

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,- €**

Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser Sprudel / Still 0,25l/0,75l
2,8 € / 7 €

Coca Cola ^{a,i} / Fanta ^{a,c} / Cola Zero ^{a,h,i} / Sprite ^{a,b} 0,2l/0,4l
2,8 € / 5 €

Schweppes

Ginger B. / Bitter Lemon ^{c,g} / Tonic Water ^{c,g} / Ginger Ale ^{a,g} 0,2l/0,4l
2,8 € / 5 €

Vaihinger Niehoffs Säfte und Nektare :

Apfelsaft trüb ^c 0,2l/0,4l
Ananassaft ^c 2,8 € / 5 €
Orangensaft
Mango Nektar
Maracuja Nektar ^c
Bananen Nektar ^c
Sauerkirsch Nektar
Lychee Fruchtsaftgetränk ^c

Anjoy Coffee & Tea

Auf Wunsch mit Sojamilch + 0,50

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

Fresh Homemade Drinks

| | |
|--|--------|
| | 0,45l |
| Sunny Cocos <i>mango creme, coconut milk</i> | 5,50 € |
| Tea on Ice ⁱ <i>homemade ice tea with fresh lime, cane sugar, orange and ginger</i> | 5,50 € |
| Sparkling Lime <i>homemade lime juice, fresh lime, cane sugar, mint, refined with soda water</i> | 5,50 € |
| Sweet Dreams ^c <i>maracuja, mango nectar, fresh maracuja, mint</i> | 5,50 € |
| Summer Time ^a <i>ginger ale, cucumber, apple, cane sugar, mint, fresh lime</i> | 5,50 € |
| Red River <i>lychee-nectar, fresh raspberry & lemongrass tea</i> | 5,50 € |
| Virgin Sunrise ^c <i>lychee-, pineapple nectar, fresh lime, mint, cocos syrup & chia seeds</i> | 5,50 € |
| Honey Passion <i>home made maracuja-honey-syrup, mint, fresh maracuja refined with soda water</i> | 5,50 € |

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

Beer

Flaschenbier (Bottle)

| | |
|---|--------|
| Warsteiner Alkoholfrei (0,33l) ^{1b} | 3,50 € |
| Tiger (0,33l) ^{1b} | 3,50 € |
| Königludwig Hefeweizen (0,5l) ^{1a-c} | 5,50 € |
| Königludwig Kristallweizen (0,5l) ^{1a-b} | 5,50 € |
| Königludwig Alkoholfreies Hefeweizen (0,5l) ^{1a-c} | 5,50 € |

Fassbier (Tap Beer)

| | |
|----------------------------------|---------------|
| | 0,3l/0,5l |
| Warsteiner Pilsner ^{1b} | 3,50€ / 5,50€ |
| Oberbräu Hell ^{1b} | 3,50€ / 5,50€ |

Sparkling Cocktails

Hugo

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

8 €

Aperol Spritz ^a

aperol, cremant, Soda, orange

8 €

Aperol Lemon Spritz ^{a,g}

aperol, cremant, schweppes bitter lemon, ginger, mint

8 €

Lillet Wild Berry ^{13,g}

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

8 €

Alcoholic Cocktails

| | |
|--|-------|
| Anjoy's Sunrise a,c | 10 € |
| Bacardi 4 Anos, maracuja, lychee juice, coco tara, fresh maracuja | |
| Ginger Mojito / Mojito | 8,5 € |
| Bacardi Carta Blanca, home made ginger syrup, fresh lime, mint, sugar cane | |
| Anjoylicious | 8,5 € |
| 42 Below Vodka, mango puree, fresh lime, cane sugar | |
| Bombay Crushed | 9 € |
| Bombay Sapphire, fresh kumquats, lime juice, sugar | |
| Caiprinha | 8,5 € |
| Bacardi Carta Blanca, lime juice, fresh lime, cane sugar | |
| Lychee Martini a,c | 8,5 € |
| 42 Below Vodka, lychee liquer, lychee nectar, roses lime-juice | |
| Paloma a,c | 8,5 € |
| Cazadores Blanco Tequila, Thomas Henry grapefruit, lime juice, pinch of salt | |
| Gin Tai | 9 € |
| Bombay Sapphire , cointreau, almond syrup, fresh lime, pineapple juice, lime juice | |
| Mai Tai a,c | 10 € |
| Bacardi Carta Blanca, Bacardi Carta Negra, cointreau, apricot brandy, orgeat, maracuja-, pineapple juice, fresh lime juice, roses lime juice | |

