

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 1, 4, 7 | 11,90 |
| | Fliegende Mi Quang Nudeln serviert mit knusprigen Bio-Hühnerfiletstreifen & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit Annattoöl. Alternativ: gegrillter Lachs 15,90€ | |
| | <i>Flying Mi Quang noodles served with crispy bio chicken & seasonal vegetables in a red Curry-Kokonut-Creme. Refined with annatto oil. Alternative: grilled salmon 15,90€</i> | |
| S2 | Flying Shaking Beef 1, 4, 11 | 19,90 |
| | Flying Banh Canh Nudeln mit Wok geschwenkte Würfeln aus argentinischem Entrecotês serviert mit frischem Salat aus Rucola, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam. | |
| | <i>Flying banh canh with wok tossed Argentinien entrecotês served with fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.</i> | |
| S3 | Flying Surf & Turf 1,2,3,4,11 | 29,90 |
| | Flying Banh Canh Nudeln serviert mit gegrilltem argentinischem Entrecôte 220g, 3 Black Tiger Garnelen (mit Schale, Größe 6/8) bestreut mit hausgemachtem Reissalz & frischem Salat, Rucola, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam. | |
| | <i>Flying Banh Canh noodles served with grilled argentine entrecôte 220g, 3 black tiger prawns (with shell, size 6/8) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.</i> | |

- S7 Grilled Snails / Ốc Hương Nướng** 1,2,4,5,11 **ab 25,00**
3-4 Personen
Deli Tapas aus Hanoi: gegrillte Meeresschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter verfeinert. Serviert mit einem scharfen Zitronengras-Ingwer-Limetten-Dip.
Delicacy from Hanoi: grilled sea snails refined with a home made herbs butter. Served with a spicy lemon gras-ginger-lime-dip.
- S8 Dried Beef on Papaya / Nộm Đu Đủ Bò Khô** 4,5,6,11 **ab 15,00**
2 Personen
Getrocknetes Rindfleisch nach vietnamesischer Art auf grünen Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesische Kräutern, geröstete Erdnüssen. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl.
Vietnamese beef jerk on green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs, roasted peanuts. Refined with lime-fish-dressing & sesame oil.
- S9 Calf Feet Salad / Nộm Hoa Chuối Vó Bò** 4,5,6,11 **ab 15,00**
2 Personen
Entbeinte dünne Kalbsfußscheiben, Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotus Wurzeln viet. Kräuter, vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Fisch-Vinaigrette abgerundet.
Boned thin calf feet Banana-Blossoms, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.

Vorspeise / Starters

- 1. Rice Rolls / Banh Cuon** 1, 2, 4, 11 5,90

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

3 steamed rice flour rolls filled with ground pork, morels, shallots. Added with home made ham, lime-fish-sauce, coriander & roasted onions.
- 2. Summer Rolls / Goi Cuon Tom** 2, 5, 11 4,90

2 Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Garnelen, hausgemachte Mortadella, fermentierten Kohl, Salat & frischen Kräutern. Dazu Erdnuss-Kokos-Dip.

2 summer rolls filled with rice noodles, prawns, home made mortadella, fermented cabbage, salad & fresh herbs. Served with peanut-coconut-dip.
- 3. Duck Rolls / Goi Cuon Vit** 1, 5, 11 4,90

2 Sommerrollen gefüllt mit Reismudeln, Entenfilet, fermentierten Kohl, Salat & frischen Kräutern. Dazu hausgemachte Tamarinde-Dip.

2 summer rolls filled with rice noodles, duck filet, fermented cabbage, salad & fresh herbs. Served with home made tamarind dip.
- 4. Crunchy Rolls / Nem Cua Be** 2, 3, 4 4,90

2 knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit Hackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohne. Dazu Limetten-Fisch-Dressing.

2 crunchy springrolls filled with minced pork, prawns, carrots, morels, glasnoodles & yam bean. Served with lime-fish-sauce.

9. Pork Bun / Banh Bao ^{1, 2, 4, 6} 4,90

Gedämpfter Hefekloß gefüllt mit Schweinehackfleisch, Morcheln, Glasnudeln, Schalotten, vietnamesische Salami & Wachtelei.

