

## SUSHI MENUES

### Solo

Variationen für 1 Person: 5 Nigiri, 8 Maki, 4 Inside-Out, mit kleinem Seetang-Salat

16,00

### Duett

Variationen für 2 Personen: 6 Nigiri, 16 Maki, 4 Inside-Out, 6 Special Rolls, mit kleinem Seetang-Salat

32,00

### Trio

Variationen für 3 Personen: 12 Nigiri, 24 Maki, 4 Inside-Out, 9 Special Rolls, mit kleinem Seetang-Salat

45,00

### Quartett

Variationen für 4 Personen: 16 Nigiri, 32 Maki, 4 Inside-Out, 12 Special Rolls, mit kleinem Seetang-Salat

60,00

## MAKI SUSHI

### Solo

Variationen für 1 Person: 5 Nigiri, 8 Maki, 4 Inside-Out, mit kleinem Seetang-Salat

16,00

### Duett

Variationen für 2 Personen: 6 Nigiri, 16 Maki, 4 Inside-Out, 6 Special Rolls, mit kleinem Seetang-Salat

32,00

### Trio

Variationen für 3 Personen: 12 Nigiri, 24 Maki, 4 Inside-Out, 9 Special Rolls, mit kleinem Seetang-Salat

45,00

### Quartett

Variationen für 4 Personen: 16 Nigiri, 32 Maki, 4 Inside-Out, 12 Special Rolls, mit kleinem Seetang-Salat

60,00

## MAKI SUSHI

### Tekka Maki

Thunfisch

4,50

### Ebi Maki

Garnelen

4,50

### Negitekka Maki

Thunfisch mit Schnittlauch

4,50

### Ebi Avocado Maki

Garnelen mit Avocado

5,00

### Spicy Tuna Maki

Thunfisch, scharfe Sauce

5,50

### California Maki

Surimi, Avocado

4,50

### Sake Maki

Lachs

4,00

### Unagi Maki

Aal, gebraten, Ei

5,50

### Negisake Maki

Lachs mit Schnittlauch

4,50

### Shinko Maki

Rettich, eingelegt

4,00

### Sake Avocado Maki

Lachs mit Avocado

5,00

### Kappa Maki

Gurke

3,50

### Avocado Maki

Avocado

4,00

### Veggi Inside Out

Tofu, Gurke, Avocado, Sesam

6,50

## MAKI SUSHI

### California Inside Out

Surimi, Avocado, Gurke, Rogen

7,50

### Big Roll

gemischte Füllung mit Surimi

8,50

### Hand Roll

wahlweise mit Lachs, Thunfisch oder  
Surimi, Gurke, Avocado, Rogen

5,00

## NIGIRI SUSHI

<b>Sake</b> Lachs	<b>3,50</b>	<b>Unagi</b> Aal, gebraten mit Unagi Sauce	<b>5,50</b>
<b>Kani</b> Surimi	<b>3,50</b>	<b>Amaebi</b> Grönlandgarnele	<b>5,00</b>
<b>Tamago</b> Ei	<b>3,50</b>	<b>Mutsu</b> Butterfisch	<b>3,50</b>
<b>Ika</b> Tintenfisch mit Unagi Sauce	<b>3,50</b>	<b>Hotategai</b> Jakobsmuschel	<b>5,50</b>
<b>Inari</b> Tofutasche, frittiert und süß eingelegt	<b>3,50</b>	<b>Hokkigai</b> Muschel	<b>5,50</b>
<b>Maguro</b> Thunfisch	<b>4,50</b>	<b>Ikura</b> Lachskaviar	<b>5,50</b>
<b>Ebi</b> Garnele, gekocht	<b>4,50</b>	<b>Spicy Ebi</b> Gehackte Garnelen und Surimi mit Lauch in scharfer Mayonnaise im Gurkenmantel mit scharfer Sauce.	<b>5,00</b>