Longdrinks

Whiskey Cola ^{a,i}

Jack Daniel's Black

8 €

Jim Beam Bourbon

8 €

Whisky Soda

8 €

Gin Tonic ^{c,g}

Bombay Sapphire

8 €

Hendrick's

10 €

Moscow Mule

42 Below Vodka, Ginger B.

8 €

Grey Goose, Ginger B.

13 €

Cuba Libre ^{a,i}

Bacardi 4 anos, Coca Cola

8 €

Dark & Stormy ^a

Bacardi Carta Negra, Ginger B

8 €

Spiritousen

Liquer 5cl

| | |
|---|-------|
| Baileys ^a /Aperol ^a | 3,5 € |
| Ramazotti/Jägermeister | 3,5 € |

American Whiskey 4cl ^{1b,1d}

| | |
|--------------------|-------|
| Jack Daniels Black | 4,5 € |
| Jim Beam Bourbon | 3,5 € |

Rum 4cl

| | |
|----------------------------------|-----|
| Bacardi Carta Blanca | 3 € |
| Bacardi Carta Negra ^a | 3 € |
| Bacardi Ron 4 Anos | 4 € |

Tequila 4cl

| | |
|------------------|-----|
| Cazadores Blanco | 3 € |
|------------------|-----|

Gin 4cl

| | |
|-----------------|-------|
| Bombay Sapphire | 3,5 € |
| Hendrick's | 5 € |

Vodka 4cl

| | |
|---------------------------|--------|
| Absolut | 3 € |
| 42 Below | 3,2 € |
| Grey Goose | 10 € |
| Hausgemachter Reisschnaps | 4,50 € |

Wein

Weißwein

Riesling Sommerpalais ¹³

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

0,2l/0,75l

7,5 € /26 €

Chardonnay ¹³

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

7 € /24 €

Grauburgunder (1L) ¹³

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

7 € /34 €

Rotwein

Cotes du Rhones ¹³

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

7 € /24 €

Larchago ¹³

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

7 € /24 €

Rosewein

Cuvee Rose ¹³

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

7 € /24 €

Sparkling Wine

Bouvet Cremant de Loire ¹³

8 € /27 €

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 **15 €**

Fliegende Mi-Quang-Nudeln serviert mit knusprigen -Hühnerfiletstreifen & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit Annattoöl. **Alternativ: gegrillter Lachs 18 €**

*Flying Mi-Quang-noodles served with crispy chicken & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with annatto oil. **Alternative: grilled salmon 18€***

S2 Flying Shaking Beef 1, 4, 11 **22 €**

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 17 €
- 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 17 €
- 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 17 €
- Reisnudelsuppe mit Wollhandkrabbenfleisch, kurz geschwenktem Rindfleisch & frittiertem Tofu. Verfeinert mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Reissessig, Annattoöl & 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 €.**

