



MY ANH

Speisekarte

Herzlich Willkommen im My Anh Restaurant

*Sehr verehrte Gäste,
Gastgeber zu sein und Gäste zufriedenstellend zu bewirten galt
immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst. Unseren Gästen
genussreiche Stunden zu bereiten und sie die Sorgen des Alltags
vergessen zu lassen, erfüllt uns mit Freude und Stolz.*

Aber wie schwer ist es, dieses Ziel zu erreichen.

*Wir dürfen Ihnen versichern, dass wir uns die Aufgabe gestellt
haben, Gastronomie mit Herz zu vermitteln. Der gastronomische
Beruf ist eine Berufung zur Dienstleistung am Gast, der viel Mühe
und Anstrengung erfordert, aber niemals die Gewissheit des Erfolges
garantiert.*

*Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen, um ihn damit zur
Wiederkehr aufzufordern, ist für uns das gesteckte Ziel, und
wir sind glücklich, es immer wieder zu erleben. Seien Sie unser
anspruchsvoller Gast. Sie sollen sich jederzeit bei uns wohlfühlen.*

*Ihre
My Anh und Team*

Authentische Vietnamesische Küche

MY ANH RESTAURANT

Lindenallee 29, 68753 Waghäusel

Tel.: 07254-95 75 222

07254-95 92 916

Facebook: My Anh

Instagram: Restaurant My Anh

Website: my-anh.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag – Sonntag:

11:00–14:30 Uhr | 17:00–22:00 Uhr

Samstag: 17.00–22.00 Uhr

Montag: Ruhetag (außer an Feiertagen)



Familie Nguyen

*Das Restaurant MY ANH ist ein vietnamesischer Familienbetrieb,
welcher traditionelle Rezepte mit den zeitgenössischen Anforderungen vereint.
Die Zutaten sind jeden Tag frisch & sorgfältig gewählt.
Werfen Sie doch auch einen Blick auf die regelmäßig wechselnden Tagesgerichte
auf unserer Tafel.*

*MY ANH is a traditional vietnamese restaurant, which is combining
traditional recipes with contemporary demands.*

*The ingredients are always fresh & choosed carefully. Please have also a look
at our daily dishes, which you can find on the board.*



Mittagstisch im My Anh LUNCH AT MY ANH

Von Dienstag bis Freitag, außer an Feiertagen, von 11:30 bis 14:30 Uhr.
Zu Ihrem Mittagstisch reichen wir, je nach Wunsch, eine Tagessuppe ^{A,K},
vegetarische Frühlingsrollen oder vietnamesische Frühlingsrolle.
From Tuesday to Friday, except public holidays, from 11:30 to 14:30.
*For your lunch, according to your wishes, we will serve a soup of the day ^{A,K},
vegetarian spring rolls or Vietnamese spring roll.*

M1. CƠM CHIÊN THỊT GÀ ^{C,D,F,N} 10,50

Gebratener Reis mit frischem Gemüse
und Hühnerfleisch
Fried rice with fresh vegetables and chicken

M2. MỠ XÀO RAU CẢI THỊT GÀ ^{A,C,D,F,N} 10,50

Gebratene Nudeln mit frischem Gemüse
und Hühnerfleisch
*Fried noodles with fresh
vegetables and chicken*

M3. GÀ XÀO RAU CẢI ^{A,D,F,N} 11,00

(scharf) Hühnerbruststreifen gebraten mit
Knoblauch und frischem Gemüse, serviert
mit Reis
*Fried chicken breast strips with garlic &
fresh vegetables, served with rice (spicy)*

M4. GÀ CHIÊN CHUA NGỌT ^{A,F} 11,00

Paniertes Hühnerbrustfilet süß-sauer mit
frischem Gemüse, Ananas, serviert mit
Reis
*Breaded chicken breast sweet-
sour with fresh vegetables,
pineapple, served with rice*

M5. BÒ XÀO HÀNH ^{D,F,I,N} 11,50

(scharf) Gebratenes Rindfleisch mit
Zwiebeln, Paprika, Sellerie, Bambus &
Möhren, serviert mit Reis
*Roast beef with onions, peppers, celery,
bamboo & carrots, served with rice (spicy)*

M6. BÒ XÀO SẢ ỚT ^{D,F,I,N} 11,50

(scharf) Gebratenes Rindfleisch mit
frischem Gemüse, Chili & Zitronengras,
serviert mit Reis
*Roast beef with fresh vegetables, chili
and lemon grass, served with rice (spicy)*

M7. CÁ CHIÊN CHUA NGỌT ^{A,D,F,N} 11,50

Paniertes Fischfilet süß-sauer mit
frischem Gemüse und Ananas, serviert
mit Reis
*Breaded fish fillet sweet and sour with fresh
vegetables and pineapple, served with rice*

M8. CÁ CHIÊN CÀ RI ^{D,F,G,N} 11,50

(leicht scharf) Paniertes Fischfilet mit
frischem Gemüse in Kokosmilch-Curry-
Sauce, serviert mit Reis
*Breaded fish fillet with fresh vegetables
in coconut milk curry sauce,
served with rice (slightly spicy)*

M9. ĐẬU HŨ XÀO SẢ ỚT ^{D,F,I,N} 11,00

(scharf) Gebratener Tofu mit frischem
Gemüse, Chili & Zitronengras, serviert mit
Reis
*Fried tofu with fresh vegetables, chili and
lemongrass, served with rice (spicy)*

M10. RAU CẢI XÀO CÀ RI ^{D,G,F,N} 11,00

(leicht scharf) Frisches gebratenes
Gemüse in Kokosmilch-Curry-Sauce,
serviert mit Reis
*Fresh roasted vegetables in coconut milk
curry sauce, served with rice (slightly spicy)*

M11. VỊT RAU CẢI ^{A,D,F,N} 12,90

(scharf) Knusprige Ente dazu frisches
Gemüse gebraten mit Knoblauch,
serviert mit Reis
*Crispy duck with fresh vegetables fried
with garlic, served with rice (spicy)*

Suppen SOUPS

1. MIẾN GÀ ^{D,F,K,N} 6,00

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, frischem
Gemüse, Röstzwiebeln & frischem Koriander
*Glass noodle soup with chicken, fresh
vegetables, fried onions & fresh coriander*

2. HOÀNH THÁNH SÚP ^{B,D,F,K,N} 6,00

Wan-Tan Suppe mit Garnelen, Schweinefleisch,
frischem Gemüse & Koriander
*Wonton soup with shrimp, pork,
fresh vegetables & cilantro*

3. CANH CHUA TÔM ^{B,D,F,K,N} 6,50

Süß-säuerliche Suppe mit Garnelen, frischen
Tomaten, Okra, Ananas und frischen Kräutern
*Sweet and sour soup with prawns, fresh
tomatoes, okra, pineapple and fresh herbs*



