



AN DONG RESTAURANT

Herzlich Willkommen im An Dong Restaurant

Wir freuen uns, Sie als unseren Gast begrüßen und feinschmeckerisch verwöhnen zu dürfen. Wir möchten, dass bei Ihnen die „Sonne aufgeht“, und die vielen wenn Sie unsere Speisekarte durchgehen Köstlichkeiten genießen, die Vietnam zu bieten hat. Starten Sie Ihre kulinarische Reise unbedingt mit unseren wundervollen, hausgemachten Vorspeisen - angefangen mit der allzeit beliebten vietnamesischen Frühlingsrolle oder der handgerollten Sommerrolle,

über die gebackenen Sesambällchen bis hin zu den Garnelen-Röllchen. Besonders im Sommer empfehlen sich die herrlich erfrischenden Salate, die aus feinen exotischen Zutaten und Gewürzen zubereitet werden. Sehr schmackhaft sind auch große Reismudelschalen, mit Sojasprossen, Gurke, Salat und vielen frischen Kräutern. Dazu Werden Verschiedenem Garnierungen zur Auswahl gestellt und eine hauseigene verfeinerte Fischsauce " nước mắm " gereicht. Für Neugierige haben wir dieses Gericht als Variation mit Reisblättern auch - typisch vietnamesisch - zum selber rollen.

Nicht nur im Winter sind Suppen mit kräftiger Bouillon zu empfehlen. Suppen sind in Vietnam hochgeschätzt und zu jeder Tageszeit eine vollwertige Mahlzeit. Wir haben daher nicht nur kleine Vorspeise-Suppen, sondern auch große Schalen in unserer Speisekarte. Jede Region Vietnams hat ihre eigene Suppe, die die geographische Herkunft wiedergibt: Hoch im Norden ist es „Pho“ mit ihrer kräftigen Rindfleischbrühe aus vielen Gewürzen wie Ingwer, Zimt und Sternanis. In der Mitte des Landes mit seiner ehemaligen Kaiserstadt Hue, wird "Bun bo Hue" gereicht, eine delikate Suppe mit Zitronengras, das der Brühe die besonders feine Note verleiht. In Ho-Chi-Minh-Stadt ist das „Saigoner Frühstück“ sehr beliebt –eine klare Suppe mit Garnelen und Schweinefleisch, das beides hervorragend miteinander harmoniert. Ganz im Süden, in Rach Gia, genießt man die „Fischer-Suppe“, eine leichte Brühe mit Meeresfrüchten. Zum stimmungsvollen Ausklang Ihrer kulinarischen Reise empfehlen wir unsere große Auswahl an Vietnam reise. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser hilfsbereites Team. Gerne beliefern wir auch Ihre Veranstaltung oder Feier.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag von 11:30 – 15:00 Uhr

Abend von 17:00 – 22:00 Uhr

Samstag und Sonntag (Feiertag) Von 12:30 – 22:00 Uhr

An Dong Team

SUPPEN

V1. MISOWAN 5,50 €

Hühnersuppe | asiatischen Gewürzen mit Gemüse | Lauchzwiebeln | *d*

V2. OCEAN MIX 6,50 €

Fischsuppe | verfeinert mit asiatischen Gewürzen | Garnelen | Lachs | Surimi | mit Frühlingszwiebeln | Dill und Gemüse | Leicht Scharf | *b,d,f*

V3. COCO LOVE TOFU 5,50 €

Exotische Kokosuppe mit Pilze | Kirschtomaten | Koriander und Tofu | *f*

A) mit Garnelen *b,f,m* 6,50 €

D) mit Hühnerfleisch *f* 5,90 €

V4. WANTAN SUPPE 5,50 €

mit Hühnerfleisch | Garnelen | Gehackt | im teig | *b*



SALAT

V5. GOMA WAKAME AVOCADO 6,50 €

Japanischer Seetangsalat | Rettich | Sesam und Avocado | *1,2,3,4*

A) mit Flambierter Lachs *a,l,d,f* 10,50 €

B) mit Flambierter Jacobsmuschel *a,l,f,n* 10,90 €

V6. MANGOSALAT 7,50 €

Gemischter Wildkräutersalat | Tofu | Erdnüsse | Salsa | Limetten-Fischsoße-Dressing | Süß | scharf

A) mit Flambierter Lachs *d,e* 10,50 €

B) mit Flambierter Thunfisch *d,e* 10,90 €

C) mit Garnelen *b* 10,90 €

D) mit Hühnerfleisch *d,e* 7,90 €



VORSPEISEN

V7. EDAMAME

5,50 €

Japanische Baby-Sojabohnen verfeinert mit Meersalz

V8.ROLLE IM FRÜHLING

6,50 €

2 frittierte Reispapierrollen | handgefüllt mit Hackfleisch und panasiatischem Gemüse | Wildkräutersalat | Erdnüssen | serviert mit süß-sauer-Soße | *d*



V9.ROLLE IM SOMMER

5,90 €

2 frische Reispapierrollen | gefüllt mit Tofu | Wildkräutersalat | Mango | Gurke | Koriande und Reismudeln | serviert mit einem hausgemachten Limetten-Fischsoßen-Dressing | Hoisin soße | gerösteten Erdnüssen | *e,f,d*

