



DRINKS

MENU



SOFTDRINKS

FRITZ COLA	2,60
normal oder zuckerfrei <i>normal or sugarfree</i>	
FRITZ LIMO	2,60
Orangenlimo, Melonenlimo <i>Fritz Lemon, Fritz Orange</i>	
VÖSLAUER MINERALWASSER	2,40 / 5,90
still oder prickelnd <i>sparkling or still</i>	
BAUERFRUCHTSÄFTE / SCHORLE	2,60
Apfel- Cranberry-, Ananas-, Orangen-, Kirsch-, Maracujasaft, Lycheenektar	
GINGER BEER / TONIC WATER	2,60
Schweppes	

FRESHMADE

ORANGENSAFT	3,20
frisch gepresster Orangensaft <i>Fresh Orange Juice</i>	

COFFEE CREATIONS

ESPRESSO	1,80
<i>Espresso</i>	
KAFFEE	2,40
<i>Coffee</i>	
CAPPUCCINO	2,50
<i>Cappuccino</i>	
MILCHKAFFEE	2,60
<i>Milk Coffee</i>	

LATTE MACCHIATO	2,80
<i>Latte Macchiato</i>	
ANJOY ICE COFFEE	3,60
HIGHLAND COFFEE	3,20
mit oder ohne Kondensmilch <i>with or no condensed milk</i>	
BAC SIU DUA	3,90
viet. Kaffee mit Kokosmilch <i>vietnamese Coffee with Coconut Milk</i>	

TEATIME

DIVERSE TEESORTEN	2,60
Grüner Tee, Jasmin Tee, Schwarzer Tee <i>Green Tea, Jasmin Tea, Black Tea</i>	
WINTER SONATA	3,20
Zitronengras, Limette, Ingwer <i>Lemongrass, Lime, Ginger</i>	
HOT GOJI	3,20
frische Limette, Gojibeer, Minze <i>Fresh Lime, Goji Beer, Mint</i>	
LOVELY ROSES	3,50
liebliche Rosenblüten mit heißer Limette <i>lovely rose blossoms with hot Lime</i>	
BLUE BUTTERFLY	3,50
Butterflyblüten in Sojakosmilch, Zimt <i>Butterfly Blossoms with Soy Milk and Cinnamon</i>	
INTO THE WOOD	3,50
heiße Limette, Maracujafrucht, Basilikum- samen <i>Hot Lime, Maracuja, Basil Seeds</i>	

BEER

FLASCHE/BOTTLE 0,33l

SAIGON VIETNAM	2,90
TIGER SINGAPOR	2,90
WARSTEINER ALKOHOLFREI	2,60

FLASCHE/BOTTLE 0,5l

KÖNIG LUDWIG KRISTALLWEIZEN	3,60
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN	3,60
KÖNIG LUDWIG WEIZEN ALK.FREI	3,60

ON TAB 0,3l/0,5l

WARSTEINER PILSNER	2,60 / 3,60
--------------------	-------------

FRESH HOMEMADE DRINKS

NON-ALCOHOL

SUNNY COCOS	4,80
Mangopulp, Kokosmilch <i>Mangopulp, Coconut Milk</i>	
TEA ON ICE	4,50
hausgemachte Icedtea mit Limette , Orange, Ingwer <i>homemade Ice Tea with Lime, Orange & Ginger</i>	

FLAVOURFUL LEMONGRASS	4,50
Zitronengrass Tee, Limetten, Kirsch, Basilikum <i>Lemongrass Tea, Lime, Cherry, Basil</i>	
SWEET DREAMS	4,80
Frische Maracuja, Mango, Vanillesirup, frische Limettensaft <i>Fresh Maracuja, Mango, Fresh Lime, Vanilla Syrup</i>	
SPARKLING LIME	4,50
hausgemachte Limettensaft verlängert mit Sodawasser <i>Homemade Limejuice, Soda</i>	
SUMMER TIME	4,50
Gingle Ale, Gurke, Apfel, Minze <i>Ginger Ale, Cucumber, Apple, Mint</i>	
RED RIVER	4,80
Lychee, Himbeere, Zitronengrass, Limette <i>Lychee, Rasperry, Lemongrass, Lime</i>	

WITH ALCOHOL

DARK & STORMY	7,40
Gosling Rum , Ginger Beer , frische Limette <i>Gosling Rum, Ginger Beer, Fresh Lime</i>	
MOSKOW MULE	7,40
Wodka, Limettensaft, Ginger Beer <i>Wodka, Limejuice, Ginger Beer</i>	
WHISKY SOUR	7,90
Bourbon Whisky, Limetten, Eiweiß, Zitronen <i>Bourbon Whisky, Lime, Egg White, Citrus</i>	