## SPECIAL ROLLS

### Dinh-Dang Roll

Mit Aal bedeckte Inside-Out mit gehackte Garnelen und Surimi mit scharfer Sauce

5,50

### Ebiten Roll

Inside-Out mit Tempura-Garnelen mit scharfer Sauce

5,50

### Philadelphia Roll

Lachs, Avocado, Frischkäse im Lachsmantel

5,50

### Tanzuna Roll

Gehackte Garnelen und Surimi bedeckt mit dreierlei Fisch: Lachs, Thunfisch, Red Snapper mit scharfer Sauce

5,50

### Open Roll

Triangeln mit Garnelen, Lachs, Avocado, Gurke, Surimi, scharfer Sauce

5,50

### Salmonskin Roll

Gegrillte Lachshaut mit Wasabi Rogen und Unagi Sauce

5,50

### Swing Roll

Gehackte Nordsee-Shrimps mit Mayonnaise im Gurkenmantel und scharfer Sauce

5,50

### Big Naked Roll

Innen roh, Surimi außen gebacken mit Spezialsauce, Unagi Sauce

5,50

### Four Season Roll

Gurke, Avocado und Rettich, im Tofu-Mantel

5,50

### Tanaka Roll

Gehackte Garnelen mit Gurke, Surimi, Avocado mit scharfer Sauce

5,50

### Alaska Roll

Inside-Out mit Lachs, Avocado, Mayo und Dill im Lachs-Avocado-Mantel

5,50

### Green Dragon Roll

Inside-Out mit Aal, Ei und Avocado im Avocado-Mantel

5,50

## SPECIAL ROLLS

**Pan Asia Roll** **5,50**  
Inside-Out mit Lachs, Kani, Gurke, Avocado und Mayo im Reispapier-Mantel

**Magurono Royal Roll** **5,50**  
Inside-Out mit Spicy Tuna und Gurke im Thunfisch-Gurken-Mantel

## CHIRASHI SUSHI

**Chirashi Sushi** **15,00**  
Verschiedenste Fischarten (Surimi u.a.) auf Reis drappiert.

## SASHIMI

**Sashimi Moriawase** **16,00**  
Kunstvoll arrangiertes Fischbild mit den verschiedensten Zutaten (Surimi u.a.)

## ANNAM SPEZIAL ROLL

### Black Dragon

**17,00**

Acht schwarze Reisrollen mit gegrilltem Scampi-Topping, Shiso Pesto, Krebsfleisch, Chili-Paste, Kaviar-Crème, Gurken, Chili Strings, Guacamole Salat & Kresse

### Golden Roll

**15,00**

Sechs knusprige Tempura Rollen mit Label Rouge Lachsfilet, Avocado, goldene Kaviarcrème, Oshinko, Lauchpesto, Tobiko & Wakame Salat

### Over the rainbow

**17,00**

Acht Regenbogen Rollen, Thunfisch, Label Rouge Lachsfilet, Scampi, Sepia, Jakobsmuschel, Tempura Spargel, Avocado Wasabi Aioli, Surimi Stick, Soja-Honig Reduktion & Wakame knackigem Gemüse

### Pearl Harbor

**17,00**

Acht Rollen mit flambierten Jakobsmuschel & Avokadomantel, Teriyaki Reduktion, Tempura Spargel, Mango Julienne, Garnele, Wasabi Aioli, Lauch & Ikura Lachskaviar, Shiso Kresse & Tomatensalsa

### Vulcano

**18,00**

Acht Rollen mit gegrilltem Unagi Aal, Gurke, Lachs, Sesam-Frischkäse, Lauchpesto, Soja-Reduktion, Sesam, Guacamole, Sweet Potato Chips & Kresse

### Angry Tuna

**18,00**

Acht Rollen mit flambiertem Thunfischfilet, Spicy Tuna Tatar, Korianderpesto, Gurken, Tuna Crème, Grill-Peperoni, Tomatensalsa & Avocado-Reduktion & Wakame knackigem Gemüse