C. mit Garnelen *b,m,d*

6,90 €

D. mit Hühnerfleisch *d, e*

6,50 €

V10. EBI TEMPTATION

6,90 €

3 Großgarnelen im knusprigen Panko-Mantel | Süßsauer - soße | *m,h,f,j*

V11.GA SA TE

6,50 €

2 gegrillte Hähnchenspieße | Erdnuss Soße | Leitscharf | *d,f*

V12.MINI FRÜHLINGSROLLE

4,50 €

6 Stück Vegetarische | Süß sauer | *h*

V13.GYOZA

5,90 €

5 Stück Teigtaschen mit Fleischfüllung und Gemüse | Süß sauer | *g,m,h*

V14.GEBACKEN WANTAN

5,50 €

5 Stück Gehacktes Hühnerfleisch | gemischt | Süß sauer | *g,m,h*



V15.BƠ CHIÊN

6,50 €

5 Stück Panierte Avocado | mit Spezial soße des Hauses | *h,b,i,e*

V16.LACHS TATAR

9,50 €

Seetangsalat | Avocado | Lauchzwiebeln | Schafer | *a,l,j*

V17.THUNFISCH TATAR

9,90 €

Mango | Avocado | Lauchzwiebeln | Schafer | *a,l,j*

PHO - BREITE BANDNUDELN

V18. PHỞ - NAM DINH

Große Schale Suppe mit Reisbandnudeln | Lauchzwiebeln | frischem Basilikum | Koriande | *b,i,j*

A. mit Hähnchen Fleischscheiben

17,50 €

B. mit Roastbeef Fleischscheibe

19,50 €

E. mit Tofu

12,50 €



V19. UDON XAO

12,50 €

Gebratene Udon Nudeln mit Hühnerfleisch und frischem | Gemüse Lauchzwiebeln vietnamesischen Kräutern | und *i*

A. mit Gebacken Hühnerfleisch *i*

12,90 €

B. mit Rindfleisch *i*

13,50 €

C. mit Garnelen *i,c*

16,50 €

D. mit knuspriger Ente *c*

15,50 €

E. mit Tofu *i*

12,50 €



V20. FLYING NOODELES

13,00 €

Reisbahnnudeln mit Wildkräutersalat-Mix in Cremiger Kokos Curry - Sauce | Scharf und Basilikum | Sesam | gerösteten Erdnüssen | mit Tofu | *i,b,d,a*

A. mit Würzige Grillte Hühnerbrust *i,b,d,a*

18,50 €

B. mit Fein Geschnittenes Gegrillten Roastbeef *i,b,d,a*

25,50 €

C. mit Scharf Gebraten Garnelen, Yakiniku Sauer *i,b,d,a,m*

18,50 €

D. mit Knusprige Enten *i,b,d,a*

17,90 €

E. mit Gegrillter Lachs *i,b,d,a,l*

22,50 €

BUN-FADENNUDELN

V21. BUN CHA HA NOI

17,50 €

Gegrilltes Schweinefleisch mit Reisnudeln | Koriander | Wildkräutersalat-Mix gerösteten Erdnüsse | dazu hausgemachtes Limetten-Chili Fischsoße-Dressing | *d,a,l*

V22. BUN BO NAM BO

22,50 €

Gegrillten Roastbeef in Yakiniku Sauce | Reisnudeln | Koriander Wildkräutersalat-Mix | Basilikum | gerösteten Erdnüsse | verfeinerter Fischsoße | scharf in Schale serviert | *d,i,l,d*

V23. BUN CHA NEM OBAMA 15,50 €

Frühlingsrollen mit Reisnudeln | Wildkräutersalat-Mix Koriander | gerösteten Erdnüsse | dazu hausgemachte Limetten - Chili Fischsoße-Dressing | *d,a,l*



V24. BUN CHA LA LOT 18,50 €

Rindfleisch gehackt in Beteilblättern mit Reisnudeln | Wildkräutersalat-Mix Basilikum | Koriander | gerösteten Erdnüsse Limetten-Chili Fischsoße-Dressing | *d,a,l*



V25. BUN GA NUONG 18,50 €

Grill Hühnerfleisch | mit Reisnudeln | Wildkräutersalat-Mix | Basilikum | Koriander | gerösteten Erdnüsse Limetten-Chili Fischsoße-Dressing | *d,a,l*

HAUPTGERICHTE FLEISCH

V26. GRÜNER GARTEN

13,00 €

Die Kombination aus asiatischem und saisonalem Gemüse | im Wok geschwenkt | mit hausgemachter Hoisin-Soja-Soße abgeschmeckt und gerösteten Erdnüssen | frischen Wildkräutersalat-Mix und aromatischem Sesam reis angerichtet | *a,f,h,j,l*



V27. HINKEL AM DEICH

18,50 €

Gegrillte Hühnerbrust in Yakiniku sauce | asiatischem der saisonalem Gemüse | dazu Salsa und gerösteten Erdnüssen auf Wildkräutersalat-Mix | Sesam reis | *a,f,h,j,l*



V28. KUH AUF DER WEIDE

25,50 €

Gegrillte Roastbeef in Yakiniku sauce sind an aromatischem Salat-Mix aus Wildkräutern und asiatischem saisonalem Gemüse mit hausgemachter und gerösteten Erdnüssen | dazu wird Sesam reis gereicht | *a,f,h,j,l*

