

Vorspeise / Pre

- 1. Bo Tat Rolls / Goi Cuon Chay** ^{5, 6, 11} (vegetarisch) 3,90

2 vegetarische Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, 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.
- 2. Summer Rolls / Goi Cuon Tom** ^{2, 5, 11} 4,20

2 Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, 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} 4,20

2 Sommerrollen gefüllt mit Reisbandnudeln, Entenfilet, fermentierten Kohl, Salat & frischen Kräutern. Dazu hausgemachte Tamarind-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 ^{4, 11} | 4,90 |
| | 2 gedämpfte Reismehlrollen gefüllt mit Wok geschwenktem Rindfleisch, Avocado, Porree, Gemüsezwiebeln & Kräutern. Serviert mit hausgemachter Limetten-Fischsauce.
<i>2 steamed rice flour rolls filled with wok tossed beef, onions, avocado, garden leek & herbs. Served with homemade lime-fish sauce.</i> | |
| 6. | Pillow Cake / Banh Goi ¹ | 4,90 |
| | 2 Frittierte „Kissenkuchen“ aus knusprigem Teig gefüllt mit Hackfleisch, viet. Salami, Yambohne, Möhren, Glasnudeln & Morcheln. Serviert mit einer Chili-Fisch-Soße.
<i>Vietnamese crispy dumplings filled with minced pork, viet. salami, yambohne, carrots, glass noodles & morel. Served with chili-fish-sauce.</i> | |
| 7. | Wrapped In Leaves / Cha La Lot ² | 3,90 |
| | Zartes Hackfleisch, Garnelen in saftig-grüne Betelblätter gewickelt & über Lavastein gegrillt. Serviert mit Minz-Fisch-Sauce.
<i>Tender minced meat, prawns wrapped in lush green betel leaves & grilled over lava stone. Served with mint-fish-sauce.</i> | |
| 8. | Ho Tay's Schrimps Cake / Banh Tom Ho Tay ^{1,2,4} | 4,90 |
| | 2 knusprige Schrimpsküchlein nach Westseeart. Dazu vietnamesische Kräuter & Limetten-Fish-Soße.
<i>2 crunchy Ho Tay's schrimps cake with salad & vietnamese herbs. Refined with lime-fish-sauce.</i> | |
| 9. | Vietnamese Crêpe / Banh Xeo ^{2, 4, 6} | 5,90 |
| | Knuspriges Crêpe aus Reismehl, Kokosmilch, Curcumpulver, Frühlingszwiebeln gefüllt mit Schweinefleisch, Garnelen & Sprossen. Serviert mit Kräutern & Limetten-Fisch-Soße.
<i>Crispy crêpe made of rice flour, coconut milk, curcuma powder, onion filled with pork, prawns & sprouts. Served with herbs & lime-fish-sauce.</i> | |

- 10. Pandan Mantled Eel / Luon Nuong La Dua** ⁴ 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.
- 11. 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 & sesam oil.
- 12. Mangifera Salad / Nom Xoai** ^{4, 5, 11} 4,50
Aromatische Mango-Julienne, Möhren, Gurken, geröstete Erdnüsse, Hühnerfiletstreifen,
Lotuswurzel & Kräuter. Mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl abgerundet.
Flavorful mango-julienne, carrots, cucumber, chicken stripes, lotus roots, roasted peanuts, sesame & herbs. Rounded with lime-fish-dressing & sesam oil.
- 13. Flower Power Salad / Nom Hoa Chuoi** ^{4, 5, 11} 4,90
Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotuswurzeln, 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.
- 14. Anjoy's Honey Salad / Nom Buoi** ^{2, 4, 5, 11} 4,90
Bio-Honig-Pomelo, Lotuswurzeln, Möhren, Gurken, gedämpfte Garnelen, geröstete Erdnüsse &
Kräuter. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Dressing & Sesamöl.
Bio honey pomelo, lotus roots, carrots, cucumber, steamed prawns, roasted peanuts, sesame & herbs. Topped off with lime-fish-dressing & sesam oil.

Hauptspeise / Main

H1 Herbal Bowl / Bun Thang ³ 9,50

Nudelsuppe mit Hähnchenstreifen, Fleischwurst, Omelett & Shiitake in einer traditionell nordvietnamesischen Geflügelbrühe. Verfeinert mit vietnamesischem Koriander.

