

# ĂN

VIETNAMESE CUISINE & SUSHI BAR

# ĂN





# VORSPEISEN

## In Love with Coco Soup <sup>14</sup> ↗

Cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Aubergine & Okraschoten

- 1 mit Huhn 6,50€
- 1A mit Bio Tofu 6,50€
- 2 mit Wildfang Garnelen 7,50€

## Favourite Noodle Soup <sup>14</sup>

Kräftige, klare Brühe mit Glasnudeln, Shitake Pilze, Lauchzwiebeln & Koriander

- 3 mit Huhn 6,50€
- 3A mit Bio Tofu 6,50€
- 4 mit Wildfang Garnelen 7,50€

## Hanoi Springrolls "Nem" <sup>14</sup>

hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit An An's Limetten-Vinaigrette

- 5 vegetarisch 6,90€
- 6 mit Hühnerfleisch 6,90€

## La Lot Tender Beef <sup>5,14</sup> 7

zartes Rind in Wildpfeffer-Blättern 7,90€  
gegrillt, serviert mit An An's  
Limetten-Vinaigrette

## Fresh Summer Rolls <sup>5</sup>

frische Sommerrollen mit Reisnudeln, Salat und frischen Kräutern, serviert mit Hoisin-Erdnuss-Soße

- 8 mit Bio Tofu 6,90€
- 9 mit Huhn 6,90€
- 10 mit Garnelen 7,90€
- 11 mit Ente 7,90€

## Yellow Mango Salad <sup>1a,5</sup>

Mangostreifen, Karotten, gemischt mit Erdnüssen, Rötschalotten, frischen Kräutern, abgeschmeckt mit unserem hausgemachtem Dressing

- 12 mit Bio Tofu 9,50€
- 13 mit gegrillte Hünchenstreifen 9,50€
- 14 mit knusprige Ente 10,50€
- 14a mit Wildfang Garneln 10,50€

## Green Papaya Salad <sup>1a,5</sup>

Grüner, vietnamesischen Papaya, gemischt mit Erdnüssen, Rötschalotten, frischen Kräutern, abgeschmeckt mit unserem hausgemachtem Dressing

- 15 mit Bio Tofu 9,90€
- 16 mit gegrillten Hünchenstreifen 9,90€
- 17 mit knusprige Ente 10,90€
- 17a mit Wildfang garnelen 10,90€

## Chicken Sate <sup>18</sup> <sup>5</sup>

Gegrillte Hühnerfleischspieße in Erdnuss-Sate Soße

7,50€

## Crispy Ebi Tempura <sup>19</sup> <sup>1a,2</sup>

3 Riesengarnelen im Tempuramantel mit Spezialsoße 8,50€

## Crispy Tofu Tempura <sup>19A</sup>

4 hausgemachte Tofu in Tempuramantel mit Spezialsoße 6,90€



Crunchy Wan Tan 20

Handgemachter Teigmantel, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch  
serviert mit süß-sauer Soße

7,50€

Crunchy Veggie Gyoza 20A<sup>1a,2,3</sup>

Vietnamesischer Teigmantel, gefüllt mit Gemüsefüllung serviert  
mit Salat & süß-sauer Soße

7,50€

Edamame 21

gedämpfte Sojabohnen garniert mit rotem Meersalz

5,90€

Wakame

Seetang-Algen-Salat garniert mit Sesam

22 vegetarisch 11

5,80€

22A mit Lachs 11,4

9,90€

22B mit Tuna 11,4

10,90€

Fusion Starters for the Crew 23 1a,2,3,5,11

gemischte Vorspeisenplatte mit einem Mix aus dem Starter Menü

A. Für 2 Personen

21,90€

B. Für 4 Personen

32,90€

# HAUPTSPEISE

## An An's gemischter Salat <sup>1a,5,11</sup>

Knackiger Salarico, Radicchio, Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Avocado, gerösteter Sesam & Erdnüsse, verfeinert mit hausgemachtem Dressing

