





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€



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 ² 7,50€

Silk Road Wonton Soup ¹⁴

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

- 3 Veggie Wontons  6,50€
- 4 Chicken Wontons 6,50€

Miso Enoki Soup ¹⁴

Eine wohltuende Miso-Brühe auf Shiitake-Basis, verfeinert mit zarten Enoki-Pilzen, nussigem Wakame und feinem Nori.

- 5 mit japanischem Tofu  6,90€
- 6 mit Lachs ⁴ 7,50€

Hanoi Springrolls "Nem" ¹⁴

hausgemachte Frühlingsrollen serviert mit An An's Limetten-Vinaigrette

- 8 mit Hühnerfleisch 6,90€

La Lot Tender Beef ¹⁰

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

Fresh Summer Rolls ⁵

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

- 11 mit Bio Tofu  7,50€
- 12 mit Huhn 7,50€
- 13 mit Garnelen ² 7,90€
- 14 mit knuspriger Ente ^{1a} 7,90€

Yellow Mango Salad ^{1a,5}

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

- 15 mit Bio Tofu  9,90€
- 16 mit gegrillter Hühnerstreifen 9,90€
- 17 mit Riesengarnelen ² 10,90€
- 18 mit knuspriger Ente ^{1a} 10,90€

Green Papaya Salad ^{1a,5}

Salat mit grüner, vietnamesischen Papaya, gemischt mit Cashew, Rötschalotten, frischen Kräutern, abgeschmeckt mit unserem hausgemachten Dressing

- 19 mit Bio Tofu  10,90€
- 20 mit gegrillten Hühnerstreifen 10,90€
- 21 mit Riesengarnelen ² 11,50€
- 22 mit knuspriger Ente ^{1a} 11,50€

Chicken Sate ²³

gegrillte Hühnerfleischspieße auf Pandanblättern in Erdnuss-Sate Soße 7,90€

Crispy Ebi Tempura ²⁴

3 Riesengarnelen im Tempuramantel mit Salat und Spezialsoße 8,50€

Crunchy Wan Tan ²⁵

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



Yasai Gyoza 26 1

Gedampfte japanische Teigtaschen mit Gemüsefüllung und Soße 7,90€
des Hauses

Edamame 27

gedämpfte Sojabohnen garniert mit rotem Meersalz 6,20€

Spicy Sweet Edamame 28 2

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

Wakame

Seetang-Algen-Salat garniert mit Sesam 11

- 29 vegetarisch 5,80€
- 29a mit flambiertem Lachs 9,90€
- 29b mit flambiertem Tuna 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 22,90€
- B. 4 Personen 33,90€

HAUPTSPEISE

An An's gemischter Salat

1a,5,11

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

30	Classic	12,50€
31	mit gegrillte Hühnerstreifen	13,90€
33	mit Tunasteak im Sesammantel ²	16,50€
34	mit Wildfang Riesengarnelen ⁴	16,90€
34A	mit gegrilltem Lachs	16,90€

Kokos Curry nach Mekong Art

11,14

Cremig rote Kokos-Curry-Soße mit marktfrischem Gemüse, Kürbis, Süßkartoffel, verfeinert mit Thaibasilikum, serviert mit Jasminduftreis

35	mit gegrillter Hühnerbrust	14,90€
36	mit Rinderhüftsteak	16,90€
37	mit knuspriger Ente ^{1a}	17,90€
37a	mit Barbarie Entenbrust	19,90€
38	mit Wildfang Riesengarnelen ²	18,50€
39	mit gegrilltem Lachs ⁴	18,50€

Hoi An's Peanut Sauce

5,11,14

Buntes Gartengemüse der Saison, sanft gegart und umhüllt von einer samtigen Erdnusscreme mit einem Hauch Kokos. Verfeinert mit gerösteten Erdnüssen, serviert mit Jasminduftreis

40	mit gegrillter Hühnerbrust	14,90€
41	mit knuspriger Ente ^{1a}	17,90€
42	mit Wildfang Riesengarnelen ²	18,50€

An An's Special Sauce 6,11,14

Knackiges Gemüse der Saison im Feuerwok gebraten mit aromatischen Gewürzen, vollendet in einer hausgemachten Spezialsoße, serviert mit Jasminduftreis.

43	mit gegrillter Hühnerbrust	14,90€
44	mit Rinderhüftsteak	16,90€
45	mit knuspriger Ente ^{1a}	17,90€
45A	mit Barbarie Entenbrust	19,90€
46	mit Wildfang Riesengarnelen ²	18,50€
47	mit gegrilltem Lachs ⁴	18,50€

Yaki Udon Delight 48 1a,5,11

Gebratene japanische Weizennudeln in hausgemachter Spezialsoße, mit frischem Gemüse, aromatischen japanischen Pilzen, verfeinert mit geröstetem Sesam und knackigen Erdnüssen.