Noodle soup with poularde stripes, sausage, omelet & shiitake in a traditional north vietnamese poultry broth. Refined with vietnamese koriander.

H2 Hanoi's Pho Soup / Pho Hanoi 7,90

Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reismudeln, Hähnchenstreifen oder medium geschwenktes Rindfleisch & Kräutern.

Traditional soup of beef bone broth, cinnamon, ginger, kardamom, anis served with rice noodles, poularde stripes or medium tossed beef & herbs.

8,90

H3 Dumpling Bowl / My Hu Tieu ^{1, 2, 3} 9,90

Hu Tieu Nudeln, Teigtaschen mit Garnelen-Hackfleischfüllung, Rindfleischbällchen, Char Siu, Pak Choi & Ei. Verfeinert mit Knoblauchgras, karamel. Zwiebeln & Knoblauch in originaler Hu Tieu Brühe aus Garnelen & Rinderknochen.

Hu Tieu noodles, 3 dumplings filled with prawns & minced meat, char siu, pak choi, beef balls, egg in a original hu tieu buillion of prawns & beef bones. Refined with garlic grass, caramelized onions & garlic.

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| H4 | Beef Bowl / Bun Bo Nam Bo 1, 5, 11 | 9,50 |
| | <p>Wok geschwenktes Rindfleisch, Sprossen auf Reisbandnudeln, Salat, vietnamesischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Dazu würziger Anjoy Dressing.</p> <p><i>Wok tossed beef, sprouts on rice noddles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Served with aromatic Anjoy dressing.</i></p> | |
| H5 | Anjoy's Plate / Bun Cha 4, 11 | 10,90 |
| | <p>Bun Cha wird auf einem großen Teller mit gegrilltem Schweinebauch, Reisbandnudeln, Salat & Kräutern serviert. Verfeinert mit Limetten-Fisch-Soße.</p> <p><i>Bun Cha is served with grilled fatty pork, white rice noodle, salad & herbs over a plate. Refined with a side dish of dipping sauce.</i></p> | |
| H6 | Into The Sea / Banh Canh Xao Hai San 1, 2, 9, 12 | 12,90 |
| | <p>Gebratene Banh Canh Nudeln serviert mit Sepia, Muscheln, Black Tiger Garnelen, Zuckererbsen, Sellerie, Pak Choi, Bio-Kräuterseitlingen & saisonalem Gemüse. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.</p> <p><i>Fried banh canh noodles served with sepia, mussels, black tiger schrimps, celery, pak choi, suger peas, bio king oyster mushrooms & seasonal vegetables. Refined with viet. herbs.</i></p> | |
| H7 | Sweet Potato Chicken / Ga Khoai Lang 3, 7 | 8,90 |
| | <p>Sautierte Hühnerbruststreifen auf saisonalem Gemüse in einer aromatischen Bio-Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasminreis & Salat.</p> <p><i>Sautéed chicken breast on seasonal vegetables in a flavourful bio sweet potato-curry-coconut-creme. Served with jasmin rice & salad.</i></p> | |

H8 Yellow Chicken / Ga Xien Curry ^{1, 7, 11} **8,90**

5 Hühnerfleischspieße nach hausgemachten Rezept serviert mit saisonalem Gemüse in einer gelben Curry-Kokos-Creme & Jasminreis.

5 chicken skewers in a home made style serve with seasonal vegetables in a yellow curry-coconut-creme & jasmin rice.

H9 Golden Duck / Cary Vit ^{1, 7} **9,50**

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

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

H10 Mekong Sunrise / Tom Curry ^{2,7} **14,90**

6 Tigergarnelen, dreierlei Kartoffeln (Kartoffel, Süßkartoffel, Taro), saisonalem Gemüse in einer aromatischen gelben Curry-Kokos-Creme. Serviert im Feuertopf. Dazu Jasminreis.

6 Tiger prawns, three kinds of potatoes (potato, sweet potato, taro), seasonal vegetables in a flavourful yellow curry-coconut-creme. Served in a hot pot. Added with jasmin rice.

