

# 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!*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>S1</b> | <b>Flying Mi Quang</b> 1, 4, 7  | <b>10,90</b> |
|           | Fliegende Mi Quang Nudeln serviert mit knusprigen Bio-Hühnerfiletstreifen & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit Annattoöl. Alternativ: gegrillter Lachs <b>14,90€</b>  |              |
|           | <i>Flying Mi Quang noodles served with crispy bio chicken &amp; seasonal vegetables in a red Curry-Kokonut-Creme. Refined with annatto oil. Alternative: grilled salmon <b>14,90€</b></i>   |              |
| <b>S2</b> | <b>Flying Hu Tieu</b> 1, 4, 11  | <b>12,90</b> |
|           | Flying Tieu Nudeln mit gegrillter Babarrie-Entenfilet in einer hausgemachten Galgant-Zitronengrasmarinade. Verfeinert mit einer Hoisin-Ingwersoße & Thaibasilikum.  |              |
|           | <i>Flying Hu Tieu noodles with grilled babarrie duck filet in a home made galgant-lemon gras marinade. Refined with a hoisin-ginger sauce &amp; thai basil.</i>   |              |
| <b>S3</b> | <b>Flying Surf &amp; Turf</b> 1,2,4, ,11  | <b>24,90</b> |
|           | Flying Banh Canh Nudeln serviert mit gegrilltem argentinischem Entrecôte 220g, 3 Großgarnelen (mit Schale) 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 large prawns (with shell) &amp; fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate &amp; sesam.</i>   |              |

- S4 Flying Ocean** 1,2,4,6,11 24,90
- Flying Banh Canh Nudeln serviert mit gegrilltem norwegischem Lachs, 3 Großgarnelen (mit Schale) bestreut mit hausgemachtem Reissalz & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam.
- Flying Banh Canh noodles served with grilled Norwegian salmon, 3 large prawns (with shell) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.*
- S5 Sandy Prawns** 1,2,4,5,11 29,90
- 8 Großgarnelen (mit Schale) bestreut mit hausgemachtem Reis Salz aus Reis, Meersalz, Zitronengras, Kräuter aus der vietnamesischen Medizin, gerösteten Knoblauch, Schalotten. Serviert mit Papaya Salat & Süßkartoffel Pommes.
- 8 large prawns (with shell) strewn with a home made rice salt of sea salt, rice, lemon gras, medicine herbs, roasted garlic, shallots. Served with papaya salad & sweet potato fries.*
- S6 Grilled Oat Crépinette** 1,4,7,11 15,00
- Deli Tapas aus Hanoi: gegrilltes Ziegenhackfleisch umwickelt im Fettnetz mit einer hausgemachten Galgantmarinade. Serviert mit fermentierte Sojapaste, Prasarani, Thaibasilikum, aromatischer Sumpfffreund, Sternfrucht, Kochbanane & Galgant.
- Delicacy from Hanoi: ground oat wrapped in caul fat in a home made galgant marinade. Served with fermented bean paste, prasarani, thai basil, rice paddy herb, carambola, cooking banana & galgant.*
- S7 Calf Feet Salad** 4,5,6,11 15,00
- 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 4,50

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 4,50

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.*

**5. Pho Rolls / Pho Cuon <sup>1, 4, 11</sup> 4,90**

2 gedämpfte Reismehl Rollen gefüllt mit Wok geschwenktem Rindfleisch, Avocado, Porree, Gemüsezwiebeln & Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce.

*2 steamed rice flour rolls filled with wok tossed beef, onions, avocado, garden leek & herbs. Served with homemade lime-fish sauce.*

**6. Pillow Cake / Banh Goi <sup>1,4</sup> 4,90**

2 Frittierte „Kissenkuchen“ aus knusprigem Teig gefüllt mit Hackfleisch, Viet. Salami, Yambohne, Möhren, Glasnudeln & Morcheln. Serviert mit einer Chili-Fisch-Soße.

*Vietnamese crispy dumplings filled with minced pork, viet. salami, yambohne, carrots, glass noodles & morel. Served with chili-fish-sauce.*

**7. Wrapped In Leaves / Cha La Lot <sup>2, 4</sup> 3,90**

Zartes Hackfleisch, Garnelen in saftig-grüne Betel Blätter gewickelt & über Lavastein gegrillt. Serviert mit Minz-Fisch-Sauce.

