

## Suppen als Vorspeise

401. **An Khang Tom-Yum** <sup>B,D,2</sup> 5,5  
süß-sauer Suppe mit Garnelen | Champignons | Cherry Tomaten | Ananas | Koriander | Knoblauch | Reinsnudeln

**Pho** | vietnamesische Nudelsuppe <sup>D,2</sup>  
Koriander | Basilikum | Sojasprossen | Frühlingszwiebeln | in aromatischer Brühe. Serviert mit Limetten.

402. **Hühnerbrustfilet** 5,5  
403. **Rindfleisch** 5,5  
406. **Tofu** 5,5  
404. **Sup Hoanh Thanh** <sup>A,B,C,K,2</sup> 5,5  
Hackmischung aus Hühnerbrustfilet und Garnelen | gefüllt Teigtaschen | Pak Choi | Zucchini | Chinakohl | Karotten | Koriander Sesamöl | in Hühnerbrühe  
405. **Canh Chay - Vegan** <sup>A,2</sup> 5,5  
vegetarische Glasnudelsuppe | Tofu | Karotten | Koriander | Pak Choi | Champignons | Zucchini | Chinakohl  
407. **Canh Bun Tau** <sup>A,2</sup> 5,5  
Glasnudelsuppe | Hühnerbrustfilet | Karotten | Koriander | Pak Choi Champignons | Zucchini | Chinakohl

## Sommerrolle „Goi Cuon“ als Vorspeise

410. **Goi Cuon Tom mit Garnelen** | 1 Stück <sup>B,C,E</sup> 3,5  
411. **Goi Cuon Ga mit Hühnerbrustfilet** | 1 Stück <sup>C,E</sup> 3,5  
412. **Goi Cuon Chay vegetarisch mit Tofu - Vegan** | 1 Stück <sup>E,F</sup> 3,5

## Vorspeisen

1. **Cha gio** | 1 Stück <sup>A,B,D</sup> 3,5  
knusprige hausgemachte Frühlingsrolle mit einer Füllung aus Hühnerfleisch und Garnelen | verschiedene Gemüse | Champignons | Glasnudeln. Serviert mit Minze | eingelegte Rettich und Karotten | Limetten-Fischsauce  
2. **Cha Gio Chay - Vegan** | 1 Stück <sup>A,F,H</sup> 3,5  
knusprige vegetarische Frühlingsrolle gefüllt mit Mungobohnen | Sojabohnen | verschiedene Gemüse | Champignons | Glasnudeln. Serviert mit Minze | eingelegte Rettich und Karotten | Soja-Limetten-Sauce  
4. **Saté Spieße** | 2 Stück <sup>A,E</sup> 7,5  
zarte, delikate, marinierte Hühnerbrustfilets am Spieß gegrillt. Serviert mit Salat | eingelegte Rettich und Karotten | Erdnuss-Sauce

5. **Bo Cuon La Lot** | 7 Röllchen <sup>B,D</sup> 9,5  
herzhafte Rinderhackfleisch umwickelt von duftenden Betelblättern saftig gegrillt. Serviert mit eingelegtem Rettich und Karotten | Krabbenchips | Limetten-Fischsauce  
6. **Hoanh Thanh Chien** | 4 Stück <sup>A,B,D</sup> 7,5  
frittierte Teigtaschen gefüllt mit einer Hackmischung aus Hühnerfleisch und Garnelen. Serviert mit eingelegtem Rettich und Karotten | „An Khang“ Dip  
9. **An Khang Vorspeisenteller** für 2 Personen <sup>A,B,D,E</sup> 13,9  
Eine Frühlingsrolle | zwei Sate Spieße | gemischter Salat | Krabben Chips.  
Serviert mit Erdnuss-Sauce | Limetten-Fischsauce

## Salate

11. **Goi Du Du** | **Papayasalat mit Garnelen** <sup>B,D,E</sup> 8,9  
junge eingelegte Papayas | eingelegte Rettich und Karotten | Minze | Erdnüssen | vietnamesische Kräuter | Gurken | Limetten-Fischdressing | leicht scharf  
13. **Goi Bo** | **Rindfleischsalat** <sup>D,E</sup> 8,9  
zartes Rindfleisch | Eisbergsalat | Cherry Tomaten | eingelegte Rettich und Karotten | Gurken | Minze | rote Zwiebeln | Paprika | Erdnüsse | Limetten-Fischdressing  
15. **Goi Xoai Tom** | **Fruchtiger Mango Salat** <sup>B,D</sup> 8,9  
Garnelen | Mango-Streifen | Cherry Tomaten | Minze | eingelegte Rettich und Karotten | Limetten-Fischdressing | leicht scharf | Vegan möglich  
16. **Goi Dua Leo** | **vegane Gurkensalat** <sup>A,E</sup> 7,9  
Gurken | Röstzwiebeln | Paprika | Erdnüsse | Minze | Erdnuss-Limetten-Dressing | leicht scharf