30	Classic 	11,90€
31	mit gegrillten Hühnerstreifen	13,50€
32	mit Tunasteak im Sesammantel <sup>2</sup>	15,90€
33	mit Wildfang Riesengarnelen <sup>2</sup>	16,50€
34	mit gebrilltem Lachs <sup>4</sup>	16,50€

## Kokos Curry nach Mekong Art <sup>11,14</sup>

Cremig Rote Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Okraschoten und Thaibasilikum, serviert mit Jasminduftreis & Wildkräutersalat

35	mit gegrillter Hühnerbrust	13,90€
36	mit Rinderhüftsteak	16,50€
37	mit knuspriger Ente <sup>1a</sup>	17,50€
38	mit Wildfang Riesengarnelen <sup>2</sup>	17,90€
39	mit gebrilltem Lachs <sup>4</sup>	17,90€

## Hoi An's Peanut Sauce <sup>5,11,14</sup>

Bestes Gemüse der Saison in cremiger Erdnusssoße und geröstetem Sesam, serviert mit Jasminduftreis & Wildkräutersalat

40	mit gegrillter Hühnerbrust	13,90€
41	mit knuspriger Ente <sup>1a</sup>	17,50€
42	mit knusprigen Riesengarnelen <sup>2</sup>	17,90€

## An An's Special Sauce

6,11,14

Frisches Gemüse der Saison gebraten mit aromatischen Gewürzen, in Spezialsoße, serviert mit Jasminduftreis und Wildkräutersalat

43	mit gegrillter Hühnerbrust	13,90€
44	mit Rinderhüftsteak	16,50€
45	mit knuspriger Ente <sup>1a</sup>	17,50€
46	mit Wildfang Riesengarnelen <sup>2</sup>	17,90€
47	mit gegrilltem Lachs <sup>4</sup>	17,90€

## Yaki Udon Delight 48

Japanische Weizennudeln gebraten mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, garniert mit geröstetem Sesam & Erdnüssen 15,90€

## Crispy Ducky Udon 49

<sup>1a,5,11</sup>

Japanische Weizennudeln mit knuspriger Entenbrust, frischem Gemüse, garniert mit geröstetem Sesam & Erdnüssen 19,50€

## SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM

### Pho Hanoi Style 6,14

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt, mit einer kräftig klaren Brühe, Reisbandnudeln, Sojakeimen, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Koriander & Thaibasilikum

50	mit blanchiertem Rinderhüftsteak	16,90€
51	mit Huhn	15,90€

### Golden Wonton Noodle Soup 500

<sup>1a,5,11</sup>

Ein vietnamesischer Klassiker - neu interpretiert. Feine Eiernudeln 17,50€ in klarer Brühe mit hausgemachten Wontons, Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Sesamöl und Frühlingszwiebeln

- A Vegetarische Wantan
- B Hühnerfleisch Wantan

## Saigon Springrolls Plate

52 5,6,11,14

Beliebtes Gericht aus der Straßenküche Vietnams.

Knusprige, hausgemachte Frühlingsrollen mit lauwarmen Reisnueln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & Limetten-Vinaigrette

leaf icon auch als vegane Variante verfügbar

16,90€

## Cochin Beef Plate

53 5,6,11,14

Traditionelles Gericht aus dem Süden Vietnams.

Zartes Rinderhüftsteak gebraten in aromatischen Gewürzen und Zitronengras, mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & Limetten-Vinaigrette

17,50€

## Chicken in An's Flavor

53a 5,6,11,14

Zartes Hühnerbrustfilet gebraten in aromatischen Gewürzen und Zitronengras, mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & Limetten-Vinaigrette

16,90€

## Glory La Lot Plate

54 5,6,11,14

Ein klassisches Gericht aus dem Norden von Vietnams. Zartes Rind in Wildpfefferblättern gegrillt, mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & Limetten-Vinaigrette

17,50€

## An An Duck Plate

55 1a,5,6,11,14

Geröstete Ente auf lauwarmen Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & An An's Deluxe Sauce

18,50€

## Lemongrass Beef Plate

56 11,14

Saftiges Rinderhüftsteak aus dem Wok, Zitronengras, Rote Peperoni und Schalotten, serviert mit Jasminduftreis