- S10 Red Noodle Crab Soup / Bánh Đa Cua** 1, 2, 4, 6, 12 20 €
- Reisnudelsuppe mit Wollhandkrabbenfleisch, frittiertes Tofu, Wasserspinat (Saisonal), Hackfleisch in Betelblätter & Speck. Verfeinert mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Reissessig, Annattoöl & frischen Kräutern.
- Red noodle soup with crabs, fried tofu, water spinach(seasonal), ground pork in betel leaves & bacon. Refined with tomatoes, spring onions, perilla leaves. Served with fried tofu.
- S12 Calf Feet Salad / Nộm Hoa Chuối Vó Bò** 4, 5, 6, 11 20 €
- Entbeinte dünne Kalbsfußscheiben, Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotuswurzeln, viet. Kräutern. Vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-Fisch-Vinaigrette abgerundet. 2 Pers.
- Boned thin calf feet banana blossoms, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.* 30 €
- Boned thin calf feet banana blossoms, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout, herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.* 3-4 Pers.
- S13 Dried Beef on Papaya Salat / Nộm Đu Đủ Bò Khô** 4, 5, 6, 11 20 €
- Getrocknetes Rindfleisch nach vietnamesischer Art auf grünen Papaya-Julienne, Möhren, vietnamesischen Kräutern & gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl. 2 Pers.
- Vietnamese beef jerk on green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs & roasted peanuts. Refined with lime-fish-dressing & sesame oil.* 30 €
- Vietnamese beef jerk on green papaya-julienne, carrots, vietnamese herbs & roasted peanuts. Refined with lime-fish-dressing & sesame oil.* 3-4 Pers.
- S14 Grilled Goat Crêpinette / Dê Nướng Mỡ Chài** 1, 4, 7, 11 32 €
- Deli Tapas aus Hanoi: gegrilltes Ziegenhackfleisch umwickelt im Fettnetz mit einer hausgemachten Galgantmarinade. Serviert mit fermentierter Sojapaste, Prasarani, Thaibasilikum, aromatischem Sumpffreund, Sternfrucht, Kochbanane & Galgant. 3-4 Pers.
- 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.*

- S15 Goat Carpaccio / Dê Tái Chanh** 1, 4, 7, 11 **32 €**
3-4 Pers.
- Deli Tapas aus Hanoi: Ziegen Carpaccio verfeinert mit Limettensaft, Zitronengras, Glgant, Koriandersamen. Serviert mit fermentierter Sojapaste, Fieberwein, Thaibasilikum, Sumpffreund, Sternfrucht, Kochbanane & Galgant. (leicht scharf)
- Delicacy from Hanoi: goat carpaccio refined with fresh lime juice, lemon grass, galgant, coriander seeds. Served with fermented bean paste, paederia, thai basil, rice paddy herb, carambola, cooking banana & galgant. (little spicy)*
- S16 Anjoy Snails / Ốc Hương Nướng** 1, 2, 4, 5, 11, 12 **32 €**
3-4 Pers.
- Deli Tapas aus Hanoi: gegrillte Meeresschnecken verfeinert mit hausgemachter Kräuterbutter. Serviert mit einem scharfen Zitronengras-Ingwer-Limetten-Dip. Alternativ: geschwenkt mit vietnamesischen Gewürzen.
- Delicacy from Hanoi: grilled sea snails refined with a home made herbs butter. Served with a spicy lemon grass-ginger-lime-dip. Alternative: stir fried with vietnamese herbs.*
- S17 Chicken Feet / Chân Gà Rang Muối** 4, 11 **32 €**
3-4 Pers.
- Frittierte Hühnerfüße nach vietnamesischer Art. Bestreut mit hausgemachtem Reissalz & Kräuter aus der Naturheilkunde.
- Deep fried chicken feet in a vietnamese style. Sprinkled with home made rice salt & herbs from naturopathy.*
- S18 Grilled Chicken / Gà Nướng** **55 €**
3-4 Pers.
- Gegrilltes ganzes Huhn. Serviert mit Salz-Kumquat-Dip. **Topping mit Klebreis + 20 €**
- Grilled whole chicken. Served with salt-cumquat-dip. **Topped with sticky rice +20 €***

S19 Sticky Rice / Xôi 1, 5, 11

20 €

2 Pers.

Gedämpfter eingeweichter Klebreis in Kokosmilch mit: Kurkuma, Mungbohnen & Röstschalotten **oder** Maniok & Röstschalotten **oder** vietn. Salami, Shiitake, Frühlingszwiebeln, Röstschalotten, getrocknetes Schweinefleisch & hausgemachter Sojapaste.

*Steamed sticky rice soaked in coconut milk with: curcuma, mung beans & roasted shallots **or** maniok & roasted shallots **or** vietnamese salami, shitakii, onions, dried pork & homemade soja paste.*

S20 Sea Food Hot Pot / Lẩu Hải Sản 1, 2, 4, 5, 6, 11, 12

ab 120 €

4 Personen

Würzige Knochenbrühe, Annattoöl, Zitronengras, Kokoswasser, Ananas & Knoblauch. Dazu verschiedene Zutaten zum Feuertopf.