Steamed bun filled with ground pork, morals, glas noodles, shallots, vietnamese salami & quail egg.

10. Lemongras Skewers / Nem Lui ⁴ 4,90

2 gegrillte Zitronengrasspieße aus Schweinemett nach vietnamesischer Art mit Zimt, Zitronengras, vietnamesischem Pfeffer . Verfeinert mit Limetten-Fischsoße & Kim Chi.

2 pieces of grilled ground pork wrapped outside lemongras skewers in a vietnamese style with cinnamon, lemon gras. Refined with Kim Chi & a lime fish sauce dip.

11. Pandan Mantled Eel / Luon Nuong La Dua ⁴ 5,90

Gegrillter Aal & Schweinebauch umwickelt in Pandan Blättern. Serviert mit Ngu-Lieu-Soße.

Grilled eel & sliced pork wrapped in pandan leaves. Served with ngu-lieu-sauce.

12. Vietnamese Crêpe / Banh Xeo ^{2, 4, 6} 6,90

Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Curcuma Pulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen (mit Schale) & Sprossen. Serviert mit Kräutern & Limetten-Fisch-Soße.

Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder, onion filled with pork, prawns (with shells) & sprouts. Served with herbs & lime-fish-sauce.

Hauptspeise / Main

- H1 Hanoi's Pho Soup / Pho Hanoi** ⁴ 8,90
- Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reis Bandnudeln, Hähnchenstreifen oder gekochtem Rindfleisch & Kräutern.
- Traditional soup of beef bone broth, cinnamon, ginger, kardamom, anis served with rice noodles, poularde stripes or cooked & herbs.*
- H2 Noodle Pot / Mi Cay** ^{1, 2, 3, 4,11} 13,90
- Würzige Nudelsuppe aus Knochenbrühe, Annattoöl, Zitronengras, Knoblauch. Serviert mit Sepia, Black Tiger Garnelen, Muscheln, Garnelen-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 gras, garlic, annatto oil. Served with sepia, black tiger prawns, mussels, prawns 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** ^{1,3,5,7,11} 10,90
- Knuspriges Entenfilet auf dünnen Banh Canh Nudeln, Salat, vietnamesische 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)*

H8 Avocado Beef / Bo Avocado 1, 4, 7 13,90

Sautiertes Rindfleisch, Paprika, Champignons & saisonalem Gemüse in einer hausgemachten Avocado-Curry-Kokos-Creme **(aus frischem Bio Avocado)**. Serviert im Feuertopf. Verfeinert mit Thaibasilikum & Avocado würfeln. Dazu Jasminreis. (nicht scharf)

Sauteed beef, paprika, champignons & seasonal vegetables in a home made avocado-curry-coconut-creme **(with fresh bio avocado)**. Served in a hot pot. Refined with thai basil & avocado dices. Added with jasmin rice. (not spicy)

H9 Beef on Pan / Bo Xao Chao Gang 1, 4, 9 12,90

Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Kräutersaitlinge, Möhren, Sellerie & saisonalem Gemüse auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.

Alternativ mit Garnelen 15,90€

*Wok tossed beef, pak choi, carrots, king oyster mushrooms, celery & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs. **Alternative with prawns 15,90€***

H10 BBQ Chicken / Dui Ga BBQ 1, 4, 11 13,90

Zarte Hähnchenschenkel (ohne Knochen) & saisonalem Gemüse geschwenkt in einer hausgemachten aromatischen BBQ Soße. Serviert mit Jasminreis & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel, Reismehl Makkaroni Chips & Sesam.

Tender chicken (without bones) seasonal vegetables tossed in a home made flavourful bbq sauce. Served with jasmin rice & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, promegranate, rice flour macaroni chips & sesam.

H14 Salmon On Grill / Ca Hoi Nuong 1, 4, 11 **15,90**

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet auf Wok-geschwenkten, Pak Choi, Babymais, Bio-Kräutersaitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse serviert mit Lotus Reis **oder** Süßkartoffel Pommes. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung.

