

# Vorspeise / Pre

- 1. Bo Tat Rolls / Goi Cuon Chay** <sup>5, 6, 11</sup> (vegetarisch) 3,90

2 vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Gurke, Ananas, Mango, Bio-Avocado, Biotofu, fermentierten Kohl & frischen Kräutern. Dazu Erdnuss-Kokos-Dip.

*2 vegetarian summer rolls filled with rice noodles, cucumber, pineapple, mango, Bio-Avocado, fermented cabbage & fresh herbs. Added with a peanut-coconut-dip.*
- 2. Summer Rolls / Goi Cuon Tom** <sup>2, 5, 11</sup> 4,20

2 Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, 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** <sup>1, 5, 11</sup> 4,20

2 Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Entenfilet, fermentierten Kohl, Salat & frischen Kräutern. Dazu hausgemachte Tamarind-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** <sup>2, 3, 4</sup> 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.*

- |           |  |             |
|-----------|--|-------------|
| <b>5.</b> | <b>Pho Rolls / Pho Cuon</b> <sup>4, 11</sup>   | <b>4,90</b> |
|           | 2 gedämpfte Reismehlrollen gefüllt mit Wok geschwenktem Rindfleisch, Avocado, Porree, Gemüsezwiebeln & Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce.           |             |
|           | <i>2 steamed rice flour rolls filled with wok tossed beef, onions, avocado, garden leek &amp; herbs. Served with homemade lime-fish sauce.</i>                             |             |
| <b>6.</b> | <b>Pillow Cake / Banh Goi</b> <sup>1</sup>   | <b>4,90</b> |
|           | 2 Frittierte „Kissenkuchen“ aus knusprigem Teig gefüllt mit Hackfleisch, viet. Salami, Yambohne, Möhren, Glasnudeln & Morcheln. Serviert mit einer Chili-Fisch-Soße.       |             |
|           | <i>Vietnamese crispy dumplings filled with minced pork, viet. salami, yambohne, carrots, glass noodles &amp; morel. Served with chili-fish-sauce.</i>                      |             |
| <b>7.</b> | <b>Wrapped In Leaves / Cha La Lot</b> <sup>2, 4</sup>  | <b>3,90</b> |
|           | Zartes Hackfleisch, Garnelen in saftig-grüne Betelblätter gewickelt & über Lavastein gegrillt. Serviert mit Minz-Fisch-Sauce.  |             |
|           | <i>Tender minced meat, prawns wrapped in lush green betel leaves &amp; grilled over lava stone. Served with mint-fish-sauce.</i>   |             |
| <b>8.</b> | <b>Ho Tay's Schrimps Cake / Banh Tom Ho Tay</b> <sup>1, 2, 4</sup>   | <b>4,90</b> |
|           | 2 knusprige Schrimpsküchlein nach Westseeart. Dazu vietnamesische Kräuter & Limetten-Fish-Soße.  |             |
|           | <i>2 crunchy Ho Tay's schrimps cake with salad &amp; vietnamese herbs. Refined with lime-fish-sauce.</i>   |             |
| <b>9.</b> | <b>Vietnamese Crêpe / Banh Xeo</b> <sup>2, 4, 6</sup>  | <b>5,90</b> |
|           | Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Curcumapulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen & Sprossen. Serviert mit Kräutern & Limetten-Fisch-Soße. |             |
|           | <i>Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder, onion filled with pork, prawns &amp; sprouts. Served with herbs &amp; lime-fish-sauce.</i>               |             |

