen und Limette

klein	7,90	groß	15,90
-------	-------------	------	--------------

4. SOMMERROLLEN ^E

Hauchdünne Reispapierrollen gefüllt mit Salat, vietnamesischen Kräutern und Reisnudeln. Bei unseren Goi Cuon können Sie zwischen Garnelen, Rindfleisch oder Tofu wählen. Dazu eine feine Hoisin-Sauce mit Erdnüssen als Dip (kalt)

- Goi Cuon Tom - mit Garnelen (2 Rollen) **7,90**
- Goi Cuon Bo - mit Rindfleisch (2 Rollen) **7,90**
- Goi Cuon Tofu - mit Tofu (2 Rollen) **6,90**



5. FRÜHLINGSROLLEN ^{F, G}

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

- Cha Gio Tom - mit Garnelen (3 kleine Rollen) **6,90**
- Cha Gio Thit - mit Schweinefleisch (3 kleine Rollen) **6,90**
- Cha Gio Chay - mit Tofu (3 kleine Rollen) **6,90**

6. BÒ LÁ LỐT ^{F, G}

6,90

Eingewickelt in Betelblättern, serviert mit Fischsoße

7. GÀ SA TẾ - "HÜHNERFLEISCH-SATE"

6,50

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

8. HÁ CẢO - "DIMSUM" ^{F,G} 6,90

Gedämpfte Dim Sum mit Garnelen, Pfeffer, Kräutern und hausgemachter Soße

9. BÁNH TÔM HỒ TÂY ^{F,G} 9,90

Frittierte Süßkartoffeltaschen mit Garnelen. Dazu Salat, frische Kräuter und hausgemachter Soße

10. TÔM CHIÊN CỒM 9,90

Grüne Garnelen

11. CÔM NẾP ^{F,G} 8,90

Gedämpfter Klebreis mit getrocknetem Hühnerfleisch und gerösteten Zwiebeln



12. CANH CHUA - "FISCHSUPPE" ODER VERSCHIEDENE TOFU-SUPPEN" ^{F,G}

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

	klein	groß
• Canh Chua Cá - Suppe mit Fisch (Lachs, Thunfisch)	9,50	19,90
• Canh Chua Tôm - Suppe mit Garnelen	9,50	19,90
• Canh Chua Chay - Suppe mit verschiedenen Tofuartarten	6,50	15,90

SALAT

1. GỎI ĐU ĐỦ^{F,G,E} 9,90

Grüne Papaya mit Garnelen, Kräutern und hausgemachter Soße



3. GỎI HOA CHUỐI^{F,G,S,E} 8,90

Bananenblüten mit Garnelen, chinesischer Melisse und Schwarznesseln

5. GỎI NGÓ SEN^{F,G,E} 8,90

Lötuswurzeln mit Rindfleisch, Kräutern und hausgemachter Fischsoße



2. GỎI XOÀI VỊT^{F,G,E} 9,90

Grüner Mangosalat mit knuspriger Ente und Kräutern

4. GỎI BÒ^{F,G,E} 8,50

Rindfleischsalat mit Sojasprossen, rote Zwiebeln, Kräuter und Erdnuss-Limette-Ingwer-Dressing

Lauwarmer
Gerichte

1. BÚN CHẢ^{F,E}

17,90

Frühlingsrollen und gegrilltes Hühnerfleisch, Reisnudeln, Salat, Sojasprossen, frische Kräuter, Erdnüsse, dazu Fischsoße

2. BÚN BÒ LÁ LỐT^{F,G,E} 16,90

Marinierte und gegrillte Rinderstreifen, eingewickelt in Betelblättern auf Reisnudeln. Dazu ein kleiner Salat mit vietnamesischen Kräutern und einem fruchtigen Sauer-Dressing



3. BÚN BÒ CHẢ GIÒ^{F,G,E} 17,90

Frühlingsrollen und gebratenes Rindfleisch auf Reisnudeln. Dazu gemischter Salat und hausgemachte Fischsoße

4. BÚN VỊT^{F,E} 18,90

Knusprige Ente auf Reisnudeln mit gemischtem Salat, Kräutern und hausgemachter fruchtiger Soße