A.	mit gegrillter Hühnerbrust	16,50€
B.	mit knuspriger Ente	18,90€
C.	mit Barbarie Entenbrust	20,50€
D.	mit Wildfang Riesengarnelen	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 16,50€
51 mit Huhn 15,50€

Golden Wonton Noodle Soup 500 1a,5,11

Ein vietnamesischer Klassiker - neu interpretiert. Feine Eiernudeln in klarer Brühe mit hausgemachten Wontons, Pak Choi, Shiitake-Pilzen, Sesamöl und Frühlingszwiebeln 16,90€

- 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 Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Rötschalotten & Limetten-Vinaigrette 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 17,50€

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, Röstschalotten
& 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, Röstschalotten & An
An's Deluxe Sauce

18,50€

Lemongrass Beef Plate 56 11,14 C

Zartes Rinderhüftsteak aus dem Wok, aromatisch gebraten mit
Zitronengras, roten Peperoni und Schalotten. Dazu feiner
Jasminreis und Wildkräutersalat

18,90€

Shaking Beef "Bo Luc Lac" 57 11,14

Saftige Rindersteakwürfel, scharf im Wok gebraten mit unter
Paprika, Ananas, Peperoni und saisonalem Gemüse. Serviert in
einer frischen Ananas, dazu Jasminreis und Wildkräutersalat

18,90€

Lemongrass Chicken 58 11,14 C C

Saftiges Hühnerbrustfilet aus dem Wok, mit Zitronengras,
frischen Peperoni und Frühlingszwiebeln,
serviert mit Jasminduftreis & Wildkräutersalat

17,50€

Pepper Island Prawns 59 2,11,14

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

19,50€

VEGANE / VEGETARISCHE GERICHTE

Golden Tofu Plate 60 1a,5,11

Knuspriger Tofu im Tempura-Teigmantel mit vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette. Dazu Reisnudeln und frischem Salat. 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. 13,90€

Pepper Tofu 62 1a,5,11

Knuspriger Tofu in gebratener Pfeffersoße mit marktfrischem Gemüse und Peperoni, serviert mit Jasminduftreis. 13,90€

Lemongrass Tofu Zen Bowl 62A 4,11,14

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

Pepper Vegetable 63 11

Feinstes Gemüse der Saison, sanft im Wok angebraten in pikanter Pfeffersoße, verfeinert mit japanischen Pilzen und zartem Pak Choi. Serviert mit duftendem Jasminreis.

14,50€

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

Gebratene japanische Weizennudeln mit Shiitake-Pilzen, Kräuterseitlingen, zartem Pak Choi, geröstetem Sesam & feinem Nori. Vollendet mit einer aromatischen Shiitake-Trüffel-Buttersoße.

15,90€

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

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

14,90€

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	6,50€
N2	Aburi Sake ^{4,11}	Flambierter Lachs	6,90€
N3	Maguro ⁴	Thunfisch	6,50€
N4	Aburi Maguro ^{4,11}	flambierter Thunfisch	6,90€
N5	Blacktiger Ebi ²	Blacktiger Garnelen	7,50€
N6	Anago ⁴	gegrillter Salzwasseraal	7,50€
N7	Kanji	japanischer Tofu	6,90€
N8	Hamachi	Yellowtail Kingfish	7,90€
N8a	Aburi Hamachi	flambierter Yellowtail Kingfish	7,90€
N9	Asupara	Spargel	6,20€



Sashimi

I55	Sake	4	8 Scheiben Lachs	13,90€
I56	Tuna	4	8 Scheiben Thunfisch	15,50€
I57	Sake x Tuna		4 Scheiben Lachs & 4 Scheiben Thunfisch	15,50€
I58	Best of Ocean ⁴		3 Scheiben Lachs 3 Scheiben Thunfisch 3 Scheiben Hamachi 2 Jakobsmuscheln 2 Blacktiger Garnelen Wakamesalat	25,90€



Maki 8 Stk.

