



AN

VIETNAMESE CUISINE & SUSHI BAR

AN



VORSPEISEN

In Love with Coco Soup ¹⁴

Cremige Kokosmilchsuppe mit Champignons, Aubergine & Okraschoten

- 1 mit Huhn 5,50€
- 2 mit Wildfang Riesengarnelen 6,90€

Favourite Noodle Soup ¹⁴

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

- 3 mit Huhn 5,50€
- 4 mit Garnelen 6,90€

Hanoi Springrolls "Nem" ¹⁴

hausgemachte Frühlingsrollen vegetarisch oder mit Hühnerfleisch, Glasnudeln und Gemüsefüllung serviert mit An An's Limetten-Vinaigrette

- 5 mit Bio Tofu, vegetarisch  6,50€
- 6 mit Hühnerfleischfüllung 6,50€

La Lot Tender Beef ⁷ ^{5,14}

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

7,50€


Fresh Summer Rolls ⁵

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

- 8 mit Bio Tofu  6,50€
- 9 mit Huhn 6,50€
- 10 mit Garnelen 7,50€
- 11 mit Ente 7,50€


Yellow Mango Salad ^{1a,5}

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

- 12 mit Bio Tofu  8,50€
- 13 mit gegrillte Hünchenstreifen 8,50€
- 14 mit knusprige Ente 9,50€

Green Papaya Salad ^{1a,5}

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

- 15 mit Bio Tofu  9,50€
- 16 mit gegrillten Hünchenstreifen 9,50€
- 17 mit knusprige Ente 10,50€

Chicken Sate 18 ⁵

gegrillte Hühnerfleischspieße in Erdnuss-Sate Soße 6,50€


Crispy Ebi Tempura 19 ^{1a,2}

3 Riesengarnelen im Tempuramantel mit Salat und Spezialsoße 7,90€

Crunchy Wan Tan 20 ^{1a,2,3}

Handgemachter Teigmantel, gefüllt mit zartem Hühnerfleisch serviert mit Salat & süß-sauer Soße 6,90€

Edamame 21

gedämpfte Sojabohnen garniert mit rotem Meersalz  5,40€

VIETNAMESE CUISINE & SUSHI BAR



AIV

Wakame

Seetang-Algen-Salat garniert mit Sesam

- | | | |
|-----|---|--------|
| 22 | vegetarisch ¹¹  | 4,80€ |
| 22A | mit Lachs ^{11,4} | 9,90€ |
| 22B | mit Tuna ^{11,4} | 10,90€ |

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

gemischte Vorspeisenplatte mit einem Mix aus dem Starter Menü 27,90€

HAUPTSPEISE

An An's gemischter Salat ^{1a,5,11}

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

30	Classic	9,90€
31	mit gegrillten Hühnerstreifen	11,50€
32	mit Rinderhüftsteak	13,90€
33	mit Wildfang Riesengarnelen ²	14,90€
34	mit gegrilltem Lachs ⁴	15,50€

Kokos Curry nach Mekong Art ^{11,14}

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

35	mit gegrillter Hühnerbrust	12,50€
36	mit Rinderhüftsteak	14,90€
37	mit knuspriger Ente ^{1a}	15,50€
38	mit Wildfang Riesengarnelen ²	16,50€
39	mit gegrilltem Lachs ⁴	16,50€

Hoi An's Peanut Sauce ^{5,11,14}

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

40	mit gegrillter Hühnerbrust	12,50€
41	mit knuspriger Ente ^{1a}	15,50€
42	mit knusprigen Riesengarnelen ²	16,50€

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 | 12,50€ |
| 44 | mit Rinderhüftsteak | 14,90€ |
| 45 | mit knuspriger Ente ^{1a} | 15,50€ |
| 46 | mit Wildfang Riesengarnelen ² | 16,50€ |
| 47 | mit gegrilltem Lachs ⁴ | 16,50€ |

Yaki Udon Delight ⁴⁸ ^{1,1a,14}

Japanische Weizennudeln gebraten mit Hähnchenbrustfilet, frischem Gemüse, garniert mit geröstetem Sesam & Erdnüssen 13,90€