V29. ENTE IM BLUMEN

22,50 €

Genießen Sie gegrillte Barbarie-Entenbrust in Yakiniku sauce | Gemüse aus Asien der Saison | aromatisch untermalt der besondere Geschmack unserer hausgemachten verfeinert | Wildkräuter salat-Mix, gerösteten Erdnüssen, dazu Sesam reis *a,f,h,j,l*



VIETNAMESISCHES SPEZIALITÄTEN GERICHTE

V30. GA XAO 12,90 €

Hühnerfleisch | mit verschiedenem frischem Gemüse | Knoblauch soße mit Sesam reis | *i, h*

- A. mit Gebacken Hühnerfleisch *a, f, h, j, l* 13,50 €
- B. mit Rindfleisch *a, f, h, j, l* 13,90 €
- C. mit Garnelen *a, f, h, j, l, m* 16,50 €
- D. mit knuspriger Ente *a, c, j* 15,50 €
- E. mit Tofu *i* 12,50 €



V31. GA XAO SOT LAC 12,90 €

Hühnerfleisch mit verschiedenem frischem Gemüse der saison und Erdnuß-Soße | leicht scharf | Sesam reis | *b, d, h*

- A. mit Gebacken Hühnerfleisch *a, f, h, j, l* 13,50 €
- B. mit Rindfleisch *a, f, h, j, l* 13,90 €
- C. mit Garnelen *a, f, h, j, l* 16,50 €
- D. mit knuspriger Ente *a, c, j* 15,50 €
- E. mit Tofu *i* 12,50 €



V32. GA XAO CURRY DO 12,90 €

Hühnerfleisch mit Champignons | frischem Gemüse | Basilikum in Kokosmilch und Rot-Curry | scharf | Sesam reis | *b, h*

- A. mit Gebacken Hühnerfleisch *a, f, h, j, l* 13,50 €
- B. mit Rindfleisch *a, f, h, j, l* 13,90 €
- C. mit Garnelen *a, f, h, j, l, m* 16,50 €
- D. mit knuspriger Ente *a, c, j* 15,50 €
- E. mit Tofu *i* 12,50 €

V33. GA XAO CURRY VANG 12,90 €

Hühnerfleisch mit Champignons | frischem Gemüse | Basilikum in Kokosmilch | Gelbe Curry soße | scharf | Sesam reis | *b, h*

- A. mit Gebacken Hühnerfleisch *a, f, h, j, l* 13,50 €
- B. mit Rindfleisch *a, f, h, j, l* 13,90 €
- C. mit Garnelen *a, f, h, j, l, m* 16,50 €
- D. mit knuspriger Ente *a, c, j* 15,50 €
- E. mit Tofu *i* 12,50 €



Beilagen : Gekoch reis 2,50 €

Pommes Frites 4,00 €

Alles soße : 2,50 €

FISCHE GERICHTE

V34. SWEET SALMON

22,50 €

Gegrillter schottischer Lachs wird kombiniert mit Wildkräutersalat | Erdnüsse an Salsa und Gemüse aus Asien der Saison | dazu wird Sesamreis gereicht | verfeinert mit Yakiniku Soße | *a,f,h,j,l*



V35. TUNA ME ON

25,50 €

Der englisch gegrillte Blausthunfisch zeichnet sich durch seine asiatisch Kruste aus | die ideal mit unserer hausgemachten | Salsa | Wildkräuter salat | Erdnüsse | harmoniert dazu gereicht wird asiatisches der saisonales Gemüse | Yakiniku soße und Sesamreis | *a,f,h,j,l*

V36. FISCH AND CHIPS

25,50 €

Gebackten Seelachsfilet | Wildkräuter-salat | Erdnüsse | harmoniert | dazu gereicht wird asiatisches Gemüse | der saisonales | Spicy Sauce | Pommes | *a,j,l*



V37. JACOB'S FAVORITE

25,50 €

Köstlich gegrillte Jacobsmuscheln | Königsgarnelen | entfalten ihren besonderen Geschmack mit unserer hausgemachten | Salsa | Wildkräutern Salat | Erdnüsse dazu gereicht wird asiatisches der saisonales Gemüse | Yakiniku soße | und Sesamreis | *a,f,h,j,l*

V38. KURF 'N' SURF

27,50 €

Die Kombination aus Roastbeef | Königsgarnelen | frisch vom Grill werden mit Gemüse der Saison aus Asien serviert | mit hausgemachter | Salsa | Erdnüsse | Wildkräuter Salat | gereicht | Yakiniku soße | und Sesam reis | *a,f,h,j,l*



V39. KÖNIGSGARNELEN

25,50 €

Gegrillte Königsgarnelen | mit Gemüse aus Asien der Saison serviert | mit hausgemachter Salsa | Erdnüsse | Wildkräuter Salat | Yakiniku soße | und Sesam reis | *a,f,h,j,l*

SPEZIAL CHIRASHI SUSHI

Aus Osaka Japan mit Sushi Reis, Gemüse und Fische oder fleisch

B1. SAKE OSAKA

20,90 €

Rohe Lachs | Avocado | Gurke | Rettich |
Edamame | Mango | Teryaki Sauce |
Kaviar | *c,i,l,m*



B2. TUN OSAKA

23,90 €

Rohe Thunfisch | Avocado | Gurke | Rettich
| Edamame | Mango | Teryaki Sauce |
Kaviar | *c,i,l,m*



