



*Freuen Sie sich auf ein leckeres und gesundes Essen,
das wir mit viel Liebe und nach traditionellen Rezepten
aus unserer Heimat zubereiten.*

*In Vietnam hat Essen einen besonderen Stellenwert - von der
sorgfältigen Zubereitung bis hin zum gemeinsamen Genuss.*

*Wir laden Sie herzlich ein, die Vielfalt unserer Speisekarte
zu entdecken. Ob warme oder kalte asiatische Spezialitäten,
frisches Sushi oder knackige Salate - bei uns werden
alle Gerichte täglich frisch zubereitet.*

Gerne berücksichtigen wir auch Ihre individuellen Wünsche.

*Entdecken Sie unsere Speisen und lassen Sie sich von
den vielfältigen, traditionellen Aromen Vietnams begeistern.*

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!



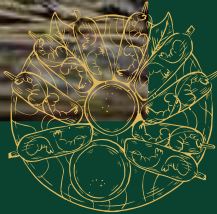
An - Sushi Bowl & Viet Cuisine

Marktplatz 5
65428 Rüsselsheim am Main

Tel: 06142-7035024



VORSPEISEN



1. **TÔM CHIÊN CỐM** ^{A,B,C} **6,50**
Frittierte Garnelen mit grünen Reisflocken (2 Stk.)
Saftige Garnelen, umhüllt von feinen, grünen Reisflocken (Cốm) und goldbraun frittiert. Serviert mit frischem Salat, Kräutern und Chili-Mayo Soße.
2. **GÀ XIÊN YAKITORI** **6,50**
Gegrillte Hähnchenspieße in Yakitori-Soße (2 Stk.)
Zarte Hähnchenstücke, liebevoll auf Spieße gesteckt und über offenem Feuer gegrillt. Dabei werden sie mehrfach mit einer traditionellen, würzigen und leicht süßlichen Yakitori-Soße glasiert.
3. **EDAMAME** ^F **5,00**
Junge grüne Sojabohnen, gedämpft und leicht gesalzen.
4. **GỎI CUỐN** ^E - **Sommerrollen** **6,00**
Frische, leichte Reispapierrollen gefüllt mit knackigem Salat, Reismudeln, aromatischen Kräutern und dazu die gewählte Hauptzutat. Serviert mit einer würzigen hausgemachten Erdnuss-Hoisin-Soße.
+ **Zarten gekochten Garnelen** ^B
+ **Gegrilltem Hühnerbrustfilet**
+ **Gegrilltem Tofu** ^{F,2}

FÜR JEDEN GESCHMACK

5. **NEM CHAY** ^A **4,50**
Vegetarische Frühlingsrollen
serviert mit einer hausgemachten, würzigen Süß-Sauer-Soße.
6. **NEM TÔM** ^{B,C} **5,50**
Frühlingsrollen, gefüllt mit Garnelen (2 Stk.)
Knusprige vietnamesische Frühlingsrollen, gefüllt mit gehacktem Geflügelfleisch, Garnelen, frischem Gemüse, Glasnudeln und Pilzen. Serviert mit einer hausgemachten, würzigen Süß-Sauer-Soße.
7. **GEGRILLTE GYOZA** ^{A,F,K} **5,00**
mit Hähnchenfüllung (4 Stk.),
serviert mit Teriyaki Soße und Sesam.

8. **AN TELLER** ^{B,C,F} **20,50**
Speziale mixed Vorspeisenplatte (für 2 Pers.)
2 Stk. frittierte Garnelen mit grünen Reisflocken
2 halbe Sommerrollen
2 Stk. Frühlingsrollen mit Garnelen
Edamame

- 8B. **LACHS TEMPURA** ^{A,D,K} (4 Stk.) **6,50**
Zarte Lachsstücke in knusprigem Tempura-Teig, goldbraun ausgebacken und serviert mit Teriyaki-Soße und Sesam.