5. BÚN SALAT TOFU^{F,G,E}

16,90

Knusprige Ente auf Reisnudeln mit gemischtem Salat, Kräutern und hausgemachter fruchtiger Soße

Fleischgerichte



SCHWEINEFLEISCH

1. THỊT KHO SẢ ỚT^F 18,90

Karamellisiertes Schweinefleisch mit würzigen Zutaten wie Ingwer, Zitronengras & Kokoswasser. Dazu im Wok geschwenkter Pak Choi und Reis



2. SƯỜN CHUA NGỌT^F

19,90

Karamellierte Schweinerippchen in Sauer-Scharf-Soße. Dazu gebratener Pak Choi und Reis

RINDFLEISCH

1. BÒ XÀO AN AN^{F,S,E} 16,90

Gebratenes Rindfleisch mit leichter Süß-Scharf-Soße, Dazu Gemüse und Reis

2. BÒ XÀO SẢ ỚT^{F,S,E} 16,90

Gebratenes Rindfleisch mit Zitronengras, Chilisoße, Sellerie, Zwiebeln, Paprika, Babybohnen und Reis

3. BÒ XÀO TIÊU ĐEN^{F,G,E} 16,90

Rindfleisch mit schwarzer Pfeffersoße, Gemüse und Reis

4. BÒ CURRY^{F,M} 16,90

Rindfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Reis

ENTE

1. VỊT CHIÊN SỐT ME^{F,G} 18,90

Knusprige Ente mit Tamarinde, gemischtem Gemüse und Reis.

2. VỊT CHIÊN CURRY^{F,G,M} 18,90

Knusprige Ente mit rotem Curry, gemischtem Gemüse und Reis

3. VỊT CHIÊN MANGO^{F,G,M} 18,90

Knusprige Ente mit Mango-Soße, gemischtem Gemüse und Reis

4. VỊT CHIÊN SỐT TIÊU ĐEN^{F,G} 18,90

Knusprige Ente mit schwarzer Pfeffersoße, gemischtem Gemüse und Reis

HÜHNERFLEISCH

1. GÀ XÀO TIÊU ĐEN^{F,S,E} 16,90

Gebratenes Hühnerfleisch mit schwarzer Pfeffersoße, Zwiebeln, Paprika, Babybohnen, Pilzen und Reis.

2. GÀ XÀO CHUA CAY^{F,S,E} 15,90

Gebratenes Hühnerfleisch mit exotischer Süß-Scharf- Soße. Dazu Gemüse und Reis



3. GÀ CHIÊN MANGO^{F,S,E}

16,90

Gebackenes Hühnerfleisch mit Mango Soße

4. GÀ CURRY^{F,M}

16,90

Hühnerfleisch mit rotem Curry, Gemüse und Reis

MEERESFRUCHTE



1. TÔM SỐT CHUA CAY^F

19,90

Gebratene Riesengarnelen mit Zwiebeln, Pilzen, Babyerbsen, Paprika und süßer Chilisauce

2. TÔM SỐT ME^F

19,90

Gebratene Riesengarnelen mit Tamarindensauce. Dazu gemischtes Gemüse und Reis

3. TÔM SỐT TIÊU ĐEN^F

19,90

Gebratene Riesengarnelen mit schwarzer Pfeffersauce. Dazu gemischtes Gemüse und Reis

4. MỰC XÀO SẢ ỚT^{F,S}

17,90

Gebratener Tintenfisch mit Zitronengras, Chilisoße, Sellerie, Pilzen, Babyerbsen, Zwiebeln und Reis

5. MỰC XÀO TIÊU ĐEN^{F,S}

17,90

Gebratener Tintenfisch mit schwarzer Pfeffersoße, Gemüse und Reis

6. MỰC XÀO CHUA NGỌT^{F,S}

17,90

Gebratener Tintenfisch mit Sauer-Scharfsosse. Dazu gemischtes Gemüse und Reis

7. CHẢ CÁ LÃ VỌNG^{F,S}

19,90

Marinierter und gegrillter Seeteufel mit Dill, Chilisoße, lauwarmen Reismudeln, gemischtem Salat und Fischsoße