B3. HOTEgai OSAKA

23,90 €

Rohe Jakobsmuscheln | Avocado | Gurke | Rettich | Edamame | Mango |
Teryaki Sauce | Kaviar | *c,i,l,m*

B4. CHIRASHI GEMIX

25,90 €

Lachs | Thunfisch | Garnelen | Jakobmus-
chen | Avocado | Gurke Rettich | Edama-
me | Mango | Teryaki Sauce
| Kavia | *c,i,l,m*



B5. GRILL SAKE BOWL

21,90 €

Grill Lachs | Avocado | Gurke | Salatmix |
Erdnüssen | Edamame | Mango | Haus-
gemacht soße | Süß | scharf | Yakiniku
sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*



B6. GRILL TUNA BOWL

23,90 €

Grill Thunfisch | Avocado | Gurke | Salatmix | Erdnüssen | Edamame |
Mango | Hausgemacht soße | Süß | scharf | Yakiniku sauce | Sesam |
h,l,a,d,i

B7. HOTAGE BOWL

23,90 €

Grill Jakobsmuscheln | Avocado | Gurke |
Salatmix | Erdnüssen | Edamame | Mango |
Hausgemacht soße | Süß | scharf | Yakiniku
sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*



B8. CHIKEN BOWL

18,50 €

Grill Hühnerfilet | Avocado | Gurke | Salatmix | Erdnüssen | Edamame | Mango
| Hausgemacht soße | Süß | scharf | Yakiniku sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*

B9. ENTE BOWL

22,50 €

Grill Ente | Avocado | Gurke | Salatmix | Erdnüssen | Edamame | Mango |
Hausgemacht soße | Süß | scharf | Yakiniku sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*

SPEZIAL CHIRASHI SUSHI

Aus Osaka Japan mit Sushi Reis, Gemüse und Fische oder fleisch

B10. GARNELEN BOWL

25,90 €

Grill König Garnelen | Avocado | Gurke | Salatmix | Erdnüssen | Edamame | Mango | Hausgemachte soße | Süß | scharf | Yakiniku Sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*



B11. KURF“N“ SURF

25,90 €

Grill Roastbeef | Avocado | Gurke | Salatmix | Erdnüssen | Edamame | Mango | Hausgemachte soße | Süß | scharf | Yakiniku Sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*



B12. TOFU BOWL

15,50 €

Tofu in Sojasauce gekocht | Avocado | Gurke | Salatmix | Erdnüssen | Edamame | Mango | Hausgemachte soße | Süß | scharf | Yakiniku Sauce | Sesam | *h,l,a,d,i*

Ein paar Worte zu Japans einzigartigem Chirashizushi-Gericht

Chirashisushi stammt aus Osaka, Japan. Dies ist ein Sushi-Gericht aus gekochtem weißem Reis, der mit vielen anderen Zutaten wie Thunfisch, Krabbeneiern, Garnelen, Lachs, Gemüse usw. gemischt und dann in einer großen Schüssel angerichtet wird. Im Gegensatz zu anderen Sushi-Sorten, die normalerweise gerollt oder rechteckig sind, hat Chirashisushi die Form eines gemischten Reisgerichts. Das Wort „Chirashi“ bedeutet auf Japanisch „streuen“ und bezieht sich auf die Art und Weise, wie die Zutaten gleichmäßig über die Reisschüssel gestreut werden, sodass ein harmonisches Ganzes entsteht.

So genießt man Chirashizushi

Beim Genuss von Chirashizushi können die Gäste mit Stäbchen kleine Stücke aus der Reisschüssel nehmen, um den Geschmack des Gerichts voll und ganz zu genießen. Die delikate Kombination aus Reis und Zutaten sowie die Vielfalt an Formen, Farben, Texturen und Aromen ergeben ein äußerst attraktives Gericht. Insbesondere die Gewürze und Zutaten im Chirashizushi sind zudem sehr gesundheitsfördernd, da sie viele wichtige Nährstoffe für den Körper enthalten.

In der traditionellen japanischen Kochkultur wird Chirashizushi häufig bei wichtigen Festen und Partys verwendet. Die Japaner glauben, dass der Genuss dieses vollwertigen und reichhaltigen Gerichts Glück und Wohlstand bringt. Chirashizushi zeigt auch die Verbindung zwischen Familie und Freunden durch das gemeinsame Teilen einer Schüssel Reis und eines Tablett mit Essen. Für die Japaner ist das Essen von Chirashizushi mit Familie und Freunden während jeder Feiertagszeit ein unverzichtbares kulturelles Erlebnis.

Somit ist Chirashizushi die Quintessenz der japanischen Küche, eine harmonische Kombination aus auffälliger Erscheinung, einzigartigem Geschmack und tiefem kulturellen Wert. Dieses Gericht sollten sich Liebhaber der japanischen Küche auf keinen Fall entgehen lassen. Chirashizushi bietet seinen Gästen garantiert ein authentisches, einzigartiges und unvergessliches japanisches kulinarisches Erlebnis.

Allergene

A: Eier (z.B. Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z.B. in Mayonaise, Panate, Dressing

B: Milch und Milchprodukte (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Lactose, Molkeprotein; Vorkommen z.B. Wurst, Soßen, Kroketten), Schokoladen

C: Glutenhaltiges Getreide (weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)

D: Erdnüsse (z.B. Erdnussöl, butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)

E: Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)

F: Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l (E220-E228, z.B. in Trockenfrüchten, wein, Essig)

G: Lupinen (z.B. Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)

H: Sesamsamen (z.B. Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, Etc.)