SUPPE



9. **MISO SUPPE** ^{B,F} 5,00
Suppe mit würziger Miso-Paste, kombiniert mit Seetang, Tofu und Frühlingszwiebeln.
10. **SÚP C** ^D - **Fischsuppe** 6,50
Feine Suppe mit zarten Lachswürfeln und Surimi, Okra, mit Dill in einer leichten, würzigen Brühe
11. **SÚP GÀ** ^{1,G} - **Hühnerfleischsuppe** 5,00
Aromatische Suppe mit zarten Hühnerfleischstücken, Zitronengras, Kaffir-Limettenblättern und Champignons. Leicht scharf, sauer-frisch und mild-würzig, samtig im Geschmack und verfeinert mit Kokosmilch.
12. **SÚP TÔM** ^{1,B,G} - **Garnelensuppe** 6,50
Aromatische Suppe mit saftigen Garnelen, Zitronengras, Champignons und frischen Thai-Basilikumblättern. Leicht scharf, sauer-frisch, aromatisch & mild-würzig, samtig im Geschmack und verfeinert mit Kokosmilch.

SALAT

Frische Salatkreationen mit asiatischen Aromen, knackigem Gemüse und hausgemachten Dressings.

13. **SALAT BỐ** - **Avocado-Salat** 8,00
Knackiger grüner Salat mit Avocado und Granatapfelkernen, verfeinert mit einer pikanten Chili-Mayonnaise-Soße.
14. **SALAT XOÀI** ^{B,E} - **Mango-Salat**
Mango-Streifen, Zwiebeln, grüner Salat und frische Kräuter, verfeinert mit Granatapfelkernen. Angemacht mit einer leichten, traditionellen Fischsoße & frischen Chili-Limetten-Dressing mit Hauptzutat:
 + **gekochten Garnelen** ^B 10,00
 + **gegrilltem Hähnchenbrustfilet** 9,00
15. **WAKAME-SALAT** ^K 6,00
Feiner japanischer Algensalat und verfeinert mit geröstetem Sesam.
16. **SALAT MỰC** ^B - **Tintenfisch-Salat** 6,00
Tintenfisch, fein geschnitten, kombiniert mit frischem, knackigem Salat und aromatischen Kräutern. Angemacht mit einem leichten, würzig-säuerlichen Dressing.



17. **KIMCHI** 6,00
Traditionell fermentierter koreanischer Chinakohl mit würziger Chili-Marinade.
18. **GỎI ĐU ĐỦ** ^E 8,00
Vietnamesischer Papayasalat
Frischer Salat aus fein geschnittener grüner Papaya, Karotten, fr. Kräutern und gerösteten Erdnüssen. Verfeinert mit einem traditionellen Dressing aus Fischsoße, Limette und einer feinen Chili-Note.



PHỞ – TRADITIONELLES VIETNAMESISCHES ESSEN

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudel Gerichte
mit aromatischen Kräutern und authentischen Gewürzen.

20. PHỞ - Reisbandnudelsuppe

Traditionelle vietnamesische Suppe mit zarten Reisbandnudeln, frischen Kräutern und einer klaren, aromatischen Brühe.

Verfeinert mit Ingwer und Sternanis. Wahlweise mit:

A	gegrilltem Hähnchenbrustfilet	15,00
B	zartem Rindfleisch	16,00
C	gebratenem Tofu ^{F,2}	14,00

21. PHỞ TRỘN ^{1,4,E,G,K}

gekochte lauwarme Reisbandnudeln mit Salat und Curry-Soße

Reisbandnudeln mit cremiger Kokosmilch-Curry-Soße, serviert mit frischem knackigem Salat und aromatischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen und Sesam. Wahlweise mit:

A	gegrilltem Hähnchenbrustfilet	15,00
B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
E	knuspriger Ente ^A	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00

22. PHỞ XÀO ^{2,4,E,K}

gebratene Reisbandnudeln mit frischem Gemüse, Koriander, gerösteten Erdnüssen, Limetten. Wahlweise mit:

A	gegrilltem Hähnchenbrustfilet	15,00
B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
E	knuspriger Ente ^A	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00



