



VORSPEISEN

In Love with Coco Soup 14

Cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Aubergine & Okraschoten

- 1 mit Huhn 6,50€
- 1A mit Bio Tofu  6,50€
- 2 mit Wildfang Riesengarnelen 8,00€

Favourite Noodle Soup 14

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

- 3 mit Huhn 6,50€
- 3A vegetarisch  6,50€
- 4 mit Wildfang Riesengarnelen 8,00€

Catch the King Crab 14

Süß-saure Meeresfrüchtesuppe mit Cherrytomaten, Dill, Ananas & Frühlingszwiebeln abgeschmeckt mit einem Schuss Limettensaft

- 5 vegetarisch  6,50€
- 6 mit Lachs 8,00€
- 7 mit Wildfang Riesengarnelen 8,00€

Hanoi Springrolls "Nem" 14

hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit An An's Limetten-Vinaigrette

- 8 vegetarisch  6,90€
- 9 mit Hühnerfleisch 6,90€

La Lot Tender Beef 10 5,14

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

Fresh Summer Rolls 5

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

- 11 mit Bio Tofu  7,00€
- 12 mit Huhn 7,00€
- 13 mit Garnelen² 7,90€
- 14 mit knuspriger Ente^{1a} 7,90€

Yellow Mango Salad 1a,5

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

- 15 mit Bio Tofu  9,50€
- 16 mit gegrillte Hühnerstreifen 9,50€
- 17 mit Riesengarnelen² 10,50€
- 18 mit knuspriger Ente^{1a} 10,50€

Green Papaya Salad 1a,5

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

- 19 mit Bio Tofu  9,90€
- 20 mit gegrillten Hühnerstreifen 9,90€
- 21 mit Riesengarnelen² 10,90€
- 22 mit knuspriger Ente^{1a} 10,90€

Chicken Sate 23 5

gegrillte Hühnerfleischspieße in Erdnuss-Sate Soße 7,50€

Crispy Ebi Tempura 24 1a,2

3 Riesengarnelen im Tempura-mantel mit Salat und Spezialsoße 8,50€

Crunchy Wan Tan 25 1a,2,3

Handgemachter Teigtaschen, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch serviert mit Salat & süß-sauer Soße 7,50€



Veggie Gyoza 26 ¹

Gebratene japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung und
Soße des Hauses 7,50€

Edamame 27

gedämpfte Sojabohnen garniert mit rotem Meersalz 5,90€

Spicy Sweet Edamame 28

Gebratene Sojabohnen mit Butter, Chili, Knoblauch und
hausgemachter süß-sauer Soße 8,90€

Wakame¹¹

Seetang-Algen-Salat garniert mit Sesam

29 vegetarisch  5,80€

29A mit flambierter Lachs⁴ 9,90€

29B mit flambierter Tuna ⁴ 10,90€

Fusion Starters for the Crew 300 ^{1,2,3,5,11}

gemischte Vorspeisenplatte mit einem Mix aus dem Starter Menü

A 2 Personen 21,90€

B 4 Personen 32,90€

HAUPTSPEISE

An An's gemischter Salat 1a,5,11

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

30	Classic	
31	mit gegrillte Hühnerstreifen	11,90€
33	mit Tunasteak im Sesammantel	13,50€
34	mit Wildfang Riesengarnelen	15,90€
34A	mit gegrilltem Lachs	16,50€
		16,50€

Kokos Curry nach Mekong Art 11,14

Cremig rote Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Okraschoten und Thaibasilikum, serviert mit Jasminduftreis

35	mit gegrillter Hühnerbrust	13,90€
36	mit Rinderhüftsteak	16,50€
37	mit knuspriger Ente 1a	17,50€
37a	mit Barbarie Entenbrust	19,50€
38	mit Wildfang Riesengarnelen ²	17,90€
39	mit gegrilltem Lachs ⁴	17,90€

Hoi An's Peanut Sauce 5,11,14

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

40	mit gegrillter Hühnerbrust	13,90€
41	mit knuspriger Ente 1a	17,50€
42	mit Wildfang Riesengarnelen ²	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 ^{1a} | 17,50€ |
| 45A | mit Barbarie Entenbrust | 19,50€ |
| 46 | mit Wildfang Riesengarnelen ² | 17,90€ |
| 47 | mit gegrilltem Lachs ⁴ | 17,90€ |

