

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 **11,9**

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€

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€

S2 Flying Shaking Beef 1, 4, 11 **19,9**

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.

Flying banh canh with wok tossed Argentinien entrecotês served with fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.

S3 Flying Surf & Turf 1,2,3,4,11 **29,9**

Flying Banh Canh Nudeln serviert mit gegrilltem argentinischem Entrecôte ca. 200g, 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.

Flying Banh Canh noodles served with grilled argentine entrecôte ca. 200g, 3 black tiger prawns (with shell, size 6/8) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.

- S4 Flying Ocean** 1,2,3,4,6,11 **29,9**
- Flying Banh Canh Nudeln serviert mit gegrilltem norw. Lachs, 3 Black Tiger Garnelen (mit Schale, Größe 6/8) bestreut mit hausgemachtem Reissalz & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce & Granatapfel.
- Flying Banh Canh noodles served with grilled Norwegian salmon, 3 black tiger prawns (with shell, size 6/8) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, pomegranate & sesam.*
- S5 Sandy Prawns / Tôm Rang Muối** 1,2,4,5,11 **29,9**
- 6 Black Tiger Garnelen (mit Schale, Größe 6/8) bestreut mit hausgemachtem Reis Salz aus Reis, Meersalz, Zitronengras, Kräuter aus der vietnamesischen Medizin, gerösteten Knoblauch, Schalotten. Serviert Süßkartoffel Pommes.
- 6 black tiger prawns (with shell, size 6/8) strewn with a home made rice salt of sea salt, rice, lemon gras, medicine herbs, roasted garlic, shallots. Served with sweet potato fries.*
- S6 Grilled Oat Crépinette / Dê Nướng Mỡ Tràì** 1,4,7,11 **ab 30**
- Deli Tapas aus Hanoi: gegrilltes Ziegenhackfleisch unwickelt im Fettnetz mit einer hausgemachten Galgantmarinade. Serviert mit fermentierte Sojapaste, Prasarani, Thaibasilikum, aromatischer Sumpfpfeund, 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.*
- 3-4 Personen

- S7 Grilled Snails / Ốc Hương Nướng** 1,2,4,5,11 ab 30
 Deli Tapas aus Hanoi: gegrillte Meeresschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter
 verfeinert. Serviert mit einem scharfen Zitronengras-Ingwer-Limetten-Dip. 3-4 Personen
*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 20
 Getrocknetes Rindfleisch nach vietnamesischer Art auf grünen Papaya-Julienne,
 Möhren, vietnamesische Kräutern, geröstete Erdnüssen. Verfeinert mit Limetten-Fisch-
 Dressing & Sesamöl. 2 Personen
*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 20
 Entbeinte dünne Kalbsfußscheiben, Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotus Wurzeln
 viet. Kräuter, vermengt mit Sojasprossen, gerösteten Erdnüssen & Sesam. Mit Limetten-
 Fisch-Vinaigrette abgerundet. 2 Personen
*Boned thin calf feet Banana-Blossoms, carrots, cucumber, lotus roots, bean sprout,
 herbs, roasted peanuts & sesame. Perfect added with lime-fish-dressing.*

Bún Chả Cá + dọc mùng + rau sống	13
Bún Ốc + báp bò + rau sống	13
Bún Riêu Cua + Bắp Bò + đậu phụ chiên + rau sống	13
Nộm Vó Bò Hoa Chuối / Đủ Đủ Bò Khô	30
Gà Quay (45) + Xôi Cung Đình / Xôi Sắn / Xôi Xéo (15) (60 phút)	60
Ốc Om Chuối Đậu 1 nồi 4 người ăn (60 phút)	ab 80
Lẩu Riêu Cua bắp bò 1 nồi 4 người (60phút)	ab 80
Lẩu Hải Sản 1 nồi 4 người (60 phút)	ab 120
Bún Giả Cày (2 người)	ab 25
Dê nướng Mỡ Trài	30
Ốc Hương Nướng	30
Dê Tái Chanh	30
Bê Nướng	30
Lòng (t6-CN)	30

