

## Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- 1 **Glutenhaltiges Getreide** (*cereals containing gluten*)
  - 1a **Weizen** (*wheat*)
  - 1b **Gerste** (*barley*)
  - 1c **Hefe** (*yeast*)
  - 1d **Roggen** (*rye*)
  - 1e **Dinkel und Khorasanweizen** (*spelt & khorasan wheat*)
- 2 **Krebstiere** (*crustaceans*)
- 3 **Eier** (*eggs*)
- 4 **Fische** (*fish*)
- 5 **Erdnüsse** (*peanuts*)
- 6 **Sojabohnen** (*soybeans*)
- 7 **Milch (einschließlich Laktose)** (*milk - including lactose*)
- 8 **Schalenfrüchte** (*nuts*)
- 9 **Sellerie** (*celery*)
- 10 **Senf** (*mustard*)
- 11 **Sesamsamen** (*sesame seeds*)
- 12 **Weichtiere** (*molluscs*)
- 13 **Sulfite** (*sulfites*)

## Zusatzstoffe Speisen und Getränke:

- a **Farbstoffen** (*colorant*)
- b **Konservierungsstoffe, konserviert** (*preservatives*)
- c **Antioxidationsmittel** (*antioxidants*)
- d **geschwefelt** (*sulphurized*)
- e **geschwärzt** (*blackened*)
- g **chininhaltig** (*contains quinine*)
- h **Süßungsmittel** (*sweetener*)
- i **koffeinhaltig** (*containing caffeine*)
- J mit Süßstoff-Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)**

**Kartenzahlungen  
ab 20,- €  
Card payments  
from 20,- €**

## Allergenkennzeichnung von Lebensmitteln:

- 1 Glutenhaltiges Getreide** (*cereals containing gluten*)
  - 1a Weizen** (*wheat*)
  - 1b Gerste** (*barley*)
  - 1c Hefe** (*yeast*)
  - 1d Roggen** (*rye*)
  - 1e Dinkel und Khorasanweizen** (*spelt & khorasan wheat*)
- 2 Krebstiere** (*crustaceans*)
- 3 Eier** (*eggs*)
- 4 Fische** (*fish*)
- 5 Erdnüsse** (*peanuts*)
- 6 Sojabohnen** (*soybeans*)
- 7 Milch (einschließlich Laktose)** (*milk - including lactose*)
- 8 Schalenfrüchte** (*nuts*)
- 9 Sellerie** (*celery*)
- 10 Senf** (*mustard*)
- 11 Sesamsamen** (*sesame seeds*)
- 12 Weichtiere** (*molluscs*)
- 13 Sulfite** (*sulfites*)

## Zusatzstoffe Speisen und Getränke:

- a Farbstoffen** (*colorant*)
- b Konservierungsstoffe, konserviert** (*preservatives*)
- c Antioxidationsmittel** (*antioxidants*)
- d geschwefelt** (*sulphurized*)
- e geschwärzt** (*blackened*)
- g chininhaltig** (*contains quinine*)
- h Süßungsmittel** (*sweetener*)
- i koffeinhaltig** (*containing caffeine*)
- J mit Süßstoff-Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)**

# Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser Sprudel / Still 0,25l/0,75l  
2,9 € / 7,5 €

Coca Cola <sup>a,i</sup> / Fanta <sup>a,c</sup> / Cola Zero <sup>a,h,i</sup> / Sprite <sup>a,b</sup> 0,2l/0,4l  
3 € / 5,5 €

## **Schweppes**

Ginger B. / Bitter Lemon <sup>c,g</sup> / Tonic Water <sup>c,g</sup> / Ginger Ale <sup>a,g</sup> 0,2l/0,4l  
3 € / 5,5 €

## **Vaihinger Niehoffs Säfte und Nektare :**

Apfelsaft trüb <sup>c</sup> 0,2l/0,4l  
Ananassaft <sup>c</sup> 3 € / 5,5 €  
Orangensaft  
Mango Nektar  
Maracuja Nektar <sup>c</sup>  
Bananen Nektar <sup>c</sup>  
Sauerkirsch Nektar  
Lychee Fruchtsaftgetränk <sup>c</sup>

# Anjoy Coffee & Tea

*Auf Wunsch mit Sojamilch + 0,50*

Espresso <sup>i</sup> / Doppel Espresso <sup>i</sup>	2,7 € / 4 €
Kaffee <sup>i</sup> / Doppelte Kaffe <sup>i</sup>	3,3 € / 4,2 €
Cappuccino <sup>i</sup>	3,5 €
Milchkaffee <sup>i</sup>	4,2 €
Latte Machiatto <sup>i</sup>	4,8 €
Highland Coffee <sup>i</sup>	4,8 €
<i>(hot Vietnamese coffee with/no condensed milk)</i>	
Anjoy Ice Coffee <sup>i</sup>	5,5 €
<i>(Vietnamese ice coffee with condensed milk and crushed ice)</i>	
Bac Siu Dua <sup>i</sup>	5,5 €
<i>(Vietnamese coffee with condensed milk, coconut milk and crushed ice)</i>	
Green Tea	4 €
Earl Grey Tea	4 €
Jasmin Tea	4 €
Winter Sonata Tea / Tra Gung Xa	4,8 €
<i>lemongrass, ginger, fresh lime , Kumquat</i>	
Pepper Goji Tea / Tra Ky Tu	4,8 €
<i>fresh lime, goji berries, mint</i>	
Into The Wood Tea / Tra Chanh Leo	4,8 €
<i>fresh passion fruit, chia seeds, mint</i>	