- 10. Pandan Mantled Eel / Luon Nuong La Dua** <sup>4</sup> 4,90  
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.*
- 11. Du & Du Salad / Nom Du Du** <sup>4, 5, 11</sup> 4,50  
Grüne Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen.  
Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl.  
*Green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs, roasted peanuts. Refined with lime-fish-dressing & sesam oil.*
- 12. Mangifera Salad / Nom Xoai** <sup>4, 5, 11</sup> 4,50  
Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Hühnerfiletstreifen,  
Lotuswurzel & Kräuter. Mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl abgerundet.  
*Flavorful mango-julienne, carrots, cucumber, chicken stripes, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Rounded with lime-fish-dressing & sesam oil.*
- 13. Flower Power Salad / Nom Hoa Chuoi** <sup>4, 5, 11</sup> 4,90  
Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotuswurzeln, 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.*
- 14. Anjoy's Honey Salad / Nom Buoï** <sup>2, 4, 5, 11</sup> 4,90  
Bio-Honig-Pomelo, Lotuswurzeln, Möhren, Gurken, gedämpfte Garnelen, geröstete Erdnüsse &  
Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl. saisonales Angebot  
*Bio honey pomelo, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-fish-dressing & sesam oil.*

# Hauptspeise / Main

**H1 Herbal Bowl / Bun Thang** <sup>3, 4</sup> 9,50

Nudelsuppe mit Hähnchenstreifen, Fleischwurst, Omelett & Shiitake in einer traditionell nordvietnamesischen Geflügelbrühe. Verfeinert mit vietnamesischem Koriander.

*Noodle soup with poularde stripes, sausage, omelet & shiitake in a traditional north vietnamese poultry broth. Refined with vietnamese koriander.*

**H2 Hanoi's Pho Soup / Pho Hanoi** <sup>4</sup> 7,90

Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reismudeln, Hähnchenstreifen oder medium geschwenktes Rindfleisch & Kräutern.

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

8,90

**H3 Dumpling Bowl / My Hu Tieu** <sup>1, 2, 3, 4</sup> 9,90

Hu Tieu Nudeln, Teigtaschen mit Garnelen-Hackfleischfüllung, Rindfleischbällchen, Char Siu, Pak Choi. Verfeinert mit Knoblauchgras, karamel. Zwiebeln & Knoblauch in originaler Hu Tieu Brühe aus Garnelen & Rinderknochen.

*Hu Tieu noodles, 3 dumplings filled with prawns & minced meat, char siu, pak choi, beef balls in a original hu tieu buillion of prawns & beef bones. Refined with garlic grass, caramelized onions & garlic.*

**H4 Beef Bowl / Bun Bo Nam Bo** 1, 4, 5, 11 **9,50**

Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reisbandnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Dazu würziger Anjoy Dressing. (Alternativ mit Zucchini Nudeln möglich)

*Wok tossed beef, sprouts on rice noddles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Served with aromatic Anjoy dressing. (Alternative possible with zucchini noodles)*

**H5 Anjoy's Plate / Bun Cha** 4, 11 **10,90**

Bun Cha wird auf einem großen Teller mit gegrilltem Schweinebauch, Reisbandnudeln, Salat & Kräutern serviert. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Soße.

*Bun Cha is served with grilled fatty pork, white rice noodle, salad & herbs over a plate. Refined with a side dish of dipping sauce.*

**H6 Into The Sea / Banh Canh Xao Hai San** 1, 2, 4, 9, 12 **12,90**

Gebratene Banh Canh Nudeln serviert mit Sepia, Muscheln, Black Tiger Garnelen, Zuckererbsen, Sellerie, Pak Choi, Bio-Kräuterseitlingen & saisonalem Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.

*Fried banh canh noodles served with sepia, mussels, black tiger schrimps, celery, pak choi, suger peas, bio king oyster mushrooms & seasonal vegetables. Refined with viet. herbs.*

**H7 Sweet Potato Chicken / Ga Khoai Lang** 3, 4, 7 **8,90**

Sautierte Hühnerbruststreifen auf saisonalem Gemüse in einer roten aromatischen Bio-Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasminreis & Salat.