*Tender minced meat, prawns wrapped in lush green betel leaves & grilled over lava stone. Served with mint-fish-sauce.*

**8. Ho Tay's Schrimps Cake / Banh Tom Ho Tay <sup>1, 2, 4</sup> 4,90**

2 knusprige Schrimpsküchlein nach Westseeart. Dazu vietnamesische Kräuter & Limetten-Fisch-Soße.

*2 crunchy Ho Tay's schrimps cake with salad & vietnamese herbs. Refined with lime-fish-sauce.*

**9. Pork Bun / Banh Bao** <sup>1, 2, 4, 6</sup> 4,20

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** <sup>4</sup> 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** <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.*

**12. Vietnamese Crêpe / Banh Xeo** <sup>2, 4, 6</sup> 5,90

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

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

- 13. Du & Du Salad / Nom Du Du** 4, 5, 11 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 & sesame oil.*
- 14. Mangifera Salad / Nom Xoai** 4, 5, 11 4,90
- Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gong Cai, Gurken, geröstete Erdnüsse,  
Hühnerfiletstreifen, Lotus Wurzel & Kräuter. Mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl abgerundet.
- Flavorful mango-julienne, carrots, gong cai cucumber, chicken stripes, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Rounded with lime-fish-dressing & sesame oil.*
- 15. Flower Power Salad / Nom Hoa Chuoi** 4, 5, 11 4,90
- Bananenblüten, Gong Cai, Möhren, Gurken, Lotus Wurzeln, viet. Kräuter, Hühnerfiletstreifen  
vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Fisch-Vinaigrette  
abgerundet.
- Banana-Blossoms, gong cai carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, chicken stripes, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.*
- 16. Anjoy's Honey Salad / Nom Buoï** 2, 4, 5, 11 4,90
- Bio-Honig-Pomelo, Gong Cai, Lotus Wurzeln, Möhren, Gurken, gedämpfte Garnelen, geröstete  
Erdnüsse & Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl. saisonales Angebot
- Bio honey pomelo, gong cai, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-fish-dressing & sesame oil.*

# Hauptspeise / Main

- H1 Hanoi's Pho Soup / Pho Hanoi** <sup>4</sup> **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, kadamom, anis served with rice noodles, poularde stripes or cooked & herbs.*
- H2 Dumpling Bowl / My Hu Tieu** <sup>1, 2, 3, 4</sup> **9,90**
- Hu Tieu Nudelsuppe, Teigtaschen mit Garnelen-Hackfleischfüllung, Rind Fleischbällchen, Char Siu, Pak Choi. Verfeinert mit Knoblauchgras, karamell. Zwiebeln & Knoblauch in originaler Hu Tieu Brühe aus Garnelen & Rinderknochen.
- Hu Tieu noodle soup, 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.*
- H3 Duck Bowl** <sup>1,5,7,11</sup> **9,90**
- 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)*
- H4 Beef Bowl / Bun Bo Nam Bo** <sup>1, 4, 5, 11</sup> **9,50**
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reismudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, 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)*