# Fresh Homemade Drinks

	0,45l
<b>Sunny Cocos (Vegan)</b> <i>mango creme, coconut milk</i>	6 €
<b>Tea on Ice <sup>i</sup></b> <i>homemade ice tea with fresh lime, cane sugar, orange and ginger</i>	6 €
<b>Sparkling Lime</b> <i>homemade lime juice, fresh lime, cane sugar, mint, refined with soda water</i>	6 €
<b>Sweet Dreams <sup>c</sup></b> <i>maracuja, mango nectar, fresh maracuja, mint</i>	6 €
<b>Summer Time <sup>a</sup></b> <i>ginger ale, cucumber, apple, cane sugar, mint, fresh lime</i>	6 €
<b>Red River</b> <i>lychee-nectar, fresh raspberry &amp; lemongrass tea</i>	6 €
<b>Virgin Sunrise <sup>c</sup></b> <i>lychee-, pineapple nectar, fresh lime, mint, cocos syrup &amp; chia seeds</i>	6 €
<b>Honey Passion</b> <i>home made maracuja-honey-syrup, mint, fresh maracuja refined with soda water</i>	6 €

**Alle Homemade Drinks werden mit Crushed Ice zubereitet.**  
*All home made drinks are prepared with crushed ice.*

# Beer

## Flaschenbier ( Bottle )

Warsteiner Alkoholfrei (0,33l) <sup>1b</sup>	3,80 €
Tiger (0,33l) <sup>1b</sup>	3,80 €
Königludwig Hefeweizen (0,5l) <sup>1a-c</sup>	5,80 €
Königludwig Kristallweizen (0,5l) <sup>1a-b</sup>	5,80 €
Königludwig Alkoholfreies Hefeweizen (0,5l) <sup>1a-c</sup>	5,80 €

## Fassbier ( Tap Beer )

	0,3l/0,5l
Warsteiner Pilsner <sup>1b</sup>	3,80€ / 5,80€
Oberbräu Hell <sup>1b</sup>	3,80€ / 5,80€

# Sparkling Cocktails

## **Hugo**

*cremant, elderflower syrup, fresh lime, mint*

8,4 €

## **Aperol Spritz <sup>a</sup>**

*aperol, cremant, Soda, orange*

8,4 €

## **Maracuja Spritz <sup>a,g</sup>**

*aperol, cremant, maracujanektar, mint*

8,8 €

## **Lillet Wild Berry <sup>13,g</sup>**

*lillet blanc, cremant, schweppes russian wild berry & fresh berries*

8,8 €

# Alcoholic Cocktails

<b>Anjoy's Sunrise</b> a,c Bacardi 4 Anos, maracuja, lychee juice, coco tara, fresh maracuja	11 €
<b>Ginger Mojito / Mojito</b> Bacardi Carta Blanca, home made ginger syrup, fresh lime, mint, sugar cane	9,5 €
<b>Anjoylicious</b> 42 Below Vodka, mango puree, fresh lime, cane sugar	9,5 €
<b>Bombay Crushed</b> Bombay Sapphire, fresh kumquats, lime juice, sugar	10 €
<b>Caiprinha</b> Bacardi Carta Blanca, lime juice, fresh lime, cane sugar	9,5 €
<b>Lychee Martini</b> a,c 42 Below Vodka, lychee liquer, lychee nectar, roses lime-juice	9,5 €
<b>Paloma</b> a,c Cazadores Blanco Tequila, Thomas Henry grapefruit, lime juice, pinch of salt	9,5 €
<b>Gin Tai</b> Bombay Sapphire , cointreau, almond syrup, fresh lime, pineapple juice, lime juice	10 €
<b>Mai Tai</b> a,c Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, cointreau, apricot brandy, orgeat, maracuja-, pineapple juice, fresh lime juice, roses lime juice	11 €

# Longdrinks

## **Whiskey Cola <sup>a,i</sup>**

Jack Daniel's Black

9 €

Jim Beam Bourbon

9 €

## **Whisky Soda**

9 €

## **Gin Tonic <sup>c,g</sup>**

Bombay Sapphire

9 €

Hendrick's

11 €

## **Moscow Mule**

42 Below Vodka, Ginger B.

9 €

Grey Goose, Ginger B.

14 €

## **Cuba Libre <sup>a,i</sup>**

Bacardi 4 anos, Coca Cola

9 €

## **Pink Lady <sup>a</sup>**

Bombay Sapphire, Thomas Henry Grape Fruit

9 €

## **Wodka Lemon <sup>a,g</sup>**

9 €

42 Below Vodka, Schweppes Bitter Lemon

## **Lemon Gin <sup>a,g</sup>**

9 €

Bombay Sapphire, Schweppes Bitter Lemon



# Spiritousen

## **Liquer 5cl**

Baileys <sup>a</sup> /Aperol <sup>a</sup>	3,9 €
Ramazotti/Jägermeister	3,9 €

## **American Whiskey 4cl <sup>1b,1d</sup>**

Jack Daniels Black	4,5 €
Jim Beam Bourbon	3,9 €

## **Tequila 4cl**

Cazadores Blanco	3,5 €
------------------	-------

## **Vodka 4cl**

Absolut	3,5 €
42 Below	3,7 €
Grey Goose	10 €
Hausgemachter Reisschnaps	4,90 €

# Wein

## **Weißwein**

### **Riesling Sommerpalais** <sup>13</sup>

Reichsgraf von Kesselstatt ,Mosel , Belebender Duft nach Cassis und Orange in gut eingebundener Säure

0,2l/0,75l

7,8 € /27 €

### **Chardonnay** <sup>13</sup>

Le P´ Tit Charo Zarte Aromen von Zitrusfrüchten , vollmundig und gut balanciert

7,4 € /26 €

### **Grauburgunder (1L)** <sup>13</sup>

Duft von reifer Melone, saftig, frisch; feines Spiel.

