



**Bien-
venue**



Les plats

ĂN ĂN

*bedeutet im vietnamesischen
schlicht «Essen, essen» – eine
liebvolle Einladung, Platz zu
nehmen, zu geniessen
und gemeinsam zu teilen.*

*Es ist ein Ausdruck,
den vietnamesischen Mütter
oft sagen, wenn sie ihre
Familie zum Tisch rufen:*

«Ăn đi, ăn đi!»

*Dieses Gefühl von Wärme,
Teilen und Gemeinschaft ist
der Herzschlag von ĂN ĂN.*



VÉGAN

*In der vietnamesischen
Küche spielt Gemüse seit
jeher eine Hauptrolle.
Viele traditionelle Gerichte
sind von Natur aus vegan,
denn in Vietnam wird mit
Kräutern, Gewürzen und
Pflanzen gekocht, die Ge-
schmack und Seele tragen.
Unser veganes Menü ist eine
Hommage an diese Wurzeln:
leichte, nährnde Gerichte,
die dennoch Tiefgang haben,
voller Aromen und Texturen,
die zum Entdecken einladen.*



Les entrées

Đậu Hũ Chiên Kho Xả (GF)

Soft Crispy Tofu

Seidentofu, Zitronengras, Kokos-Currysauce, Sauce Maison / **14.50**

Chả Giò Chay (GF)

Springrolls à la maison

Frühlingsrollen mit Gemüse, Sauce Maison / **12.50**

Lá Lốt Chay

Vegan Betel Rolls

Planted-Chicken, Betelblätter, Lauchzwiebel, Erdnüsse, Sauce Maison / **16.-**

Cuốn Diếp Chay (GF)

Garden Tofu Rolls

Tofu, Choy Sum, Reismudeln, Kräuter, Zitronengras-Sauce / **12.-**

Phở Cuốn Chay

Vegan Pho Rolls

Planted-Pulled-Pork, Reispfannkuchen, Salat, Karotten Pickles, Kräuter, Sauce Maison / **16.-**

Sélection ĂN ĂN – für zwei Personen

Platte zum Teilen:

Vegan Pho Rolls, Springrolls à la maison, Garden Tofu Rolls, Betel Rolls, Soft Crispy Tofu / **45.-**

Les plats

Cơm Chiên Đậu Hũ

Red Fried Rice

Seidentofu, Roter Reis, Aubergine, Cashews / **28.50**

Bún Chả Chay

Rice Noodle Bowl à la Hanoi

Vegane Hacktätschli, Tofu, Pilze / **32.-**

Xà Xiu Chay

Planted BBQ

Planted Pork, Gemüse, Xa-Xiu-Sauce / **28.-**

Hủ Tiếu Xào Chay

Southern Style Noodles

Tofu , Reismudeln, Bohnenprossen, Karotten, Schnittlauch, Sesam, Pilze, Zwiebel / **28.50**

Bánh Canh Chay (GF)

Huế Noodle Soup

Tofu, Konjaknudeln, Gemüsebouillon, Algen, Pilzen, Karotten, Schnittlauch / **28.-**



TERRE & MER

*In Vietnam gehören Erde und
Meer selbstverständlich
zusammen.*

*Auf dem Tisch stehen Fleisch,
Fisch und Gemüse
immer gemeinsam, damit alle
teilen und verschiedene
Aromen kombinieren können.*

*Diese Vielfalt prägt unsere
Esskultur und inspiriert auch
unser Menü.*

Les entrées

Bánh Nếp Gà (GF)

Savory Sticky Rice with chicken

Poulet, Klebreis, Lauchzwiebel, Chili-Fishsauce / **16.50**

Tôm Chiên (GF)

Crispy Rocket Shrimps

Felsencrevetten, Chili-Mayonnaise / **21.50**

Sò Điệp Nướng (GF)

Scallops au Gratin

Jakobsmuschel mit Corail, Frühlingszwiebelöl, Erdnüsse, Zitronengras-Sauce / **24.-**

Bột Chiên (GF)

Pan-Fried Rice Cake

Reismehl, Ei, Papayasalat, Soja-Dressing / **16.-**

Brioche Gan béo

Banh Mi de Luxe

Foie Gras, Brioche, Pickles, Mayo Maison / **22.-**

Cá Lá Lốt (GF)

Fresh Betel Leaf with Fish

Kabeljau, Betelblätter, Ananas-Sauce / **16.50**

Cuốn Heo Quay (GF)

Crispy Pork Belly Rolls

Knuspriger Schweinebauch, Reispapier, Perilla-Blatt, Salat, Lauch, Erdnuss-Hoisin-Sauce / **14.50**