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

Wok geschwenktes Rindfleisch, Pak Choi, Kräuterseitlinge, Möhren, Sellerie & saisonalem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne. Serviert mit Jasminreis & vietnamesischen Kräuter.

Wok tossed beef, pak choi, carrots, king oyster mushrooms, celery & seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice & vietnamese herbs.

H12 Turkey On Grill / Ga Tay Nuong ^{1, 11}

12,90

Gegrillte Putenoberkeule (ohne Knochen) in 5 Kräutermarinade, auf Wok geschwenkten Bio-Kräuterseitlingen, Zuckererbsen, Wasserkastanien, Babymais & saisonalem Gemüse. Serviert mit gelben Reis aufgekocht in Hähnchenbouillon & hausgemachtem fermentiertem Gemüse.

Grilled turkey thigh (without bones) in a 5 herbs marinade on wok tossed bio king oyster mushrooms, sugar peas, waterchestnut, baby corn and seasonal vegetables. Served with yellow rice cooked in poularde bouillon & fermented vegetables.

H13 Roasted Duck / Vit Nuong ^{1, 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

Norwegisches Lachsfilet auf Wok-geschwenkten, Pak Choi, Wasserkastanien, Babymais, Bio-Kräuterseitlingen, Zuckererbsen & saisonalem Gemüse serviert mit Lotus Reis oder Süßkartoffel Pommes. Ngu-Lieu-Soße als Abrundung.

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, 11}

16,90

Gegrillte Koteletterippchen in einer Honigmarinade. Serviert mit gelben Reis (gekocht in Curcumapulver & Hähnchenbouillon) & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit Anjoy Sauce, Granatapfel & Sesam.

Grilled baby back ribs in a honey marinade. Served with yellow rice (cooked in curcuma powder & poularde bouillon) & fresh salad, roccula, frisee, radiccio, avocado, cherry tomatoes anjoy salad. Refined with anjoy sauce, promegranate & sesam.

H16 Vietnamese Beefsteak / Bo Bit Tet ^{1, 3}

17,90

Nach vietnamesischer Art mariniertes Roastbeef (ca. 200g), Spiegelei, vietnamesische Le Pate, Kartoffelecken, Gemüsezwiebeln & Tomaten auf einer heißen Eisenguss Pfanne. Serviert mit Baquette & Anjoysalat.

In vietnamese style marinated steak (ca. 200 g), fied egg, vietnamese pate, potatoe wedges, onions & tomatoes on a hot iron frying pan. Served with baquette & anjoy salad.

H17 Galgant Lamb / Cuu Nuong ^{1,11}

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 & 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, radiccio, avocado, cherry tomatoes & sticky rice in a royal style. Refined with anjoy dressing, sesam & pomegranate. Added with wasabi-lime-dip.

Vegetarisch / Vegetarian

- V1 Creamy Chicken / Cary Ga Chay** 6, 7 (auch mit Bio-Tofu möglich) 8,90
- Sojahühnerfleisch & saisonalem Gemüse in einer Süßkartoffel-Kokos-Curry-Creme. Serviert mit Jasminreis.
- Soja chicken & seasonal vegetables in a sweet potato-cocounut-curry-creme. Served with jasmine rice. Also with Bio-Tofu possible.*
- V2 Pagoda Lotus / Rau Xao** 1 8,90
- Wok geschwenktes saisonales Gemüse , Bio-Kräuterseitlinge serviert mit Lotus Reis. Abgerundet mit 5 Kräutersoße.
- Wok-tossed seasonal vegetables , Bio-King Oyster Mushroom served with lotus rice. Rounded with 5 herbs sauce.*
- V3 Monk's Noodles / Bun Tron Xa Ot** 1, 4 7,90
- Wok geschwenkter Biotofu mit Zitronengras & Zwiebeln auf dünnen Reisbandnudeln, Salat, vietnamesische Kräutern, gerösteten Erdnüssen & Zwiebeln. Verfeinert mit Anjoy Dressing.
- Wok tossed bio tofu with lemon gras & onions on thin rice noodles, salad, vietnamese herbs, roasted peanuts & onions. Refined with Anjoy dressing.*
- V4 Pho Curry / Pho Curry** 6, 7 8,90
- Sojahühnerfleisch, Salat, Reisbandnudeln & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit vietnamesischen Kräutern.
- Soja chicken, salad, rice noodles & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with vietnamese herbs.*