7,4 € /35 €

## **Rotwein**

### **Cotes du Rhones** <sup>13</sup>

Font De Joubert , Rhones , Aromen von Schattenmorellen , vollmundig und saftig

7,5 € /26 €

### **Larchago** <sup>13</sup>

Bodegas Marques de Caseres , Rioja , Reife Frucht und feine Toastnoten mit unterschwelliger Vanillenote

7,5 € /26 €

## **Rosewein**

### **Cuvee Rose** <sup>13</sup>

Cuvee aus Spätburgunder Merlot Cabernet Sauvignon, Rheinhessen, Frisch und fruchtig, weich und nachhaltig (**vegan**)

7,5 € /26 €

### **Sparkling Wine**

Bouvet Cremant de Loire <sup>13</sup>

8,8 € /31 €

# ANJOY Spezialitäten

**Liebe Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Flying Noodles schnell kalt werden können und bitten Sie diese Gerichte möglichst gleich zu genießen!**

*Dear guests, we would like to point out that the Flying Noodles can quickly get cold and ask you to enjoy these dishes as soon as possible!*

**S1 Flying Mi Quang**  1a, 4, 7 **16 €**

Fliegende Mi-Quang-Nudeln serviert mit knusprigen -Hühnerfiletstreifen & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit Annattoöl. **Alternativ: gegrillter Lachs 21 €**

*Flying Mi-Quang-noodles served with crispy chicken & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with annatto oil. **Alternative: grilled salmon 21€***

**S2 Flying Shaking Beef** 1, 4, 11 **23 €**

Flying Banh-Canh-Nudeln mit medium wok-geschwenkte Würfeln aus argentinischem Entrecotê, serviert mit frischem Salat aus Rucola, Frisée, Feldsalat, Radicchio, Avocado & Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy-Sauce, Granatapfel & Sesam.

*Flying banh-canh-noodles with medium wok tossed argentinian entrecotê, served with fresh lettuce, arugula, frisee, radicchio, avocado & cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesame.*

**S3 Flying Surf & Turf** 1, 2, 3, 4, 11 **32 €**

Flying Banh-Canh Nudeln serviert mit medium gegrilltem argentinischem Entrecôte ca. 220g, 3 Black Tiger Garnelen (mit Schale, Größe 6/8) bestreut mit hausgemachtem Reissalz & frischem Salat, Rucola, Frisée, Feldsalat, Radicchio, Avocado & Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam.

*Flying Banh-Canh-noodles served with medium grilled argentine entrecôte approx. 220g, 3 black tiger prawns (with shell, size 6/8) & fresh lettuce, arugula, frisee, radicchio, avocado & cherry tomatoes. Refined with anjoy-sauce, pomegranate & sesame.*

- S4 Flying Ocean** 1, 2, 3, 4, 6, 11 32 €
- Flying Banh-Canh-Nudeln serviert mit medium gegrilltem norw. Lachs, 3 Black Tiger Garnelen (mit Schale, Größe 6/8) bestreut mit hausgemachtem Reissalz & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado & Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy-Sauce & Granatapfel.
- Flying Banh-Canh-noodles served with medium grilled norwegian salmon, 3 black tiger prawns (with shell, size 6/8) & fresh lettuce, arugula, frisee, radicchio, avocado & cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesame.*
- S5 Fish Noodle Soup / Bún Cá** 1, 4 18 €
- Reisnudelsuppe mit hausgemachten frittierten Fischpatties & weißer Amur. Verfeinert mit Tomaten, Tarostengeln, Reissessig, Anattoöl, Frühlingszwiebeln & frischen Kräutern.
- Fried fish cake rice noodle soup featuring springy fish cakes & fried grass carp stripes. Refined with tomatoes, taro stalk, rice vinegar, anatto oil, spring onions & fresh herbs.
- S6 Snail Noodle Soup / Bún Ốc** 1, 2, 4, 6, 12 18 €
- Reisnudelsuppe mit Süßschnecken, kurz geschwenktem Rind. Verfeinert mit Tomaten, Perilla, Betelblätter, Reissessig, Anattoöl, Frühlingszwiebeln & frischen Kräutern.
- Rice noodle soup with snails, short panned beef. Refined with tomatoes, perilla, betel leaves, rice vinegar, anatto oil, spring onions & fresh herbs.
- S7 Crab Noodle Soup / Bún Riêu Cua** 1, 2, 4, 6, 12 18 €
- Reisnudelsuppe mit Wollhandkrabbenfleisch, kurz geschwenktem Rindfleisch & frittiertem Tofu. Verfeinert mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Reissessig, Anattoöl & frischen Kräutern.
- Topping mit Süßschnecken +5 €.**
- Vietnamese noodle soup with crabs, panned beef & fried tofu. Refined with tomatoes, spring onions, perilla leaves & betel leaves. Served with fried tofu.
- Topped with snails +5 €.**

