



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 entrée

Bánh Xèo

Mini – Crepe Saïgonnaise

Reis-Crêpe mit Tofu, Bohnensprossen, Salat, Kräuter, Sauce Maison / **16.50**

Đậu Hũ Chiên Kho Xả

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 Lót Chay (GF)

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 (GF)

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.-**

Xá Xiu Chay

Planted BBQ

Planted Pork, Gemüse, Xa-Xiu-Sauce / **26.-**

Hủ Tiếu Xào Chay

Southern Style Noodles

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

Bánh Canh Chay (GF)

Hué 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 entrée

Bánh Nếp Gà (GF)

Savory Sticky Rice with chicken

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

Tôm Chiên

Crispy Rocket Shrimps

Felsencrevetten, Chili-Mayonnaise / **19.50**

Sò Điệp Nướng (GF)

Scallops au Gratin

Jakobsmuschel mit Corail, Frühlingszwiebelöl, Erdnüsse, Zitronengras-Sauce / **21.-**

Bánh Xèo

Mini – Crepe Saïgonnaise

Reis-Crêpe mit Crevetten, Bohnensprossen, Salat, Kräuter, Chili-Fishsauce / **16.50**

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

Crispy Pork Belly Rolls

Knuspriger Schweinebauch, Reispapier, Perilla-Blatt, Salat, Lauch, Erdnuss-Hoisin-Sauce / **18.-**

Nem Cua (GF)

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.-**



Les salades

Bún Chả (GF)

Rice Noodle Bowl à la Hanoi

Rindfleisch, Reismudeln, Meatballs aus Crevetten & Schweinefleisch, Salat, Pickles, Gurke, Erdnüsse, Zwiebel, Chili-Limetten-Sauce / **32.-**

Gỏi Cá Mèkong (GF)

Mekong Fish Salad

Grüne Mango, Bananenblüte, Perilla, Sesam, Doraden-Filetflocken, Chili, Limette-Tamarindensauce / **28.-**

Gỏi Bò Nướng Tái

Beef Salad ÁN ÁN

Rindsfilet, Kräuter, Gurke, Kirschtomaten, Zwiebel, Knoblauchbrot, Limetten-Sauce / **34.-**

Gỏi Vịt

Crispy Duck Salad

Knusprige Ente, Blattsalat, Kräuter, Ananas, Zwiebel, Chili-Fishsauce / **32.-**

Gỏi Chay (V&GF)

Vegan Jardin Salad

Tofu, Babyspinat, Salat, Kräuter, Kichererbsen, Orange, Cashews, Kirschtomaten, Sesamcracker, Sauce Maison / **26.-**

Gỏi Du Đủ (V&GF)

Green Papaya Salad

Papaya, Kirschtomaten, Kräuter, Erdnüsse, Sesamcracker, Chili-Fishsauce oder Sauce Maison / **24.-**



Les plats

Gà Rôti

Roasted Chicken

Poulet, Spiegelei, Salat, Karamell-Kokossauce / **28.-**

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

Cochine Duck confit

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

Cà Ri Gà

Vietnamese Chicken Curry

Poulet, Gelbes Curry, Süsskartoffel / **28.-**

Cá Muối Xả

Fillet of sea bream

Doradenfilet, Zitronengras, Kurkuma, Zwiebel, Chili / **31.-**

Cá Hòi Chiên Cơm

Red rice au fromage

Lachssteak, Roter Reis, Käse, Pestosauce / **32.-**

Cơm Chiên Cua

Crab Garlic Rice

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

Tôm Sốt Bơ Tỏi

Mouthwatering Butter Shrimps

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

Bò Steak

Entrecôte au Beurre

Entrecôte oder Rindsfilet, Paprika, Zwiebel, Sauce Signature / **38.- / 45.-**

Suon Bò Kho

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

Signature pork belly ẶẶẶ

Knuspriger Schweinebauch, Banh Hoi Nudeln, Frühlingszwiebelöl, Erdnüssen, Minze, Salat, Lauch, Chili-Limettensauce / 32.-

Mì Quảng

Da Nang Quang Noodles

Poulet, Crevetten, Bouillon, Schweinebauch, Wachtelei, Sesamcracker / 34.-

Mì Kho Saigon

Saigonese Egg Noodles

Xa Xiu Pork, Crevetten, Gemüse, Bohnensprossen, Fleischbouillon / 29.-

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 da nong

Sizzling Stone Bowl Pho

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

Wahl an Proteinen:

- » Rindsfilet 100gr – 120gr / **38.-**
- » Short-Rib / **34.-**
- » Poulet / **32.-**
- » Planted oder Tofu & Gemüse (V) / **32.-**



Sides Maison

Cơm Jasmine – Jasminreis / 5.-

Cơm Đỏ – Roter Reis / 6.-

Xôi Lá Chuối – Grüner Klebreis im Bananenblatt / 6.50

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

Khoai Tây Chiên – Pommes Allumettes / 7.-

Khoai Lang Chiên – Süsskartoffelpommes / 9.50

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

Gỏi Thập Cẩm – Gemischter Salat / 8.-

Gỏi Dưa Leo – Gurkensalat / 8.-

Bánh Hủ Hấp – Gedämpfte Reismudeln / 6.50

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

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

Đậu Bắp Muối Ớt – Gedämpfte Okra mit Chilisalz / 14.-

Rau Củ – Gedämpftes oder gebratenes Saisongemüse / 14.-

Rau Muống – Gebratener Wasserspinat mit Knoblauch / 14.-

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

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

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



Les des- serts

Bánh Phô Mai

Co Chín Chín's Cheesecake

Cheesecake, Passionsfrucht / **9.50**

Chuối nướng cốt dừa

Grilled Coco Banana

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

Bánh lá dừa kem vani

Pandan Vanilla Cake

Pandankuchen, Vanille Glacé / **12.50**

Bánh lá dừa đậu xanh

Pandan Mung Bean

Pandankuchen, Mungbohnenfüllung / **12.-**

Cà phê affogato

Vietnamese Ice cream coffee

Vietnamesischer Kaffee, Vanille Glacé / **9.50**

Bánh Bao Chử

Vietnamese Mochi

Klebreis, Kokosfüllung / **6.50**

Bánh khoai mì

Cassava Coco Cake

Maniokkuchen, Kokosmilch / **12.-**

Banh Pia

Mooncake

Vietnamesisches Gebäck, Sojabohnen

» Kokos / **7.-**

» Matcha / **7.-**

Khom Tươi

Fresh Pineapple

FrISChe Ananas mit Chili-Salz / **9.50**

Kem Xoài Dưa

Mango Coco

FrISChe Mango mit Kokosglacé / **9.50**

Kem Kem

Ice-Cream

» Vegane Schokolade / **4.50**

» Kokos / **4.50**

» Mochi Matcha / **5.-**

» Mochi Mango / **5.-**

» Mochi Sesam / **5.-**

Bánh Phô Mai Matcha

Cheesecake au Matcha

Matcha Cheesecake, Beerensauce / **9.50**

Bánh Flan

Flan d'Indochine

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

Chè Thập Cẩm

Bean Paradise Variation

Bohnenvariation, Jelly, Kokossauce / **9.50**