Nem Cua

Hanoi Crab Spring Rolls

Soft-Shell-Crab, Gurke, Perilla-Blatt, Gemüse, Chili-Fishsauce / **17.-**

Chả Giò

Springrolls à la maison

Frühlingsrollen mit Crevetten & Poulet, Chili-Fishsauce / **14.-**

Sélection ĂN ĂN (für zwei Personen)

Platte zum Teilen:

Pork Belly Rolls, Betel Leaf with Fish, Chicken Sticky Rice, Crab Spring Roll, Garden Tofu Rolls / **48.50**



Cuon Diep Tôm (GF)

Garden Shrimp Rolls

Crevetten, Choy Sum, Reismnudeln, Kräuter, Erdnuss-Hoisin-Sauce / **14.50**

Pho Cuon Bo (GF)

Beef Pho Rolls

Rindfleisch, Reispfannkuchen, Salat, Karotten, Pickles, Kräuter, Chili-Fishsauce / **16.50**

Les salades

Bún Chả

Rice Noodle Bowl à la Hanoi

Rindfleisch, Reismnudeln, Meatballs aus Crevetten & Schweinefleisch, Salat, Pickles, Gurke, Erdnüsse, Zwiebel, Chili-Limetten-Sauce / **33.-**

Gỏi Cá Mékong (GF)

Mekong Fish Salad

Grüne Mango, Bananenblüte, Perilla, Sesam, Doraden-Filetflocken, Chili, Limetten-Tamarindensauce / **29.-**

Gỏi Bò Nướng Tái

Beef Salad ẰẰẰ

Rindsfilet, Kräuter, Gurke, Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauchbrot, Limetten-Sauce / **35.-**

Gỏi Vịt

Crispy Duck Salad

Knusprige Ente, Blattsalat, Kräuter, Ananas, Zwiebel, Chili-Fishsauce / **34.-**

Gỏi Chay (V&GF)

Vegan Jardin Salad

Tofu, Babyspinat, Salat, Kräuter, Kichererbsen, Orange, Cashews, Kirschtomaten, Sesamcracker, Sauce Maison / **28.50**

Gỏi Đu Đủ (V&GF)

Green Papaya Salad

Papaya, Kirschtomaten, Kräuter, Erdnüsse, Sesamcracker, Chili-Fishsauce oder Sauce Maison / **26.50**



Les plats

Gà Rôti (GF)

Roasted Chicken

Poulet, Spiegelei, Salat, Karamell-Kokossauce / **29.-**

Gà Xào Cải Thái

Chicken with Thai Leaves

Poulet, Thai-Brokkoliblätter, Pilze, Knoblauch-Sauce / **29.-**

Miến Xào Gà

Glass Noodles à l'Indochine

Poulet, Glasnudeln, Pak Choi, Karotten, Pilze / **29.-**

Đùi Vịt Quay (GF)

Cochine Duck confit

Entenkeule, Kokos-Sauce / **34.-**

Cà Ri Gà (GF)

Vietnamese Chicken Curry

Poulet, Gelbes Curry, Süsskartoffel / **29.-**

Cá Muối Xả (GF)

Fillet of sea bream

Doradenfilet, Zitronengras, Kurkuma, Zwiebel, Chili / **32.-**

Cá Hồi Chiên Cơm

Red rice au fromage

Lachssteak, Roter Reis, Käse, Pestosauce / **34.-**

Cơm Chiên Cua (GF)

Crab Garlic Rice

Krabbe, Reis, Limettenblatt, Knoblauch, Ananas, Frühlingszwiebel, Koriander, Gurkensalat / **34.-**

Tôm Sốt Bơ Tỏi (GF)

Mouthwatering Butter Shrimps

Riesencrevetten, Gurkensalat, Knoblauch-Buttersauce / **34.-**

Bò Steak (GF)

Entrecôte or beef filet au beurre

Paprika, Zwiebel, Sauce Signature

Entrecôte 200 gr. / **49.-**

Rindsfilet 200 gr. / **56.-**

Suon Bò Kho (GF)

Short Rib Stew

Short-Rib, Karotten Brühe, Zitronengras, Ingwer / **35.-**

Bò Xào Phở

Beef Curry Noodles

Rindfleisch, Reisnudeln, Curry-Mischung, Gemüse / **32.-**

Heo Quay Bánh Hủi (GF)

Signature pork belly 𐄂𐄂𐄂𐄂

Knuspriger Schweinebauch, Banh Hoi Nudeln, Frühlingszwiebelöl, Erdnüssen, Minze, Salat, Lauch, Chili-Limettensauce / **34.-**