Bánh Xèo + Rau Thơm + Bánh Tráng	15 €
Bún Chả Cá , Cá chiên + dọc mùng + rau sống	18 €
Bún Riêu Cua + Ốc + Bắp Bò + Rau sống	23 €
Bún Ốc + Bắp bò + Rau sống	18 €
Bún Riêu Cua + Bắp Bò + Rau sống	18 €
Bánh Đa Cua	22 €
Chân Gà Rang Muối	35 €
Cừu nướng 1 Chiếc	6 €
Dê nướng Mỡ Trài	40 €
Dê Tái Chanh	35 €
Đuôi Tôm Hùm, Cua King, rang muối / nướng mỡ hành	giá theo ngày
Gà Quay	65 €

Lẩu Riêu Cua bắp bò 1 nồi ab 4 người	ab 140 €
Lòng	35 €
Nộm Vó Bò Hoa Chuối / Đủ Đủ Bò Khô	ab 25 €
Nộm Sứa	35 €
Ốc Hương Nướng , Ốc Xào	35 €

Tu Hải nướng mỡ hành (1 con)	giá theo ngày
Xôi Cung Đình / Xôi Sắn / Xôi Xéo	25 €

# Vorspeise / Starters

- 1. Rice Rolls / Banh Cuon** 1,2,4,6,11 6 €

3 gedämpfte Reismehl-Rollen gefüllt mit Schweinehack, Morcheln & Schalotten. Dazu Limetten-Fisch-Soße, Koriander & Röstzwiebeln.

*3 steamed rice flour rolls filled with ground pork, morels & shallots. Added with lime-fish-sauce, coriander & roasted onions.*
- 2. Summer Rolls / Goi Cuon Tom** 1,2,4,5,6,7,11 6 €

2 Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Garnelen, gedämpften Hähnchenstreifen, fermentiertem Kohl, Salat & frischen Kräutern. Dazu ein Hoisin-Erdnuss-Dip verfeinert mit Kokosmilch.

*2 summer rolls filled with rice noodles, prawns, steamed chicken, fermented cabbage, salad & fresh herbs. Served with hoisin-peanut-dip, refined with coconut milk.*
- 3. Sandy Prawns / Tom Rang Muoi** 1, 2, 4,5,6,7,11 10 €

2 Tempuragarnelen (mit Schale, Größe 6/8) bestreut mit Reissalz & Kräutern aus der Naturheilkunde.

*2 tempura prawns (with shell, size 6/8) strewn with rice salt & herbs from natureopathy.*
- 4. Crunchy Rolls / Nem Cua Be** 2, 3, 4 6 €

2 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohnen. Dazu Limetten-Fisch-Dip.

*2 crunchy springrolls filled with minced pork, prawns, carrots, morels, glasnoodles & jicama. Served with lime-fish-dip.*

- 5. Pho Rolls / Pho Cuon** <sup>1, 4, 11</sup> 6 €  
2 gedämpfte Reismehl-Rollen gefüllt mit wok-geschwenktem Rindfleisch, Avocado, Porree, Gemüsezwiebeln & Kräutern. Serviert mit hausgemachtem Limetuten-Fisch-Dip. (lauwarm)  
*2 steamed rice flour rolls filled with wok tossed beef, onions, avocado, garden leek & herbs. Served with homemade lime-fish-dip. (luke warm)*
- 6. Pillow Cake / Banh Goi** <sup>1, 4</sup> 6 €  
2 frittierte „Kissenkuchen“ aus knusprigem Teig gefüllt mit Hackfleisch, viet. Salami, Yambohne, Möhren, Glasnudeln & Morcheln. Serviert mit einem Chili-Fisch-Dip.  
*Vietnamese crispy dumplings filled with minced pork, viet. salami, yam bean, carrots, glass noodles & morels. Served with chili-fish-dip.*
- 7. Wrapped In Leaves / Cha La Lot** <sup>2, 4</sup> 6 €  
Zartes Schweine-Garnelenhack in saftig-grüne Betel-Blätter gewickelt & über Lavastein gegrillt. Serviert mit Minz-Fisch-Dip.  
*Tender minced pork, prawns wrapped in lush green betel leaves & grilled over lava stone. Served with mint-fish-dip.*
- 8. Ho Tay's Schrimps Cake / Banh Tom Ho Tay** <sup>1, 2, 4</sup> 6 €  
2 knusprige Schrimpsküchlein (mit dünner Schale) nach Westseeart. Dazu vietnamesische Kräuter & Limetten-Fisch-dip.  
*2 crunchy Ho Tay's schrimps cake with salad & vietnamese herbs. Refined with lime-fish-dip. (schrimps with shell)*


- 9 **Pork Bun / Banh Bao** <sup>1, 2, 3, 4</sup> 6 €  
Gedämpfter Hefekloß gefüllt mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Schalotten, vietnamesischer Salami & Wachtelei.  
*Steamed bun filled with ground pork, morals, glas noodles, shallots, vietnamese salami & quail egg.*
10. **Lemongras Skewers / Nem Lui** <sup>4, 11</sup> 6 €  
2 gegrillte Zitronengrasspieße aus Schweinemett nach vietnamesischer Art mit Zimt, Zitronengras, vietnamesischem Pfeffer. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dip & Kim Chi.  
*2 pieces of vietnamese style grilled ground pork wrapped outside lemongras skewers with cinnamon, lemon gras. Refined with Kim Chi & a lime fish sauce dip.*
- 11.
12. **Vietnamese Crêpe / Banh Xeo** <sup>2, 4</sup> 12 €  
Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch & Kurkuma-Pulver, gefüllt mit Frühlingszwiebeln Schweinebauch, Black Tiger Garnelen (ohne Schale) & Sprossen. Serviert mit Lollo Salat, verschiedenen Kräutern & Limetten-Fisch-Soße zum wickeln.  
**(+ Reispapier 3€)**  
*Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk & curcuma powder, filled with pork belly, black tiger prawns (without shells) & sprouts. Served with lollo salad, herbs & lime-fish-sauce for wrapping. (+ Rice paper 3€)*