Yaki Udon Delight 48 1a,5,11

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

Udon Delight 49 1a,5,11

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

SPEZIALITÄTEN AUS VIETNAM

Pho Hanoi Style 6,14

Eine traditionelle Nudelsuppe 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€ |

Bun Bo Hue 500 1a,5,11

Eine würzige, scharfe, Umami gestrickte Rindfleischsuppe mit Zitronengras aus der ehemaligen Kaiserstadt „Hue“. Serviert mit dünnen Reisnudeln und Rinderstreifen, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Sojakeimen, Koriander & Thaibasilikum 17,50€

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, Röstschalotten &
Limetten-Vinaigrette



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 Zitro-
nengras, mit lauwarmen Reismudeln, frischem Salat, vietnamesischen
Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette

17,50€

Chicken in An's Flavor

53a 5,6,11,14

Zartes Hühnerbrustfilet gebraten in aromatischen Gewürzen und Zitro-
nengras, mit lauwarmen Reismudeln, frischem Salat, vietnamesischen
Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & 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 Reismudeln, frischem Salat,
vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten &
Limetten-Vinaigrette

17,50€

An An Duck Plate

55 1a,5,6,11,14

Geröstete Ente auf lauwarmen Reismudeln, serviert mit
frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen,
Röstschalotten & 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 Rindersteakwürfel, gebraten mit Gemüse der Saison, Zitronengras und Peperoni, serviert Jasminduftreis und Wildkräutersalat 18,90€

Lemongrass Chicken 58 11,14

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

Pepper Island Prawns 59 2,11,14

Wildfang Riesengarnelen gebraten mit frischem Gemüse der Saison und aromatischen Gewürzen, serviert mit Jasminduftreis und Wildkräutersalat 18,50€



VEGANE / VEGETARISCHE GERICHTE

Golden Tofu Plate

60

1a,5,11



Knuspriger Tofu im Tempura-Teigmantel mit Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette
(auch als glutenfreie Variante erhältlich) 14,50€

Lemongrass Tofu Noodle Garden

60A

4,11,14



Hausgemachter Tofu, goldbraun gebraten mit duftendem Zitronengras, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette. Dazu Reisnudeln und frischem Salat. 15,50€

Kokos Curry Tofu

61

1a,5,11



Knuspriger Tofu in cremig roter Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Okraschoten und Thaibasilikum, serviert mit Jasminduftreis & Wildkräutersalat
(auch als glutenfreie Variante erhältlich) 13,90€

Pepper Tofu

62

1a,5,11



Knuspriger Tofu in gebratener Pfeffersoße mit marktfrischem Gemüse & Peperoni, serviert mit Jasminduftreis
(auch als glutenfreie Variante erhältlich) 13,90€

Lemongrass Tofu Zen Bowl

62A

4,11,14



Hausgemachter Tofu, goldbraun gebraten mit marktfrischem Gemüse, duftendem Zitronengras, roten Peperoni und Schalotten. Dazu feinem Jasminreis und Wildkräutersalat. 15,50€

Pepper Vegetable 63 ¹¹

Bestes Gemüse der Saison sanft angebraten in Pfeffersoße, 14,90€
serviert mit Jasminduftreis und Wildkräutersalat.

Yasai Udon Vegetable 64 ^{1a,6,7,11}

Japanische Weizennudeln gebraten mit Shiitake Pilze, 15,50€
Kräuterseitlinge, Pak Choi, Sesam, Nori, verfeinert mit
Shiitake-Butter-Sojasoße

Yaki Udon Vegetable 65 ^{1a,5,6,11}

Japanische Weizennudeln gebraten mit frischem Gemüse, 14,90€
garniert mit geröstetem Sesam & Erdnüssen

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 ⁴	Lachs	5,50€
N2	Aburi Sake ^{4,11}	Flambierter Lachs	5,90€
N3	Maguro ⁴	Thunfisch	6,50€
N4	Aburi Maguro ^{4,11}	Flambierter Thunfisch	6,90€
N5	Blacktiger Ebi ²	Blacktiger Garnelen	6,50€
N6	Anago ⁴	gegrillter Salzwasseraal	6,80€
N7	Avocado	Avocado	5,50€
N8	Hotagai ⁴	Jakobsmuscheln	7,20€
N9	Hamachi	Yellowtail Kingfish	7,50€
N9a	Aburi Hamachi	flambierter Yellowtail Kingfish	7,50€



Maki 8 Stk.