I: Soja (Die Sojabohne ist eine Hülsenfrucht. In Einzelfällen können Kreuzreaktionen zu anderen Hülsenfrüchten (Erdnuss, Bohnen, Erbsen) auftreten)

J: Sellerie (z.B. Bleich-, Knollen-, und Staudensellerie; Vorkommen in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)

K: Senf (Weißer Senf, Sinapis alba, Fam: Brassicaceae, Schwarzer Senf, Brassicanigra Brauner Senf, Brassica juncea, Orientalischer Senf, Brassica carnitata)

L: Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z.B. Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)

M: Krebstiere (z.B. Krebs, Schrimps, Garnelen; Vorkommen z.B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)

N: Weichtiere/Mollusken (z.B. alle essbaren Schnecken, Muscheln (z.B. Austern) und Kalmare, Tintenfische; Allergen: das Muskeleiweiß Tropomyosin)

SASHIMI 6 ST

Geschmack pur, reine Fischfilets ohne Reis



S1. SAKE OSAKA 16,50 €

Atlantischer Lachs | Rettichfäden | *l,m*

S2. MAGURO SASHIMI 18,50 €

Gelbflossenthunfisch | Rettichfäden | *l*

S4. LOVING SASHIMI 32,50 €

3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch | 3 St. Jakobsmuscheln | 3 St. Garnelen | *l,m,n*

AN DONG FUSION 8 ST

Spezialitäten von unserem Sushi-Chef

S5. SASHIMI FLAMBÉED 35,50 €

Alle flambiert / 3 St. Lachs | 3 St. Thunfisch | 3 St. Jakobsmuscheln | 3 St. Garnelen | TNT Spicy Sauce | Teriyaki Sauce | *l,m,n*

F1. ICHI LOVE 16,50 €

Füllung: Scharfer Lachs Tatar | Avocado | Gurke

Mantel: Garnelen | TNT Spicy Sauce | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | Tobiko | *a,c,l,m,j*

F2. KAMIKAZE ROLL 16,90 €

Füllung: Scharfer Thunfisch Tatar | Mango | Gurke

Mantel: Garnelen | TNT Spicy Sauce | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | Tobiko | *a,c,l,m,j*

F3. SPICY KARAI 16,50 €

Füllung: Lachs | Frischkäse | Avocado | Gurke

Mantel: Thunfisch | Mango | Reis Papier | TNT Spicy Sauce | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | *a,l,j*

F4. NIJI RAINBOW 16,90 €

Füllung: Jakobsmuscheln | Frischkäse | Avocado | Frischkäse | Gurke | Mango

Mantel: Thunfisch | Lachs | Garnelen | Aal | TNT Spicy Sauce | Mango Sauce, Teriyaki Sauce

F5. CRISPY TIGER 16,90 €

Füllung: Panko Garnelen | Mango | Avocado | Frischkäse

Mantel: Lachs flambiert | TNT Spicy Sauce | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | Tobiko | *a,b,l,m,j,c*



F6. KI ZARU 15,90 €

Füllung: Lachs | Frischkäse | Avocado | Gurke

Mantel: Avocado | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | TNT Spicy Sauce | *a,b,l,m,j,l*

F7. FUUTON NO 16,90 €

Füllung: Surimi | Rettich | Grünspagel | Gurke | Frischkäse

Mantel: Lachs flambiert | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | TNT Spicy Sauce | *a,b,l,m,j*

F8. SURF'N TURF 17,90 €

Füllung: Gegrilltes Roastbeef | Grünspagel | Avocado

Mantel: Garnelen | TNT Spicy Sauce | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | *a,l,m,j*



F9. DRAGON FIRE 16,90 €

Füllung: Gegrilltes Hühnerfleisch | Gurke | Rettich

Mantel: Garnelen | Teriyaki Sauce | Mango Sauce | TNT Spicy Sauce | *a,l,j,,h*

F10. HAKI KING 16,90 €

Füllung: Kreative und zufällige Kreation unseres Sushi Chefs

Mantel: TNT Spicy Sauce | Mango Sauce | Teriyaki Sauce | *a,c,m,l,j*

CRUNCHY ROLLS 6 ST

Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, serviert mit TNT Spicy Sauce, Mango Sauce, Teriyaki Sauce, Sesam, h,a,l,m,j,c

C1. CRUNCHY VEGGIE

9,50 €

Spargel | Frischkäse | Avocado | a,j,n

C2. PANKO SALMON

10,50 €

Lachs | Frischkäse | Avocado | a,l,j,n

C3. SAKE

10,90 €

Tempura | Lachs | Frischkäse | Avocado | l,a,n

C4. TUNACADO

10,90 €

Thunfisch | Lauch | Scharf | Avocado | Mango | a,l,j



C5. PANKO HOTATEGAI

10,90 €

Jacobsmuscheln | Avocado | Gurke | a,m,n,j

C6. CRUNCHY TIGER

10,50 €

Panko-Garnelen | Avocado | Mango | l,m,j,n

C7. SUNRF'N TUNRF

11,50 €

Gegrilltes Roafbeef | Spagel | Avocado | a,n



C8. DRAGON FIRE

10,50 €

Gegrilltes Hühnerfleisch | Gurke | Rettich | a,n

C9. SMOOKY ROLL

10,50 €

Knusprige Ente | Gurke | Avocado | a,n



MINI CRUNCHY ROLLS 8 ST

Frittierte Sushi-Rolle mit knuspriger Panko-Panade, serviert mit TNT Spicy Sauce, Mango Sauce, Teriyaki Sauce, Sesam, a,l,m,j,h