- 13. Du & Du Salad / Nom Du Du** 4, 5, 11 8,0 €  
Grüne Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesische Kräuter & geröstete Erdnüsse.  
Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl.  
*Green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs & roasted peanuts. Refined with lime-fish-dressing & sesame oil.*
- 14. Mangifera Salad / Nom Xoai** 4, 5, 11 8 €  
Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Hühnerfiletstreifen, Lotuswurzel & Kräuter. Mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl verfeinert.  
*Aromatic mango-julienne, carrots, cucumber, chicken stripes, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Refined with lime-fish-dressing & sesame oil.*
- 15. Flower Power Salad / Nom Hoa Chuoi** 4, 5, 11 8,0 €  
Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotus Wurzeln, viet. Kräuter & Hühnerfiletstreifen vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Fisch-Vinaigrette abgerundet.  
*Banana blossoms, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, chicken stripes, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.*
- 16. Anjoy's Honey Salad / Nom Buoi** 2, 4, 5, 11 8,50 €  
Honig-Pomelo, Lotus Wurzeln, Möhren, Gurken, gedämpfte Garnelen, geröstete Erdnüsse & Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl. **(saisonales Angebot)**  
*honey pomelo, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-fish-dressing & sesame oil. (seasonal offer)*

# Hauptspeise / Main

- H1 Hanoi's Pho Soup / Pho Hanoi** <sup>4</sup> 14 €
- Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reisbandnudeln, **Hähnchenstreifen oder gekochtem Rindfleisch** & Kräutern.
- Traditional soup of beef bone broth, cinnamon, ginger, kardamom, anis served with rice noodles, **poularde stripes or cooked beef** & herbs.*
- H2 Noodle Pot Soup / Mi Cay**  1, 2, 3, 4, 11 18 €
- Würzige Nudelsuppe aus Knochenbrühe, Annattoöl, Zitronengras & Knoblauch. Serviert mit Babycalamari, Black Tiger Garnelen, Muscheln, Schweine-Fleisch-Bällchen, Buchenpilze, Enokipilze, Chinakohl & Pak Choi. Verfeinert mit Knoblauchgras & frischem Ananassaft. (leicht scharf)
- Alternativ: mit knusprigem Entenfilet möglich.**
- Spicy noodle soup of bones broth, lemon grass, garlic & annatto oil. Served with baby squid, black tiger prawns, mussels, pork meat balls, shimeji, enoki mushrooms, chinese cabbage & pak choi. Refined with garlic grass & fresh pine apple juice. (little spicy)*
- Alternative: possible with crispy duck.**
- H3 Duck Bowl / Vit Tron** 1, 3,4,5, 7, 11 16 €
- Knuspriges Entenfilet auf dünnen Banh-Canh-Nudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit hausgemachter 5-Kräuter-Soße. (lauwarm)
- Crispy duck filet on thin banh canh noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with a home made 5-herbs-sauce. (lukewarm)*

- H4 Beef Bowl / Bun Bo Nam Bo** 1, 4, 5, 11 15 €
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reismudeln, Salat, vietnamesische Kräuter, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Dazu würziger Anjoy-Dressing. **(Alternativ mit Zucchini Nudeln möglich, lauwarm)**
- Wok tossed beef, sprouts on rice noddles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Served with aromatic Anjoy dressing. (Alternative possible with zucchini noodles, lukewarm)*
- H5 Anjoy's Plate / Bun Cha** 4, 11 16 €
- Bun Cha wird auf einem großen Teller mit gegrilltem Schweinebauch, Reismudeln, Lolloalat & Kräutern serviert. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Soße. **(Lauwarm)**
- Bun Cha is served with grilled fatty pork, white rice noodles, salad & herbs, over a plate. Refined with a side dish of dipping sauce. (lukewarm)*
- H6 Sweet Potato Chicken / Ga Khoai Lang**  4, 7 16 €
- Sautierte Hühnerbruststreifen & saisonalem Gemüse in einer aromatischen -Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme im Feuertopf. Serviert mit Jasmin Reis. (leicht scharf)
- Sautéed chicken breast & seasonal vegetables in a flavorful sweet potato-curry-coconut-creme in a hot pot. Served with jasmine rice. (little spicy)*
- H7 Mango Duck / Cary Vit** 1, 4, 7 17 €
- Knuspriges Entenfilet auf einer aromatischen Mango-Curry-Kokos-Creme mit Paprika, Möhren, Champignons & saisonalem Gemüse im Feuertopf. Serviert mit **Jasminreis oder Banh Canh Nudeln**.
- Crispy duck filet on a flavourful mango-curry-coconut-creme with carrots, paprika, champignons & seasonal vegetables in a hot pot. Served with **Jasmin rice or banh canh noodles**.*