Vorspeise / Starters

- 1. Rice Rolls / Banh Cuon** 1, 2, 4, 11 5,9

3 gedämpfte Reismehl Rollen gefüllt mit Schweinehack, Morcheln, Schalotten. 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** 2, 5, 11 4,9

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

2 summer rolls filled with rice noodles, prawns, steamed poularde, fermented cabbage, salad & fresh herbs. Served with peanut-coconut-dip.
- 3. Duck Rolls / Goi Cuon Vit** 1, 5, 11 4,9

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

2 summer rolls filled with rice noodles, duck filet, fermented cabbage, salad, peanuts & fresh herbs. Served with home made Anjoy dip.
- 4. Crunchy Rolls / Nem Cua Be** 2, 3, 4 4,9

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

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

- 5. Pho Rolls / Pho Cuon** ^{1, 4, 11} 4,9
- 2 gedämpfte Reismehl Rollen gefüllt mit Wok geschwenktem Rindfleisch, Avocado, Porree, Gemüsezwiebeln & Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce. (lauwarm)
- 2 steamed rice flour rolls filled with wok tossed beef, onions, avocado, garden leek & herbs. Served with homemade lime-fish sauce. (luke warm)*
- 6. Pillow Cake / Banh Goi** ^{1,4} 4,9
- 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, glas noodles & morel. Served with chili-fish-sauce.*
- 7. Wrapped In Leaves / Cha La Lot** ^{2, 4} 4,9
- 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** ^{1, 2, 4} 4,9
- 2 knusprige Schrimpsküchlein (mit dünner Schale) nach Westseeart. Dazu vietnamesische Kräuter & Limetten-Fisch-Soße.
- 2 crunchy Ho Tay's schrimps cake with salad & vietnamese herbs. Refined with lime-fish-sauce. (schrimps with shell)*

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

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 4,9

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 5,9

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} 6,9

Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Curcuma Pulver, gefüllt mit Frühlingzwiebeln Schweinebauch, Black Tiger Garnelen (ohne Schale) & Sprossen. Serviert mit verschiedenen Kräutern & Limetten-Fisch-Soße.

Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder, filled with pork belly, black tiger prawns (without shells) & sprouts. Served with herbs & lime-fish-sauce.

- 13. Du & Du Salad / Nom Du Du** 4, 5, 11 5,9
- 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 5,9
- 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 5,9
- 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 Buo** 2, 4, 5, 11 6,9
- 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** ⁴ 9,5
- 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} 13,9
- Würzige Nudelsuppe aus Knochenbrühe, Annattoöl, Zitronengras, Knoblauch. Serviert mit Babycalamari, 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 baby squid, 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 / Vit Tron** ^{1,3,5,7,11} 11,9
- 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** 1, 4, 5, 11 11,5
- 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)*
- H5 Anjoy's Plate / Bun Cha** 4, 11 11,9
- Bun Cha wird auf einem großen Teller mit gegrilltem Schweinebauch, Reismudeln, 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 Sweet Potato Chicken / Ga Khoai Lang** 3, 4, 7 11,9
- Sautierte Hühnerbruststreifen & saisonalem Gemüse in einer aromatischen Bio-Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme im Feuertopf. Serviert mit Jasmin Reis. (leicht scharf)
- Sautéed chicken breast & seasonal vegetables in a flavorful bio sweet potato-curry-coconut-creme in a hot pot. Served with jasmine rice. (little spicy)*
- H7 Mango Duck / Cary Vit** 1, 4, 7 12,9
- Knuspriges Entenfilet auf einer aromatischen Mango-Curry-Kokos-Creme mit Paprika, Möhren, Champignons & saisonalem Gemüse. Serviert mit Jasminreis **oder** Banh Canh Nudeln.
- Crispy duck filet on a flavourful mango-curry-coconut-creme with carrots, paprika, champignons & seasonal vegetables. Served with Jasmine rice **or** banh canh noodles.*

- H8 Avocado Beef / Bo Avocado** 1, 4, 7 13,9
- 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 13,9
- Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Möhren, Sellerie & saisonalem 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, 11 14,9
- 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, pomegranate, rice flour macaroni chips & sesam.*

H11 Turkey On Grill / Ga Tay Nuong ^{1, 4, 11} **14,9**

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.