C10. CRUNCHY VEGGIE

7,50 €

Avocado | a,j,n,h

C11. CRUNCHY VEGGIE

7,50 €

Gurke | Rettich | a,j,n,h

C12. INARI ROLL

8,00 €

Tofu | Teryaki sauce | a,j,n,h

C13. SAKE

8,00 €

Alaska Lachs | Mayonaise | Lauch | Scharf | a,j,n,h,c

C14. SPICY KARAI

8,00 €

Thunfisch | Lauch | Scharf | a,j,n,h,c

C15. KANI ROLL

8,00 €

Surimi Sticks | m, a,i,j,n,h,c

AN DONG MENÜ

M20. MAKI MIX

14,50 €

6 St. Lachs-Maki | 6 St. Thunfisch-Maki |
6 St. Avocado-Maki | a,l,j



AN DONG MENÜ

M21. SAKE TSUNAMI

18,50 €

6 St. Lachs-Maki | 4 St. Lachs-Nigiri | 2 St.
Lachs-Sashimi | *a,l,j*



M22. CRISPY MOUNTAIN

20,50 €

6 St. Panko Lachs | 2 St. Lachs-Nigiri |
2 St. Thunfisch-Nigiri | *a,l,j*



M23. ABURI FLAMBÉED

26,50 €

8 St. Crispy Tiger Garnelen | 2 St. Lachs-Nigiri
flambiert | 2. St.Thunfisch-Nigiri flambiert |
a,l,m,j



M24. TWO IN LOVE

49,50 €

6St Kappa Maki | 2 St Sake Nigiri |
2St Maguro Nigiri | 6St Panko Salmon |
8St Haki-King | 4 St.salmon Sashimi | *a,l,m,j*



M25. ASIAN AMBIENTE

69,50 €

6St Avocado Maki | 6St Sake Maki | 2 Sake
Nigiri | 2 Maguro Nigiri | 6St Tunacado |
8St Alaska | 8St Haki King | 6 St. salmon
sashimi | *a,l,m,j*



NIGIRI 2 ST

Handgeformte Sushi-Reisbällchen mit frischen Fischscheiben

N1. SAKE

Schottischer Lachs | /

5,00 €



N2. MAGURO

Gelbflossenthunfisch | /

5,50 €



N4. EBI

Eingelegte Garnelen | m

5,50 €

N5. ANAGO

Salzwasseraal | m

5,50 €

N6. TAKO

Oktoputs | n

5,50 €

N7. HOTATEGAI

Jacobsmuscheln | n

5,50 €

N8. TOBIKO

Rogen vom fliegenden Fisch | /

5,50 €

N10. TOFU

Tofu taste

4,50 €

N11. NIGIRI LOVER

24,00 €

2 St. Lachs | 2 St. Thunfisch | 2 St. Jacobsmuscheln /
2 St. Seeaal | 2 St. Garnelen | l, n, m

N12. NIGIRI FLAMBÉED

27,00 €

Alle flambiert 2 St. Lachs | 2 St. Thunfisch | 2 St. Jacobsmuscheln / 2 St. Seeaal | 2 St. Garnelen | l, n, m



HOSO – MAKI 6ST

Klassische Reisrolle, umhüllt mit Nori-Blättern und gefüllt mit Fisch oder Gemüse

M1. SAKE

Atlantischer Lachs | /

5,00 €

M2. MAGURO

Gelbflossenthunfisch | /

5,50 €

M5. KANI

Surimi Sticks | m

5,50 €

M6. EBI MAKI

Garnelen | m

5,50 €

M7. FRY EBI

Panko Garnelen | m, h, c

5,50 €



M8. AAL MAKI 5,50 €

Salzwasseraal | Unagi Soße | m

M9. AVOCADO MAKI 4,50 €

Avocado mit Sesam | h

M10. KAPPA MAKI 4,50 €

Gurke mit Sesam | h

M11. SHINKO MAKI 4,50 €

Rettich | Sesam | h

M12. MANGGO MAKI 4,50 €

Mango mit Sesam | h

M14. INARI MAKI 4,90 €

Tofu | i



URA – MAKI 8 ST

Umgekehrte Reisrolle und innenliegendem Nori-Blatt, gefüllt mit Fisch und Gemüse

U1. ALASKA ROLL 8,90 €

Lachs | Avocado | Philadelphia Frischkäse | Tobiko | b,l



U2. MAGURO TO 9,50 €

Gurke | Thunfisch | Frischkäse | Tobiko | l,b

U4. HOTATEGAI 10,50 €

Jacobsmuscheln | Rettich | Mayonaise | Scharf Tobiko | a,l,j,h

8,50 €



U6. EBI ROLL 8,90 €

Garnelen | Gurke | Lauchzwiebeln | Mayonaise | Scharf | Sesam | m,a,l,j,h

U5. CALIFORNIA ROLL

Avocado | Surimi Sticks | Gurke | Frischkäse | Sesam | m,h,b

U7. EBI TEMPURA 8,90 €

Panko Garnelen | Frischkäse | Avocado | Sesam | m,c,h,b

U8. UNAGI MAKI 10,50 €

BBQ Aal | Rettich | Sesam | m,l,h

U9. SPICY SAKE ROLL 10,50 €

Scharfer Lachs | Lauchzwiebeln | Gurke | Tobiko | l,a,j

U10. SPICY MAGURO 10,90 €

Scharfer Thunfisch | Lauchzwiebeln | Mango | Gurke | Tobiko | l,a,j



U11. HIFU ROLL 12,90 €
Gegrillter Rindhüsteak | Teriyaki | Spagel | Sesam | *l,h,b*