M10	Avocado	Avocado	4,90€
M11	Kappa ¹¹	Gurke & Sesam	4,90€
M12	Mango	Mango	4,90€
M13	Sake ⁴	Lachs	5,50€
M14	Tuna ⁴	Thunfisch	5,90€
M15	Kani ²	Surimi	4,90€
M16	Fry Ebi ^{1a,4,7}	Tempura-Garnelen & Frischkäse	6,80€
M17	Salmonskin ^{4,7}	gebratene Lachshaut & Frischkäse	5,90€
M18	Unagi ⁴	gegrillter Salzwasseraal	7,50€



Futomaki 5 Stk.

F500	Sake Futo ^{2,4}	Lachs, Avocado, Gurke & Tobiko	9,20€
F501	Tuna Futo ^{2,4}	Thunfisch, Avocado, Gurke & Tobiko	9,90€
F502	Vegie Futo ^{1a,7}	Spargeltempura, Avocado, Gurke, Mango & Philadelphia	9,20€

INSIDE OUT ROLLS 6 Stk.

U20	Sake Alaska ^{4,11}	Lachs, Avocado, Sesam	7,50€
U21	Tuna Alaska ^{7,11}	Thunfisch, Gurke, Philadelphia, Tobiko	8,20€
U22	Ebi Cali ⁴	Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko	7,50€
U23	Ebi Tempura ^{1a,4,7,11}	gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Wasabisesam	8,20€
U24	Spicy Tuna ^{4,11}	scharfer Thunfischtatar, Schnittlauch, Wasabisesam	7,80€
U25	Sake Kawa ^{4,7,11}	Knusprige Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Wasabisesam	7,80€
U26	Unakyu ^{4,11}	gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam	8,90€
U27	Kanifornia ^{2,7,11}	Surimi, Avocado, Philadelphia, Tobiko	7,20€
U28	Spicy Sake ⁴	Spicy Lachstatar, Schnittlauch, frischer Dill	7,80€
U29	Veggie ¹¹	Avocado, Mango, Gurke, Sesam	7,20€



Crunchy Tempura Rolls

Gebackene Sushi im Tempura Mantel, Philadelphia & hausgemachte Soße

C30	Salmon Tempura ^{1a,4,7}	Lachs, Avocado, Gurke	13,90€
C31	Tuna Tempura ^{1a,4,7}	Thunfisch, Avocado, Mango	14,50€
C32	Ebi Tempura ^{1a,2,4,7}	Garnele, Avocado, Gurke,	14,50€
C33	Veggie Tempura ^{1a,7}	Mango, Gurke, Avocado	13,50€
C34	Jakobsmuscheln ^{1a,4,7}	Jakobsmuscheln, Avocado	15,50€
C35	An An Crunchy Roll ^{1a,4,7}	Lachs, Hamachi, Thunfisch, Avocado	17,90€

Special Rolls

S40	Dancing Dragon ^{1a,2,4}	Crispy Ebi, Mango, Avocado, Feuerlachs	14,90€
S41	Flying Phoenix ^{1a,2,4}	Crispy Ebi, Mango, Avocado, Feuerthunfisch	14,90€
S42	Truffle Sake ^{1a,2,4,7,}	Crispy Ebi, Gurke umwickelt mit Lachs, Avocado Trüffelcreme & Parmesanchip	16,90€
S43	Sneaky Snake ^{1a,2,4,7}	gegrillter Süßwasseraal, Lachshaut, Philadelphia, umwickelt mit Gurke	14,90€
S44	Special Tuna ^{1a,4}	Thunfisch, Avocado, Mango, Schnittlauch verfeinert mit pikanter Thunfischtatar	15,90€
S45	Mint Chicken ^{1a,4,7}	Gegrillte Hühnchen in Satesauce, Minze, Mango, umwickelt mit Gurke	14,90€
S46	Sake x Tuna ^{2,4}	Thunfischtatar, Spargel, bedeckt mit frischem Lachs	17,50€
S47	Sakura Roll ^{1a,7}	Crispy Ebi, Mango, Avocado, Philadelphia, umwickelt mit Gurke und Tobiko	15,50€
S48	Veggie ^{1a,4,7}	Süßkartoffeln, Spargel, Schnittlauch, umwickelt mit Avocado und Röstchalotten	14,90€
S50	An An's Special Roll		
A	Special Kanji	Avocado, Tofu, Mango, bedeckt mit Gurke	15,90€
B	Golden Unagi	Gurke, Avocado, bedeckt mit einem ganzen flambierter Aal	21,90€
C	Best Ocean	Garnele, Avocado, Mango, bedeckt mit Hamachi, Tuna, Lachs	21,90€
S51	Special Freestyle	Chef's Choice	19,90€