Reisbandnudelsuppe RICE NOODLES SOUP

4. PHỞ ^{D,F,N}

(Hauptgericht) Reisbandnudelsuppe mit
Gewürzmischung aus Ingwer, Kardamon,
Anisstern, Zimt, in einer kräftiger klaren
Rinderbrühe, serviert mit frischen Sojabohnen,
Lauchzwiebeln, Koriander und Basilikum.
Wahlweise mit:

(Main dish) Rice noodle soup with spice
mixture of ginger, cardamom, anise star,
cinnamon, in a strong clear beef stock,
served with fresh soybeans, spring onions,
coriander and basil. Optionally with:

- » Hühnerfleisch *Chicken* 13,50
- » Dünnen Scheiben Rindfleisch 14,50
Thin slices of beef
- » Hühnerfleisch & Rindfleisch 15,50
Chicken & beef
- » Tofu *Tofu* 13,00
- » Garnelen *Prawns* 16,00

Häppchen STARTERS



5.1 TÔM CUỐN^{A,B,D,N,I} (4 Stück) 7,00

Frittierte Garnelen im Teigmantel mit Basilikum, serviert mit Chili-Mayo
Deep-fried prawns with basil, served with chilli mayo (4 pcs.)

5.2 BÁNH PHỒNG TÔM^{A,B} 4,00

Krabbenchips hergestellt aus Hummerfleisch und exotischen Gewürzen
Crab chips made from lobster meat and exotic spices

6. CHẢ GIÒ CHAY^A (4 Stück) 6,00

Frittierte Mini-Frühlingsrollen mit Gemüse, serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Deep fried mini spring rolls with vegetables, served with sweet chili sauce (4 pcs.)

7. CHẢ GIÒ^{A,D,N} (4 Stück) 7,00

Vietnamesische Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Glasnudeln, Morcheln und Gemüse, serviert mit Fischsauce (Nuoc Mam)
(4 pcs.) Vietnamese spring rolls filled with minced meat, glass noodles, morels & vegetables, served with fish sauce (Nuoc Mam)

8. HOÀNH THÁNH CHIÊN^{A,B,D,N} 7,00

(6 Stück) Frittierter Wan-Tan-Teigtaschen gefüllt mit Schweinefleisch, serviert mit Sweet-Chili-Sauce
Deep fried wonton dumplings stuffed with pork, served with sweet chili sauce (6 pcs.)

8a. HÁ CẢO (4 Stk.) 6,50

Gedämpfte Teigtaschen aus Reismehl, gefüllt mit Garnelen
Steamed rice flour dumplings filled with prawns (4 pcs.)

9. CHẠO TÔM^B (4 Stück) 8,00

Frittierte Hummerpaste mit Zuckerrohr, serviert mit Chili-Mayo
Fried lobster paste with sugar cane, served with chilli mayo (4 pcs.)

10. GÀ XIÊN^{E,G} (4 Stück) 8,90

Gegrillte Hühnerbrust-Spieße, serviert mit Erdnuss-Sauce
Grilled chicken breast skewers, served with peanut sauce (4 pcs.)

11. BÁNH TÔM^{A,B} (4 Stück) 6,80

Frittierte Süßkartoffeltaschen gefüllt mit Garnelen, serviert mit Chili-Mayo
Deep fried sweet potato pockets filled with shrimp, served with chilli mayo (4 pcs.)

11.1 TÔM CHIÊN XÙ^{A,B} (3 Stück) 7,00

Tempura Garnelen
Tempura prawns (3 pcs.)

12. GỎI CUỐN^{A,F,K} (2 Stück)

Vietnamesische Sommerrollen aus Reispapier gefüllt mit frischem Salat, Reisnudeln und frischem Koriander, serviert mit einer würzigen Hoi Sin-Erdnuss-Sauce. Wahlweise mit:
2 pcs. Vietnamese summer rolls of rice paper filled with fresh salad, rice noodles and fresh coriander, served with spicy Hoi Sin peanut sauce. Optionally with:

» Garnelen Prawns 6,50

» Hühnerfleisch Chicken 6,00

» Rindfleisch Beef 6,50

» Tofu Tofu 5,90

» Gemüse Vegetables 5,50

» Paniertem Hühnerbrustfilet 6,00

Breaded chicken breast fillet



Salate SALADS

13. GỎI GÀ^{D,E,N} 8,00

Salat mit Hühnerfleisch verfeinert mit Erdnüssen, Röstzwiebeln, Koriander & Fischsauce (Nuoc Mam)
Salad with chicken meat refined with peanuts, roasted onions, coriander & fish sauce (Nuoc Mam)

13a. NỘM ĐU ĐỦ 10,50

Papaya Salat mit Hühnerfleisch, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Minze und verfeinert mit Fischsauce (Nuoc Mam).
Papaya salad with chicken, coriander, peanuts, fried onions, mint and refined with fish sauce (Nuoc Mam)

14. GEMISCHTER SALAT^{D,E,N}

mit Tomaten, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln und verfeinert mit Fischsauce (Nuoc Mam). Wahlweise mit:
with tomatoes, coriander, peanuts, fried onions and refined with fish sauce (Nuoc Mam). Optionally with:

» Hühnerfleisch Chicken 8,00

» Rindfleisch Beef 8,50

» Hühnerbrust-Spieße 9,50

Chicken breast skewers

15. GỎI XOÀI^{B,D,E,N}

Mango-Salat mit Koriander und Fischsauce (Nuoc Mam).
Wahlweise mit:

Mango salad with coriander and fish sauce (Nuoc Mam). Optionally with:

» Hühnerfleisch Chicken 9,50

» Garnelen Prawns 10,50

Hauptgerichte MAIN DISHES

BÚN

Reisnudeln-Salat mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln & Erdnüssen, serviert mit Fischsauce (Nuoc Mam)
Rice noodle salad with herbs, fried onions & peanuts, served with fish sauce (Nuoc Mam)

16. BÚN CHẢ GIÒ ^{D,E,N} 12,50
mit vietnamesische Frühlingsrollen
with Vietnamese spring rolls

16.1 BÚN GÀ XIÊN ^{D,E,N} (4 Stück) 13,50
mit gegrilltem Hühnerbrust-Spieße
with grilled chicken breast skewers (4 pcs.)

17. BÚN THỊT NƯỚNG ^{D,E,F,N} 12,90
mit gegrilltem Schweinefleisch
with grilled pork

18. BÚN BÒ ^{D,E,F,N} 13,50
mit Rindfleisch
with beef

18.1 BÚN TÔM ^{D,E,F,N} 14,90
mit Garnelen
with prawns

19. BÚN ĐẬU HŨ ^{D,E,F,N} 12,50
mit Tofu
with Tofu

19.1 BÚN CHẢ GIÒ CHAY ^{D,E,N} 12,50
mit vegetarischen Frühlingsrollen
und Gemüse
with vegetarian spring rolls and vegetables

19.2 BÚN VỊT CHAY ^{D,E,N} 14,50
mit vegetarischem Ente-Seitan
with with vegetarian duck seitan



20. PHỞ XÀO

Gebratene Reisbandnudeln mit Ei, frischem Gemüse & Koriander.
Wahlweise mit:
Fried rice noodles with egg, fresh vegetables & coriander. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 12,00
- » Knusprigem Hähnchen 13,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 12,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 14,50
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 11,90
- » Schweinefleisch Pork 11,50
- » Paniertem Schweinefleisch 11,90
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 13,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 14,50
- » Shrimps Shrimp 13,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 12,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 11,50
- » Gemüse Vegetables 11,00
- » Vegetarischen Frühlingsrollen mit Gemüse 12,00
Vegetarian spring rolls with vegetables
- » Gegrillten Hühnerbrust-Spießen (4 Stück) 13,50
grilled chicken breast skewers (4 pcs.)