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 | 15,90€ |
| 51 | mit Huhn | 14,90€ |

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 15,50€

 auch als vegane Variante verfügbar

Cochin Beef Plate ⁵³ ^{5,6,11,14}

Traditionelles Gericht aus dem Süden Vietnams. Zartes Rinderhüftsteak mariniert in aromatischen Gewürzen und Zitronengras, mit lauwarmen Reisnudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette 15,90€

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

16,50€

An An Duck Plate 55 1a,5,6,11,14

Geröstete Ente auf lauwarmen Reismudeln, serviert mit frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & An`s Deluxe Sauce

16,90€

Lemongrass Beef Plate 56 11,14 ☾

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

16,50€

Shaking Beef "Bo Luc Lac" 57 11,14 ☾

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

16,90€

Lemongrass Chicken 58 11,14 ☾

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

13,90€

Pepper Island Prawns 59 2,11


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

17,50€




VEGAN / VEGETARISCHE GERICHTE


Golden Tofu Plate 60 1a,5,6

knuspriger Tofu im Tempura-Teigmantel mit lauwarmern Reismudeln, frischem Salat, vietnamesischen Kräutern, Erdnüssen, Röstschalotten & Limetten-Vinaigrette  13,90€


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  12,50€
(auch als Glutenfreie Variante erhältlich)


Pepper Tofu 62 1a,6,11

knuspriger Tofu in PfefferSoße mit marktfrischem Gemüse & Peperoni serviert mit Jasminduftreis  12,50€


Pepper Vegetable 63 6,11

Bestes Gemüse der Saison sanft angebraten in Pfeffer-Soße, serviert mit jasminduftreis  12,50€

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

Japanische Weizennudeln gebraten mit Shiitake Pilze, Kräuterseitlinge, Pak Choi, Sesam, Nori, verfeinert mit Shiitake-Butter-Sojasoße  14,90€

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

Japanische Weizennudeln gebraten mit frischem Gemüse garniert mit geröstetem Sesam & Erdnüssen  12,90€

KINDER MENÜ

Ebi Tempura 70 ^{1a,2}

3 Tempura Garnelen, serviert mit Süß-Sauer-Soße und Süßkartoffelpommes (alternativ auch mit Reis) 8,90€

Nem Kids 71 ^{1a,2}

hausgemachte vietnamesische Frühlingsrollen Süßkartoffelpommes, serviert mit Süß-Sauer-Soße (alternativ auch mit Reis) 8,90€

Chicken Menü 72 ^{1a,2}

gegrillte Hühnerbrust mit Süßkartoffelpommes, serviert mit Erdnußsoße (alternativ auch mit Reis) 8,90€

SUSHI

Nigiri 2 Stk.

N1	Sake ⁴	Lachs	5,50€
N2	Aburi Sake ⁴	Flambierter Lachs	5,90€
N3	Maguro ⁴	Thunfisch	6,50€
N4	Aburi Maguro ⁴	Flambierter Thunfisch	6,90€
N5	Ebi ²	Garnelen	5,50€
N6	Anago ⁴	gegrillter Salzwasseraal	5,80€
N7	Avocado	Avocado	4,90€



Maki 8 Stk.

M10	Avocado	Avocado	4,90€
M11	Kappa ¹¹	Gurke & Sesam	4,50€
M12	Mango	Mango	4,90€
M13	Sake ⁴	Lachs	5,50€
M14	Tuna ⁴	Thunfisch	5,90€
M15	Kani ²	Surimi	4,90€
M16	Ebi Tempura ^{1a}	Garnelen frittiert	6,20€
M17	Salmonskin ⁴	Lachshaut	5,90€



INSIDE OUT ROLLS 6 Stk.