U12. DRAGON FIRE 9,50 €
Gegrilltes Hühnerfleisch | Teriyaki | Gurke | Sesam | *l,j,,h,n*

U13. SMOOKY ROLL 9,50 €
Ente | Teriyaki | Gurke | Sesam | *h,n*

U14. MANGGO ROLL 8,90 €
Mango | Frischkäse mit Sesam | *h,b*

U18. SHINKO ROLL 8,50 €
Rettich | Gurke | Frischkäse | Sesam | *h*

U15. INARI ROLL 8,50 €
Tofu | Avocado | Frischkäse | Sesam | *h,b*

U19. GREEN ROLL 8,50 €
Grünspargel | Gurke mit Frischkäse | Sesam | *a, n,h,b*

U17. PHYLADELPHIA 8,50 €
Gurke | Avocado | Frischkäse | Sesam | *h,b*

KINDER MENÜ

K1. DAS WILL ICH NICHT 7,90 €
Paniert Garnelen mit Pommes | Süßsauer-soße | *d,b,h*

K2. TEMPURA HÄHNCHEN 7,90 €
Mit Pommes | Ketchup | *d,b,h*

K3. ICH WILL WAS ANDERES 9,50 €
4St.California | 3 St Avocado Maki | 3 St Lachs Maki | *l,m,h,b*

DESSERT

D1. SESAMBÄLLCHEN 5,90 €
2ST.mit süßer Rotbohnenpaste | und Schokosoße | *h,b,i,c*

D3. MOCHI EIS 6,50 €
2ST Japan Kuchen | *i*

D4. GEBACKEN 5,90 €
Bananen | mit Honig und Vanile Eis | *h,b,i,c*

D5. GEBACKEN 5,90 €
Apfel | mit Honig und Vanile Eis | Schokosoße | *h,b,i,c*

D6. LAVACAKE 7,50 €
c,b,l

D7. BANANESPLIT 7,50 €
Banane mit Eis | Sahne | Schoko-Sauce | Erdnüsse | *h,b,i*



ALKOHOLISCHE COCKTAILS

W2. BLACKBERRY MOJITO	Havana Rum Limetten Minze Brombeer, Soda Brauner Rohrzucker	8,90 €
W5. STRAWBERRY-LIMETTEN	Limetten Strawberry Rum Zucker Ginger Ale	8,90 €
W6. MARACUJA - LIMETTEN	Rum Maracuja Limetten Zucker Ginger Ale	8,90 €
W7. CAIPIRINHA	Cachaca Rohrzucker Limetten Zucker Crushed Iced	8,90 €
W8. COLADA STRAWBERRY	Weißer Rum Zitronen Erdbeer Kokos Ananas	8,90 €
W9. SEX ON THE BEACH	Wodka Orangen Cranberry Ananas	8,90 €
W10. SWIMMING POOL	Wodka Coconut Cream Curacao blue Sahne Ananassaft	9,90 €
W11. PINACOLADA	Rum Sahne Coconut Cream Ananas	9,50 €

ALKOHOLFREI COCKTAILS

W12. MANGO LASSI	Mango - Fruchtfleisch Joghurt Milch	7,90 €
W14. BIG APPLE	Apfel Minze Apfelsaft	7,90 €
W15. ALICE	Maracuja Grenadine Schlagsahne Orangen Ananas	7,90 €
W16. AN DONG COCKTAIL	Ananas Limetten Grenadine Ginger Ale	7,90 €

SPEZIAL TEE AN DONG STYLE

W17. TRÀ ĐÀO	Pfirsich Tee frische Minze Crushed Ice	6,50 €
W20. TRÀ VẢI KIM QUẤT	Lychee Kumquats Tee frische Minze und Crushed Ice	6,90 €

BIER VOM FAß

W21. BITBURGE	0,3L/ 3,00€	0,5L	4,00 €
W22. RADLER	0,3L/ 3,00€	0,5L	4,00 €
W23. BIER MIT SCHUSS	0,3L/ 3,50€	0,5L	4,50 €

FLASCHENBIER

W24. SAIGON BIER	0,3L	3,60 €
W25. ASAHI (Japan Bier)	0,3L	3,60 €
W26. AKOHOFREI RADLER	0,3L	3,00 €
W27. MALZBIER	0,3L	3,00 €
W28. WEIZENBIER	0,5L	4,50 €
W29. WEIZENBIER AKOHOFREI	0,5L	4,50 €
W30. BITTBURGER AKOHOFREI	0,3L	2,80 €

WEIß WEIN

W31. WEINSCHOLE	0,2L	4,00 €
W32. RIESLING, trocken 5	0,2L	4,50 €
W33. RIESLING, Halbtrocken 5	0,2L	4,50 €
W34. RIESLING, lieblich	0,2L	4,50 €
W35. GRAUBURGUNDER 5	0,2L	4,50 €
W36. CHARDONNAY 5	0,2L	4,50 €