18,50€

## Shaking Beef "Bo Luc Lac" 57 11,14

Saftiges Rinderhüftsteakwürfeln gebraten mit Gemüse der Saison und Zitronengras und Peperoni, serviert mit Jasminduftreis 17,90€

## Lemongrass Chicken 58 11,14

Saftiges Hühnerbrustfilet aus dem Wok, mit Zitronengras, frischen Peperoni und Frühlingszwiebeln, serviert mit Jasminduftreis 16,50€

## Pepper Island Prawns 59 2,11

Wildfang Riesengarnelen gebraten mit Frischem Gemüse der Saison und aromatischen Gewürzen, serviert mit Jasminduftreis und Wildkräutersalat 18,90€



# VEGAN / VEGETARISCHE GERICHTE

Golden Tofu Plate 60 1a,5,6

knuspriger Tofu im Tempura-Teigmantel mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & Limetten-Vinaigrette 

14,50€

Kokos Curry Tofu 61 1a,6,11 

knuspriger Tofu in Cremig Roter Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Okraschoten und Thaibasilikum, serviert mit Jasminduftreis & Wildkräutersalat   
(auch als Glutenfreie Variante erhältlich)

13,50€

Pepper Tofu 62 1a,6,11

knuspriger Tofu in PfefferSoße mit marktfrischem Gemüse & Peperoni serviert mit Jasminduftreis 

13,50€

Pepper Vegetable 63 6,11

Bestes Gemüse der Saison sanft angebraten in Pfeffer-Soße, serviert mit jasminduftreis 

13,90€

Yasai Udon Vegetable 64 1a,6,7,11

Japanische Weizennudeln gebraten mit Shiitake Pilze, Kräuterseitlinge, Pak Choi, Sesam, Nori, verfeinert mit Shiitake-Butter-Sojasoße 

15,50€

Yaki Udon Vegetable 65 1a,5,6,11

Japanische Weizennudeln gebraten mit frischem Gemüse garniert mit geröstetem Sesam & Erdnüssen 

14,50€

# KINDER MENÜ

Ebi Tempura 70 1a,2

2 Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße und  
Süßkartoffelpommes (alternativ auch mit Reis)

9,90€

Nem Kids 71 1a,2

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen  
Süßkartoffelpommes, serviert mit Süß-Sauer-Soße  
(alternativ auch mit Reis)

9,90€

Chicken Menü 72 1a,2

gegrillte Hühnerbrust mit Süßkartoffelpommes,  
serviert mit Erdnußsoße (alternativ auch mit Reis)

9,90€



# SUSHI

## Nigiri 2 Stk.

N1	Sake <sup>4</sup>	Lachs	5,90€
N2	Aburi Sake <sup>4</sup>	Flambierter Lachs	6,50€
N3	Maguro <sup>4</sup>	Thunfisch	6,90€
N4	Aburi Maguro <sup>4</sup>	Flambierter Thunfisch	7,50€
N5	Ebi <sup>2</sup>	Garnelen	5,90€
N6	Anago <sup>4</sup>	gegrillter Salzwasseraal	6,30€
N7	Avocado	Avocado	5,50€



## Maki 8 Stk.

M10	Avocado	Avocado	5,50€
M11	Kappa <sup>11</sup>	Gurke & Sesam	5,50€
M12	Mango	Mango	5,50€
M13	Sake <sup>4</sup>	Lachs	5,90€
M14	Tuna <sup>4</sup>	Thunfisch	6,50€
M15	Kani <sup>2</sup>	Surimi	5,50€
M16	Ebi Tempura <sup>1a</sup>	Garnelen frittiert	6,70€
M17	Salmonskin <sup>4</sup>	Lachshaut	6,50€