*Sautéed chicken breast on seasonal vegetables in a red flavourful bio sweet potato-curry-coconut-creme. Served with jasmin rice & salad.*

- H8 Yellow Chicken / Ga Xien Curry** 1, 4, 7, 11 **8,90**
- 5 Hühnerfleischspieße nach hausgemachten Rezept serviert mit saisonalem Gemüse in einer gelben Curry-Kokos-Creme & Jasminreis.
- 5 chicken skewers in a home made style serve with seasonal vegetables in a yellow curry-coconut-creme & jasmin rice.*
- H9 Golden Duck / Cary Vit** 1, 4, 7 **9,50**
- Knuspriges Entenfilet mit in rotem Kokos-Curry geschwenkten Banh Canh Nudeln, Paprika, Möhren, Champignons & saisonalem Gemüse.
- Crispy duck filet with banh canh noodles tossed in red coconut-curry and carrots, paprika, champignons & seasonal vegetables. Refined with herbs.*
- H10 Avocado Beef / Bo Avocado** 1, 4, 7 **10,90**
- Sautiertes Rindfleisch, Paprika, Champignons & saisonalem Gemüse in einer hausgemachten Avocado-Curry-Kokos-Creme. Serviert im Feuertopf. Verfeinert mit Thaibasilikum & Avocadowürfeln. Dazu Jasminreis.
- Sauteed beef, paprika, champignons & seasonal vegetables in a home made avocado-curry-coconut-creme. Served in a hot bowl. Refined with thai basil & avocado dices. Added with jasmin rice.*
- H11 Beef on Pan / Bo Xao Chao Gang** 1, 4, 9 **11,90**
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Kräuterseitlinge, Möhren, Sellerie & saisonalem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.
- Wok tossed beef, pak choy, carrots, king oyster mushrooms, celery & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.*

## H12 Turkey On Grill / Ga Tay Nuong <sup>1, 4, 11</sup>

12,90

Gegrillte Putenoberkeule (ohne Knochen) in 5 Kräutermarinade. Serviert mit Jasminreis (gekocht mit schwarzen Bohnen in Kokosbutter) & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam.

*Grilled turkey thigh (without bones) in a 5 herbs marinade. Served with jasmin rice (cooked with black beans in coconut butter) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes enjoy salad. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.*

## H13 Roasted Duck / Vit Nuong <sup>1, 4, 11</sup>

13,90

Gegrilltes Barbarie Entenfilet auf Wok-geschwenktem Pak Choi, Bio-Kräuterseitlinge, Wasserkastanien, Babymais, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse serviert mit Lotusreis oder Süßkartoffel Pommes. Abgerundet mit hausgemachter 5 Kräuter-Soße.

*Grilled barbarie duck filet on wok-tossed pak choi, bio king oyster mushrooms, baby corn, sugar pea & seasonal vegetables served with lotus rice or sweet potatoe fries. Rounded with a home made 5 herbs sauce.*

## H14 Salmon On Grill / Ca Hoi Nuong <sup>1, 4, 11</sup>

14,90

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

*Salmon filet with wok-tossed, pak choi, water chestnut, 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 Koteletterippchen in einer Honigmarinade. Serviert mit Jasminreis (gekocht mit schwarzen Bohnen in Kokosnutter) & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & 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, pomegranate & sesam.*

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

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

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

**H17 Galgant Lamb / Cuu Nuong** 1, 4, 11 18,90

4 gegrillte Lammkoteletts in einer Galgant-Zitronengras-Marinade. Serviert auf frischem Salat mit Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Dressing, Granatapfel, Sesam & Klebreis nach königlicher Art. Dazu Wasabi-Limetten-Dip.