8. CÁ CHIÊN MẮM GỪNG^{F,G}

19,90

Gebratene, mit Zitronengras marinierte Dorade mit Wasserspinat und frischen Kräutern.
Dazu eine hausgemachte Ingwer-Fischsoße



Vegetarisches



1. RAU XÀO THẬP CẨM ^{F,S,E}

14,90

Gebratenes Gemüse mit Zitronengras, fruchtiger Soße und Reis

2. TOFU CURRY ^{F,M}

14,90

Gebratener Tofu mit rotem Curry, Gemüse und Reis

3. BÚN XÀO ĐẬU PHỤ ^{F,G}

14,90

Gebratene Reismudeln mit Tofu, Pak Choi, Karotten, Sojasprossen und verschiedenen Kräutern

4. TOFU SẢ ỚT ^{F,S}

15,90

Gebratener Tofu mit Zitronengras, Chili, Austernpilz, Erbsen, Zwiebeln und Reis

Nudelgerichte



1. PHỞ XÀO BÒ^{F,G}

16,90

Gebratenes Rindfleisch mit Reisbandnudeln, Pak-Choi, Karotten, Zwiebeln, Sojasprossen und Kräutern

2. MIẾN XÀO TÔM^{F,G,E}

22,90

Gebratene Glasnudeln mit Garnelen, Morcheln, Pilzen und Gemüse

3. BÚN XÀO GÀ^{F,G}

15,90

Gebratene Reisnudeln mit Hühnerfleisch, Karotten, Pak-Choi, Sojasprossen und Kräutern

Spezialität
des Hanges

I. BÁNH XÈO ^{F,G,S}

15,90

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.



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

TỰ CUỐN

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

- Mit Hühnerfleisch und Garnelen ^{F,E} **21,90**
- Mit Rindfleisch ^{F,E} **18,90**
- Mit Entenfleisch ^{F,G,E} **19,90**
- Mit Tofu ^{F,G,E} **16,90**





Gegrilltes





1. THỊT VỊT NƯỚNG^{F,G,E}

18,90

Gegrillte Ente mit Reisbarrnudeln in Curry-Soße. Dazu Salat und verschiedene Kräuter

2. THỊT BÒ NƯỚNG^{F,E}

19,90

Mit Zitronengras marinierte Rindfleischscheiben vom Grill mit Reishnudeln, Reispapier, Salat, Sojasprossen, Gurke und verschiedenen frischen Kräutern zum Selbstrollen. Dazu Fischsoße

3. THỊT LỢN NƯỚNG NGŨ VỊ^{F,E}

17,90

Mit Zitronengras mariniertes Schweinehals vom Grill mit Salat, Sojasprossen, Gurke, verschiedenen frischen Kräutern und Reishnudeln. Dazu Fischsoße

4. NƯỚNG HẢI SẢN^{F,E}

20,90

Mit AnAn-Gewürz marinierte Meeresfrüchte vom Grill mit Salat, verschiedenen frischen Kräutern und Reishnudeln. Dazu Fischsoße

Nachtigeh

1. GEMISCHTE PLATTE 19,90

Mit Mochi, Reis-Mango, Reis-Kokonnuss, Obst und Bananen-Frühlingsrollen

2. BÁNH DỪA XOÀI 6,90

Kokosbällchen mit frischem Mango

3. CƠM NẾP XOÀI 6,90

Gedämpftes Klebreis mit frischem Mango

4. KEM MOCHI 6,90

Mochi mit Mango und Kokosnuss
Eiscreme

5. CƠM XOÀI DỪA 6,90

Reis-Mango und Kokosnuss Dessert in
Pandanusblatt zum Dämpfen

6. EIS 3,50

Ein Kugel mit Schwarzes Sesam oder
Grünes Tee

7. BÁNH CHUỐI 6,50

Reissüßspeise mit Banane, eingewickelt in Bananenblättern

EXTRAS

REIS 2,00

NUDEL/REISNUDEL 2,50

Zusatzstoffe:

F - FISCHSOßE

G - GLUTEN

E - ERDNUSS

S - SOJA/ SOJAPROSSEN

SE - SELLERIE

M - MILCH/ LACTOSE