For Kids

- | | |
|---|-------------|
| K1 Kids Chicken/ Ga Khoai Lang ⁷ | 4,90 |
| Sautierte Hühnerfiletstreifen in aromatischer Süßkartoffel-Curry-Kokos-Creme serviert mit saisonalem Gemüse und Jasminreis | |
| <i>Sauteed chicken in a flavourful sweet potato-curry-coconut-creme served with jasmin rice</i> | |
| K2 Pho Kids / Pho Ga Hanoi | 4,90 |
| Traditionelle Suppe aus Rinderknochenbrühe, Zimt, Kardamom, Sternanis, Ingwer serviert mit Reisbandnudeln, Hähnchenstreifen & Kräutern. | |
| <i>Traditional soup of beef bone broth, cinnamon, ginger, kadamom, anis served with rice noodles, poularde stripes & herbs.</i> | |
| K3 Crispy Chicken / Ga Chien ¹ | 4,90 |
| Knusprige Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln & süß sauer Soße. | |
| <i>Crispy chicken with sweet potato fries & sweet sour sauce.</i> | |

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	Kartoffelnecken / Potato Wedges	2,90
B5	Gekochtes Gemüse / Cooked Vegetables	2,90
Fermented Vegetables:		
B6	Mountain Jelly Vegetables (seasonal offer, please ask our service)	3,50
B7	Mustard Greens (seasonal offer, please ask our service)	3,50
B8	Cabbage (with Vietnamese Coriander)	3,50
B9	Kohlrabi	3,50
B10	Home made Kim Chi	3,50

Dessert

- D1 Che Xoai** ⁷ 3,90
Cremiger Mangopudding aus Mango & Sahne. Verfeinert mit einer Chia-Kokos-Soße.
Creamy mango pudding of mango & cream. Refined with a chia-coconut-sauce.
- D2 Creme Caramel** ^{3, 7} 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** ⁷ 4,90
Oma's hausgemachter Jogurt. Serviert mit verschiedenen Früchten & Maracuja Pürree.
Grandma's home made yogurt. Served with different fruits & maracuja puree.
- D4 Sticky Banana** ^{5, 7, 11} 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.
- D5 Häagen Dazs Eis (100ml)** 3,90
Macadamia Nut Brittle
Cookies & Cream
Vanilla Caramel Brownie
Belgian Chocolate

Soft Drinks

Vöslauer Mineralwasser Sprudel / Still	0,25l/0,75l 2,20/5,50
Cola ^{a,i} / Fanta ^{a,c} / Cola Light ^{a,h,i,j} / Sprite	0,2l/0,4l 2,40/4,50
Ginger B. / Bitter Lemon	2,40/4,50
Schweppes Tonic Water ^{c,g} / Ginger Ale ^{a,g}	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

Sunny Cocos ⁷	4,50
<i>mango creme, coconut milk, milk</i>	
Tea on Ice	4,50
<i>homemade ice tea with fresh lime, orange and ginger</i>	
Sparkling Lime	4,50
<i>homemade lime juice, fresh lime, mint, refined with soda water</i>	
Sweet Dreams	4,90
<i>maracuja, mango nectar, fresh maracuja, vanilla syrup, mint</i>	
Summer Time ^{a, g}	4,50
<i>ginger ale, cucumber, apple, mint, fresh lime</i>	
Red River	4,90
<i>lychee-nectar, fresh raspberry & lemongrass tea</i>	
Virgin Sunrise	4,90
<i>lychee-, maracuja nectar, fresh maracuja cocos syrup, mint & chia seeds</i>	
Honey Passion	4,90
<i>home made maracuja-honey-syrup, mint, fresh maracuja refined with soda water</i>	
Anjoy Melody	4,90
<i>hibiscus blossom tea, fresh orange, orange juice, lime juice, a breeze of cinnamon</i>	