*4 grilled lamb racks in a galgant-lemongras-marinade. Served on a fresh salad with roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes & sticky rice in a royal style. Refined with anjoy dressing, sesam & pomegranate. Added with wasabi-lime-dip.*



# Vegetarisch / Vegetarian

- V1 Creamy Chicken / Cary Ga Chay** 4, 6, 7 (auch mit Bio-Tofu möglich) 8,90
- Sojahühnerfleisch & saisonalem Gemüse in einer Süßkartoffel-Kokos-Curry-Creme. Serviert mit Jasminreis.
- Soja chicken & seasonal vegetables in a sweet potato-cocounut-curry-creme. Served with jasmine rice. Also with Bio-Tofu possible.*
- V2 Pagoda Lotus / Rau Xao** 1, 4 8,90
- Wok geschwenktes saisonales Gemüse , Bio-Kräuterseitlinge serviert mit Lotus Reis. Abgerundet mit 5 Kräutersoße.
- Wok-tossed seasonal vegetables , Bio-King Oyster Mushroom served with lotus rice. Rounded with 5 herbs sauce.*
- V3 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot** 1, 4 7,90
- Wok geschwenkter Biotofu mit Zitronengras & Zwiebeln auf dünnen Reisbandnudeln, Salat, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy Dressing. (Alternativ mit Zucchini Nudeln möglich)
- Wok tossed bio tofu with lemon gras & onions on thin rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing. (Alternative possible with zucchini noodles)*
- V4 Pho Curry / Pho Curry** 4, 6, 7 8,90
- Sojahühnerfleisch, Salat, Reisbandnudeln & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.
- Soja chicken, salad, rice noodles & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with vietnamese herbs.*

## For Kids

- K1 Kids Chicken/ Ga Khoai Lang** <sup>4,7</sup> 4,90
- Sautierte Hühnerfiletstreifen in aromatischer Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme serviert mit saisonalem Gemüse und Jasminreis
- Sauteed chicken in a flavourful sweet potato-curry-coconut-creme served with jasmin rice*
- K2 Pho Kids / Pho Ga Hanoi** <sup>4</sup> 4,90
- Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, 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** <sup>1</sup> 4,90
- Knusprige Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln & süß sauer Soße.
- Crispy chicken with sweet potato fries & sweet sour sauce.*

## Beilagen / Sides

B1	Jasmin Reis / Jasmin Rice	2,50
B2	Lotus Reis / Lotus Rice	2,90
B3	Süßkartoffel Pommes / Sweet potato fries	3,50
B4	Kartoffelnecken / Potato Wedges	2,90
B5	Gekochtes Gemüse / Cooked Vegetables	2,90
B6	Schwarzbohnenreis / Black bean rice	2,90
	Fermented Vegetables:	
B8	Cabbage	3,50
B9	Kohlrabi	3,50
B10	Home made Kim Chi	3,50

## Dessert

- D1 Coconut Panna Cotta** <sup>7</sup> 4,50  
Cremiger Panna Cotta aus Kokosmilch & Sahne. Verfeinert mit Mangopürree, Chia & Früchte.  
Creamy panna cotta of coconut mil & cream. Refined with mango puree, chia & fruits.
- D2 Creme Caramel** <sup>3,7</sup> 4,90  
Gedämpfter süßer Flan aus Ei, Milch & Kokoscreme überzogen mit karamellisierten Zucker.  
Garniert mit Kokosraspeln, Sahne & Obst.  
*Sweet flan steamed with egg, milk & coconut creme coated with caramelized sugar. Garnish with coconut, whipped cream & fruits.*
- D3 Sua Chua** <sup>7</sup> 4,90  
Oma's hausgemachter Jogurt. Serviert mit verschiedenen Früchten & Maracuja Pürree.  
*Grandma's home made yogurt. Served with different fruits & maracuja puree.*
- D4 Sticky Banana** <sup>5,7,11</sup> 5,90  
Gedämpfte Dwarf Cavendish Banane umwickelt in Pandan-Klebreis. Verfeinert mit Kokoscreme, gerösteten Erdnüssen & Früchten.  
*Steamed Dwarf Cavendish banana wrapped with pandan sticky rice. Refined with coconut creme, roasted peanuts & fruits.*
- D5 Häagen Dazs Eis (100ml)** 3,90  
Macadamia Nut Brittle  
Cookies & Cream  
Vanilla Caramel Brownie  
Belgian Chocolate