- |           |   |              |
|-----------|---|--------------|
| <b>H5</b> | <b>Anjoy's Plate / Bun Cha</b> <sup>4, 11</sup>   | <b>10,90</b> |
|           | <p>Bun Cha wird auf einem großen Teller mit gegrilltem Schweinebauch, Reisnudeln, Salat &amp; Kräutern serviert. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Soße.</p> <p><i>Bun Cha is served with grilled fatty pork, white rice noodle, salad &amp; herbs over a plate. Refined with a side dish of dipping sauce.</i></p>   |              |
| <b>H6</b> | <b>Into The Sea / Banh Canh Xao Hai San</b> <sup>1, 2, 4, 9, 12</sup>   | <b>12,90</b> |
|           | <p>Gebratene Banh Canh Nudeln serviert mit Sepia, Muscheln, Black Tiger Garnelen, Zuckererbsen, Sellerie, Pak Choi, Bio-Kräutersaitlingen &amp; saisonalem Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.</p> <p><i>Fried banh canh noodles served with sepia, mussels, black tiger shrimps, celery, pak choi, sugar peas, bio king oyster mushrooms &amp; seasonal vegetables. Refined with viet. herbs.</i></p> |              |
| <b>H7</b> | <b>Sweet Potato Chicken / Ga Khoai Lang</b> <sup>3, 4, 7</sup>  | <b>8,90</b>  |
|           | <p>Sautierte Hühnerbruststreifen auf saisonalem Gemüse in einer roten aromatischen Bio-Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasmin Reis &amp; Salat. (leicht scharf)</p> <p><i>Sautéed chicken breast on seasonal vegetables in a red flavorful bio sweet potato-curry-coconut-creme. Served with jasmin rice &amp; salad. (little spicy)</i></p>   |              |
| <b>H8</b> | <b>Yellow Chicken / Ga Xien Curry</b> <sup>1, 4, 7, 11</sup>  | <b>8,90</b>  |
|           | <p>5 Hühnerfleischspieße nach hausgemachten Rezept serviert mit saisonalem Gemüse in einer gelben Curry-Kokos-Creme &amp; Jasminreis.</p> <p><i>5 chicken skewers in a home made style serve with seasonal vegetables in a yellow curry-cocnut-creme &amp; jasmin rice.</i></p>   |              |



**H9 Golden Duck / Cary Vit 1, 4, 7 9,90**

Knuspriges Entenfilet mit in rotem Kokos-Curry geschwenkten Banh Canh Nudeln, Paprika, Möhren, Champignons & saisonalem Gemüse. (leicht scharf)

*Crispy duck filet with banh canh noodles tossed in red coconut-curry and carrots, paprika, champignons & seasonal vegetables. Refined with herbs. (little spicy)*

**H10 Avocado Beef / Bo Avocado 1, 4, 7 11,90**

Sautiertes Rindfleisch, Paprika, Champignons & saisonalem Gemüse in einer hausgemachten Avocado-Curry-Kokos-Creme. Serviert im Feuertopf. Verfeinert mit Thaibasilikum & Avocado würfeln. 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 jasmine rice.*

**H11 Beef on Pan / Bo Xao Chao Gang 1, 4, 9 11,90**

Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Kräutersaitlinge, 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 jasmine rice & vietnamese herbs.*

**H12 Turkey On Grill / Ga Tay Nuong 1, 4, 11 12,90**

Gegrillte Putenoberkeule (ohne Knochen) in 5 Kräutermarinade. Serviert mit Jasminreis (gekocht mit schwarzen Bohnen in Kokosbutter) & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel, Reismehl Makkaroni Chips & 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. Refined with anjoy sauce, promegranate, rice flour macaroni chips & sesam.*

**H13 Roasted Duck / Vit Nuong** 1, 4, 11

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** 1, 4, 11

14,90

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet auf Wok-geschwenkten, Pak Choi, Wasserkastanien, 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, 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 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 Shaking Beef / Bo Luc Lac** <sup>1, 11</sup> **16,90**

Wok geschwenkte Würfel vom brasilianischem Entrecôte serviert mit frischem Salat aus Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten & Kartoffelecken. Verfeinert mit Anjoy Dressing, Granatapfel, hausgemachte Reismehl Makkaroni Chips & Sesam

*Wok tossed cubes of brazil entrecôte served on a fresh salad with roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes & potato wedges. Refined with Anjoy dressing, home made rice flour macaroni chips & sesame.*

**H17 Vietnamese Beefsteak / Bo Bit Tet** <sup>1, 3, 4</sup> **19,90**

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

**H18 Galgant Lamb / Cuu Nuong** <sup>1, 4, 11</sup> **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, Reismehl Makkaroni Chips & 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, sesame, rice flour macaroni chips & pomegranate. Added with wasabi-lime-dip.*

# Vegetarian Starters

- V1 Bo Tat Rolls / Goi Cuon Chay** <sup>5, 6, 11</sup> 4,20
- 2 vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reis Bandnudeln, 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.*
- V2 Chay Rolls / Pho Cuon Chay** <sup>1</sup> 4,90
- 2 gedämpfte Reismehl Rollen gefüllt mit Tofu, Avocado, Kim Chi & Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Sauce.
- 2 steamed rice flour rolls filled with tofu, avocado, kim chi & herbs. Served with homemade lime-sauce.*
- V3 Vegetarian Crêpe / Banh Xeo Chay** <sup>6</sup> 5,90
- Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Curcuma Pulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Biotofu & Sprossen. Serviert mit Kräutern & hausgemachte Limetten-Vinaigrette.
- Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder, onion filled with bio tofu & sprouts. Served with herbs & home made lime vinaigrette.*