### Surf & Turf

**21,00**

Acht Rollen mit Rosé flambierten Angus Roastbeef, Tempura Scampi, Grill Spargel, Smoked BBQ Austernsauce, Lauchpesto, Tomatensalsa, Guacamole & Sweet Potato Chips, Schwarzer & Weißer Reis

### Power Cow

**17,00**

Acht Rollen mit Medium flambiertes Black Angus Roastbeef, grüner Spargel, Lauchpesto, sautierte Rinderspitzen, Honig-Soja Reduktion, Koriander, Shiso Kresse & Kimchi

## ANNAM SPEZIAL ROLL

**Darkly Duck 16,00**  
Schwarze Reisrolle, Medium gegrilltes Barbarie Entenf ilet, knusprige Tempura-Ente, Thai Basilikum, Zucchini, Basilikumpesto, Honig-Soja Paste, Chili Strings, Guacamole & knusprige Lotus

**Phoenix Roll 15,00**  
Tempura Maishähnchenstücke, Zucchini, Paprika, rote Curry-Kokoscrème, Thai-Basilikum, Mangostreifen, Sesammantel, Sweet Potato Chips & Chili Strings

**Zen Roll (Veggie) 15,00**  
Tofu Mantel, Honig-Soja, Grill Spargel, Avocado, Shiitake, Shisho Kresse, Wakame

**Buddha Roll (Veggie) 15,00**  
Schwarze Rolle, Avocado-Mantel, Tofu, Paprika, Kopfsalat, Gurke, Sojapaste, Sesamcrème, Schwarzer & Weißer Reis, & Guacamole

## ANNAM SNACKS

**Gyoza Chay (5 Stück) 6,00**  
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse & Pilze

**Ha Kao Tom (5 Stück) 5,50**  
Gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Garnelen

**Banh Bao Thit Xa-Xiu (3 Stück) 6,00**  
Dampfbrötchen mit Hühnerfleisch und Gemüse

**Wantan Chien (5 Stück) 6,00**  
Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Hähnchen

## CUON TUOI - FRISCHE ROLLEN

### Goi Cuon Thap Cam (2 Stück) 6,50

Frische Rollen mit Garnelen, Eier, Hühnerfleisch, Basilikum, Gurken, Minze, Karotten, Koriander, Reismudeln, Röstzwiebeln, Erdnüssen und traditionelle Erdnussoße

### An Nam Roll (2 Stück) 7,00

Frische Rollen mit Rindfleisch, Salat, Gurken, Karotten, Erdnüssen und vietnamesische Soße

### Goi Cuon Chay (2 Stück) 6,50

Frische Rollen mit Tofu, Gurken, Karotten, Basilikum, Koriander, Minze, Erdnüssen, Röstzwiebeln und traditionelle Erdnussoße

### Cuon Tom (3 Stück) 8,00

Frische Rollen mit Riesengarnelen, Gurken, Karotten, Mango und vietnamesische Soße

## CHIEN GION - GEBRATENE FRÜHLINGSROLLEN

### Nem Ran Gion 6,50

Gebratene Frühlingsrolle mit gehacktem Schweinefleisch, Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln und vietnamesischen Kräutern

### Nem Ran Chay 6,00

Gebratene Frühlingsrolle mit Soja- Hack, Tofu und Taro, dazu Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln & vietnamesischen Kräutern

### Nem Ca Hoi 6,00

Gebratene Lachs-Frühlingsrollen und Apfelsalat



## SALATE / BANH KEP PFANNKUCHEN

### Nom Du Du 9,00

Papaya Salat mit Erdnüssen, Garnelen, Gurken, Karotten, und vietnamesischen Kräutern, an Limettendressing

### Nom Xoai Ngo Sen 8,50

Frischer Mango-Streifen mit Hühnerfleisch, Gurken, Karotten, Lotusstängel, vietnamesischen Kräutern & Erdnüssen an Limettendressing