*Grilled Norwegian salmon filet with wok-tossed, pak choi, baby corn, broccoli, bio king oyster mushroom, sugar pea & seasonal vegetables served lotus rice **or** sweet potatoe fries. Topped off ngu-lieu-sauce.*

H15 Honey Back Ribs / Suon Nuong 1, 4, 11 **16,90**

Gegrillte Kotelette Rippchen in einer Honigmarinade. Serviert mit Jasminreis (gekocht mit schwarzen Bohnen in Kokosbutter) & frischem Salat, Rucola, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel, Reismehl Makkaroni Chips & Sesam.

Grilled baby back ribs in a honey marinade. Served with jasmin rice (cooked with black beans in coconut butter) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes anjoy salad. Refined with anjoy sauce, promegranate, rice flour macaroni chips & sesam.

H16 Vietnamese Beefsteak / Bo Bit Tet 1, 3, 4 **19,90**

Argentinisches Entrecôte 220g nach vietnamesischer Art, Spiegelei, Kartoffelecken, Gemüsezwiebeln & Tomaten auf einer heißen Eisenguss Pfanne. Serviert mit Baguette & Anjoysalat.

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

- V4 Papaya Chay / Du Du Chay** ^{5, 6, 11} **5,90**
Grüne Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen.
Verfeinert mit Limetten-Vinaigrette & Sesamöl.
Green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs, roasted peanuts. Refined with lime-vinaigrette & sesame oil.
- V5 Mango Chay / Xoai Chay** ^{5, 6, 11} **5,90**
Aromatische Mango-Julienne, Gong Cai, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Tofu, Lotus Wurzel & Kräuter. Mit Limetten-Vinaigrette & Sesamöl abgerundet.
Flavorful mango-julienne, gong cai, carrots, cucumber, tofu, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Rounded with lime-vinaigrette & sesame oil.
- V6 Flower Chay / Hoa Chuoi Chay** ^{5, 6, 11} **5,90**
Bananenblüten, Gong Cai, Möhren, Gurken, Lotus Wurzeln, viet. Kräuter, Tofu vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Vinaigrette abgerundet.
Banana-Blossoms, gong cai, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, tofu, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-vinaigrette.
- V7 Pomelo Chay / Buoï Chay** ^{5, 6, 11} **5,90**
Bio-Honig-Pomelo, Gong Cai, Lotuswurzeln, Möhren, Gurken, Tofu, geröstete Erdnüsse & Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Vinaigrette & Sesamöl. saisonales Angebot
Bio honey pomelo, gong cai, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-vinaigrette & sesame oil. seasonal offer

V12 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot 1, 4, 5, 6, 11 (Vegan möglich) 10,90

Wok geschwenktes Sojahühnchen (aus Soja, Gemüse) mit Zitronengras, Sprossen & Zwiebeln auf dünnen Reisbandnudeln, Salat, vietnamesische 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)

V13 Buddha Tofu / Oc Dau Chay 1,6,11 (Vegan) 11,90

Frittierter Bio Tofu mit hausgemachter würzig pikante Soße aus 5 Kräutern, Shiitake, dunkelstreifiger Scheidling, Schalotten, Paprika, Erdnuss , Kräutern. Serviert mit Jasminreis & gekochtem Gemüse.

Fried bio tofu with a home made aromatic piquantly sauce of 5 herbs, shiitake, shallots, paprika, peanuts, herbs. Served with jasmin rice & cooked vegetables.

V14 Veggie Pan/ Bo Xao Chao Gang 1,4, 6, 11 (Vegan möglich) 12,90

Wok geschwenktes veggie Rindfleisch (aus Soja, Gemüse, Shiitake), Pak Choi, Kräuterseitlinge, Möhren & saisonalem Gemüse auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.

Wok tossed veggie beef (of soja, vegetables, shiitake), pak choy, carrots, king oyster mushrooms & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.