- V4 Papaya Chay / Du Du Chay** <sup>5, 6, 11</sup> 4,50  
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** <sup>5, 6, 11</sup> 4,90  
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** <sup>5, 6, 11</sup> 4,90  
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** <sup>5, 6, 11</sup> 4,90  
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*

# Vegetarian Main Course

- V8 Creamy Chicken / Cary Ga Chay** 6, 7 (Alternative: Bio-Tofu) 8,90  
Sojahühnerfleisch & saisonalem Gemüse in einer Süßkartoffel-Kokos-Curry-Creme. Serviert mit Jasminreis. (leicht scharf)  
*Soja chicken & seasonal vegetables in a sweet potato-cocounut-curry-creme. Served with jasmin rice. Also with Bio-Tofu possible. (little spicy)*
- V9 Pho Curry / Pho Curry** 6, 7 (Alternative: Bio-Tofu) 8,90  
Sojahühnerfleisch, Salat, Reisband Nudeln & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern. (leicht scharf)  
*Soja chicken, salad, rice noodles & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with vietnamese herbs. (little spicy)*
- V10 Avocado Curry / Curry Bo** 6, 7 (Alternative: Bio-Tofu) 11,90  
Veggie Rind (aus Soja, Gemüse, Shiitake) & saisonalem Gemüse in einer Avocado-Kokos-Curry-Creme. Serviert mit Jasminreis.  
*Veggie beef (of soja, vegetables, shiitake) & seasonal vegetables in an avocado-cocounut-curry-creme. Served with jasmin rice. Also with Bio-Tofu possible.*
- V11 Pagoda Lotus / Rau Xao Dau** 1, 6 8,90  
Wok geschwenktes saisonales Gemüse , Bio-Kräutersaitlinge serviert mit Lotus Reis. Abgerundet mit 5 Kräutersoße. mit Tofu + 2,00 €  
*Wok-tossed seasonal vegetables , Bio-King Oyster Mushroom served with lotus rice. Rounded with 5 herbs sauce.*

**V12 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot** 1, 5, 6, 11 8,50

Wok geschwenkter Biotofu 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 bio tofu 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 11,90

Gedämpfter Seidentofu mit hausgemachter würzig pikante Soße aus 5 Kräutern, Shiitake, dunkelstreifiger Scheidling, Schalotten, Paprika, Cashewnüsse Kräutern. Serviert mit Jasminreis & gekochtem Gemüse. (Alternative: frittiertes Tofu)

Steamed silk tofu with a home made aromatic piquantly sauce of 5 herbs, shiitake, shallots, paprika, cashews, herbs. Served with jasmine rice & cooked vegetables. (Alternative: fried bio tofu)

**V14 Veggie Pan/ Bo Xao Chao Gang** 1, 6, 11 11,90

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

*Wok tossed veggie beef (of soja, vegetables, shiitake), pak choy, carrots, king oyster mushrooms, celery & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmine rice & 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 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** <sup>1</sup> 4,90
- Knusprige Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln & hausgemachter Kräuter Creme.
- Crispy chicken with sweet potato fries & home made creme herbs.*



## 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	Kartoffelecken / 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.  
*Grandma's home made yogurt. Served with different fruits..*
- D4 Sticky Banana** <sup>5,11</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.*

## Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser Sprudel / Still	0,25l/0,75l 2,20/5,50
Cola <sup>a,i</sup> / Fanta <sup>a,c</sup> / Cola Light <sup>a,h,i,j</sup> / Sprite	0,2l/0,4l 2,40/4,50
Ginger B. / Bitter Lemon	2,40/4,50
Schweppes Tonic Water <sup>c,g</sup> / Ginger Ale <sup>a,g</sup>	2,40/4,50
Apfel trüb / Ananas / Orange	2,40/4,50
Mangonektar / Maracujanektar	2,40/4,50
Bananennektar / Sauerkirschnektar/ Kiba	2,40/4,50
Lycheennektar	2,40/4,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l/0,4l 4,20/7,90