H12 Roasted Duck / Vit Nuong ^{1, 4, 11} **15,9**

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

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

H13 Tamarind Tilapia / Ca Sot Me ^{1, 4, 11} **Nicht verfügbar** **15,9**

Filet vom Buntbarsch & saisonalem Gemüse geschwenkt in einer hausgemachten aromatischen Tamarind Soße. Serviert mit Jasminreis & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radicchio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel, Reismehl Makkaroni Chips & Sesam.

Cichlid fish & seasonal vegetables tossed in a home made flavourful tamarind 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} **15,9**

Gegrilltes Norwegisches Lachsfilet auf Wok-geschwenkten, Pak Choi, Babymais, 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, sugar pea & seasonal vegetables served lotus rice **or** sweet potatoe fries. Topped off ngu-lieu-sauce.*

H15 BBQ Ribs / Suon Nuong ^{1, 4, 11} **17,9**

Gegrillte Kotelette Rippchen in einer Honigmarinade. Serviert mit Jasminreis (gekocht mit schwarzen Bohnen in Kokosbutter), hausgemachte BBQ Soße & 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), home made bbq sauce & 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} **19,9**

Argentinisches Entrecôte ca. 200g nach vietnamesischer Art, Le Pate, Spiegelei, Gemüsezwiebeln & Tomaten auf einer heißen Eisenguss Pfanne. Serviert mit Kartoffelecken & Anjoy Salat.

Argentine Entrecôte ca. 200g in vietnamese style, le pate, fried egg, onions & tomatoes on a hot iron frying pan. Served with baquette & Anjoy salad .

Vegetarian Starters

- V1 Bo Tat Rolls / Goi Cuon Chay** ^{5, 6, 11} 4,9
- 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** ^{1,11} 4,9
- 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** ⁶ 6,9
- Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Curcuma Pulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Sojahühnerfleisch & Sprossen. Serviert mit Kräutern & hausgemachte Limetten-Vinaigrette.
- Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder, onion filled with soja chicken & sprouts. Served with herbs & home made lime vinaigrette.*

- V4 Papaya Chay / Du Du Chay** ^{5, 6, 11} 5,9
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} 5,9
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} 5,9
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 / Buoi Chay** ^{5, 6, 11} 6,9
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 Chicken Curry / Cary Ga Chay** 6,7 (Alternative: Bio-Tofu) 12,5
Sojahühnerfleisch (aus Soja, Gemüse) & saisonalem 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. Added with Jasmin rice. Also with Bio-Tofu possible. (little spicy)
- V9 Pho Curry / Pho Curry** 6,7 (Alternative: Bio-Tofu) 12,5
Sojahühnerfleisch (aus Soja, Gemüse), Reisbandnudeln & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern. (leicht scharf)
Soja chicken (of soja, vegetables), rice noodles & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with vietnamese herbs. (little spicy)
- V10 Avocado Curry / Curry Bo Chay** 6,7 (Alternative: Bio-Tofu) 13,9
Veggie Rind (aus Soja, Gemüse, Shiitake) & saisonalem Gemüse in einer **Bio** Avocado-Kokos-Curry-Creme. Serviert im Feuertopf. Dazu Jasminreis.
*Veggie beef (of soja, vegetables, shiitake) & seasonal vegetables in a **bio** avocado-cocounut-curry-creme. Served in a hot pot. Added with Jasmin rice. Alternative: Bio-Tofu possible.*
- V11 Pagoda Lotus / Rau Xao Ga Chay** 1, 6 12,5
Wok geschwenktes saisonales Gemüse & Sojahühnerfleisch (aus Soja, Gemüse) serviert mit Lotus Reis. Abgerundet mit 5 Kräutersoße & vietnamesischen Kräutern.
Wok-tossed seasonal vegetables & soja chicken (of soja, vegetables) with lotus rice. Rounded with 5 herbs sauce & Vietnamese herbs.