### Ente Im Pyjama (Annam Spezial) 7,00

Pfannkuchen gefüllt mit Entenfiletstreifen, Gurken, Karotten, Kräutern, Lauch und Pflaumensoße



## MON NUOC - TRADITIONELLE NUDELNSUPPE

### Pho Ga (Mit Hühnerfleisch) 13,50

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit zartem Hühnerfleisch, Ingwer, Lauchzwiebeln, Kräutern und Gewürzbrühe (u.a. mit Zimt, Sternanis, Kardamom)

### Pho Bo (Mit Rindfleisch) 13,50

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Rindfleischstreifen, Ingwer, Lauchzwiebeln, Kräutern & Gewürzbrühe (u.a. mit Zimt, Sternanis und Kardamom)

### Pho Chay (Vegan) 13,00

Vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Tofu, Gyoza, Ingwer, Lauchzwiebeln, Kräutern und Gewürzbrühe (u.a. mit Zimt, Sternanis und Kardamom)

### Pho Nho (Klein) 7,50

Reisbandnudelsuppe wahlweise Rind-, Hühnerfleisch oder Tofu. Dazu vietnamesischen Kräutern

## MI - NUDEL

**Mi Wan Tan** **13,50**

Leckere Teigtaschen mit würziger Hühnerfleischfüllung in aromatischer Hühnerbrühe, Broccoli, Chinakohl und Lauchzwiebeln (auf Wunsch auch vegetarisch)

**Mi Wan Tan Chay** **13,00**

(VEGETARISCH) Goyza und Tofu in Gemüsebrühe, Broccoli, Chinakohl und Lauchzwiebeln

## MIEN - GLASNUDELN

**Mien Ga** **13,50**

Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Koriander, Morcheln & vietnamesischen Kräutern

## HU TIEU - NUDELN

**Hu Tieu** **14,00**

Reisbandnudelsuppe mit Xa-Xiu (traditionell gewürztem Schweinefleisch) & Tom (Riesengarnelen) mit vietnamesischen Kräutern

## PHO XAO

**Pho Xao Thit Bo** **15,50**

**Pho Xao Thit Gà** **14,50**

**Pho Xao Dau Phu (Vegan)** **13,50**

## BUN

**Bun Bo Nam Bo** **15,00**

Reisnudeln auf südvietnamesische Art, mit feinen Rindfleischstreifen, Salat, Erdnüssen, vietnamesischen Kräutern, hausgemachtem Limettendressing

**Bun Nem** **15,00**

Reisnudeln mit knusprig gebackenen Frühlingsrollen mit Hackfleisch gefüllt, mit frischem Gemüse in hausgemachtem Limettendressing

**Bun Tom** **16,50**

Reisnudeln mit gebratenen Garnelen, Erdnüssen, Basilikum, Minze und Koriander in hausgemachtem Limettendressing

## COM – DUFTREISGERICHTE / GÀ - HÜHNER

### Ga Xao Sa Ot 15,00

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Ingwer, Chili und Gemüse

### Ga Nuong La Chanh 15,00

Gegrilltes, in würziger Limetten-Marinade eingelegtes Hühnerfilet mit gebratener Paprika, Zuckerschoten, Brokkoli, Blumenkohl, Sesam und einer aromatischen Sauce

### Ga Curry 15,00

Gebratenes Hühnerfilet in würziger Currysoße mit verschiedenen Gemüsen, Kokosmilch, Basilikum und Zitronenblätter

### Ga Mango 15,00

Gebratenes Hühnerfilet mit Mango Sauce, frischer Mango, Salat und Erdnüssen

### Ga Sot Lac 15,00

Gebratenes Hühnerfilet mit Gemüse in Erdnussauce



## COM – DUFTREISGERICHTE / LON - SCHWEIN

### Lon Xa Xiu 15,00

Reisnudel mit gebratenem Schweinefleisch gewürzt nach vietnamesischer Art, dazu Salat