# Anjoy Coffee & Tea

Espresso / Doppel Espresso	1,80/3,50
Kaffee / Doppelte Kaffe	2,20/3,90
Cappuccino	2,50
Milchkaffee	3,50
Latte Machiatto	3,50
Highland Coffee	3,30
<i>(hot Vietnamese coffee with/no condensed milk)</i>	
Anjoy Ice Coffee	3,60
<i>(Vietnamese ice coffee with condensed milk and crushed ice)</i>	
Bac Siu Dua	3,90
<i>(Vietnamese coffee with condensed milk, coconut milk and crushed ice)</i>	
Hot Chocolate with whipped cream possible +0,30€	3,50
Green Tea / Jasmin Tea	2,60
Winter Sonata / Tra Gung Xa	3,20
<i>lemongrass, lime leaves, ginger, fresh lime</i>	
Pepper Goji / Tra Ky Tu	3,50
<i>fresh lime, goji beer, mint</i>	
Lovely Roses / Tra Hoa Hong	3,50
<i>fruit tea of mango, apple, hibiscus, rose blossoms</i>	
Blue Butterfly / Tra Hoa Buom	3,50
<i>butterfly blossoms, bio soy milk, cinnamon</i>	
Into The Wood / Tra Chanh Leo	3,90
<i>fresh maracuja, chia seeds, mint</i>	

# Fresh Homemade Drinks

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

## Beer

### Flaschenbier

	0,33l
Tiger Beer	3,20
Warsteiner Alkoholfrei	2,90
	0,5l
Königludwig Hefeweizen	4,20
Königludwig Kristallweizen	4,20
Königludwig Alkoholfreies Hefeweizen	3,90

### Fassbier

	0,3l/0,5l
Warsteiner Pilsner	3,20/4,20

## Sparkling Cocktails

### **Hugo**

*cremant, elderflower syrup, fresh lime, lime juice, mint*

6,90

### **Aperol Spritz**

*aperol, cremant, Soda, orange*

6,90

### **Aperol Lemon Spritz**

*aperol, cremant, schweppes bitter lemon, ginger, mint*

6,90

### **Lillet Wild Berry**

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

6,90

# Alcoholic Cocktails

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

## Longdrinks

### **Whiskey Cola**

6,90

Jack Daniel's Black  
Jim Beam Bourbon

### **Gin Tonic** c. g

Bombay Sapphire  
Bombay Sapphire East  
Hendrick's

6,90  
7,20  
7,50

### **Moscow Mule**

6,90

42 Below Vodka, Ginger B.

### **Cuba Libre**

6,90

Bacardi Carta Oro, Coca Cola

### **Dark & Stormy**

6,90

Gosling, Ginger B

Findet Ihr Euren Lieblingscocktail oder Longdrink nicht auf unserer  
Karte? Wendet euch gerne an unseren Service!

If you can't find your favourite cocktail on the menu, just ask our service!



# 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

# Wein

## **Weißwein**

0,2l/0,75l

### **Riesling Sommerpalais**

5,50/19,90

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

### **Chardonnay**

5,20/18,90

Domerval , Languedoc Zarte Aromen von Zitrusfrüchten , vollmundig und gut balanciert

### **Grauburgunder (1L)**

5,20/24,90

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

### **Kaitui Sauvignon Blanc**

26,90

Markus Schneider , Pfalz , frisch , brilliant , klar und saftig

### **Lugana**

36,90

Ca dei Frati , Lombardei , frisch , klar , leicht fruchtiger Note begeistert er als Aperitif und passt bestens zu Vietnamesische Küche

## **Rotwein**

### **Cotes du Rhone**

5,90/21,90

Etienne Guigal , Rhone , Aromen von Schattenmorellen , vollmundig und saftig

### **Larchago**

5,90/21,90

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

## **Rosewein**

### **Cuvee Rose**

5,50/19,90

Cuvee aus Spätburgunder Merlot Cabernet Sauvignon, Rheinhessen, Frisch und fruchtig, weich und nachhaltig

### **Bouve Cremant de Loire**

5,90/22,90