U20	Sake Alaska ^{4,11}	Lachs, Avocado, Sesam	7,20€
U21	Tuna Alaska ^{4,11}	Thunfisch, Gurke, Philadelphia, Sesam	7,90€
U22	Ebi Cali ^{2,4}	Garnelen, Avocado, Gurke, Tobiko	7,20€
U23	Tempura ^{1a,2,11}	gebackene Garnelen, Avocado, Philadelphia, Kimchisesam	7,90€
U24	Spicy Tuna ^{4,11}	Thunfischatar, Schnittlauch, Kimchisesam, Shiso	7,20€
U25	Salmon Skin ^{4,11}	Gebratene Lachshaut, Gurke, Kimchisesam	6,90€
U26	Unakyu ^{4,11}	gegrillter Salzwasseraal, Gurke, Sesam	7,50€
U27	Kanifornia Kani ⁷	Avocado, Philadelphia & Tobiko	6,90€
U28	Spicy Sake ¹¹	Pikanter Lachstatar, Schnittlauch, Kimchisesam	7,20€
U29	Veggie ¹¹	Avocado, Mango, Gurke, Sesam	6,90€



Crunchy Tempura Rolls 6 Stk

Gebackene Sushi im Tempura Mantel

C30	Salmon Tempura ^{1a,4}	Lachs, Avocado, Gurke, milde Chillisoße	8,90€
C31	Tuna Tempura ^{1a,4,7}	Thunfisch, Avocado, Philadelphia, milde Chillisoße	9,70€
C32	Ebi Tempura ^{1a,2,4}	Garnele, Avocado, Gurke, milde Chillisoße	8,90€
C33	Veggie Tempura ^{1a,7}	Mango, Gurke, Avocado, Philadelphia, Unagi Soße	8,20€
C44	Kani Tempura ^{1a}	Kani, Gurke, Philadelphia	8,20€

Special Rolls

S40	Dancing Dragon ^{1a,2,4}	Panierte Riesengarnelen, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerlachs	12,90€
S41	Flying Phoenix ^{1a,2,4}	Panierte Riesengarnelen, Mango, Avocado, bedeckt mit Feuerthunfisch	13,90€
S42	Truffle Sake ^{1a,2,4,7}	Panierte Riesengarnelen, Gurke umwickelt mit Lachs, Avocado Trüffelcreme und Permesanchips	14,50€
S43	Sneaky Snake ^{1a,4,7}	gegrillter SüßwasserAal, Lachshaut, Gurke, Philadelphia, Tobiko, Shiso	11,90€
S44	Special Tuna ^{1a,4}	pikanter Thunfisch tatar, Avocado, Mango, bedeckt mit Feuerthunfisch	13,90€
S45	Kani x Tuna	Kani, Avocado, und Gurke bedeckt mit frischen Thunfisch	12,90€
S46	Asupara Sake ^{1a,7}	Spargeltempura, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit frischem Lachs	12,90€
S47	Veggie ^{1a,7}	Spargeltempura, Avocado, Philadelphia, Kimchisesam	10,50€
S48	Special Veggie ^{1a,7}	Spargeltempura, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Avocado	11,90€
S49	Special Freestyle	Kreative Kreation unserer Sushi Chefs	13,50€

Sashimi



150	Sashimi Sake ⁴	8 Scheiben Lachs	12,90€
151	Sashimi Tuna ⁴	8 Scheiben Thunfisch	12,90€
152	Sashimi Sake x Tuna ⁴	4 Scheiben Lachs & 4 Scheiben Thunfisch	11,90€

Sushi Mix ^{1a,4,11}

560	Kani Set	8 Stk. Kanifornia 8 Stk. Sake Maki 1 Stk. Sake Nigiri 1 Stk. Tuna Nigiri	15,90€
561	Sake Set	8 Stk. Salmon Maki 2 Stk. Sake Nigiri 4 Stk. Sashimi Sake	16,50€
562	Veggie Set	8 Stk. Kappa Maki 8 Stk. Veggie 2 Stk Nigiri Avo Wakame Salat	14,90€
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	43,90€
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	62,90€