Hauptgerichte MAIN DISHES

20a. MIẾN XÀO

Gebratene Glasnudeln mit Ei, frischem Gemüse & Koriander. Wahlweise mit:
Fried glass noodles with egg, fresh vegetables & coriander. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,50
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 12,90
- » Schweinefleisch Pork 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 12,90
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 15,50
- » Shrimps Shrimp 14,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 12,50
- » Gemüse Vegetables 12,00
- » Vegetarischen Frühlingsrollen mit Gemüse 13,00
Vegetarian spring rolls with vegetables
- » Gegrillten Hühnerbrust-Spießen (4 Stück.) 14,50
grilled chicken breast skewers (4 pcs.)



21. MÌ XÀO

Gebratene Nudeln mit Ei und frischem Gemüse. Wahlweise mit:
Fried noodles with egg and fresh vegetables. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 12,00
- » Knusprigem Hähnchen 13,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 12,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 14,50
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 11,90
- » Schweinefleisch Pork 11,50
- » Paniertem Schweinefleisch 11,90
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 13,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 14,50
- » Shrimps Shrimp 13,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 12,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 11,50
- » Gemüse Vegetables 11,00
- » Vegetarischen Frühlingsrollen mit Gemüse 12,00
Vegetarian spring rolls with vegetables
- » Gegrillten Hühnerbrust-Spießen (4 Stück.) 13,50
grilled chicken breast skewers (4 pcs.)



Hauptgerichte MAIN DISHES



22. CƠM CHIÊN ^{C,D,F,N}

Gebratener Reis mit Ei und frischem Gemüse. Wahlweise mit:
Fried rice with egg and fresh vegetables. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 12,00
- » Knusprigem Hähnchen 13,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 12,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 14,50
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 11,90
- » Schweinefleisch Pork 11,50
- » Paniertem Schweinefleisch 11,90
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 13,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 14,50
- » Shrimps Shrimp 13,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 12,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 11,50
- » Gemüse Vegetables 11,00
- » Vegetarischen Frühlingsrollen mit Gemüse 12,00
Vegetarian spring rolls with vegetables
- » Gegrillten Hühnerbrust-Spießen 13,50
(4 Stück.)
grilled chicken breast skewers (4 pcs.)

23. BÁNH CANH XÀO ^{A,C,D,F,N}

Gebratene Udon Nudeln mit Ei und frischem Gemüse. Wahlweise mit:
Fried noodles with egg and fresh vegetables. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 12,00
- » Knusprigem Hähnchen 13,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 12,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 14,50
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 12,50
- » Schweinefleisch Pork 11,50
- » Paniertem Schweinefleisch 11,90
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 13,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 14,50
- » Shrimps Shrimp 13,90
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 12,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 11,50
- » Gemüse Vegetables 11,00
- » Vegetarischen Frühlingsrollen mit Gemüse 12,00
Vegetarian spring rolls with vegetables
- » Gegrillten Hühnerbrust-Spießen 13,50
(4 Stück.)
grilled chicken breast skewers (4 pcs.)



Hauptgerichte MAIN DISHES



23a. BÁNH CANH SUPPE ^{A,C,D,F,N}

Udon Nudeln mit versch. Gemüse oder Ananas, Tomaten, Paprika, frischen Koriander in Curry-Kokosmilch-Soße. Wahlweise mit:

- Udon noodles with various vegetables or pineapple, tomatoes, paprika, fresh coriander in curry coconut milk sauce. Optionally with:
- » Gemüse Vegetables 11,00
- » Tofu Tofu 11,50
- » Hühnerfleisch Chicken 12,00
- » Rindfleisch Beef 12,50
- » Garnelen Prawns 14,90
- » Knuspriger Ente Crispy duck 14,50
- » Knusprigem Hähnchen 13,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 12,50
Breaded chicken breast fillet



24. CÀ RI ^{D,F,G,N} (leicht scharf)

Kokosmilch-Curry-Sauce mit frischem Gemüse, Kartoffeln, Zitronengras und Limettenblätter, serviert mit Reis. Wahlweise mit:

- Coconut milk curry sauce with fresh vegetables, potatoes, lemongrass and lime leaves, served with rice. Optionally with:
- » Hühnerfleisch Chicken 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,90
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 14,50
- » Schweinefleisch Pork 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 13,50
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 16,50
- » Shrimps Shrimp 15,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 12,50
- » Gemüse Vegetables 11,90
- » Tintenfisch 15,90
Octopus
- » Panierten Garnelen 16,50
(5 Stk.)
Prawns (5 pcs.)

Hauptgerichte MAIN DISHES



24a. SỐT XOÀI^{D,F,G,N} (süß)

Mango-Kokosmilch-Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
Mango coconut milk sauce with fresh vegetables, served with rice. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,90
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 14,50
- » Schweinefleisch Pork 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 13,50
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 16,50
- » Shrimps Shrimp 15,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 12,50
- » Gemüse Vegetables 11,90
- » Panierten Garnelen 16,50
(5 Stk.)
Prawns (5 pcs.)

25. ĐẬU PHỘNG^{D,F,G,N}

Erdnuss-Sauce mit frischem Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
Peanut sauce with fresh vegetables served with rice. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,90
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 14,50
- » Schweinefleisch Pork 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 13,50
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 16,50
- » Shrimps Shrimp 15,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 12,50
- » Gemüse Vegetables 11,90



Hauptgerichte MAIN DISHES

26. CHUA NGỌT^{A,F}

Süß-Sauer-Sauce mit Ananas & Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
Sweet-sour sauce with pineapple & vegetables, served with rice. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,90
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 14,50
- » Schweinefleisch Pork 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 13,50
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 16,50
- » Shrimps Shrimp 15,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 12,50
- » Gemüse Vegetables 11,90
- » Panierten Garnelen 16,50
(5 Stk.)
Prawns (5 pcs.)