- H8 Avocado Beef / Bo Avocado** 1, 4, 7 19 €
- Sautiertes Rindfleisch, Paprika, Champignons & saisonales Gemüse in einer hausgemachten Avocado-Curry-Kokos-Creme (**aus frischer -Avocado**). Serviert im Feuertopf, verfeinert mit einer halben Avocado. Dazu Jasminreis. (nicht scharf)
- Sauteed beef, paprika, champignons & seasonal vegetables in a home made avocado-curry-coconut-creme (**with fresh avocado**). Served in a hot pot, refined with half an avocado. Added with jasmin rice. (not spicy)
- H9 Beef on Pan / Bo Xiao Chao Gang** 1, 4, 9 17 €
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Möhren, Sellerie & saisonales Gemüse auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.
- Wok tossed beef, pak choy, carrots, celery & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.*
- H10 Chicken BBQ / Dui Ga BBQ** 1, 4, 6, 11 17 €
- Zarte Hähnchenschenkel (ohne Knochen), Paprika, Champignons & Zwiebeln geschwenkt in einer hausgemachten aromatischen BBQ Soße. Serviert mit Jasminreis & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado & Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam.
- Tender chicken (without bones), paprika, champignons & onions tossed in a home made flavourful bbq sauce. Served with jasmin rice & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado & cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.*

## **H11 Crunchy Plate / Bun Nem Cua Be** 2, 3, 4

17 €

Crunchy Plate wird auf einem großen Teller mit frittierten Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohnen. Serviert mit Reismudeln, Lollosalat & Kräutern. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Soße.

*Bun Nem is served with fried spring rolls filled with minced pork, prawns, carrots, morels, glassnoodles & jicama. Served with white rice noodles, salad & herbs, on a plate. Regined with lime-fish-dip.*

## **H12 Roasted Duck / Vit Nuong** 1, 3, 4, 6, 7, 11

20 €

Medium gegrilltes Barbarie-Entenfilet auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Babymais, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne, serviert mit Lotusreis. Abgerundet mit hausgemachter 5-Kräuter-Soße.

*Medium grilled barbarie duck filet on wok-tossed pak choi, baby corn, sugar pea & seasonal vegetables on a hot pan served with lotus rice. Rounded with a home made 5 herbs sauce.*

**H14 Salmon On Grill / Ca Hoi Nuong** 1, 3, 4, 6, 7, 11

21 €

Medium gegrilltes norwegisches Lachsfilet auf wok-geschwenktem, Pak Choi, Babymais, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne, serviert mit Lotusreis auf heißer Gußeisenpfanne. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung.

*Medium grilled norwegian salmon filet with wok-tossed pak choy, baby corn, broccoli, sugar pea & seasonal vegetables on a hot pan, served with lotus rice on a hot pan. Topped off ngu-lieu-sauce.*

**H15 BBQ Ribs / Suon Lon Nuong** 1, 4, 6, 11

23 €

Gegrillte Kotelette-Rippchen in einer Honigmarinade. Serviert mit Jasminreis, hausgemachte BBQ Soße & frischem Salat, Rucola, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado & Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy-Sauce, Granatapfel & Sesam.

*Grilled baby back ribs in a honey marinade. Served with jasmine rice, home made bbq sauce & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado & cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.*

**H16 Vietnamese Beefsteak / Bo Bit Tet** 1, 3, 4, 7

28 €

Argentinisches Entrecôte ca. 220g nach vietnamesischer Art, Le Pate, Spiegelei, Gemüsezwiebeln & Tomaten auf einer heißen Eisenguss-Pfanne. Serviert mit Kartoffelecken & Anjoy Salat.

*Argentine Entrecôte approx. 220g in vietnamese style, le pate, fried egg, onions & tomatoes on a hot iron frying pan. Served with potatoe wedges & anjoy salad .*

## Vegan Starters

- V1 Bo Tat Rolls / Goi Cuon Chay** <sup>5,6,7,11</sup> 6 €
- 2 vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Gurke, Ananas, Mango, -Avocado, -Tofu, fermentiertem Kohl & frischen Kräutern. Dazu Erdnuss-Dip verfeinert mit Kokosmilch.
- 2 vegetarian summer rolls filled with rice noodles, cucumber, pineapple, mango, tofu, avocado, fermented cabbage & fresh herbs. Added with a peanut-dip refined with coconut milk.*
- V2 Chay Rolls / Pho Cuon Chay** <sup>1, 6, 11</sup> 6 €
- 2 gedämpfte Reismehl Rollen gefüllt mit -Tofu, Avocado, Kim Chi & Kräutern. Serviert mit hausgemachtem Limetten-Dip.
- 2 steamed rice flour rolls filled with tofu, avocado, kim chi & herbs. Served with homemade lime-dip.*
- V3 Veggie Crêpe / Banh Xeo Chay** <sup>1, 6</sup> 12 €
- Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma-Pulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Sojähühnerfleisch & Sprossen. Serviert mit Kräutern & hausgemachte Limetten-Vinaigrette. **(+ Reispapier 3€)**
- Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder & onions filled with soja chicken & sprouts. Served with herbs & home made lime vinaigrette. (+ Ricepaper 3€)*