M10	Avocado	Avocado	5,50€
M11	Kappa ¹¹	Gurke & Sesam	5,50€
M12	Sake	Lachs	5,90€
M13	Tuna ⁴	Thunfisch	5,90€
M14	Tofu Japan ⁴	japanische Tofu	5,90€
M15	Fry Ebi ²	Tempura-Garnelen & Frischkäse	6,50€



INSIDE OUT ROLLS

U20	Sake Alaska ^{4,11}	Lachs, Avocado, Sesam	8,50€
U21	Tuna Alaska ^{7,11}	Thunfisch, Gurke, Philadelphia, Tobiko	8,90€
U22	Ebi Cali ⁴	Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko	8,50€
U23	Ebi Tempura ^{1a,4,7,11}	gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Kimchisesam	9,20€
U24	Grilled Chicken ^{4,11}	gegrillter Hühnchenbrustfilet, Gurke, Mango, Kimchisesam	8,80€
U25	Crispy Sake ^{4,7,11}	Tempura Lachs, Avocado, Philadelphia, Tobiko	8,60€
U26	Veggie ^{4,11}	Avocado, Mango, Gurke, Sesam	8,20€
U27	Kanji ^{2,7,11}	japanische Tofu, Gurke, Philadelphia, Sesam	8,50€
U28	Sweet Potatoes ⁴	Süßkartoffeln, Mango, Sesam	8,50€



Crunchy Tempura Rolls

Gebackene Sushi im Tempura Mantel, Philadelphia & hausgemachte Soße

C30	Salmon x Tuna ^{1a,4,7}	Lachs, Avocado, Gurke, gepaart mit pikanter Thunfishtartar	15,50€
C31	Black Tiger Shrimp ^{1a,2,4,7}	Garnele, Avocado, Gurke, Mango	14,90€
C32	Veggie Tempura ^{1a,7}	Spargel, Gurke, Avocado	13,90€
C33	An An Crunchy Roll ^{1a,2,4,7}	Lachs, Hamachi, Thunfisch, Avocado	16,90€

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, Lachs Tempura, 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 Hähnchen 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, Gurke, Mango, bedeckt mit japanische Tofu	15,90€
B	Golden Unagi	Gurke, Avocado, bedeckt mit einem ganzen flambeierter Aal	21,90€
C	Best Ocean	Garnele, Avocado, Mango, bedeckt mit Hamachi, Tuna, Lachs	21,90€
S51	Special Freestyle	Chef's Choice	19,90€

Sushi Mix 1a,4,11

560	Veggie Set	Maki Kappa Crunchy Tempura Veggie Nigiri Japanese Tofu	20,90€
561	Sake X Tuna Set	Maki Tuna Crunchy Tempura Sake & Tuna Nigiri Lachs Wakame Salat	26,90€
562	Tofu x Chicken Set	Maki Tofu Nigiri Spargel Special Roll Mint Chicken	22,90€
563	Sushi Lovers (für 2 Personen)	Maki Avocado Crunchy Tempura Sake Nigiri Ebi Nigiri Sake Nigiri Tuna Special Roll Dancing Dragon	52,90€
564	Dragon & Phoenix Set (für 2-3 Personen)	Maki Avocado Maki Kappa Crunchy Tempura Veggie Nigiri Salmon & Tuna Sashimi Sake & Tuna Special Roll Dancing Dragon Flying Phoenix	75,90€



NACHSPEISE

Banana Tempura 601 1a,7,11

frittierte Banane in Tempuramantel, 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 8,50€

GETRÄNKE

Soft Drinks

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

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

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} 7,20€

frischer Jasmin Tee, Rohrzucker, Apfelsaft, frische Limetten

Golden Ice Tea^{a,f} 7,20€

frischer Jasmin Tee, Maracuja, Wassermelone, frische Limetten

Lychee Lime^a 7,20€

Lychee, frische Limetten, Grenadine, Wildberry

Sunset Pine Fizz 7,20€

Ananas, Maracuja, frische Limetten, Soda

Lemon Soda 7,20€

frische Limetten, Minze, Sprite, Soda

Ginger Cooler 7,20€

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€

An An's Deluxe Aperitifs

Passion Pine Soul 8,20€

Maracuja, Ananas, Lillet, Prosecco, Minze

Red Roku Rush 8,20€

Roku Gin, Limette, Gurke, Wassermelone, Tonic

Maracuja Spritz 8,20€

Maracuja, Prosecco, Limetten, Soda

Early Flower 8,20€

Lillet, Ingwer-Holunder, Orangensaft, Tonic Water, Soda

Hugo 8,20€

Limette, Minze, Holunder, Prosecco

Aperol Spritz 8,20€

Aperol, Prosecco, Orangezeste

Lillet Wildberry 8,20€

Lillet, frische Beeren, Russian wildberry

Sekt

Sekt Fl. ¹² 0,2 l 6,50€

Sekt Rose Fl. ¹² 0,2 l 6,50€

Hot Drinks

Jasmintee in Kanne ^f	5,90€
frischer Ingwer-Zitronen Tee & Honig	3,90€
frischer Ingwer-Orangen Tee & Honig	3,90€
frischer Pfefferminz-Zitronen Tee & Honig	3,90€
heißer Ingwer-Holunder Tee	3,90€
vietnamesischer Kaffee (kann auch kalt serviert werden) ^f	4,90€

Biere

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	3,50€

Longdrinks

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

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€

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.