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

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

Mittagskarte von Mo-Fr 12h-16h

- | | | |
|-----------|--|------|
| T1 | Fish Bowl 4,5,11 | 6,90 |
| | Hausgemachte Fischpatties auf Glasnudeln, Salat, Sprossen & Senfgrün. Verfeinert mit gerösteten Zwiebeln, Erdnüssen, Anjoy Dressing & Dill | |
| | <i>Home made fish patties on glas noodles, salad, sprouts & mustard greens. Refined with roasted onions, peanuts, anjoy dressing & dill.</i> | |
| T2 | Poularde on Spaghetti 1,3 | 7,90 |
| | Gegrillte Poularde auf Wok geschwenkte Spaghetti nach vietnamesischer Art mit Möhren, Sprossen, Porree. Verfeinert mit Röstzwiebeln. (Empfehlung: mit Chillisauce & Knoblauessig würzen) | |
| | <i>Grilled poularde on wok tossed spaghetti in vietnamese style with carrots, sprouts, porree. Refined with roasted onions.</i> | |
| T3 | Tofu Sunrise 6,7 | 8,90 |
| | Biotofu, Dreierlei Kartoffeln (Kartoffeln, Süßkartoffeln, Taro) in einer aromatischen gelben Curry-Kokos-Creme. Serviert mit Jasminreis. | |
| | Bio tofu, three kinds of potato (potato, sweet potato, taro) in a flavourful yellow curry-coconut-creme. Served with jasmin rice. | |
| T4 | Asparagus on Pan 1,2,11 | 9,90 |
| | Wok geschwenkte Garnelen, grüne Spargel und saisonalem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne. Serviert mit Jasminreis. | |
| | <i>Wok tossed prawns, asparagus and seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice.</i> | |

Ẩm Thực Việt Nam

Cừu Nướng (1 Miếng)	4
Bạch Tuộc Xào	30
Bê Xào	25
Cá Chình nướng riêng Xả (Giá theo mùa)	-
Cá Sụn Rang Muối (Đặt Trước)	35
Canh Cá Bông Lau + Cơm (1Bát) (Đặt Trước)	25
Canh Chua Hến + Cơm/Bún	20
Cơm Gia Đình (thịt quay,dưa,cơm,canh rau theo mùa)	ab 40
Cua King Rang Muối 1Kg	80
Dê nướng mỡ trái (1 Đĩa)	30
Dê tái chanh	20
Dê Xào (1 Đĩa)	25
Điệp tươi hấp (6 Con) (Đặt Trước)	36
Gà Nướng (25) + Xôi Cung Đình (10)	35
Gỏi Cá Nướng (Giá theo Kg) (Đặt Trước)	-
Lẩu Hải Sản (ab 50) cho 2 người	ab 50
Lòng Lợn (Cuối Tuần) 1 xuất 2 người (Đặt Trước)	ab 20

Lươn Om Chuôi Đậu (1nồi) + Bún	40
Lươn Xào Xả Ớt (1 Đĩa)	25
Mực Xào Cần Tỏi	25
Nộm Chân Gà	ab 20
Nộm Gân Vịt	ab 20
Nộm Vó Bò	ab 20
Ốc Hương Nướng / Ốc Hương Xào (1 Đĩa)	30
Ốc Om Chuôi Đậu (1 Nồi) + Bún	40
Tôm Hùm (Giá theo Kg)	-
Tôm Rang Muối To (40€/6 con) U5 , Tôm 12 con 6/8 (35€)	ab 35

ANJOY Spezialitäten

- S1 Flying Mi Quang** ^{1,7} **10,90**
- Fliegende Mi Quang Nudeln serviert mit knusprigen Bio-Hühnerfiletstreifen & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit Annattoöl & Thaibasilikum.
- Flying Mi Quang noodles served with crispy bio chicken & seasonal vegetables in a red Curry-Kokonut-Creme. Refined with annatto oil & thai basil.*
- S2 Flying Hu Tieu** ^{1,11} **12,90**
- Flying Tieu Nudeln mit gegrillter Babarie-Entenfilet in einer hausgemachten Galgant-Zitonengrasmarinade. Verfeinert mit einer Hoisin-Ingwersoße & Thaibasilikum.
- Flying Hu Tieu noodles with grilled babarie duck filet in a home made galgant-lemon gras marinade. Refined with a hoisin-ginger sauce & thai basil.
- S3 Flying Surf & Turf** ^{1,2,11} **19,90**
- Flying Banh Canh Nudeln serviert mit gegrilltem Roastbeef (ca. 200g), 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 roastbeef (ca. 200g), 3 large prawns (with shell) & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with anjoy sauce, promegranate & sesam.*
- S4 Flying Ocean** ^{1,2,4,11} **21,90**
- Flying Hu Tieu serviert mit gegrilltem norwegischem Lachsfilet, 3 Jacobsmuscheln nach Mama's Art & frischem Salat, Ruccula, Frisee, Feldsalat, Radiccio, Avocado, Cherrytomaten. Verfeinert mit hausgemachter 5 Kräuter Soße, karamelierte Schalotten, Ingwer-, Lauchjulienne & vietnamesische Kräuter.*