27. PIKANTE SAUCE^{A,D,F,N} (scharf)

Mit Knoblauch und frischem Gemüse, serviert mit Reis. Wahlweise mit:
With garlic and fresh vegetables, served with rice. Optionally with:

- » Hühnerfleisch Chicken 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,90
Crispy duck
- » Rindfleisch Beef 14,50
- » Schweinefleisch Pork 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 13,50
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen Prawns 16,50
- » Shrimps Shrimp 15,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu Tofu 12,50
- » Gemüse Vegetables 11,90
- » Tintenfisch 15,90
Octopus
- » Panierten Garnelen 16,50
(5 Stk.)
Prawns (5 pcs.)



Hauptgerichte MAIN DISHES

28. SAIGON SAUCE^{A,D,F,N} (süß & scharf)

Mit frischem Gemüse, serviert mit Reis.

Wahlweise mit:

With fresh vegetables, served with rice (sweet and spicy). Optionally with:

- » Hühnerfleisch *Chicken* 13,00
- » Knusprigem Hähnchen 14,50
Crispy chicken
- » Paniertem Hühnerbrustfilet 13,50
Breaded chicken breast fillet
- » Knuspriger Ente 15,90
Crispy duck
- » Rindfleisch *Beef* 14,50
- » Schweinefleisch *Pork* 12,50
- » Paniertem Schweinefleisch 13,50
Breaded pork
- » Paniertem Seelachs 14,50
Breaded sea salmon
- » Garnelen *Prawns* 16,50
- » Shrimps *Shrimp* 15,50
- » Vegetarischer Ente Seitan (vịt chay) 13,50
Vegetarian duck seitan
- » Tofu *Tofu* 12,50
- » Gemüse *Vegetables* 11,90
- » Panierten Garnelen 16,50
(5 Stk.)
Prawns (5 pcs.)



Kinder Menü KIDS MENU

K1. CHICKEN NUGGETS^{D,F,N,I} 10,50

(7 Stk. / 7 pcs.) und Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup

and french fries with mayonnaise or ketchup

+ 1 Softdrink 0,2l
(Cola, Fanta, Capri-Sonne)

K2. PANIERTES HÜHNERBRUSTFILET^{D,F,N,I} 10,50

und Pommes mit Mayonnaise oder Ketchup

Breaded chicken breast fillet and french fries with mayonnaise or ketchup

+ 1 Softdrink 0,2l
(Cola, Fanta, Capri-Sonne)



Vietnamesische Spezialitäten VIETNAMESE SPECIALTIES

29. RAU CẢI XÀO^{D,F,N,I} 13,50

Frisches vietnamesisches Saisongemüse mit Knoblauch, serviert mit Reis

Fresh Vietnamese seasonal vegetables with garlic, served with rice

30. BÒ LÁ LỐT^{D,N} 15,50

würzige Rinderhackfleisch-Röllchen umwickelt von Piper La lot Blätter, serviert mit gedämpften Reismudeln & Fischsauce (Nuoc mam)

spicy ground beef rolls wrapped in Piper La lot leaves, served with steamed rice noodles & fish sauce (Nuoc mam)

31. CƠM CHÁY^{D,F,N} 14,50

Rindfleisch gebraten mit frischem Gemüse auf knusprigem Reis, serviert in einem heißen Topf & Reis

Beef roasted with fresh vegetables on crispy rice, served in a hot pot & rice

32. TÔM RANG MUỐI^{B,D,F,N} 17,50

Kross gebratene, marinierte Garnelen mit Schale, auf gedämpftem Gemüse, serviert mit Saigon Soße & Reis

Crispy fried, marinated prawns with shell, on steamed vegetables, served with Saigon sauce & rice

33. MỰC XÀO CẦN^{B,D,F,N} (scharf) 16,50

Gebratener zarter Tintenfisch mit frischem Gemüse, Knoblauch, Chili, serviert mit Reis

Fried tender squid with fresh vegetables, garlic & chilli, served with rice (spicy)

33a. CÁ HỒI NƯỚNG 17,50

Gegrillte Lachsspezialitäten vom vietnamesischen Koch, mit gebratenem versch. Gemüse (Gewicht 300 gr). Serviert mit Reis (scharf oder nicht scharf).

Grilled salmon specialties from the vietnamese chef, with fried various vegetables (weight 300 gr). Served with rice (spicy or non-spicy).



34. CÁ CHIÊN NƯỚC MẮM GỪNG^{D,F,N}

Ganzer roter Tilapia Fisch nach vietnamesischer Art, knusprig gebacken, auf gedämpftem Gemüse, dazu frischer Ingwer in Fischsauce (Nuoc Mam), serviert mit Reis

Whole red tilapia fish baked crispy in Vietnamese style, on steamed vegetables, with fresh ginger in fish sauce (Nuoc Mam), served with rice

» 600 gr- 800 gr 20,00

» 800 gr -1100 gr 24,50

35. TÔM LĂN BỘT^{A,B,D,N} 17,90

marinierte Garnelen ohne Schale in Teig frittiert, mit Süß-Sauer-Sauce & Krabbenchips, serviert mit Reis

marinated shrimp without shell fried in dough, with sweet-sour sauce and crab chips, served with rice

36. GÀ XÀO SẢ ỚT^{D,F,N,I} (scharf) 14,50

Gebr. Hühnerfleisch mit Gemüse, Chili & Zitronengras, serviert mit Reis

Fried chicken with fresh vegetables, chili & lemon grass, served with rice (spicy)

37. VỊT XÀO^{D,F,N,I} (scharf) 15,90

Gebratene Ente mit Gemüse, Chili & Basilikum, serviert mit Reis

Roast duck with fresh vegetables, chilli & basil, served with rice (spicy)

38. BÒ XÀO HÀNH^{D,F,N,I} (scharf) 15,90

Rindfleisch mit Zwiebeln & Gemüse, serviert mit Reis

Beef with onions & vegetables, served with rice (spicy)

39. BÒ XÀO SẢ ỚT^{D,F,N,I} (scharf) 15,90

Gebr. Rindfleisch mit Gemüse, Chili & Zitronengras, serviert mit Reis

Roast beef with fresh vegetables, chili and lemon grass, served with rice (spicy)