Durbacher 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.

Chiaretto Tenuta Roveglia 0,2 l 7,90€

Grapefruit, Quitte, Pommeranze und Hibiskus dominieren das Bukett. Am Gaumen lebendig-fruchtig, klar und trocken mit angenehmer Tiefe

Roseweinschorle 0,2 l 6,90€

Flaschenweine Weiß

0,75 l

Cà dei Frati Lugana 46,00€

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

Smaragd Grüner Veltliner 44,00€

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

Grauschiefer Riesling

Frisch und mineralisch mit Noten von Zitrus, Apfel, Aprikose und Pfirsich aus den Schieferlagen der Mosel. 40,00€

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

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.

Lion & Dragon Rosé 2023 – Château Roubine 85,00€

Eleganter Provence-Rosé mit feinen Aromen von Erdbeere, weißem Pfirsich und Zitrus. Frisch, harmonisch und mineralisch im Abgang.

Flaschenweine Rot

0,75 l

Sessantanni Primitivo di Manduria

65,00€

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

Museum Reserva 2020

58,00€

Eleganter, kräftiger Rotwein mit Aromen von reifen schwarzen Früchten, Gewürzen, Kakao und einem Hauch Vanille. Am Gaumen samtig mit gut eingebundenem Tannin und langem, harmonischem Abgang.

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

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

e: Enthält Phenylalaninquelle
f: Coffeinhaltig
g: Chinhaltig

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



ANANIII'S

OPENING SPECIAL

Vorspeise

Scallops Ponzu Touched

7

Zart gegrillte Jakobsmuscheln treffen Umami Ponzu-Sauce aus Sojasauce, Zitrusfrüchten und einem Hauch Ingwer. Serviert mit feinen Kräutern und einem Hauch Sesam.

11,90€

Crispy Yasai Tofu

9

Knusprige hausgemachte Tofu in Tempuragehäuse serviert mit einem Buttertrüffelsoße.

7,90€

Hauptspeise

Sweeti Roasted Duck Teriyaki

101

Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust trifft auf knackiges Marktgemüse und eine aromatische Orangen-Teriyaki-Sauce-ein harmonisches Spiel aus Süße, Umami und feiner Säure.

22,90€

Best Ocean

102

2,4

gegrillte Riesengarnelen, Jakobsmuscheln und Tuna-Steak mit Grillgemüse, Kräuterseitlinge, gebratene Süßkartoffel oder Reis serviert mit AnAns Special mit einer Hauch frischen Ingwer und Wildkräutersalat.

28,50€

Surf & Turf "Phu Quoc" Style 103 4,11

Gegrilltes argentinisches Rinderhüftsteak, gekrönt mit einem saftigen Garnelenspieß. Dazu gebratenes Gemüse, unsere aromatische An Ans Deluxe Sauce sowie wahlweise Süßkartoffeln oder Reis. Abgerundet mit einem frischen Wildkräutersalat. 24,90€

Pineapple Spicy Calamaris 104 4,11,14

Frische Baby Calamaris aus dem Wok mit Chili, Ananas, Zuckerschoten, Peperoni und Lauchzwiebeln. Serviert mit duftendem Jasminreis und einem frischen Wildkräutersalat in einer frischen Ananas. 23,90€

Fresh Salmon x Tuna Lover 105 4

Gegrilltes Lachsfilet & Thunfischsteak aus schottischen Gewässern. Begleitet von zartem, gegrilltem grünem Spargel, Babykarotten, Babymais und Pak Choi, veredelt mit einer cremigen Deluxe-Sauce. Serviert mit gegrillter Süßkartoffel oder Reis und Wildkräutersalat. 26,90€

Asian Breeze Salad 106

Zarte Baby-Calamari in Sesamöl leicht angebraten, kombiniert mit knackigem Babymais und feinen Babykarotten – mariniert in einer aromatischen Soja-Ingwer-Vinaigrette mit einem Hauch Limette und frischem Koriander. Ein leichter, exotischer Salat mit fernöstlicher Note. 21,90€

Sapa's Green Power 107 11,14

Knackiger Pak Choi, Brokkoli, grüne Bohnen und aromatische asiatische Pilze – schonend gebraten und verfeinert mit unserer hausgemachten Orangen-Ingwer Soße. Serviert mit duftendem Jasminreis – ein grünes Geschmackserlebnis inspiriert von den Aromen Vietnams. 17,90€