## Suppen als Hauptspeise

- Pho** | vietnamesische Nudelsuppe <sup>D,2</sup>  
Koriander | Basilikum | Sojasprossen | Frühlingszwiebeln | in aromatischer Brühe. Serviert mit Limetten.  
18. **Tofu** <sup>F</sup> 11,9  
19. **Hühnerbrustfilet** 11,9  
20. **Rindfleisch** 11,9  
21. **An Khang Tom-Yum** <sup>B,D,2</sup> 11,9  
süß-sauer Suppe mit Garnelen | Champignons | Tomaten | Ananas | Koriander | gerösteter Knoblauch | Reisfadennudeln  
24. **Sup Hoanh Thanh** <sup>A,B,C,K,2</sup> 11,9  
Hackmischung aus Hühnerbrustfilet und Garnelen | fünf gefüllte Teigtaschen | Pak Choi | Zucchini | Chinakohl | Karotten | Koriander | Sesamöl | gerösteter Knoblauch | in herzhafte Hühnerbrühe

25. **Sup Bun Tau Chay - Vegan** <sup>A,2</sup> 11,9  
vegane Glasnudelsuppe mit Tofu | Karotten | Koriander | Pak Choi | Champignons | Zucchini | Chinakohl  
27. **Sup Bun Tau** <sup>A,2</sup> 11,9  
Glasnudelsuppe mit Hühnerbrustfilet | Karotten | Koriander | Pak Choi | Champignons | Zucchini | Chinakohl

## Feuertopf „Lau“ An Khang Quan Spezial

ab 2 Personen

**Hierfür ist eine Vorbestellung von einem Tag notwendig.**

28. **Lau Thit Bo, Ga** 26,9  
Feuertopf mit Hühnerfleisch | Rindfleisch  
29. **Lau Thap Cam** 26,9  
Feuertopf mit Hühnerfleisch | Rindfleisch | Garnelen  
30. **Lau Hai San** 26,9  
Feuertopf mit Lachsfilet | Titenfisch | Garnelen

## Traditionell-Vietnamesische „Bun“ – Reisfadennudel – Gerichte

Wir servieren Ihnen folgende Zutaten:

Reisfadennudeln | Eisbergsalat | Minze | eingelegter Rettich und Karotten | Gurken | Koriander | Erdnüsse | Röstzwiebeln Fischsauce oder Soja-Limetten-Sauce für Nr.45,46

38. **Bun Tom Nuong** gegrillte Garnelen | Zitronengras <sup>A,B,D,E</sup> 12,9  
39. **Bun Ca Nuong** gegrillter Lachs | Zitronengras <sup>A,D,E</sup> 13,9  
41. **Bun Ga Nuong** gegrillte Hühnerbrustfilet | Zitronengras <sup>A,D,E</sup> 11,9  
42. **Bun Bo Nuong** karamellisiertes Rindfleisch | Zitronengras <sup>A,D,E</sup> 12,9  
43. **Bun Nem Nuong** gegrillte Hackfleischbällchen <sup>A</sup> 11,9  
44. **Bun Cha Gio** <sup>A,B,D,E</sup> 11,9  
knusprige hausgemachte Frühlingsrolle mit einer Füllung aus Hühnerfleisch und Garnelen  
45. **Bun Cha Gio Chay - Vegan** <sup>A,E,F</sup> 11,9  
knusprige vegetarische Frühlingsrollen  
46. **Bun Dau Hu - Vegan** <sup>A,E,F</sup> 11,9  
karamellierter Tofu | Zitronengras

## Eier- und Reisbandnudel Gerichte

- gebratene Reisbandnudeln mit Tofu | Eier | Knoblauch | Pak Choi | Chinakohl | Karotten | Frühlingszwiebeln | Sojasprossen  
47. **Hu Tieu Xao Chay** | **Tofu** | **Vegan möglich** <sup>C,F</sup> 10,9  
48. **Drei Köstlichkeiten** | **Garnelen** | **Rind** | **Huhn** <sup>B,C</sup> 11,9  
49. **Eiernudeln** | **Huhn** <sup>A,C</sup> 11,9