BÚN

Reisnudeln mit Salat

- 30. BÚN BÒ NAM BỘ** ^{B,E,K} 15,50
 Lauwarmen Reisnudeln, zart gebratenem Rindfleisch, frischem Salat und aromatischen Kräutern. Abgerundet mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam und einer fein abgestimmten, leicht süß-sauren Fischsoße.
- 31. BÚN NÊM** ^{B,E,K} 15,50
 Lauwarmen Reisnudeln serviert mit knusprigen Frühlingsrollen (Nem), frischem Salat und aromatischen Kräutern. Abgerundet mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam und einer fein abgestimmten, leicht süß-sauren Fischsoße.
- 32. BÚN BÒ LÁ LỐT** ^{B,E,K} 16,5
 Lauwarmen Reisnudeln mit saftig gegrilltem Rindfleisch, in aromatische Lá-Lot-Blätter gewickelt. Serviert mit frischem Salat, duftenden Kräutern und gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam abgerundet mit einer fein würzigen Fischsoße.
- 33. B N SPEZIAL** ^{E,K} ab 15,00
 Lauwarme Reisnudeln, serviert mit frischem Salat, aromatischen Kräutern, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und Sesam. Abgerundet mit einer fein abgestimmten, leicht süß-sauren Fischsoße. Wahlweise mit:
- | | | |
|----------|--|-------|
| A | gegrilltem Hähnchenbrustfilet | 15,00 |
| B | Japanese Fried Chicken ^{A,C} | 15,00 |
| C | gegrillten Großgarnelen ^B | 16,50 |
| D | knuspriger Ente ^A | 16,50 |
| E | gegrilltem Lachsfilet ^D | 16,5 |
| F | gebratenem Tofu ^{F,2} | 15,00 |

UDON NUDELN

Japanische Weizennudeln, frisch im Wok geschwenkt und mit aromatischen Soßen verfeinert.

- 40. UDON TERIYAKI** ^{2,4,F}
 Japanische Nudelspezialität mit gebratenen Austernseitlingen und fr. Gemüse, verfeinert mit Teriyaki-Soße und geröstetem Sesam. Wahlweise mit:
- | | | |
|----------|--|-------|
| A | gegr. Hähnchenbrustfilet | 15,00 |
| B | Japanese fried Chicken ^{A,C} | 15,00 |
| C | gebratenem Rindfleisch | 16,00 |
| D | gegrillten Großgarnelen ^B | 16,50 |
| E | knuspriger Ente ^A | 16,50 |
| F | gegrilltem Lachsfilet ^D | 16,50 |
| G | gebratenem Tofu ^{2,F} | 15,00 |
- :
- 41. UDON ROTE CURRY-SOBE** ^{2,4,G}
 Japanische Nudelspezialität, gekocht mit verschiedenem Gemüse, verfeinern mit roter Curry-Soße. Wahlweise mit:
- | | | |
|----------|--|-------|
| A | gegr. Hähnchenbrustfilet | 15,00 |
| B | Japanese fried Chicken ^{A,C} | 15,00 |
| C | gebratenem Rindfleisch | 16,00 |
| D | gegrillten Großgarnelen ^B | 16,50 |
| E | knuspriger Ente ^A | 16,50 |
| F | gegrilltem Lachsfilet ^D | 16,50 |
| G | gebratenem Tofu ^{2,F} | 15,00 |



REIS SPEZIALITÄTEN

Alle Reisgerichte werden mit duftendem Jasminreis, frischem Wok-Gemüse und einer fein abgestimmten Soße Ihrer Wahl serviert.

51. ROTE THAI CURRY-SOBE ^{2,4,G}

Fein abgestimmte rote Thai-Curry-Komposition mit aromatischer Kokosmilch.

Wahlweise mit:

A	gegr. Hähnchenbrustfilet	15,00
B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
E	knuspriger Ente ^A	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00

52. MANGO-SOBE ^{2,4,G}

Feinwürzige Mango-Soße mit fruchtiger Süße und einer harmonischen Gewürznote.

Wahlweise mit:

A	gegr. Hähnchenbrustfilet	15,00
B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
E	knuspriger Ente ^A	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00

55. MISO-SOBE ^F

Aromatische Miso-Soße aus fermentierten Sojabohnen, fein abgestimmt und harmonisch abgerundet durch ihre intensive Umami-Note. Serviert mit schonend gegartem Pak Choi, frischen Sojasprossen, knackigen Zuckerschoten und feinen Austernseitlingen. Wahlweise mit:

A	gegrilltem Hähnchenbrustfilet	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
E	knuspriger Ente ^A	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00

53. ERDNUSS-SOBE ^{2,4,G,E}

Cremige Kokosmilch-Soße mit feiner Erdnussnote, harmonisch gewürzt und vollmundig im Geschmack. Wahlweise mit:

A	gegr. Hähnchenbrustfilet	15,00
B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
E	knuspriger Ente ^A	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00