Sashimi



155	Sake ⁴	8 Scheiben Lachs	13,90€
156	Tuna ⁴	8 Scheiben Thunfisch	15,50€
157	Sake x Tuna	4 Scheiben Lachs & 4 Scheiben Thunfisch	15,50€
158	Best of Ocean ⁴	3 Scheiben Lachs 3 Scheiben Thunfisch 3 Scheiben Hamachi 2 Jakobsmuscheln 2 Blacktiger Garnelen Wakamesalat	25,90€

Sushi Mix ^{1a,4,11}

560	Kani Set	8 Stk. Kanifornia 8 Stk. Sake Maki 1 Stk. Sake Nigiri & 1 Stk. Tuna Nigiri	16,90€
561	Sake Set	8 Stk. Sake Maki 2 Stk. Sake Nigiri 4 Stk. Sashimi Sake	17,90€
562	Veggie Set	8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Veggie Inside Out 2 Stk Nigiri Avo	15,90€
566	Sake X Tuna	10 Stk. Crunchy Sake 8 Stk. Tuna Alaska 2 Stk. Lachs Nigiri & 2 Stk. Tuna Nigiri	28,90€
563	Sushi Lovers (für 2 Personen)	8 Stk. Dancing Dragon 8 Stk. Avocado Maki 8 Stk. Lachs Maki 10 Stk. Salmon Tempura 2 Stk. Ebi Nigiri 2 Stk. Salmon Nigiri 2 Stk. Tuna Nigiri	50,90€

564 Dragon & Phoenix Set
(für 2-3 Personen)

8 Stk. Dancing Dragon
8 Stk. Flying Phoenix
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
6 Stk. Tuna Futo
10 Stk. Veggie Tempura
2 Stk. Salmon Nigiri & 2 Stk. Tuna Nigiri
Sake & Tuna Sashimi

73,90€

565

An An's Special Set – 3 Gänge Menü

*Ein festliches Sharing-Erlebnis für **4-5 Personen***

1. Gang – Fusion Starter for the Crew

Ein kreativer Auftakt, der vietnamesische Aromen mit moderner Raffinesse verbindet

2. Gang – Sushi Mix-Platte

Frisch zubereitete Auswahl feiner Sushi-Variationen, kunstvoll präsentiert

3. Gang – Dessert Mix

Süße Komposition zum Teilen – abwechslungsreich, leicht und verführerisch

200€



NACHSPEISE

Banana Tempura 601 1a,711

frittierte Banane in Tempuramantel mit Vanilleeis, Sesam-Honig Caramel 7,90€

Dorayaki 602 1a,7

Japanischer Pfannkuchen mit süßer Füllung aus roten Bohnen, dazu Vanilleeis 7,90€

Mochi Mix 603 7,8

3Stk. Mochi dazu Pistaziensahne 7,90€

Seoul Pancake 604 7,8

Korean Sweet Pancake mit braunem Zucker, Nüssen & Zimt, dazu Vanilleeis 8,90€

GETRÄNKE

Soft Drinks

Cola^{a,f} / Cola Zero^{a,d,e,f} 0,2 l | 2,90€
/ Sprite / Fanta / Spezi^{a,c}

Ginger Ale^g / 0,3 l | 3,50€
Bitter Lemon^g
/ Tonic Water^(a)

Wasser Teinacher Gourmet
spritzig oder still 0,25 l | 3,50€
0,5 l | 4,90€

Tafelwasser mit 1 l | 5,90€

Gurke-Minze
Orange - Ingwer
Berrenmix

Homemade Limonade

Fresh Apple Ice Tea^{a,f} 6,80€
frischer Jasmin Tee, Rohrzucker, Apfelsaft, frische Limetten

Golden Ice Tea^{a,f} 6,80€
frischer Jasmin Tee, Maracuja, Wassermelone, frische Limetten