Flying Hu Tieu served with grilled norwegian salmon, 3 scallops in Mum's style & fresh salad, roccula, frisee, radicchio, avocado, cherry tomatoes. Refined with home made 5 herbs sauce, caramelized shallots, ginger, leek julienne & vietnamese herbs.

S5 Sandy Prawns 1,2,4,5,11

29,90

8 Großgarnelen (mit Schale) bestreut mit hausgemachtem Reissalz aus Reis, Meersalz, Zitronengras, Kräuter aus der vietnamesischen Medizin, gerösteten Knoblauch, Schalotten. Serviert mit Papayasalat & 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

ab 15,00

Deli Tapas aus Hanoi: gegrilltes Ziegenhackfleisch umwickelt 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.

S7 Calf Feet Salad 4,5,6,11

ab 15,00

Entbeinte dünne Kalbsfußscheiben, Bananenblüten, Möhren, Gurken, Lotuswurzeln 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.

Mittagskarte von Mo-Fr 12h-16h

- | | | |
|-----------|--|--------------|
| T1 | Rau Xao Dau Phu 1,6 | 7,90 |
| | <i>Wok geschwenkte Bio-Tofu und saisonalem Gemüse. Serviert mit Jasminreis.</i>
<i>Wok tossed bio tofu and seasonal vegetables. Served with jasmin rice.</i> | |
| T2 | Pho Curry 1,7 | 8,90 |
| | Knuspriges Entenfilet auf dicken Reisbandnudeln & saisonalem Gemüse in einer roten Curry-Kokos-Creme. Verfeinert mit Thaibasilikum.
Crispy duck filet on thick rice noodles & seasonal vegetables in a red curry-coconut-creme. Refined with thai basil. | |
| T3 | Asparagus on Pan 1,11 | 9,90 |
| | Wok geschwenktes Rindfleisch, grüne Spargel und saisonalem Gemüse auf heißer Gußeisenpfanne. Serviert mit Jasminreis.
<i>Wok tossed, beef, asparagus and seasonal vegetables on a hot pan. Served with jasmin rice.</i> | |
| T4 | Anjoy Salad 1,4,11 | 7,90
9,90 |
| | Gegrilltes Lachsfilet auf frischem Salat aus Frisée, Rucola, Möhren, Radicchio, Cherrytomaten, Avocado, Granatapfel. Verfeinert mit Anjoy Dressing. Dazu Süßkartoffel Pommes. Alternativ mit Wok geschwenktem Rindfleisch & Kartoffelecken.
<i>Grilled salmon filet on fresh salad from frisee, rucola, carrots, radicchio, cherry tomatoes, avocado, promegranade. Refined with Anjoy dressing. Added with sweet potatoe fries. Alternativ with wok tossed beef & potato wedges.</i> | |

Mittagskarte von Mo-Fr 12h-16h

Drinks

- | | | |
|-----------|---|-------------|
| G1 | Sparkling Lime | 3,90 |
| | Hausgemachte Limonade aus Limetten, Minze, Lime Juice, Rohrzucker verlängert mit Sodawasser | |
| | Home made lemonade from lime, mint, lime juice, sugar cane, topped with soda water | |
| G2 | Virgin Sunrise | 3,90 |
| | Maracuja-, Lycheesaft, frische Maracuja,, Kokossirup, Chiasamen. | |
| | Maracuja, lychee juice, fresh maracuja, coconut syrup, chia seeds. | |