ROTWEIN

W37. DORNFELDER CLASSIC TROCKEN 5	0,2L	4,50 €
W38. DORNFELDER HALBTROCKEN 5	0,2L	4,50 €
W39. DORNFELDER LIEBLICH 5	0,2L	4,50 €
W40. ROSEWEIN HALBTROCKEN 5	0,2L	4,50 €
W41. PFLAUMENWEIN CHOYA 5	0,2L	3,50 €

FLASCHEN WEIN

W42. RIESLING	0,75L	15,00 €
W43. GRAUBURGUNDER	0,75L	15,00 €
W44. CHARDONNAY	0,75L	15,00 €
W45. DORNFELDER	0,75L	15,00 €
W46. ROSEWEIN	0,75L	13,50 €

SPIRITUOSEN

W47. NẾP MỚI, New sticky Rice	4cl	6,90 €
W48. JACK DANIELS	4cl	7,50 €
W49. ABSOLUT WOODKA	4cl	6,90 €
W50. SAKE CHOYA (heiß)	4cl	7,50 €

SPEZIAL MOJITO NON ALCOHOL

W52. BLUEBERRY MOJITO	Blueberry Soda Minze Limetten	7,90 €
W53. STRAWBERRY MOJITO	Strawberry Soda Limetten Minze	7,90 €
W54. BLUE OCEAN MOJITO	Limetten Minze Blue Curacao Soda	7,90 €
W55. RASPBERRY	Raspberry Minze Limetten Curacao Soda	7,90 €

AN DONG ICED DRINKS



W56. KIM QUẤT	frische Kumquats Minze Ingwer erfrischend und sehr bleiben im Sommer	6,50 €
W57. CHANH LEO	frische Passionsfrucht fruchtig und sehr erfrischend	6,50 €
W58. KIWI CLASSIC	Genießen Sie Kiwi mal als anders frische Kiwi Limetten grüner Tee	6,50 €
W59. CHANH DA	frisch gepresste Limettensaft Minze und Crushed Ice	5,90 €
W61. GRANATAPFEL EISTEE	Granatapfel Tee Crushed Ice und Minze	6,50 €
W62. HOME MADE ALOE VERA	Aloe vera Limetten Tee	6,90 €
W63. GRÜNER EISTEE	frisch aufgebrühter Grüner Tee auf Eis auf Eis Limetten und Minze	6,50 €

LONGDRINKS

W64. GIN TONIC	Gin Tonic Water	8,90 €
W66. LILLET BERRY	Lillet Blanc Wild Berry Wild Berry Soda	8,90 €
W67. APEROL SPRITZ	Aperol Procecco Soda	8,90 €
W68. HUNGO	Procecco Holunder Minze Soda	8,90 €
W69. CAMPARI SPRITZ	Campari Procecco Cranberry Soda	8,90 €
W70. CUBA LIBRE	Cola Weißer Rum Limetten	8,90 €

SOFTDRINKS

W71. COLA / COLA ZERO / FANTA / SPRITE / MEZZO-MIX	^{1,2,5,8,9}	0,33L	3,00 €
W72. GEROLSTEINER WASSER SPRUDEL / NATURELL	^{4,8}	0,25L/0,75L	2,20 € / 5,50 €
W73. GEROLSTEINER APFELSCHOLE	^{4,9}	0,25L	2,50 €
W74. KLINDWORTH APFESAFT	^{4,9}	0,2L	2,80 €
W75. KLINDWORTH ORANGENSAFT	^{1,4,5,8}	0,2L	2,80 €
W76. LYCHEE SAFT	^{4,5}	0,25L	3,20 €
W77. MANGOSAFT	^{1,4,5,8}	0,25L	3,20 €
W78. GUAVEN SAFT	^{1,2,5,8,9}	0,25L	3,20 €
W79. ALOE VERA	^{1,2,5,8,9}	0,4L	5,50 €

TEE TIME



AN DONG
RESTAURANT

W80. VIETNAM, GRÜNER TEE/JAMIN TEE (Kännchen)	3,90€
W81. FRISCHER MINZE TEE	3,50€
W82. FRISCHER INGWER TEE	3,50€
W83. INGWER - MINZE TEE	3,50€
W84. ZITRONENGRAS - INGWER TEE	3,90€

KAFFEE

W85. CÀ PHÊ ĐEN NÓNG, (hot black vietnamese coffee) ₂	3,50€
W86. CÀ PHÊ SỮA NÓNG, (hot milk vietnamese coffee) _{2,6}	4,50€
W87. CÀ PHÊ ĐEN ĐÁ, (Iced black vietnamese coffee) ₂	4,50€
W88. CÀ PHÊ SỮA ĐÁ, (Iced milk vietnamese coffee) _{2,6}	4,50€
W89. ESPRESSO ₂	2,80€
W90. CAFE CREMA ₂	2,90€
W91. LATTE MACCHIATO _{2,6}	3,50€
W92. CAPPUCCINO _{2,6}	3,50€



(Zusatz und Farbstoff)

1= mit Farbstoff, 2= Koffeinhaltig, 3=chininhaltig, 4= Konservierungstoff,
5=Süßungsmittel,6=Milch, 7=Erdnüsse, 8=Säuerungsmittel,9=Kohlensäure