Extra Beilagen auf Wunsch

REIS <i>Rice</i>	3,90
KLEBREIS MIT ERDNÜSSEN ^E <i>Sticky rice with peanuts</i>	5,50
GEBRATENER REIS ^{C,D,F,N} <i>Fried rice</i>	5,50
GEBRATENE NUDELN ^{A,C,D,F,N} <i>Fried noodles</i>	5,50
GEBRATENE REISBANDNUDELN ^{A,C,D,F} <i>Fried rice band noodles</i>	5,90
KRUSPRIGER REIS <i>Crispy rice</i>	4,70
POMMES ^{1,3,5,9} mit Ketchup / Mayonnaise <i>French fries with ketchup/mayonnaise</i>	4,90
ERDNUSS SAUCE ^{D,E,G,N} <i>Peanut sauce</i>	3,80
SÜSS-SAUER-SAUCE ^{A,F} <i>Sweet-sour sauce</i>	3,80
PIKANTE SAUCE ^{A,D,F,N} <i>Spicy sauce</i>	3,80
KOKOSMILCH-CURRY-SAUCE ^{D,G,F,M} <i>Coconut curry sauce</i>	3,80
SAIGON SAUCE ^A	3,80
KNUSPRIGE HÄHNCHEN ^A <i>Crispy chicken</i>	8,00
PANIERTES HÜHNERBRUSTFILET ^{A,G} <i>Breaded chicken breast fillet</i>	7,00
KNUSPRIGE ENTE ^A <i>Crispy duck</i>	8,50
PANIERTES SCHWEINEFLEISCH ^{A,G} <i>Breaded pork</i>	7,50
PANIERTER SEELACHS ^{A,G} <i>Breaded saithe</i>	7,90



Sushi Bowls

(auf Sushireis-Basis)
(on a sushi rice basis)

B1. SAKE BOWL ^{C,M,L} 17,00
roher Lachs, Avocado, Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Edamame, Wakame, Masago, Sesam, gemischter Salat, Sushi Reis, Unagi Soße, Cocktailsoße & Sesamsoße
raw salmon, avocado, cucumber slices, red onions, edamame, wakame, masago, sesame seeds, mixed salad, sushi rice, unagi sauce, cocktail sauce & sesame sauce

B2. TEKKA BOWL ^{C,D,M,L} 18,00
gebackener Thunfisch, Avocado, Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Edamame, Wakame, Masago, Sesam, gemischter Salat, Sushi Reis, Unagi, Cocktailsoße & Sesamsoße
baked tuna, avocado, cucumber slices, red onions, edamame, wakame, masago, sesame seeds, mixed salad, sushi rice, unagi, cocktail sauce & sesame sauce

B3. EBI-TEMPURA-BOWL ^{D,E,M,L} 17,50
4 panierte Großgarnelen, Avocado, Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Edamame, Wakame, Masago, Sesam, gemischter Salat, Sushi Reis, Unagi, Cocktailsoße & Sesamsoße
4 breaded prawns, avocado, cucumber slices, red onions, edamame, wakame, masago, sesame seeds, mixed salad, sushi rice, unagi, cocktail sauce & sesame sauce

B4. CHICKEN BOWL ^{D,M,L} 17,00€
gebackenes Hähnchen, Avocado, Gurkenscheiben, rote Zwiebeln, Edamame, Wakame, Masago, Sesam, gemischter Salat, Sushi Reis, Unagisoße, Cocktailsoße & Sesamsoße
baked chicken, avocado, cucumber slices, red onions, edamame, wakame, masago, sesame seeds, mixed salad, sushi rice, unagi sauce, cocktail sauce & sesame sauce

Suppen SOUPS

40. LACHSSUPPE ^C 6,50
mit Glasnudeln, Frühlingszwiebeln & Lachs
salmon soup with glass noodles, spring onions

41. MISO SUPPE ^M 6,00
mit Tofu, Seetang und Lauch
miso soup with tofu, seaweed and leek



Nigiri

(2 Stk.) (2 pcs.)

42. SAKE ^C 5,50
Lachs *salmon*

43. MAGURO ^C 5,50
Thunfisch *tuna*

44. EBI ^E 5,50
Garnelen *prawns*

45. TAMAGO ^A 5,00
Eier *eggs*

46. UNAGI ^L 6,50
Flussaal, Sesam
eel, sesame



Maki

(8 Stk.) (8 pcs.)

47. **CHICKEN MAKI**^G 5,50
Hühnerfleisch, Frühlingszwiebeln, Frischkäse
Chicken, spring onions, cream cheese
48. **SAKE MAKI**^C 5,50
Lachs salmon
49. **SAKE AVOCADO MAKI**^C 5,50
Lachs, Avocado salmon, avocado
50. **TEKKA MAKI**^C 5,50
Thunfisch tuna
51. **TEKKA AVOCADO MAKI**^C 5,50
Thunfisch, Avocado tuna, avocado
52. **EBI MAKI**^E 5,50
Garnelen prawns
53. **CALIFORNIA MAKI**^E 5,50
Surimi, Avocado
54. **TAMAGO MAKI**^A 5,00
Eier eggs
55. **UNAGI MAKI**^L 6,00
gegrillter Flusssaal, Sweet Sauce & Sesam
grilled eel, sweet sauce & sesame
56. **RUCOLA MAKI**^{G,L} 5,00
Rucola, Frischkäse, Sesam
Rocket, cream cheese, sesame
57. **SPICY TUNA MAKI** 5,50
Thunfisch, Lauch, Chilisoße
Tuna, leek, chili sauce
58. **SALMON SKIN MAKI**^{C,G,L} 5,00
knusprige Lachshaut, Sesam, Frischkäse
crispy salmon skin, sesame, cream cheese

Vegetarische Maki

(8 Stk.) vegetarian maki (8 pcs.)

59. **AVOCADO** 5,00
Avocado, Sesam avocado, sesame
60. **KAPPA** Gurke / cucumber 5,00
61. **MANGO** 5,00
62. **PAPRIKA** 5,00

Inside Out Rolls

(8 Stk.) (8 pcs.)

63. **ALASKA I.O.**^C 10,50
Lachs, Avocado, Frischkäse & Masago
Salmon, avocado, cream cheese & masago
64. **CALIFORNIA I.O.**^{C,E,G} 10,00
Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse & Masago
Surimi, avocado, cucumber, cream cheese & masago
65. **PHILADELPHIA I.O.**^{G,L} 10,00
Gurke, Frischkäse & Sesam
Cucumber, cream cheese & sesame
66. **TEKKA I.O.**^{C,G} 11,50
Thunfisch, Gurke, Frischkäse & Masago
Tuna, cucumber, cream cheese & masago
67. **AVOCADO KAPPA I.O.**^{G,L} 10,00
Avocado, Kappa, Frischkäse, Sesam
Avocado, kappa, cream cheese, sesame
68. **EBI I.O.**^E 11,00
Garnelen, Frischkäse, Avocado, Gurke, Sesam
Prawns, cream cheese, avocado, cucumber, sesame
69. **CHICKEN I.O.**^E 10,50
Hühnerfleisch, Frischkäse, Gurke, Zwiebeln, Sesam
Chicken, cream cheese, cucumber, onions, sesame
70. **RUCOLA I.O.**^{G,L} 10,00
Rucola, Gurke, Frischkäse, Sesam
Rocket, cucumber, cream cheese, sesame
71. **TAMAGO I.O.**^{A,L} 10,00
Eier, Gurke, Sesam
Eggs, cucumber, sesame

Futo Big Rolls

(5 Stk.) (5 pcs.)