- V12 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot** 1, 5, 6, 11 11,5
- 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) 12,5
- 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, 6, 11 (Vegan möglich) 13,9
- Wok geschwenktes veggie Rindfleisch (aus Soja, Gemüse, Shiitake), Pak Choi, Möhren & saisonalem Gemüse auf heißer Gusseisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.
- Wok tossed veggie beef (of soja, vegetables, shiitake), pak choy, carrots & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.*

For Kids

- K1 Kids Chicken/ Ga Khoai Lang** ^{4,7} 5,9
- 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** ⁴ 5,9
- 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 5,9
- Knusprige Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln & hausgemachter Kräuter Creme.
- Crispy chicken with sweet potato fries & home made creme herbs.*

Beilagen / Sides

B1	Jasmin Reis / Jasmin Rice	3,0
B2	Lotus Reis / Lotus Rice	3,0
B3	Süßkartoffel Pommes / Sweet potato fries	3,5
B4	Kartoffelecken / Potato Wedges	3,0
B5	Gekochtes Gemüse / Cooked Vegetables	3,0
B6	Schwarzbohnenreis / Black bean rice	3,0
	Fermented Vegetables:	
B7	Kohlrabi	3,5
B8	Home made Kim Chi	3,5

Dessert

- D1 Coconut Panna Cotta** ⁷ 4,9
Cremiger Panna Cotta aus Kokosmilch & Sahne. Verfeinert mit Mangopüree, Chia & Früchte.
Creamy panna cotta of coconut mil & cream. Refined with mango puree, chia & fruits.
- D2 Creme Caramel** ^{3, 7} 4,9
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** ⁷ 4,9
Oma's hausgemachter Jogurt. Serviert mit verschiedenen Früchten.
Grandma's home made yogurt. Served with different fruits..
- D4 Sticky Banana** ^{5,11} 6,9
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 0,25/0,75l
2,3/5,9

Coca Cola^{a,i} / Fanta^{a,c} / Cola Zero / Sprite 0,2l/0,4l
2,5/4,6

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
4,2/7,9

Anjoy Coffee & Tea

Espresso / Doppel Espresso	1,9/3,6
Kaffee / Doppelte Kaffe	2,4/3,9
Cappuccino	2,7
Milchkaffee	3,6
Latte Machiatto	3,6
Highland Coffee	3,5
<i>(hot Vietnamese coffee with/no condensed milk)</i>	
Anjoy Ice Coffee	3,9
<i>(Vietnamese ice coffee with condensed milk and crushed ice)</i>	
Bac Siu Dua	3,9
<i>(Vietnamese coffee with condensed milk, coconut milk and crushed ice)</i>	
Hot Chocolate	3,6
Green Tea / Jasmin Tea	3,0
Winter Sonata Tea / Tra Gung Xa	3,8
<i>lemongrass, lime leaves, ginger, fresh lime</i>	
Pepper Goji Tea / Tra Ky Tu	3,6
<i>fresh lime, goji beer, mint</i>	
Lovely Roses Tea / Tra Hoa Hong	3,6
<i>fruit tea of mango, apple, hibiscus, rose blossoms</i>	
Into The Wood Tea / Tra Chanh Leo	3,9
<i>fresh maracuja, chia seeds, mint</i>	