Lychee Lime^a 6,80€
Lychee, frische Limetten, Grenadine, Wildberry

Pink Guave Lime 6,80€
Guave, Limetten, Tonic, Wildberry

Lemon Soda 6,80€
frische Limetten, Minze, Sprite, Soda

Ginger Cooler 6,80€
Minze, Ingwer, Gurke, frische Limetten, Ginger Ale, Soda

Juices & Soda

Apfel
Ananas
Lychee
Mango
Guave
Maracuja
Johannisbeer
Orange
Rhabarber

Saft / Nektar 3,90€
Schorle 4,50€

Hot Drinks

Jasmintee ^f	4,50€
frischer Ingwer-Zirorfen Tee & Honig	4,50€
frischer Ingwe-Orangen Tee & Honig	4,50€
frischer Pfefferminz-Zitronen Tee & Honig	4,50€
heißer Ingwer-Holunder Tee	4,50€
vietnamesischer Kaffee (kann auch kalt serviert werden) ^f	4,90€

An An's Deluxe Aperitifs

Passion Pine Soul Maracuja, Ananas, Lillet, Prosecco, Minze	8,20€
Red Whisper Roku Gin, Limette, Gurke, Wassermelone, Tonic	8,20€
Maracuja Spritz Maracuja, Prosecco, Limetten, Soda	8,20€
Early Flower Lillet, Ingwer-Holunder, Orangensaft, Tonic Water, Soda	8,20€
Hugo Limette, Minze, Holunder, Prosecco	8,20€
Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orangezeste	8,20€
Lillet Wildberry Lillet, frische Beeren, Russian Wildberry	8,20€

Sekt

Sekt Fl. ¹²	0,2 l	6,50€
Sekt Rose Fl. ¹²	0,2 l	6,50€

Digestif

Ramazotti	4 cl	5,90€
Tequila Silver/Gold	4 cl	5,90€
Mekong Whisky aus Viet Nam	4 cl	5,90€
Suntory Whisky aus Japan	4 cl	9,90€
Reisschnaps	4 cl	5,90€
Sake kalt/heiß	10 cl	6,90€

Biere

Baisinger Pils ^{1b}	0,3l	3,50€
Baisinger Export ^{1b}	0,3l / 0,5 l	3,50€ / 4,90€
Baisinger Hefe Weizen ^{1a}	0,3l / 0,5 l	3,50€ / 4,90€
Saigon Bier Fl. ^{1b}	0,3 l	4,30€
Asahi Bier Fl. ^{1b}	0,3 l	4,30€
Kristallweizen ^{1a}	0,5 l	4,90€
Hefe Weizen alkoholfrei ^{1a}	0,5 l	4,90€
Pils alkoholfrei ^{1b}	0,3 l	3,90€

Longdrinks

Roku Gin Tonic ^g	8,50€
The Tübing Mule ^g	9,50€
Gin Fizz	8,50€
Absolute Pink Guave	8,90€
Caipirinha	8,90€
Mojito	8,90€

Offene Weißweine ¹²

Limne Lugana Tenuta Roveglia	0,2 l	8,90€
Grüne Früchte, Äpfel, weiche Säure		

Ciro Bianco	0,2 l	7,50€
Im Duft Sommerblüten mit einem leichten Hauch Pfirsich. Am Gaumen zudem weich, erfrischend, mit feiner Würze und Harmonie.		

Riesling Fritz Haag	0,2 l	7,50€
Feiner Duft nach weißem Pfirsich und frischer Zitrone gepaart mit der typischen Mineralität von Devonschiefer.		

Sauvignon Blanc Russbach	0,2 l	7,50€
Frisch und lebendig, mit schönen Aromen von Litschi und reifen Stachelbeeren und etwas Zitronengras im Geruch.		

Bercher Grau Burgunder	0,2 l	7,50€
Feine Aromen von reifen Birnen, Apfel und ein Hauch Nüsse.		

Weissweinschorle	0,2 l	6,90€
------------------	-------	-------

Offene Rotweine ¹²

Primitivo Puglia Centurian Minor	0,2 l	7,50€
----------------------------------	-------	-------

Kräftiger, vollmundiger Rotwein aus Apulien mit intensiven Aromen von reifen dunklen Früchten und feiner Würze.

Castillo de Almansa DO. Reserva	0,2 l	7,90€
---------------------------------	-------	-------

Kräftig, vollmundig, mit Aromen dunkler Beeren, Nelken und elegantem, langem Abgang. Aus dem Hinterland von Alicante.

Rotweinschorle	0,2 l	6,90€
----------------	-------	-------

Offene Roseweine ¹²

„Erste Begegnung“ Rosé Weingut Escher	0,2 l	7,50€
---------------------------------------	-------	-------

Fruchtig-frisch, leicht und perlend. Hergestellt aus Spätburgunder und Regent mit Aromen von Blüten, Himbeeren und Erdbeeren.