71. **FUTO SPICY SAKE**^C 9,90
roher Lachs, Avocado, Gurke, Chilisoße, Lauchzwiebeln mit Fischrogen (Masago)
raw salmon, avocado, cucumber, chili sauce, spring onions with fish roe (masago)
72. **FUTO SAKE**^C 9,90
roher Lachs, Avocado, Gurke, Masago
raw salmon, avocado, cucumber, masago
73. **FUTO SPICY COOKED TUNA**^C 9,90
gekochter Thunfisch, Gurke, Chilisoße, Lauchzwiebeln
cooked tuna, cucumber, chili sauce, spring onions
74. **FUTO EBI TEMPURA**^{D,E} 9,90
frittierte Großgarnelen, Gurke, Lauchzwiebeln
Deep-fried large prawns, cucumber, spring onions

Sashimi

(je 10 Stk.) (10 pcs.)

81. **SAKE** 17,50
roher Lachs mit Avocado und Seetangsalat
Raw salmon with avocado and seaweed salad
82. **TEKKA** 19,00
roher Thunfisch mit Avocado und Seetangsalat
Raw tuna with avocado and seaweed salad
83. **MIX** 18,50
roher Lachs & Thunfisch mit Avocado und Seetangsalat
Raw salmon & tuna with avocado and seaweed salad

Mini Panierte Rollen

(8 Stk.) dazu Cocktailsoße & Unagisoße

Mini breaded rolls (8 pcs.) with cocktail sauce & unagi sauce

72. **SAKE MINI ROLL**^{C,D} 8,50
mit Lachs salmon
73. **SAKE AVOCADO MINI ROLL**^{C,D} 8,50
Lachs, Avocado salmon, avocado
74. **TEKKA MINI ROLL**^{C,D} 8,50
Thunfisch tuna
75. **EBI MINI ROLL**^{E,D} 8,50
Garnelen prawns
76. **AVOCADO MINI ROLL**^{D,L} 8,00
Avocado, Sesam avocado, sesame
77. **KAPPA MINI ROLL**^{D,L} 8,00
Gurke, Sesam cucumber, sesame
78. **UNAGI MINI ROLL**^{D,L} 8,50
Flusssaal, Sesam eel, sesame
79. **SALMON SKIN MINI ROLL**^{C,D,G} 8,00
Lachshaut, Frischkäse, Frühlingszwiebeln
salmon skin, cream cheese, spring onions
80. **TUNA MINI ROLL**^{C,D,G} 8,50
gekochter Thunfisch, Frischkäse, Rucola
Cooked tuna, cream cheese, rocket

My Anh Panierte Rollen

(5 Stk.) dazu Cocktailsoße & Unagisoße
My Anh breaded rolls (5 pcs.) with cocktail sauce & unagi sauce

- 81. MY ANH ROLL VEGETARIAN**^{D,G,L} 10,00
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
Avocado, cucumber, cream cheese, sesame
- 82. MY ANH ROLL TUNA**^{C,D,L} 10,00
gekochter Thunfisch, Gurke, Frühlingszwiebeln, Sesam
cooked tuna, cucumber, spring onions, sesame
- 83. MY ANH ROLL LACHS**^{C,D} 10,00
with salmon
- 84. MY ANH ROLL CHICKEN**^{A,D,G} 10,00
Hähnchenfleisch, Frischkäse, Frühlingszwiebeln, Gurke & Cocktail-Mayonnaise
Chicken, cream cheese, spring onions, cucumber & cocktail mayonnaise
- 85. MY ANH ROLL GARNELEN**^{A,D,E,G} 10,00
Tempura Garnelen, Frühlingszwiebeln, Gurke, Frischkäse, Sesam & Cocktails-Mayonnaise
Tempura prawns, spring onions, cucumber, cream cheese, sesame seeds & cocktail mayonnaise
- 86. MY ANH ROLL THUNFISCH**^{C,D,G} 10,00
panierter Thunfisch, Frischkäse, Gurke, Frühlingszwiebeln
breaded tuna, cream cheese, cucumber, spring onions

Sushi Spezial

(je 4 Stk.) (4 pcs.)

- A1. DOUBLE SAKE ROLL**^{C,G} 8,50
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit Lachs
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with salmon
- A2. FUJI ROLL**^{C,G} 8,50
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, umwickelt mit flambiertem Lachs
Salmon, avocado, cucumber, cream cheese, wrapped with flambéed salmon
- A3. GREEN ROLL**^G 7,00
Gurke, Avocado, Frischkäse, umwickelt mit Avocado
Cucumber, avocado, cream cheese, wrapped with avocado
- A4. BLACK TIGER ROLL**^{D,E,G} 8,50
panierte Großgarnelen, Frischkäse, Gurke, umwickelt mit Avocado
breaded prawns, cream cheese, cucumber, wrapped with avocado



Sushi Menüs

Sparen Sie 10%

- | | |
|---|--|
| 87M. MINI ROLL ^{C,D} (paniert) 22,50
8 Sake Mini Roll
8 Tekka Mini Roll
8 Kappa Mini Roll
dazu Cocktailsoße & Unagisoße | 95M. MAKI ^C 14,50
8 Sake Maki
8 Tekka Maki,
8 Kappa Maki |
| 88M. MINI ROLL ^{C,D} (paniert) 22,00
8 Sake Mini Roll
8 Avocado Mini Roll
8 Kappa Mini Roll
dazu Cocktailsoße & Unagisoße | 96M. MAKI VEGETARISCH 13,50
8 Kappa Maki,
8 Avocado Maki,
8 Paprika Maki |
| 89M. MENÜ ^D 22,50
8 Mango Maki, 8 Avocado Maki, 8 Paprika
5 My Anh Roll vegetarisch | 97M. MAKI ^{A,C,E} 14,50
8 Tamago Maki,
8 Ebi Maki,
8 Lachs Maki |
| 90M. MENÜ ^{C,L} 29,50
2 Sake Nigiri,
2 Tekka Nigiri
8 Alaska Roll
8 Tekka Roll | 98M. MENÜ ^{C,E,L} 32,50
8 Sake Maki,
8 California Maki,
8 Avo. Maki,
8 Alaska, Masago,
8 California Roll Masago |
| 91M. MY ANH ^{C,D,E} 27,00
5 My Anh Chicken, 5 My Anh Lachs
5 My Anh Garnelen
dazu Cocktailsoße & Unagisoße | 99M. MENÜ ^{C,L} 28,50
8 California Roll
8 Alaska Roll,
8 Tekka Roll |
| 92M. MAKI ROLL ^{C,D} 18,00
5 My Anh Lachs,
5 My Anh Lachs,
dazu Cocktailsoße & Unagisoße | 100M. MENÜ ^{C,E,L} 24,00
2 Nigiri Ebi,
2 Nigiri Sake,
2 Nigiri Maguro,
8 Sake Maki,
8 Kappa Maki |
| 93M. CHICKEN ^{D,L} 23,50
8 Chicken Maki,
8 Chicken I.O.,
5 My Anh Roll Chicken | |
| 94M. LACHS MENÜ ^{C,L} 24,50
2 Sake Nigiri,
16 Sake Maki,
8 Alaska Roll Masago | |