Spicy bones broth, lemon gras, garlic, coconut water, pine apple & annatto oil. Added with different ingredients for the hot pot.

S21 Crab Hot Pot / Lẩu Riêu Cua 1, 2, 4, 5, 6, 11, 12

ab 120 €

ab 4

Würzige Brühe mit Tomaten, Frühlingszwiebeln, Reisessig, Annattoöl, Wollhandkrabben, Tofu & Speck. Dazu Rinderfilets & verschiedenes asiatisches Gemüse zum Feuertopf.

Spicy broth with tomatoes, rice vinegar, annatto oil, spring onions, crabs, tofu & bacon. Added with beef slices & asian vegetables to the hot pot.

| | |
|---|---------------|
| Bánh Xèo + Rau Thơm + Bánh Tráng | 15 € |
| Bún Chả Cá , Cá chiên + dọc mùng + rau sống | 16 € |
| Bún Giã Cây (2 người) | 32 € |
| Bún Ốc + Bắp bò + Rau sống | 17 € |
| Bún Riêu Cua + Bắp Bò + đậu phụ chiên + rau sống | 17 € |
| Bánh Đa Cua | 20 € |
| Chân Gà Rang Muối | 32 € |
| Cừu nướng 1 Chiếc | 5 € |
| Dê nướng Mỡ Trài | 32 € |
| Dê Tái Chanh | 32 € |
| Đuôi Tôm Hùm, Cua King, rang muối / nướng mỡ hành | giá theo ngày |
| Gà Quay | 55 € |
| Hầu nướng mỡ hành (1 con) | 5 € |
| Lẩu Hải Sản 1 nồi 4 người | ab 120 € |
| Lẩu Riêu Cua bắp bò 1 nồi 4 người | ab 120 € |
| Lòng | 32 € |
| Nộm Vó Bò Hoa Chuối / Đủ Đủ Bò Khô | ab 20 € |
| Nộm Sứa | 30 € |
| Ốc Hương Nướng , Ốc Xào | 32 € |
| Tu Hải nướng mỡ hành (1 con) | giá theo ngày |
| Xôi Cung Đình / Xôi Sắn / Xôi Xéo | 20 € |

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** ^{1, 4, 11} 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** ^{1, 4} 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** ^{2, 4} 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** ^{1, 2, 4} 6 €
2 knusprige Schrimpsküchlein (mit dünner Schale) nach Westseeart. Dazu vietnamesische Kräuter & Limetten-Fisch-dip.
2 crunchy Ho Tay's shrimps cake with salad & vietnamese herbs. Refined with lime-fish-dip. (shrimps with shell)

- 9 **Pork Bun / Banh Bao** ^{1, 2, 3, 4} 6,0 €
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** ^{4, 11} 6,0 €
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** ^{2, 4} 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 7,50 €
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 7,50 €
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 7,50 €
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 8,5 €
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** ⁴ 13 €
- 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 / Mi Cay**   1, 2, 3, 4, 11 15 €
- 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} 15 €
- 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 13 €
- 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 15 €
- Bun Cha wird auf einem großen Teller mit gegrilltem Schweinebauch, Reismudeln, Lollosalat & 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 14 €
- 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 15 €
- 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 17 €
- 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 Xao Chao Gang** 1, 4, 9 16 €
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Möhren, Sellerie & saisonales Gemüse auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.
- Wok tossed beef, pak choi, carrots, celery & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.*
- H10 Chicken BBQ / Dui Ga BBQ** 1, 4, 6, 11 16 €
- 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 16 €
- Crunchy Plate wird auf einem großen Teller mit frittierten Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Möhren, Morcheln, Glasnudeln & Yambohnen. Serviert mit Reissnudeln, Lollo Salat & 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 choy, baby corn, sugar pea & seasonal vegetables on a hot pan served with lotus rice. Rounded with a home made 5 herbs sauce.*
- H13 Anjoy Rice / Com Tam** 1, 4, 11 20 €
- Vietnamesischer Bruchreisgericht mit gegrilltem Schweinekammfleisch in einer 5 Kräuter Marinade. Serviert mit gekochtem Gemüse, Kim Chi & gedämpftem Ei. Verfeinert mit einer hausgemachten Anjoy Soße.
- Vietnamese broken rice with grilled pork marinated with 5 herbs. Served with cooked vegetables, Kim Chi & steamed eggs. Refined with a home made anjoy sauce.*

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

20 €

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

22 €

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, rucola, frisee, radicchio, avocado & cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.