## INSIDE OUT ROLLS 6 Stk.

U20	Sake Alaska <sup>4,11</sup>	Lachs, Avocado, Sesam	7,90€
U21	Tuna Alaska <sup>4,11</sup>	Thunfisch, Gurke, Philadelphia, Sesam	8,70€
U22	Ebi Cali <sup>2,4</sup>	Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko	7,90€
U23	Tempura <sup>1a,2,11</sup>	gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Kimchisesam	8,70€
U24	Spicy Tuna <sup>4,11</sup>	Thunfischtatar, Schnittlauch, Kimchisesam, Shiso	8,30€
U25	Salmon Skin <sup>4,11</sup>	Gebratene Lachshaut, Gurke, Kimchisesam	8,30€
U26	Unakyu <sup>4,11</sup>	gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam	8,90€
U27	Kanifornia <sup>7</sup>	Kani, Avocado, Philadelphia & Tobiko	7,70€
U28	Spicy Sake <sup>11</sup>	Lachstatar, Schnittlauch, Kimchisesam	8,30€
U29	Veggie <sup>11</sup>	Avocado, Mango, Gurke, Sesam	7,70€



## Crunchy Tempura Rolls 6 Stk

Gebackene Sushi im Tempura Mantel, Philadelphia und hausgemachte soße

C30	Salmon Tempura <sup>1a,4</sup>	Lachs, Avocado, Gurke	9,90€
C31	Tuna Tempura <sup>1a,4,7</sup>	Thunfisch, Avocado, Gurke	10,50€
C32	Ebi Tempura <sup>1a,2,4</sup>	Garnele, Avocado, Gurke	9,90€
C33	Veggie Tempura <sup>1a,7</sup>	Mango, Gurke, Avocado	9,30€
C44	Kani Tempura <sup>1a</sup>	Kani, Avocado, Gurke	9,30€

## Special Rolls

S40	Dancing Dragon <sup>1a,2,4</sup>	Panierte Riesengarnelen, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs	13,90€
S41	Flying Phoenix <sup>1a,2,4</sup>	Panierte Riesengarnelen, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerthunfisch	14,90€
S42	Truffle Sake <sup>1a,2,4,7,</sup>	Panierte Riesengarnelen, Gurke umwickelt mit Lachs, Avocado Trüffelcreme und Permesanchips	15,70€
S43	Sneaky Snake <sup>1a,4,7</sup>	gegrillter SüßwasserAal, Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Tobiko, Shiso	13,90€
S44	Special Tuna <sup>1a,4</sup>	pikanter Thunfischtatar, Avocado, Mango, bedeckt mit Feuerthunfisch	13,90€
S45	Kani x Tuna	Kani, Avocado, und Gurke bedeckt mit frischen Thunfisch	13,90€
S46	Asupara Sake <sup>1a,7</sup>	Spargeltempura , Avocado, Philadelphia, bedeckt mit frischem Lachs	13,90€
S47	Veggie <sup>1a,7</sup>	Spargeltempura , Avocado, Philadelphia, Kimchisesam	11,90€
S48	Special Veggie <sup>1a,7</sup>	Spargeltempura , Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Avocado	13,50€
S49	Special Freestyle	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs	15,50€

## Sashimi



I50	Sashimi Sake <sup>4</sup>	8 Scheiben Lachs	13,90€
I51	Sashimi Tuna <sup>4</sup>	8 Scheiben Thunfisch	15,50€
I52	Sashimi Sake x Tuna <sup>4</sup>	4 Scheiben Lachs & 4 Scheiben Thunfisch	15,90€

## Sushi Mix <sup>1a,4,11</sup>

560	Kani Set	8 Stk. Kanifornia 8 Stk. Sake Maki 1 Stk. Sake Nigiri 1 Stk. Tuna Nigiri	17,50€
561	Sake Set	8 Stk. Salmon Maki 2 Stk. Sake Nigiri 4 Stk. Sashimi Sake	17,90€
562	Veggie Set	8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Veggie 2 Stk Nigiri Avo Wakame Salat	16,50€
563	Sushi Lovers (für 2 Personen)	8 Stk. Dancing Dragon 8 Stk. Avo Maki 8 Stk. Lachs Maki 6 Stk. Salmon Tempura 2 Stk. Ebi Nigiri 2 Stk. Salmon Nigiri 2 Stk. Tuna Nigiri	46,50€
564	Dragon & Phoenix Set (für 2-3 Personen)	8 Stk. Dancing Dragon 8 Stk. Flying Phoenix 8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Ebi Cali 6 Stk. Kani Tempura 2 Stk. Salmon Nigiri 2 Stk. Tuna Nigiri Sake & Tuna Sashimi	67,50€