Fresh Homemade Drinks

	0,45l
Sunny Cocos <i>mango creme, coconut milk</i>	4,9
Tea on Ice <i>homemade ice tea with fresh lime, cane sugar, orange and ginger</i>	4,9
Sparkling Lime <i>homemade lime juice, fresh lime, cane sugar, mint, refined with soda water</i>	4,9
Sweet Dreams <i>maracuja, mango nectar, fresh maracuja, vanilla syrup, mint</i>	4,9
Summer Time ^{a, g} <i>ginger ale, cucumber, apple, cane sugar, mint, fresh lime</i>	4,9
Red River <i>lycheenectar, fresh raspberry & lemongrass tea</i>	4,9
Virgin Sunrise <i>lychee-, pineapple nectar, fresh lime, mint, cocos syrup & chia seeds</i>	4,9
Honey Passion <i>home made maracuja-honey-syrup, mint, fresh maracuja refined with soda water</i>	4,9

Beer

Flaschenbier

	0,33l
Tiger Beer	3,2
Warsteiner Alkoholfrei	3,2
	0,5l
Königludwig Hefeweizen	4,9
Königludwig Kristallweizen	4,9
Königludwig Alkoholfreies Hefeweizen	4,9

Fassbier

	0,3l/0,5l
Warsteiner Pilsner	3,2/4,9

Sparkling Cocktails

Hugo

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

6,9

Aperol Spritz

aperol, cremant, Soda, orange

6,9

Aperol Lemon Spritz

aperol, cremant, schweppes bitter lemon, ginger, mint

6,9

Lillet Wild Berry

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

6,9

Alcoholic Cocktails

Anjoy's Sunrise	8,9
bacardi 4 anos, maracuja, lychee juice, coco tara, fresh maracuja	
Ginger Mojito (Mojito Normal 7,90)	7,9
bacardi carta blanca, home made ginger syrup, fresh lime, mint	
Anjoylicious	7,9
42 below vodka, mango puree, fresh lime, cane sugar	
Long Island Ice Tea	9,9
bacardi carta blanca, 42 below vodka, bombay sapphire, tequila, cointreau, coke	
Caipirinha	6,9
cachaca, lime juice, fresh lime, cane sugar	
Lychee Martini	7,9
42 below vodka, kwaifeh liquer, lychee nectar, roses lime-juice	
Tequila Sunrise	6,9
tequila, orange nectar, grenadine syrup	
Gin Tai	7,9
bombay sapphire gin, cointreau, almond syrup, fresh lime& Lime juice	
Mai Tai ^a	8,9
bacardi carta blanca, bacardi carta negra, cointreau, apricot brandy, orgeat, orange-, pineapple, fresh lime juice, roses lime juice	

Longdrinks

Whiskey Cola

6,9

Jack Daniel's Black
Jim Beam Bourbon

Gin Tonic c, g

Bombay Sapphire
Hendrick's

6,9
7,5

Moscow Mule

42 Below Vodka, Ginger B.
Grey Goose, Ginger B.

6,9
10,9

Cuba Libre

Bacardi 4 anos, Coca Cola

7,9

Dark & Stormy

Gosling, Ginger B

6,9

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/Aperol	3,5
Ramazotti/Jägermeister	3,5

American Whiskey 4cl

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

Scotch Whiskey 4cl

Glenfiddich	9,5
Chivas Regal 18J.	7,5

Rum 4cl

Bacardi Carta Blanca	3,0
Bacardi Carta Negra	3,0
Bacardi Ron 4 Anos	4,0

Tequila 4cl

Jose Cuervo Classico	3,0
----------------------	-----

Gin 4cl

Bombay Sapphire	3,5
Hendrick's	4,5

Vodka 4cl

Absolut	3,0
Rice Vodka (Lua Moi)	3,9

Wein

Weißwein

0,2l/0,75l

Riesling Sommerpalais

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

5,9/21,9

Chardonnay

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

5,6/20

Grauburgunder (1L)

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

5,6/26,9

Rotwein

Cotes du Rhones

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

5,9/21,9

Larchago

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

5,9/21,9

Rosewein

Cuvee Rose

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

5,6/20

Bouvet Cremant de Loire

6,9/24,9