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

27 €

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** ^{5,6,7,11} 5,5 €
- 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** ^{1, 6, 11} 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** ^{1, 6} 12 €
- Knuspriger Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Kurkuma-Pulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Sojahühnerfleisch & 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** ^{1, 6, 11} **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** ^{5, 6, 11} **7 €**
- 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** ^{5, 6, 11} **7 €**
- 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** ^{5, 6, 11} 7 €
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 / Buoï Chay** ^{5, 6, 11} 8 €
-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** ^{1, 6, 11} 5,5 €
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** ^{1,6,7} 14 €
- 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** ^{1,6,7} 14 €
- 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** ^{1,6,7} 17 €
- 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** ^{1, 6, 11} **15 €**
- 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** ^{1, 5, 6, 11 (Vegan)} **13 €**
- 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**  ^{1, 5, 6, 11} **15 €**
- 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) 16 €

Bun Nem wird auf einem großen Teller mit frittierten Frühlingsrollen, Reisnudeln, 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 € |
| B2 | Lotus Reis (<i>lotus rice</i>) | 4 € |
| B3 | Süßkartoffel Pommes ^{3,7} (<i>sweet potato fries</i>) | 4 € |
| B4 | Kartoffelecken ^{3,7} (<i>potato wedges</i>) | 4 € |
| B5 | Gekochtes Gemüse (<i>cooked vegetables</i>) | 4 € |
| B7 | Kohlrabi (<i>fermented vegetables</i>) | 4 € |
| B8 | Homemade Kim Chi | 4 € |
| B9 | Frittierter Tofu + Dip (<i>fried tofu + dip</i>) | 5 € |
| | Extra Dip , Extra Kräuter (<i>extra dip, extra herbs</i>) | 2 € |
| | Extra Soße (<i>extra sauce</i>) | 5 € |

Dessert

- D1 Pandan Panna Cotta** ⁷ 5,5 €
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** ^{3, 7} 5,5 €
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** ⁷ 5,5 €
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** ^{5, 11} 7 €
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** ^{1, 7, a} 7 €
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 Chicken Bowl 4,5,6

10 €

Wok geschwenktes Hähnchen, Sprossen, Zitronengras auf dünnen Reisbandnudeln, Salat, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy Dressing. (lauwarm) Dazu gratis frittierte vegetarische Frühlingsrollen.

Wok tossed chicken, sprouts, lemongras on thin rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing. (lukewarm) Added free of charge fried vegetarian spring rolls.

M2 Tofu Bowl Set 1, 11

10 €

Wok geschwenkter Tofu mit Zitronengras, Sprossen & Zwiebeln auf dünnen Zucchininudeln, 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 zucchini noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing. (lukewarm) Added free of charge fried vegetarian spring rolls.

M3 Com Tam 1, 4, 11

10 €

Jasmin Reis mit gegrilltem Schweinekammfleisch in einer 5 Kräuter Marinade. Serviert mit gekochtem Gemüse & Kim Chi. Verfeinert mit einer hausgemachten Anjoy Soße.

Jasmin R with grilled pork marinated with 5 herbs. Served with cooked vegetables & Kim Chi. Refined with a home made anjoy sauce.

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

M4 Prawns on Pan ^{1,2,4,6,12} 13 €

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 jasmine rice & vietnamese herbs.

M5 Coalfish Curry ^{1,4,7} 13 €

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

Crispy coal fish on seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Served with jasmine rice. (midly hot)

Drinks

G1 Sparkling Lime 4 €

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

G2 Tea on Ice 4 €

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