## NACHSPEISE

Banana Tempura 601 1a,7,11

frittierte Banane in Tempuramantel, Vanilleeis, Sesam-Honig  
Caramel

6,90€

Dorayaki 602 1a,7

Japanischer Pfannkuchen mit süßer Füllung aus roten Bohnen,  
dazu Vanilleeis

7,50€

Mochi Mix 603 7,8

3Stk. Mochi dazu Pistaziensahne

7,50€

Seoul Pancake 604 7,8

Korean Sweet Pancake mit braunem Zucker, Nüssen & Zimt, dazu  
Vanilleeis

8,50€



# GETRÄNKE

## Soft Drinks

Cola <sup>a,f</sup>	/ Cola Light <sup>a,d,e,f</sup>	/ Spezi / Sprite / Fanta <sup>a,c</sup>	0,3 l	2,90€
Ginger Ale <sup>g</sup>	/ Bitter Lemon <sup>g</sup>	/ Tonic Water <sup>(a)</sup>	0,3 l	2,90€
Wasser still Teinacher			0,5 l	4,90€
Wasser spritzig Teinacher			0,5 l	4,90€
Tafelwasser mit Gurke & Minze			1 l	5,90€

## Juices & Soda

Apfel / Orange / Lychee / Mango / Maracuja / Johannisbeer / Guave

Saft / Nektar als Schorle	0,25 l	3,50€
	0,4 l	4,30€

## Homemade Limonade

Fresh Apple Ice Tea <sup>a,f</sup>	6,80€
frischer Jasmin Tee, Rohrzucker, Apfelsaft, frische Limetten	
Golden Ice Tea <sup>a,f</sup>	6,80€
frischer Jasmin Tea, Maracujasaft, Wassermelone	
Lychee Lime <sup>a</sup>	6,80€
Lychee, Limetten, Grenadine, Soda	
Lemon Soda <sup>g</sup>	6,80€
Limetten, Ginger Ale, Soda	
Pink Guave Lime	6,80€
Guave, Limetten, Wildberry	
Ginger Cooler <sup>g</sup>	6,80€
Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale, Soda	

## Hot Drinks

---

Jasmintee <sup>f</sup>	3,90€
Ingwertee	3,90€
Pfefferminztee	3,90€
Früchtetee	3,90€
Heißer Holunder	4,50€
Vietnamesischer Kaffee (kann auch kalt serviert werden) <sup>4,f</sup>	4,90€

## Aperitifs

---

Hugo <sup>12</sup>	7,20€
Aperol Spritz <sup>a,12</sup>	7,20€
Lillet Wildberry	7,20€
Maracuja Spritz <sup>a,12</sup>	7,20€
Pink Lychee Spritz <sup>a,12</sup>	7,20€
Early Flower	7,20€

## Biere

---

Baisinger Pils <sup>1b</sup>	0,3l	3,50€
Baisinger Hefe Weizen <sup>1a</sup>	0,3l / 0,5 l	3,90€ / 4,30€
Kristallweizen <sup>1a</sup>	0,5 l	4,30€
Saigon Bier Fl. <sup>1a</sup>	0,3l	4,30€
Assahi Bier Fl. <sup>1a</sup>	0,3l	4,30€
Hefe Weizen alkoholfrei <sup>1a</sup>	0,3l / 0,5 l	3,90€ / 4,30€
Pils alkoholfrei <sup>1b</sup>	0,3l	3,50€

## Longdrinks

---

Roku Gin Tonic <sup>9</sup>	8,50€
Gin Fizz <sup>9</sup>	9,50€
Caipirinha	8,50€
Mojito	8,90€
The Tübing Mule	8,90€