VIET'S DREAM	7,90
Wodka, Jasmin Tee, Kwai Feh Lychee, Cranbery, Limejuice	
<i>Wodka, Jasmin Tea, Kwai Feh Lychee, Cranberry, Limejuice</i>	
TOKYO NIGHT	7,90
Tripple Sec , Sake, Limejuice , Mango- saft, Jasmin tee	
<i>Tripple Sec, Sake, Limejuice, Mango, Jasmin Tea</i>	
GIN TONIC	7,40
Bombay Saphir Gin, Tonic Water	
<i>Bombay Saphir Gin, Tonic Water</i>	
MAI TAI	7,90
Old Pascal, Havana Club, Tripple Sec, Mandelsirup, Orangensaft, Ananassaft, Limetten	
<i>Old Pascal, Havana Club, Tripple Sec, Almond Syrup, Orange, Pineapple, Lime</i>	
GIN TAI	7,90
Gin, Tripple Sec, Mandelsirup, frischer Limettensaft	
<i>Gin, Tripple Sec, Almond Syrup, Fresh Lime</i>	
THOM DUA	7,40
Ananassaft, Orangensaft, Havana Club, Kokosmilch	
<i>Pineapple, Orange, Havana Club, Coco- nut Milk</i>	

TOUCH DOWN 7,90

Aprico Brandy, Wodka, Maracujasaft,
Grenadinsirup

*Aprico Brandy, Wodka, Maracuja Juice,
Grenadine Syrup*

HUGO 4,90

Holunderblüten-Sirup, Cremant, Limet-
tensaft, Minze

*Elderflower Syrup, Cremant, Limejuice,
Mint*

APEROL SPRITZ 4,90

Aperol, Cremant, Soda, Orange

Aperol, Cremant, Soda, Orange



WWW.ANJOY-RESTAURANT.DE
dialog@anjoy-restaurant.de



FOOD

MENU



VORSPEISEN PRE-DISHES

- 1 SUMMERTIME ROLLS** **3,50**
2 Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Garnelen und frischen Kräutern. Dazu Kokos-Erdnuss-Dip
2 Summerrolls filled with rice noodles, prawns and fresh herbs. Served with coconut-peanut-dip
- 2 WRAPPED BEEF** **3,90**
Zartes Rinderhack in saftig-grüne Betelblätter gewickelt und über Lavastein gegrillt. serviert mit Minz-Fisch-Sauce
Tender beef wrapped in lush green betel leaves and grilled over lava stone. Served with mint-fish-sauce
- 3 BEEF RAVIOLI** **3,90**
2 Ravioli gefüllt mit gegrilltem Rindfleisch, Avocado und Kräutern. Serviert mit Avocado-Creme
2 Ravioli filled with grilled beef, avocado and herbs. Served with avocado-creme
- 4 DU AND DU SALAD** **4,50**
Grüne Papaya-Julienne, vietnamesische Kräuter, Chili und gerösteten Erdnüsse verfeinert mit Fisch-Dressing
Green Papaya-Julienne served with vietnamese herbs, chili, roasted peanuts and refined with fish-dressing
- 5 MANGIFERA SALAD** **4,50**
Aromatische Mango-Julienne, geröstete Erdnüsse, Hühnerfilet-Streifen, Lotuswurzel & Kräuter. Mit Mango-Dressing abgerundet
Flavourful Mango-Julienne, chicken stripes, lotus roots, roasted peanuts and herbs. Added with mango-dressing

VORSPEISEN PRE-DISHES

- 6 PANDAN MANTLED EEL** **4,90**
Gegrillter Aal mit Pandan Blättern umwickelt. Serviert mit Tamarinde-Dip
Grilled eel wrapped in pandan leaves. Served with tamarind-dip
- 7 FLOWER POWER SALAD** **4,90**
Bananenblüten, viet. Kräuter, Hühnerfilets-Streifen vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Vinaigrette abgerundet
Banana-Blossoms with bean sprout, chicken stripes, herbs, roasted peanuts and sesame. Perfect added with limejuice-dressing
- 8 ANJOY HONEY SALAD** **4,90**
Honig-Pomelo, Lotuswurzeln, gedämpfte Garnelen, gerösteten Erdnüsse und Kräuter. Verfeinert mit Fisch-Dressing
Honey Pomelo, lotus roots, steamed prawns, roasted peanuts and herbs. Topped off with fish-dressing
- 9 CRUNCHY ROLLS** **4,90**
2 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Rinderhack, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohne. Dazu Limetten-Fisch-Dressing
2 crunchy springrolls filled with minced beef, prawns, carrots, mushrooms, glasnoodles and yam bean. Served with lime-fish-dressing

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

- H1 CREAMY CHICKEN** 7,40
Hühnerfilet, Kochbananen & Möhren gebettet auf Jasminreis
Chicken filet, plantain and carrots. Bedded on jasmine rice
- H2 MANGO POULARDE** 7,40
Gegrillte Hühnerschenkel in aromatischer Mango-Creme serviert mit Jasminreis
Grilled poularde in a flavourful mango-creme served with jasmine rice
- H3 HANOI'S PHO SOUP** 7,90
Traditionelle Pho Suppe serviert mit medium geschwenktem Rindfleisch, frittierte Teigstange und Kräutern
Traditional Pho Soup served with medium beef stripes, fried breadstick and herbs
- H4 ANJOY'S RAGOUT** 7,90
Vietnamesisches Rinderragout auf Reisbandnudeln. Verfeinert mit Kräutern und Rotwein
Vietnamese beef ragout served on ricenoodles. Refined with herbs and red wine
- H5 GOLDEN DUCK** 8,40
Gegrilltes Entenfilet mit in Kokos-Curry geschwenkten Banh Canh Nudeln. Verfeinert mit Kräutern
Grilled duck filet with banh canh noodles tossed in coconut-curry. Refined with herbs