Roseweinschorle	0,2 l	6,90€
-----------------	-------	-------

Flaschenweine Weiß

0,75 l

Cà dei Frati Lugana

42,00€

Zarte Aromen von weißen Blumen, Aprikose und Mandeln, dazu balsamische Nuancen. Am Gaumen mineralisch mit lebendiger Säure und langem, harmonischem Abgang.

Smaragd Grüner Veltliner

42,00€

Kräftig und ausdrucksstark mit feinen Gewürznoten, reifer Aprikose und vollem Körper

Grauer Burgunder SL* – Weingut Alexander Laible

42,00€

Opulentes Bukett von Apfel, reifer Birne, Paranuss und Haferpflaume. Am Gaumen kraftvoll, ausgewogen und tief mit feiner Struktur.

Petit Clos Sauvignon Blanc – Clos Henri

48,00€

Frisch und aromatisch mit Noten von Ananas, Stachelbeere und grüner Paprika - vollmundiges Trinkgefühl

Flaschenweine Rosa

Ca' dei Frati Rosa dei Frati – Vino Rosato

48,00€

Frischer, eleganter Rosé mit Aromen von roten Beeren, Zitrusfrüchten und feinen Blütennoten. Am Gaumen lebendig, ausgewogen und mit mineralischem Finale.

Flaschenweine Rot

Sessantanni Primitivo di Manduria

0,75 l 65,00€

Kräftig und vollmundig mit Aromen von Trockenpflaume, Kirschkonfitüre, Gewürzen und feinem Tabak, abgerundet durch sanftes Tannin.

Bolla Amarone della Valpolicella 2020 – Venetien, Italien

130,00€

Kräftiger, würziger Rotwein mit intensiven Aromen von reifen Kirschen, Trockenfrüchten und Schokolade. Vollmundig, samtig und lang anhaltend im Abgang.

Àn Àn 2021 – Mallorca, Spanien

200,00€

Charaktervoller Rotwein aus der einheimischen Callet-Traube mit Aromen von reifen roten Früchten, Kräutern, Gewürzen und einem Hauch Mineralität. Vollmundig, elegant und mit langem Abgang.

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

e: Enthält Phenylalaninquelle
f: Coffeinhaltig
g: Chininhaltig

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

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

ANAN II'S

SIGNATURE PLATES

An An's Ducky Style



gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Spargel, Pakchoi & Babymais, 20,50€
serviert mit An Ans Deluxe Soße, Jasminduftreis &
Wildkräutersalat

Best Ocean



gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Tuna-Steak mit 27,90€
Grillgemüse, dazu gegrillte Süßkartoffel (oder Reis) serviert mit
Tamarindesoße & Wildkräutersalat

Surf & Turf "Da Nang Beach" Style



Garnelenspieß auf argentinischem Rinderhüftsteak vom 24,90€
Grill (150g), dazu angebratenes Gemüse und An Ans Deluxe Soße,
serviert mit Süßkartoffeln oder Reis & Wildkräutersalat

Pineapple Spicy Calamaris



Frische Baby Calamaris aus dem Wok mit Chili, Ananas, 20,90€
Zuckerschoten, Peperoni und Lauchzwiebeln serviert mit
Jasminduftreis und Wildkräutersalat

Fresh Salmon x Tuna Lover



Gegrilltes Lachsfilet & Tuna-Steak aus Schottland, serviert mit 25,90€
gegrilltem Spargel, Babykarotten und Pakchoi in Deluxe Soße und
gegrillter Süßkartoffel (oder Reis) & Wildkräutersalat

Mi Tom Xao^{1a} 106

Gebratene vietnamesische Weizennudeln mit Saisonalem Gemüse und Röstschalotten serviert mit Wildkräutersalat

-  A vegetarisch  14,90€
-  B mit Rindfleisch 16,90€
-  C mit Garnelen⁴ 18,90€

Sapa's Green Power 107 11,14

Gebratener Pakchoi, Brokkoli, grüne Bohnen & Austernpilze in hausgemachter Tamarindensoße & Jasminduftreis 16,50€

Umami Wave Udon Soup 108 11,14

Aromatische Brühe mit Zitronengras, Chili und Limette, serviert mit Udon-Nudeln, frischen Meeresfrüchten und Wakame-Algen. Eine wohltuende Fusion aus vietnamesischer Würze und japanischem Umami – kräftig, erfrischend und maritim. 20,50€