## Offene Weißweine <sup>12</sup>

---

Limne Lugana	0,2 l	7,90€
Tenuta Roveglia Italien Grüne Früchte, Äpfel, weiche Säure		
Grauer Burgunder	0,2 l	6,90€
Weingut Bercher, Deutschland Zitrusfrüchte, reife Äpfel und Wiesenkräuter		
Petit Clos Sauvignon	0,2 l	7,90€
Blanc Clos Henri, Marlborough Neuseeland Ananas, Stachelbeeren und grüne Paprika		
Weißweinschorle	0,2 l	6,50€

## Offene Rotweine <sup>12</sup>

---

Primitivo di Manduria	0,2 l	7,50€
Terre di Campo Sasso, Italien Brombeeren, Kräuterwürze und etwas Tabak		
Les Hauts de Naudon Bordeaux	0,2 l	7,50€
Bordeaux, Frankreich schwarze reife Frucht, Gewürze, harmonisch mit Schmelz		
Rotweinschorle	0,2 l	6,50€

## Offene Roseweine <sup>12</sup>

---

Chiaretto Classico Miti Garda+	0,2 l	7,50€
Tenuta Roveglia, Italien Grapefruit, Quitte und Pomeranze		
Roseweinschorle	0,2 l	6,50€

## Flaschenweine Weiß

---

Cà dei Frati Lugana 0,75 l 38,00€

Weingut Gardasee, Italien  
Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln

Smaragd Grüner Veltliner 0,75 l 42,00€

Domaine Wachau, Österreich  
Gewürzen und Aprikosen, kraftvoller Körper

Grauschiefer Riesling trocken 0,75 l 36,00€

Weingut Andreas Schmittges  
Erden Mosel Zitrusfrüchte, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Mineraliät

## Flaschenweine Rot

---

Sessantanni Primitivo di Manduria 0,75 l 58,00€

Apulien, Italien  
Trockenpflaume und Kirschkonfitüre, Gewürzen und Tabak, sanftem Tannin

Chianti Classico 0,75 l 46,00€

Castello Fonterutoli, Italien  
Dunkle Beeren, etwas Leder und Lakritz

---

a: Mit Farbstoff  
b: Mit Konservierungsstoff  
c: Mit Antioxidationsmittel  
d: Mit Süßungsmitteln

1a: Weizen  
1b: Gersten  
2: Krebstiere und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
3: Eier von Geflügel und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
4: Fisch und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
5: Erdnüsse und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
6: Sojabohnen und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
7: Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse

e: Enthält Phenylalaninquelle  
f: Coffeinhaltig  
g: Chinhaltig

8: Schalenfrüchte und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
9: Sellerie und und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
10: Senf und und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
11: Sesamsamen und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
12: Schwefeldioxid und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
13: Lupinen und daraus gerwonnenere Erzeugnisse  
14: Weichtiere wie Schnecken, Muscheln,Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

# ANAN I'S

## SIGNATURE FUSION PLATES

### Silk Road Wonton Soup 101 11

Hausgemachte Wontons in aromatischer Brühe mit Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Sesamöl getoppt mit Frühlingszwiebeln.

- A. Veggie Wontons 6,50€
- B. Chicken Wontons 6,50€

### Saigon Glass Noodle Breeze 102 2,4

Frischer Glasnudelsalat mit tropischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Limetten-Dressing.

- A. mit Bio Tofu 14,50€
- B. mit Black Tiger Garnelen 15,90€

### Nha Trang Surf & Turf Ritual 103 4,11

Garnelenspieß auf argentinischem Rinderhüftsteak vom Grill (150g), dazu angebratenes Gemüse und An An's Spezielle Soße, serviert mit Reis & Wildkräutersalat

### Lemongrass Tofu Zen Bowl 104 4,11,14

Knuspriger Tofu gebraten in Zitronengras, serviert in zwei Varianten: 15,50€

- A. Mit Jasminreis & Gemüse
- B. Mit Reisnudeln & frischem Salat

### Flame Kissed Salmon & Tuna Don 105

Flambierter Lachs und Thunfisch auf warmem Reis, serviert mit hausgemachter Sauce, Ingwer & Kräutern.

### Mango Tango Udon 106

Udon-Nudeln in Mango-Limetten-Sauce mit frischem Gemüse und Sesam-Crunch.