Desserts

101. BÁNH CAM^A	4,50
Sesamkugel gefüllt mit Mungobohnen-Paste <i>Sesame ball filled with mung bean paste</i>	
102. CHUỐI CHIẾN	4,90
Gebackene Banane mit Honig <i>Baked banana with honey</i>	
103. CHUỐI NƯỚNG	4,90
Gebratene Baby-Banane im Klebreis mit Kokosmilch <i>Fried baby banana in glutinous rice with coconut milk</i>	
104. KEM	4,00
Grüntee-Eis <i>Green tea ice cream</i>	
105. BÁNH KEM	5,50
Frische Mango auf Klebreis, dazu eine Kugel Eis <i>Fresh mango on sticky rice, with a scoop of ice cream</i>	
106. EIS^{G,5,7}	
» Vanille <i>Vanilla</i>	1,90
pro Kugel <i>per scoop</i>	
» Schokolade <i>Chocolate</i>	1,90
pro Kugel <i>per scoop</i>	
» Erdbeer <i>Strawberry</i>	1,90
pro Kugel / <i>per scoop</i>	
» Mix Becher 3 Kugeln	4,90
mit Sahne & Erdbeer- oder Schoko-Sauce <i>with cream & strawberry sauce or chocolate sauce</i>	

Spirituosen

HIMBEERGEIST	2cl	3,90
WILLIAMS BIRNENBRAND	2cl	3,90
VODKA	2cl	3,90
VIETNAM KLEBREISVODKA	2cl	4,90
WHISKEY	2cl	3,90
UNDERBERG	2cl	3,90
FERNET BRANCA	2cl	3,90
ASBACH URALT	2cl	3,90
JÄGERMEISTER	2cl	3,90
KIRSCHWASSER	2cl	3,90
GRAPPA	2cl	3,90
MARTINI BIANCO	4cl	5,80
RAMAZZOTTI	4cl	5,30
SAKE heiß oder kalt	120ml	5,50
PFLAUMENWEIN heiß oder kalt	120ml	5,50

Longdrinks

CAMPARI ORANGE	5cl	5,70
CAMPARI SODA	5cl	5,70
VODKA ORANGE	5cl	5,70
BOMBAY GIN TONIC	5cl	6,40
APEROL SPRITZ	5cl	5,90

Bier

BIER VOM FASS	0,3l	0,5l
HOEPFNER PILSNER	3,80	4,90
HOEPFNER HEFE HELL	3,80	4,90
FLASCHENBIERE	0,3l	0,5l
HOEPFNER EDELWEIZEN (KRISTALL)		4,80
HOEPFNER KELLER-WEIZEN (DUNKEL)		4,80
HOEPFNER RADLER / WEIZENRADLER		4,80
SAIGON BIER (EXPORT)	4,50	
HOEPFNER ALKOHOLFREIES PILS	3,90	
HOEPFNER ALKOHOLFREIES HEFE		4,80
HOEPFNER ALKOHOLFREIES RADLER		4,80
KARAMALZ	3,50	
KIRIN BIER	5,00	
KIRIN BIER ALKOHOLFREI	5,00	





Teespezialitäten

GRÜNER TEE LUNGCHING	4,20
ein Genuss für jeden Grüntee-Kenner, erfrischend & aromatisch <i>a treat for every green tea connoisseur, refreshing and aromatic</i>	
JASMIN TEE DRACHENPERLEN	4,20
grüne Teesprossen mit natürlichem Jasminblüten Aroma <i>green tea sprouts with natural jasmine flower aroma</i>	
TEE BLUME DONG-FANG-MEI REN	4,80
nadelförmiger grüner Tee mit Jasmin- und Chrysanthemenblüten zu einer Kugel gebunden <i>acicular green tea with jasmine and chrysanthemum flowers tied to a ball</i>	
MATCHA TEE	4,50
Feines grünes Teepulver mit Milch, schaumig und sanft <i>Fine green tea powder with milk, frothy and gentle</i>	
SPEZIAL INGWER TEE	4,60
mit frischem Ingwer <i>Special ginger tea with fresh ginger</i>	
SPEZIAL MINZE TEE	4,50
mit frischer Minze <i>Special mint tea with fresh mint</i>	
FRÜCHTETEE <i>Fruit tea</i>	3,30
SCHWARZER TEE <i>Black tea</i>	3,30
KAMILLENTÉE <i>Chamomile tea</i>	3,30
PFEFFERMINZTEE <i>Peppermint tea</i>	3,30

Hausgemachte Spezialgetränke

VIETNAMESISCHER EISTEE	6,50
<i>Vietnamese ice tea</i>	
VIETNAMESISCHES ZITRONENGETRÄNK	6,50
<i>Vietnamese lemon drink</i>	
MY ANH'S INGWER-ZITRONENGETRÄNK	6,50
<i>MY ANH's ginger lemon drink</i>	
WASSERMELONSAFT Mit Sirup gemischt	6,50
FRISCHER PASSIONSFRUCHTSAFT	6,50

Kaffeespezialitäten

KAFFEE <i>A cup of Coffee</i>	Tasse	3,20
ESPRESSO <i>A cup of Espresso</i>		2,80
DOPPELTER ESPRESSO		4,80
ESPRESSO MACCHIATO		4,10
CAPPUCCINO		3,40
MILCHKAFFEE <i>Milk Coffee</i>		4,10
LATTE MACCHIATO		4,10
VIETNAMESISCHER KAFFEE ^g		6,50
mit Kondensmilch <i>Vietnamese coffee with condensed milk</i>		
HEISSE SCHOKOLADE <i>Hot chocolate</i>		3,80

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
COCA-COLA ^{1,3,4}	2,50	3,80
COCA LIGHT ^{1,3,4,8,14}	2,50	3,80
COLA ZERO	2,50	3,80
FANTA ^{3,4}	2,50	3,80
MEZZO MIX ^{1,3,4}	2,50	3,80
SPRITE	2,50	3,80
LIFT APFELSAFTSCHORLE	2,50	3,80
KOKOSWASSER	3,20	4,20
BITTER LEMON ²	3,00	4,00
TONIC WATER ²	3,00	4,00
GINGER ALE	3,00	4,00
	Flasche 0,25l	0,75l
MINERALWASSER STILL	2,90	4,90
MINERALWASSER CLASSIC	2,90	4,90
MINERALWASSER MEDIUM	2,90	4,90