Mì Kho Saigon

Saigonese Egg Noodles

Xa Xiu Pork, Crevetten, Gemüse, Bohnensprossen, Fleischbouillon / **32.-**

Petites soupes

Canh Bò (GF)

Beef marrow soup

Rindsbouillon, Knochenmark, Kräuter / **12.50**

Canh Chay (GF&V)

Vegan Viet Soup

Vegane Bouillon, Gemüse / **12.-**



Spécialité Maison

Phở

Pho Bowl

Rindsbouillon oder Vegane Bouillon, Reismudeln, Kräuter, Bohnensprossen, Thai-Basilikum, Koriander, Zwiebel, Limette

Wahl an Proteinen:

- » Rindsfilet 100gr – 120gr (GF) / **38.-**
- » Short-Rib (GF) / **35.-**
- » Poulet (GF) / **32.-**
- » Planted oder Tofu & Gemüse (V) / **32.-**



Sides Maison

Cơm Jasmine (GF) – Jasminreis / 5.-

Cơm Đỏ (GF) – Roter Reis / 6.-

Xôi Lá Chuối (GF) – Grüner Klebreis im Bananenblatt / 6.50

Cơm Chiên Tỏi Trứng (GF) – Gebratener Reis mit Knoblauch & Ei / 9.50

Khoai Tây Chiên – Pommes Allumetes / 7.-

Khoai Lang Chiên – Süsskartoffelpommes / 9.50

Bánh Mì Tỏi Ớt – ANAN's Chnolibrot / 9.-

Gỏi Thập Cẩm (GF) – Gemischter Salat / 8.-

Gỏi Dưa Leo (GF) – Gurkensalat / 8.-

Bánh Hủ Hấp (GF) – Gedämpfte Reismudeln / 6.50

Mì Xào Rau Củ – Gebratene Eiernudeln mit Gemüse / 9.-

Bún Xào Rau Củ (GF) – Gebratene Reismudeln mit Gemüse / 9.-

Đậu Bắp Muối Ớt (GF) – Gedämpfte Okra mit Chilisalzw / 14.-

Rau Củ (GF) – Gedämpftes oder gebratenes Saisongemüse / 14.-

Rau Muống (GF) – Gebratener Wasserspinaat mit Knoblauch / 14.-

Bông Cải Xanh (GF) – Gebratener Bimi-Brokkoli mit Knoblauch / 12.-

Cà Tím Nướng (GF) – Gegrillte Aubergine mit veganer Sauce / 12.-

Ngó Sen Giòn – Knusprig frittierte Lotuswurzel mit Tempura-Teghülle / 12.-



Les des- serts

Bánh Phô Mai

Co Chin Chin's Cheesecake

Cheesecake, Passionsfrucht / **9.50**

Bánh Phô Mai Matcha

Cheesecake au Matcha

Matcha Cheesecake, Beerensauce / **9.50**

Chuối nướng cốt dừa (GF&V)

Grilled Coco Banana

Grillierte Bananen, Sticky Rice, Kokossauce / **14.-**

Bánh lá dứa đậu xanh (V)

Pandan Mung Bean

Pandan Jelly Kuchen, Mungbohnenfüllung / **12.-**

Bánh khoai mì (V)

Cassava Coco Cake

Maniokkuchen, Kokosmilch / **12.-**

Bánh Flan

Flan d'Indochine

Karamell-Flan, Beeren / **12.-**

Chè Thập Cẩm (GF&V)

Bean Paradise Variation

Bohnenvariation, Jelly, Kokossauce / **9.50**

Khom Tươi (GF)

Fresh Pineapple

FrISChe Ananas mit Chili-Salz / **11.50**

Kem Xoài Dưa (GF&V)

Mango Coco

FrISChe Mango mit Kokosglacé / **11.50**

Bánh Bao Chả (GF&V)

Vietnamese Mochi

Klebreis, Kokosfüllung / **6.50**

Cà phê affogato

Vietnamese Ice cream coffee

Vietnamesischer Kaffee, Vanille Glacé / **9.50**

Kem Kem (GF&V)

Ice-Cream

» Vegane Schokolade / **4.50**

» Kokos / **4.50**

» Waldbeer / **4.50**

» Himbeer / **4.50**





*Wann immer möglich,
kochen wir gerne
glutenfrei & vegan.
Bei Allergien
& Intoleranzen
beraten unsere
Servicemitarbeiter
Dich gerne!*

*(V) Vegan
(GF) Glutenfrei*