Beilagen / Sides

B1	Jasmin Reis / Jasmin Rice	2,60
B2	Lotus Reis / Lotus Rice	3,00
B3	Süßkartoffel Pommes / Sweet potato fries	3,50
B4	Kartoffelecken / Potato Wedges	3,00
B5	Gekochtes Gemüse / Cooked Vegetables	3,00
B6	Schwarzbohnenreis / Black bean rice	3,00
	Fermented Vegetables:	
B7	Kohlrabi	3,50
B8	Home made Kim Chi	3,50

Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser Sprudel / Still 0,25/0,75l
2,30/5,90

Coca Cola^{a,i} / Fanta^{a,c} / Cola Zero / Sprite 0,2l/0,4l
2,50/4,60

Schweppes

Ginger B. / Bitter Lemon / Tonic Water^{c,g} / Ginger Ale^{a,g}

Lycheenektar

Niehoff Säfte und Nektare :

Apfel trüb / Ananas / Orange / Mango / Maracuja / Bananen /
Sauerkirsche / Ki-Ba

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l/0,4l
4,20/7,90

Fresh Homemade Drinks

	0,4l
Sunny Cocos <i>mango creme, coconut milk</i>	4,90
Tea on Ice <i>homemade ice tea with fresh lime, cane sugar, orange and ginger</i>	4,90
Sparkling Lime <i>homemade lime juice, fresh lime, cane sugar, mint, refined with soda water</i>	4,90
Sweet Dreams <i>maracuja, mango nectar, fresh maracuja, vanilla syrup, mint</i>	4,90
Summer Time ^{a, g} <i>ginger ale, cucumber, apple, cane sugar, mint, fresh lime</i>	4,90
Red River <i>lycheenectar, fresh raspberry & lemongrass tea</i>	4,90
Virgin Sunrise <i>lychee-, pineapple nectar, fresh lime, mint, cocos syrup & chia seeds</i>	4,90
Honey Passion <i>home made maracuja-honey-syrup, mint, fresh maracuja refined with soda water</i>	4,90
Anjoy Melody <i>hibiscus blossom tea, fresh orange, orange juice, lime juice, a breeze of cinnamon</i>	4,90

Alcoholic Cocktails

Anjoy's Sunrise	8,90
bacardi 8 anos, maracuja, lychee juice, coco tara, fresh maracuja	
Ginger Mojito (Mojito Normal 6,90)	7,90
bacardi carta blanca, home made ginger syrup, fresh lime, mint	
Anjoylicious	7,90
42 below vodka, mango puree, fresh lime, cane sugar	
King meets Queen	7,90
bourbon whiskey, aperol, angostura bitter, fresh lemon juice, honey	
Long Island Ice Tea	9,90
bacardi carta blanca, 42 below vodka, bombay sapphire, tequila, cointreau, coke	
Caipirinha	6,90
cachaca, lime juice, fresh lime, cane sugar	
Lychee Martini	7,90
42 below vodka, kwaifeh liquer, lychee nectar, roses lime-juice	
Tequila Sunrise	6,90
tequila, orange nectar, grenadine syrup	
Gin Tai	7,90
bombay sapphire gin, cointreau, almond syrup, fresh lime& Lime juice	
Mai Tai ^a	8,50
bacardi carta blanca, bacardi carta negra, cointreau, apricot brandy, orgeat, orange-, pineapple, fresh lime juice, roses lime juice	

Spiritousen

Liquer 5cl

Baileys/Kahlua/Aperol	3,50
Ramazotti/Jägermeister	3,50

American Whiskey 4cl

Jack Daniels Black	4,50
Jim Beam Bourbon	3,50

Scotch Whiskey 4cl

Glenfiddich	9,50
Chivas Regal 18J.	7,50

Rum 4cl

Bacardi Carta Blanca	2,90
Bacardi Carta Oro	2,90
Bacardi Ron 8 Anos	4,50

Tequila 4cl

Jose Cuervo Classico	2,90
----------------------	------

Gin 4cl

Bombay Sapphire	3,50
Bombay Sapphire East	4,20
Hendrick's	4,50

Vodka 4cl

Absolut	2,90
Rice Vodka (Lua Moi)	2,90