- V4 Veggie Crunchy Rolls / Nem Chay** <sup>1, 6, 11</sup> **6 €**
- 2 frittierte Frühlingsrollen gefüllt mit Yuba, Yambohne, Morcheln, Shitakii, Möhren, Zwiebeln, Glasnudeln. Serviert mit hausgemachtem Limetten-Dip.
- 2 fried spring rolls filled with yuba, yambohne, morels, shitakii, carrots, onions, glas noodles. Served with home made lime-dip.*
- 
- V5 Papaya Chay / Du Du Chay** <sup>5, 6, 11</sup> **8 €**
- Grüne Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesische Kräuter & geröstete Erdnüsse. Verfeinert mit Limetten-Vinaigrette & Sesamöl.
- Green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs & roasted peanuts. Refined with lime-vinaigrette & sesame oil.*
- 
- V6 Mango Chay / Xoai Chay** <sup>5, 6, 11</sup> **8 €**
- Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Tofu, Lotus Wurzel & Kräuter. Mit Limetten-Vinaigrette & Sesamöl abgerundet.
- Flavorful mango-julienne, , carrots, cucumber, tofu, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Refined with lime-vinaigrette & sesame oil.*



- V7 Flower Chay / Hoa Chuoi Chay** <sup>5, 6, 11</sup> 8 €  
Bananenblüten, , Möhren, Gurken, Lotus Wurzeln, viet. Kräutern & Tofu, vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Vinaigrette abgerundet.  
*Banana-Blossoms, , carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, tofu, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-vinaigrette.*
- V8 Pomelo Chay / Bui Chay** <sup>5, 6, 11</sup> 8,5 €  
-Honig-Pomelo, Lotuswurzeln, Möhren, Gurken, Tofu, geröstete Erdnüsse & Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Vinaigrette & Sesamöl. **(saisonales Angebot)**  
*honey pomelo, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-vinaigrette & sesame oil. (seasonal offer)*
- V9 Bun Chay / Banh Bao Chay** <sup>1, 6, 11</sup> 6 €  
Gedämpfter Hefekloß gefüllt mit Shiitake Pilzen, Morcheln, Glasnudeln, Schalotten, Möhren & Yambohne.  
Steamed bun filled with shiitake mushrooms, morals, glas noodles, shallots, carrots & jicama.

# Vegetarian Main Course

**Alternativ können Sie zu allen vegetarischen Hauptspeisen statt unserem Soja-Fleisch auch Tofu wählen.**

***Alternatively you can choose tofu for all vegetarian main dishes instead of our soy meat.***

- C1 Chicken Curry / Cary Ga Chay** <sup>1,6,7</sup> 16 €
- Sojahühnerfleisch (aus Soja, Gemüse) & saisonales Gemüse in einer Süßkartoffel-Kokos-Curry-Creme. Serviert im Feuertopf. Dazu Jasminreis. (leicht scharf)
- Soja chicken (of soja, vegetables) & seasonal vegetables in a sweet potato-cocounut-curry-creme. Served in a hot pot, with jasmin rice.(little spicy)*
- C2 Pho Curry / Pho Curry** <sup>1,6,7</sup> 16 €
- Sojahühnerfleisch (aus Soja, Gemüse), Reisbandnudeln & saisonales Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. (leicht scharf)
- Soja chicken (of soja, vegetables), rice noodles & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. (little spicy)*
- C3 Avocado Curry / Curry Bo Chay** <sup>1,6,7</sup> 19 €
- Veggie Rind (aus Soja, Gemüse, Shiitake) & saisonales Gemüse in einer Avocado-Kokos-Curry-Creme. Serviert im Feuertopf. Dazu Jasminreis & eine halbe Avocado.
- Veggie beef (of soja, vegetables, shiitake) & seasonal vegetables in an avocado-cocounut-curry-creme. Served in a hot pot, with Jasmin rice & half an avocado.*

- C4 Veggie Pan/ Bo Xao Chao Gang** <sup>1, 6, 11</sup> 17 €
- Wok-geschwenktes Veggie-Rindfleisch (aus Soja, Gemüse) Pak Choi, Möhren & saisonales Gemüse auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräutern.
- Wok-tossed veggie beef (of soja, vegetables, shiitake), pak choy, carrots & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.*
- C5 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot** <sup>1, 5, 6, 11</sup> (Vegan) 15 €
- Wok-geschwenktes Sojahähnchen (aus Soja, Gemüse) mit Zitronengras, Sprossen & Zwiebeln auf dünnen Reismudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy Dressing. **(Alternativ mit Zucchini Nudeln möglich, lauwarm)**
- Wok-tossed soja-chicken (of soja, vegetables) with lemon gras, sprouts & onions on thin rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing. (Alternative possible with zucchini noodles, lukewarm)*
- C6 Buddha Tofu / Oc Dau Chay**  <sup>1, 5, 6, 11</sup> 17 €
- Frittierter -Tofu mit hausgemachter, würzig pikanter Soße aus 5 Kräutern, Shiitake, dunkelstreifiger Scheidling, Schalotten, Paprika, Erdnuss & Kräutern. Serviert mit Jasminreis & gekochtem Gemüse.
- Fried tofu with a home made aromatic piquantly sauce of 5 herbs, shiitake, shallots, paprika, peanuts, herbs. Served with jasmine rice & cooked vegetables.

**C7 Spring Plate / Bun Nem Chay** 1, 6, 11 (vegan) 17 €

Bun Nem wird auf einem großen Teller mit frittierten Frühlingsrollen, Reismudeln, Lollosalat & Kräutern serviert. Verfeinert mit vegane Limetten-Fisch-Soße.