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€

GETRÄNKE

Soft Drinks

Cola ^{a,f} / Cola Light ^{a,d,e,f} / Spezi / Sprite / Fanta ^{a,c}	0,3 l	2,90€
Ginger Ale ^g / Bitter Lemon ^g / Tonic Water ^(a)	0,3 l	2,90€
Wasser still Aqua Panna	0,5 l	4,90€
Wasser spritzig San Pelligrino	0,5 l	4,90€
Tafelwasser mit Gurke, Minze	1 l	5,90€

Juices & Soda

Apfel / Orange / Lychee / Mango / Maracuja / Johannisbeer

Saft / Nektar	0,25 l	3,50€
als Schorle	0,4 l	3,90€

Homemade Limonade

Fresh Apple Ice Tea ^{a,f} 6,20€

frischer Jasmin Tee, Rohrzucker, Apfelsaft, frische Limetten

Golden Ice Tea ^{a,f} 6,20€

frischer Jasmin Tea, Maracujasaft, Wassermelone

Lychee Lime ^a 6,20€

Lychee, Limetten, Grenadine, Soda

Lemon Soda ^g 6,20€

Limetten, Ginger Ale, Soda

Berry Calpico 6,20€

Beerenmix, frische Limette, Minze, Soda

Ginger Cooler ^g 6,20€

Minze, Ingwer, Gurke, Limette, Ginger Ale, Soda

Hot Drinks

Jasmintee ^f		3,50€
Ingwertee		3,50€
Pfefferminztee		3,50€
Früchtetee		3,50€
Heißer Holunder		3,90€
Vietnamesischer Kaffee (kann auch kalt serviert werden) ^{4,f}		4,90€

Aperitifs

Hugo ¹²		6,50€
Aperol Spritz ^{a,12}		6,50€
Lillet Wildberry		6,50€
Maracuja Spritz ^{a,12}		6,50€
Early Flower		6,50€

Biere

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

Longdrinks

Roku Gin Tonic ⁹		8,50€
Gin Fizz ⁹		9,50€
Caipirinha		8,50€
Mojito		8,90€
The Tübing Mule		8,90€

Sekt

Sekt Fl. ¹²	0,2 l	4,50€
Sekt Rose Fl. ¹²	0,2 l	4,50€

Offene Weißweine ¹²

Limne Lugana	0,2 l	7,50€
Tenuta Rovaglia Italien		
Grüne Früchte, Äpfel, weiche Säure		
	0,2 l	6,90€
Grauer Burgunder		
Weingut Bercher, Deutschland		
Zitrusfrüchte, reife Äpfel und Wiesenkräuter		
	0,2 l	7,50€
Petit Clos Sauvignon		
Blanc Clos Henri, Marlborough Neuseeland		
Ananas, Stachelbeeren und grüne Paprika		
Rießling Weißweinschorle	0,2 l	5,90€

Offene Rotweine ¹²

Primitivo di Manduria	0,2 l	6,90€
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	5,90€

Offene Roseweine ¹²

Chiaretto Classico Miti Garda+	0,2 l	6,90€
Tenuta Rovaglia, Italien		
Grapefruit, Quitte und Pomeranze		
Roseweinschorle	0,2 l	5,90€

Flaschenweine Weiß

Cà dei Frati Lugana 0,75 l 34,00€

Weingut Gardasee, Italien

Noten von Blumen, Kräutern, Aprikosen und Mandeln

Smaragd Grüner Veltliner 0,75 l 36,00€

Domaine Wachau, Österreich

Gewürzen und Aprikosen, kraftvoller Körper

Grauschiefer Riesling trocken 0,75 l 32,00€

Weingut Andreas Schmittges

Erden Mosel Zitrusfrüchte, Apfel, Aprikose, Pfirsich, Mineralität

Flaschenweine Rot

Sessantanni Primitivo di Manduria 0,75 l 38,00€

Apulien, Italien

Trockenpflaume und Kirschkonfitüre, Gewürzen und Tabak, sanftem

Tannin

Chianti Classico 0,75 l 36,00€

Castello Fonterutoli, Italien

Dunkle Beeren, etwas Leder und Lakritz

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

e: Enthält Phenylalaninquelle
f: Coffeinhaltig
g: Chinhaltig

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