Säfte

ORANGENSAFT APFELSAFT	3,00	4,00
JOHANNISBEERSAFT	3,00	4,00
MULTIVITAMINSAFT	3,00	4,00
MARACUJANEKTAR	3,00	4,00
GUAVENNEKTAR ⁴	3,00	4,00
MANGONEKTAR ⁴	3,00	4,00
LITSCHINEKTAR	3,00	4,00
KOKOSSAFT MIT FRUCHTFLEISCH	3,00	4,00
SCHORLE	2,40	3,40
alle Säfte		



Offene Weissweine

W1.EISENTALER BETSCHGRÄBLER RIESLING trocken	0,2l	5,20
W2. NEUENBURGER RIESLING 0,2l trocken		5,20
W3. TIEFENBACHER STIFTSBERG halbtrocken	0,2l	5,20
W4. DURBACHER GRAUER BURGUNDER	0,2l	5,50
W5. HEITLINGER RIESLING trocken	0,2l	5,50

Offene Rotweine

W6. DORNFELDER WACHENHEIMER ROTWEIN trocken	0,2l	5,00
W7. DURBACHER SPÄTBURGUNDER trocken	0,2l	5,50
W8. OBERKIRCHER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken	0,2l	5,00
W9. FRANZ. BEAUJOLAIS trocken	0,2l	5,50
W10. KÜRNBACHER STIFTSBERG, SCHWARZRIESLING trocken	0,2l	5,00
W11. KÜRNBACHER STIFTSBERG, SCHWARZRIESLING halbtrocken	0,2l	5,00
W12. HEITLINGER ROTWEIN trocken	0,2l	5,50
W13. HEITLINGER ROSE trocken	0,2l	5,50
W14. BREISGAUER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST	0,2l	5,50

Flaschenweine

BASSERMANN-JORDON RIESLING trocken	Fl. 0,75l	31,00
CRINEL TINTO ROT SPANISCH	Fl. 0,75l	28,90
BORDEAUX SUPERIEUR METZ	Fl. 0,75l	23,90
HEITLINGER RIESLING trocken	Fl. 0,75l	22,90
HEITLINGER ROTWEIN trocken	Fl. 0,75l	22,90
HEITLINGER ROSE trocken	Fl. 0,75l	22,90

DIE 14 HAUPTALLERGENE

A - Eier

alle Arten von Nutzgeflügeleiern z.B. Hühnereier sowie auch Eier von Gans, Ente, Pute, Wachtel, Taube und Strauß ... und Eiererzeugnisse wie Eigelb, Eiklar, Eischnee, Flüssigei, Eipulver, Gefrierei, Vollei, Volleipulver, Eiprotein, E322 = Lecithin (Ei) und E1105 = Lysozym (Ei)

B - Erdnüsse

alle Erdnussorten... und Erdnusserzeugnisse wie Erdnussöl, geröstete Erdnüsse, Erdnussmehl, Erdnussflocken und Erdnussbutter

C - Fisch

alle Fischarten... und Fischerzeugnisse wie Fischgelatine, Konserven, Kaviar, Rogen, Fischextrakt und Fischsauce

D - Glutenthaltiges Getreide

Roggen, Weizen, Hafer, Gerste, Dinkel, Emmer, Einkorn, Kamut oder Hybridstämme ... und Erzeugnisse aus glutenthaltigem Getreide wie Stärke, Mehl, Dunst, Grieß, Couscous, Polenta, Graupen, Flocken, Kleie, Schrot, Bulgur, Weizenkeimlinge und Weizenkeimöl

E - Krebstiere

alle Arten von Krebstieren z.B. Garnelen, Krabben, Hummer, Langusten, Flussoder Taschenkrebse, Garnelen, Shrimps, Scampi... und Krebstiererzeugnisse wie Krebspulver, Krebsmehl, Krebsbutter, Krebsuppenpasten, Krebskonserven und pasteurisierte Krebserzeugnisse

F - Lupinen

alle Lupinensorten... und Lupinenerzeugnisse wie Lupinenmehl, Lupinensprossen, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat und Lupinenisolat

G - Milch

alle Arten von Nutztiermilch z.B. Kuhmilch sowie auch Milch von Ziege, Schaf, Büffel und Pferd... und Milcherzeugnisse wie Milch, Rahm, Sauerrahm, Crème fraîche, Buttermilch, Dickmilch, Kondensmilch, Joghurt, Kefir, Käse, Quark, Milchpulver, Molke, Milcheiweiß, Kasein(ate), Molkenproteine, Milchzucker (Laktose), Butter, Butterschmalz und Ghee

H - Schalenfrüchte

Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamiaund Queenslandnüsse... und Erzeugnisse aus Schalenfrüchte wie entsprechende Nussöle, Nusscremes, Nussmus, Nusspasten und geröstete Nüsse

I - Schwefeldioxid und Sulfite

E220 - 228 (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder mg/l, berechnet als SO₂) ... die damit geschwefelten Erzeugnisse wie Wein, Essig, Kartoffelprodukte, Tomatenpüree, Pilze, getrocknetes Gemüse und Trockenobst

J - Sellerie

alle Selleriesorten... und Sellerieerzeugnisse wie Selleriesaat, Sellerieknolle, Sellerieblatt, Selleriepulver (auch in Gewürzen und Kräutermischungen), Gemüsesäfte mit Sellerie und Selleriesalz

K - Senf

alle Senfsorten... und Senferzeugnisse wie Senfsaat, Senfpulver, scharfer Senf, altbayerischer Senf, süßer Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter und -blüten

L - Sesamsamen

alle Sesamsorten... und Sesamerzeugnisse wie Sesamsaat (schwarzer und weißer Sesam), Sesamöl, Sesampasten (Tahin), Sesambutter, Sesammehl und Sesamsalz

M - Soja

alle Sorten von Sojabohnen... und Sojaerzeugnisse wie Sojamehl, Sojagrieß, Sojamilch, nicht raffiniertes Sojaöl, Sojaeiweiß, Sojaflocken, Sojasauce, Sojapaste, Sojasprossen, Tofu, Miso, Tempeh und E322 Sojalecithin

N - Weichtiere (Mollusken)

alle Arten von Weichtieren z.B. Schnecken, Abalone (Seeohr), Muscheln (Venus-, Mies-, Kamm-, Messer-, Jakobsmuschel, Austern), Tintenfische, Kalmare, Kraken, Meeresschnecken... und Weichtiererzeugnisse wie pasteurisierte Weichtiere, Weichtierdauerkonserven und Austernsauce

ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff - 2. koffeinhaltig - 3. mit Antioxidationsmittel - 4. Säuerungsmittel - 5. Konservierungsmittel - 6. mit Süßstoff - 7. enthält eine Phenylalaninquelle - 8. chininhaltig - 9. Stabilisatoren - 10. aufgeschäumt mit Stickoxydul - 11. Taurin - 12. enthält Sulfite

Änderungen und Irrtümer vorbehalten, Abbildungen ähnlich.
Preise in Euro-Währung inkl. MwSt.