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

H6 DUMPLING BOWL 8,90

Hoanh Thanh Nudeln, 3 Teigtaschen mit Garnelen- & Hühnerfleischfüllung, Char Siu, Pak Choi, Wachtelei. Verfeinert mit Knoblauchgras in originaler Hoanh Thanh Brühe

Hoanh Thanh noodles, 3 dumplings filled with prawns and chicken, char siu, pak choi, quail egg in a original hoanh thanh buillion refined with garlic grass

H7 INTO THE SEA 8,90

Gebratene Banh Canh Nudeln serviert mit Kalamar, Jakobsmuscheln, Garnelen, Sellerie, Pak Choi & Kräuterseitlinge

Fried banh canh noodles served with calamari, scallops, prawns, celery, pak choi and king oyster mushrooms

H8 ANJOY'S PLATE 9,90

2 gegrillte Spieße & karamellisiertes Schweinefleisch serviert mit Reismehl-Ravioli und Kräutern. Abgerundet mit Limetten-Fisch-Soße

2 grilled skewers und grilled caramelized pork serve with rice-flour-ravioli and herbs. Refined with lime-fish-sauce

H9 ROASTED DUCK 11,90

Gegrilltes Barbarie Entenfilet serviert mit wok-geschwenktem Babymais, Wasserkastanien, Kräuterseitlinge, Platterbsen & Lotusreis oder Süßkartoffel Pommes. Abgerundet mit Ngu-Lieu-Soße

Grilled barbarie duck filet served with wok-tossed baby corn, water chestnut, king oyster mushrooms, sweet peas and lotus rice or sweet potato fries. Topped off with ngu-lieu-sauce

HAUPTSPEISEN MAIN DISHES

H10 A LIAISON OF SALMON & WATER CHESTNUT 11,90

Gegrilltes Lachsfilet auf wok-geschwenkten Wasserkastanien, Babymais, Platterbsen, Brokkoli, Kräuterseitlinge, serviert mit Lotus Reis oder Süßkartoffel Pommes. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung

Grilled salmon filet with wok-tossed water chestnut, baby corn, sweet pea, broccoli, king oyster mushrooms, garlic stem and lotus rice or sweet potato fries. Topped off ngu-lieu-sauce

H11 TURF 13,90

Medium gegrilltes Rindersteak auf angebratenen Platterbsen, Babymais, Wasserkastanien mit Süßkartoffel Pommes und Avocado-creme

Medium grilled beef served with wok-tossed sweet peas, baby corn, water chestnut and sweet potato fries. Refined with avocado-creme

H12 SANDY PRAWNS 15,90

3 Großgarnelen bestreut mit Reissalz serviert mit wok-geschwenktem Babymais, Kräuterseitlinge, Platterbsen und Lotus Reis oder Süßkartoffel Pommes. Abgerundet mit hausgemachter Cocktail-Creme

3 tiger prawns strewn with rice-salt served with wok tossed baby corn, king oyster mushrooms, garlic stem, sweet peas and lotus rice or sweet potato fries. Rounded with homemade cocktail-creme

VEGETARISCH VEGETARIAN

v1 BO TAT ROLLS 3,20

2 vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Gurke, Ananas, Mango Avocado, Tofu und Kräutern. Dazu Kokos-Erdnuss-Dip

2 vegetarian summer rolls filled with rice noodles, cucumber, apple pie, mango, avocado and herbs. Added with coconut-peanut-dip

v2 VEGGIE POT 7,40

Tofu und Kochbananen in eine Kokos-Curry-Creme. Gebettet auf Jasminreis

Tofu and plantain in a cocounut-curry-creme. Bedded on jasm-in rice

v3 PAGODA LOTUS 7,40

Im Wok geschwenktem Gemüse serviert mit Lotus Reis

Wok-tossed vegetables served with lotus rice

DESSERT DESSERTS

D1 PANDAN PANNA COTTA 4,90

D2 CHE SEN 4,90

D3 CREAMY FRUIT SALAD 4,90

D4 CHE KHOAI MON 4,90

BEILAGEN SIDES

s1	JASMINREIS <i>Jasmin Rice</i>	1,50
s2	LOTUSREIS <i>Lotus Rice</i>	2,50
s3	SÜßKARTOFFEL-POMMES <i>Sweet potato fries</i>	2,50

KINDER KIDS

Alle Gerichte können als Kinderportion serviert werden.
All Meals can be served as a kids meal.

4,90



WWW.ANJOY-RESTAURANT.DE
dialog@anjoy-restaurant.de