### Suon Xao Chua Ngot 16,00

Marinierte, geschwenkte Rippchen mit Zwiebel und Paprika



## COM – DUFTREISGERICHTE / BÒ - RIND

### Bo Nuong Sa Ot 16,50

Gegrilltes Rindfleisch mit Zitronengras, Chili, Ingwer und Gemüse

### Bo Curry 16,50

Rindfleisch mit rotem Curry, Kokosmilch, Basilikum und knackigem Gemüse

### Bo Luc Lac 16,50

Geschwenktes Rindfleisch im Wok, mit Zwiebeln Paprika und Ananas in Süß-sauer Soße

## COM – DUFTREISGERICHTE / VIT- ENTE

### Vit Quay Van Dinh 21,00

Gegrillte, traditionell zubereitete Oldenburger Ente serviert auf Pak, dazu Shiitake Pilze mit herzhafter Soja-Sesam Reduktion

### Vit Curry 18,50

Mit Curry gewürzte, knusprige Ente in Kokosmilch mit Basilikum und Gemüse

### Vit Barbarie 19,50

Medium gegrilltes Barbarie- Entenf ilet im Kumquat Soße mit Thaibasilikum, gebratenen Gemüse

## COM – DUFTREISGERICHTE | TOM - GARNELEN

### Tom Xao Hat Dieu 18,00

Garnelen gebraten mit Cashewkernen, Zwiebeln, verschiedenen Gemüsen und vietnamesischen Kräuter

### Tom Ran Muoi Ot 17,00

Garnelen gebraten mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln, Gemüse, vietnamesischen Gewürzen und Kräuter

### Tom Curry 17,00

Garnelen in Currywürze mit verschiedenen Gemüsesorten Kokosmilch, Basilikum und Zitronenblätte

## COM – DUFTREISGERICHTE | CÁ - FISCH

### Ca Chien Toi Ot 19,00

Gegrilltes Rotbarschfilet mit Chili, Knoblauch, Zwiebeln und vietnamesischen Gewürzen

### Muc Xao Sa Ot 17,00

Tintenfischstreifen gebraten mit Zitronengras, Chili, Ingwer, Gemüse (leicht scharf)

### Ca Thu Xot Tieu Den 20,00

Gegrilltes Thunfischsteak (Premiumqualität) in schwarzer Pfeffersauce, mit Salat

### Ca Hoi Nuong 19,00

Medium gegrilltes Lachsfilet mit blanchiertem Gemüse in traditioneller Teriyakisauc

## DAU PHU - TOFU (VEGGIE)

### Dau Phu Sa Ot (Leicht Scharf) 14,00

Tofu mit Zitronengras, Chili, Ingwer und verschiedenen Gemüsesorten

### Dau Phu Curry 14,00

Tofu in Currywürze mit verschiedenem Gemüse, Kokosmilch, Zitronenblättern und Basilikum

### Dau Phu Mango 14,00

Tofu und Gemüse mit frischer Mango in Mango Sauce

## MON TRANG MIENG - NACHTISCH

**Chia Mania** 6,00

Chiasamen-Pudding in lieblicher Kokosnusscrème, Gojibeeren, Beerenpüree & Kokosblütenzucker

**Dark Passion** 6,00

Gedämpfter schwarzer Klebreis auf Honig Mangopüree, Kokosmilch, Zuckerrohr und Mango Filet

**Panna Cotta Of The Week** 5,50

Wechselndes Panna Cotta Sortiment

**Cheese Please!** 6,00

Matcha-Käsekuchen mit Frischkäse und Biskuitteig

**Grüntee Eis** 5,00

Mit Obstüberraschung

**Banane Im Pyjama** 6,00

Bananenkuchen im Klebreismantel, Kokosnusscreme, Gojibeeren, gemischten Nüssen und karamellisierte Kokosblütenzucker Glasur

## BIERE

**Saigon (0,35L)** 4,00

**Tiger (0,33L)** 4,00