*Bun Nem is served with fried spring rolls, white rice noodles, salad & herbs, on a plate.  
Refined with a side dish of dipping sauce.*

## For Kids

**K2 Pho Kids / Pho Ga Hanoi** 4 7 €

Traditionelle Suppe aus Rinderknochen-Brühe, Zimt, Kardamom, Sternanis & Ingwer, serviert mit Reisbandnudeln, Hähnchenstreifen & Kräutern.

*Traditional soup of beef bone broth, cinnamon, ginger, kadamom & anis, served with rice noodles, poularde stripes & herbs.*

**K3 Crispy Chicken / Ga Chien** 1, 3, 7 7 €

Knusprige Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln & hausgemachter Kräuter-Creme.

*Crispy chicken with sweet potato fries & home made herbs creme.*

## Beilagen / Sides

B1	Jasmin Reis ( <i>jasmin rice</i> )	4,0 €
B2	Lotus Reis ( <i>lotus rice</i> )	4,0 €
B3	Süßkartoffel Pommes <sup>3,7</sup> ( <i>sweet potato fries</i> )	4,5 €
B4	Kartoffelecken <sup>3,7</sup> ( <i>potato wedges</i> )	4,5 €
B5	Gekochtes Gemüse ( <i>cooked vegetables</i> )	4,0 €
B7	Kohlrabi ( <i>fermented vegetables</i> )	4,0 €
B8	Homemade Kim Chi	4,0 €
B9	Frittierter Tofu + Dip ( <i>fried tofu + dip</i> )	5,0 €
	Extra Dip , Extra Kräuter ( <i>extra dip, extra herbs</i> )	2,0 €
	Extra Soße ( <i>extra sauce</i> )	2,0 €

## Dessert

- D1 Pandan Panna Cotta** <sup>7</sup> 6,0 €  
Cremiger Panna Cotta aus Pandansaft, Kokosmilch & Sahne. Verfeinert mit Mangopürree, Chia-Samen & Früchte.  
Creamy panna cotta of pandan juice, coconut milk & cream. Refined with mango puree, chia seeds & fruits.
- D2 Creme Caramel** <sup>3, 7</sup> 6,0 €  
Gedämpfter süßer Flan aus Ei, Milch & Kokoscreme, überzogen mit karamellisiertem Zucker. Garniert mit Obst.  
*Sweet flan steamed with egg, milk & coconut creme, coated with caramelized sugar. Garnish with fruits.*
- D3 Sua Chua** <sup>7</sup> 6,0 €  
Oma's hausgemachter Joghurt serviert mit verschiedenen Früchten **oder** Oma's hausgemachter Joghurt mit violette Klebreis  
*Grandma's homemade yogurt served with various fruits or Grandma's homemade yogurt with purple sticky rice*
- D4 Sticky Banana** <sup>5, 11</sup> 7,5 €  
Gedämpfte Dwarf Cavendish Banane umwickelt in Pandan-Klebreis. Verfeinert mit Kokoscreme, gerösteten Erdnüssen & Früchten.  
*Steamed Dwarf Cavendish banana wrapped in pandan sticky rice. Refined with coconut creme, roasted peanuts & fruits.*
- D5 Anjoy Pastry Törtchen** <sup>1, 7, a</sup> 7,5 €  
Törtchen aus der hauseigenen Patisserie.  
Bitte wenden Sie sich dafür an unser Service-Personal.  
*Homemade cakes from our pastry. Please contact our service staff.*

# Mittagskarte von Mo-Fr 12h-16h außer Feiertage

- M1 Hu Tieu Bowl** 4,5,6 10 €
- Hausgemachte Char Siu (mariniertes Schweinefleisch) auf Hu Tieu Nudeln, Sprossen, Möhren, Pak Choi, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy 5-Kräuter-Dressing & frische Kräuter. (lauwarm)
- Homemade char siu (marinated pork) on hu tieu noodles, sprouts, carrots, pak choi, roasted peanuts & onions. Refined with anjoy 5 herbs dressing & fresh herbs.*
- 
- M2 Tofu Bowl Set** 1, 11 10 €
- Wok geschwenkter Tofu mit Zitronengras, Sprossen & Zwiebeln auf dünnen Reisbandnudeln, Salat, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy Dressing. (lauwarm) Dazu gratis frittierte vegetarische Frühlingsrollen.
- Wok tossed tofu with lemon gras, sprouts & onions on thin rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing. (lukewarm) Added free of charge fried vegetarian spring rolls.*
- 
- M3 Beef on Noodle** 1,2,4,6,12 12 €
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Möhren, Zwiebeln, Porree, Paprika auf gebratenen Udon Nudeln. Verfeinert mit frischen Kräutern.
- Wok tossed beef pak choi, carrots, onions, porree, paprika on fried udon noodles. Refined with fresh herbs.*

## Mittagskarte von Mo-Fr 12h-16h außer Feiertage

**M4 Prawns on Pan** 1,2,4,6,12 12 €

Wok geschwenkte Garnelen mit saisonalen Gemüse, Möhren, Frühlingszwiebeln auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.

*Wok tossed prawns with seasonal vegetables, carrots, onions on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.*

**M5 Chicken Curry** 1,4,7 10 €

Knusprige Hähnchen auf saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasminreis. (leicht scharf)

*Crispy chicken on seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Served with jasmin rice. (midly hot)*

### **Drinks**

**G1 Sparkling Lime** 4,4 €

Home made lemonade from lime, mint, lime juice, sugar cane, topped with soda water

**G2 Tea on Ice** 4,4 €

*homemade ice tea with fresh ginger, orange, lemon, sugar cane*