54. TERIYAKI-SOBE ^{2,4,F}

Hausgemachte Teriyaki-Glasur aus Soja und Mirin, veredelt durch eine feine Karamellnote. Wahlweise mit:

A	gegr. Hähnchenbrustfilet	15,00
B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
C	gebratenem Rindfleisch	16,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
E	knuspriger Ente ^A	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50
G	gebratenem Tofu ^{2,F}	15,00

B	Japanese fried Chicken ^{A,C}	15,00
D	gegrillten Großgarnelen ^B	16,50
F	gegrilltem Lachsfilet ^D	16,50

BEILAGEN EXTRAS

E1.	GEKOCHTE DUFTREIS	2,00
E2.	SUSHI REIS	2,50
E3.	EXTRA SOBE	2,

NACHTISCH

N1.	MOCHI-EIS ^{A,G}	5,50
	Drei Mochi-Eiskugeln in wechselnden Sorten.	
N2.	GEBACKENE BANANE ^{A,C,G}	6,50
	Knusprig gebackene Banane, serviert mit Honig und Vanilleeis.	
N3.	LAVA-KUCHEN ^{A,C,G}	6,50
	Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern, serviert mit Vanilleeis.	
N4.	YOSHIMITZU ROLL ^{A,K}	8,50
	8 Stücken Reispapierrollen, gefüllt mit Sushi-Reis und gebackener Banane. Garniert mit frischen Erdbeeren, Erdbeerglasur, Schokoladensoße, geröstetem Sesam und feinem Puderzucker.	

Allergene & Zusatzstoffe:

(A): glutenhaltig

(B): Krebstiere

(C): Eier

(D): Fisch

(E): Erdnüsse

(F): Soja

(G): Milch

(H): Schalenfrüchte

(I): Sellerie

(J): Senf

(K): Sesamsamen

(L): Schwefeldioxid/
Sulfite

(M): Lupinen

(N): Weichtiere

(1): Farbstoff

(2): Konservierungsstoff

(3): Antioxidationsmittel

(4): Geschmacksverstärker

(5): geschwefelt

(6): geschwärzt

(7): gewachst

(8): Süßungsmittel

(9): Aspartam-
Phenylalaninquelle

(10): Phosphat

(11): koffeinhaltig

(12): chininhaltig



vegan



vegetarisch





BOWL

SUSHI BOWL



serviert mit Sushi-Reis und gemischtem Salat, Mango, Avocado, Gurke, Ganatapfelkerne, Edamame, Sesam.

- | | | |
|-----|---|-------|
| B1. | VEGGIE-BOWL ^{F,K} mit Sesam-Dressing. | 11, |
| B2. | SAKE BOWL ^{D,F,K}
mit Lachs, Ingwer, Chilli-Mayonnaise Dressing, leicht scharf. | 15,00 |
| B3. | TUNA BOWL ^{D,C,H,K}
mit Thunfisch, Walnüssen, Chilli-Mayonnaise Soße, leicht scharf. | 15,50 |
| B4. | CHICKEN YAKITORI BOWL ^{E,F,K}
Chicken Yakitori, Erdnüssen, Teriyaki- und Chilli-Mayo-Soße. | 15,00 |
| B5. | JAPANISCHE FRIED CHICKEN BOWL ^{A,C,E,F,K}
Japanische frittierte Hähnchen, Erdnüssen, Chilli-Mayonnaise Soße. | 15,00 |
| B6. | EBI BOWL ^{A,B,C,F,K}
Frittierte Garnelen, Teriyaki-Soße, Chilli-Mayonnaise Soße. | 15,50 |
| B8. | TOFU BOWL ^{E,F,K}
frittierter Tofu mit Sesam-Dressing. | 15,0 |
| B9. | FLAMBIERTES LACHS BOWL ^{C,D,E,K}
ohne gemischte Salat, mit Wakamesalat, Teriyaki- und Chilli-Mayo Soße. | 15,5 |



NIGIRI

(2 Stück)

S1.	KE NIGIRI	(Lachs) ^{D,F}	5,
S2.	AB RI SAKE NIGIRI	(Flambierter Lachs) ^{D,F,K}	6,50
S3.	MAGURO NIGIRI	(Thunfisch) ^{D,F}	6,50
S4.	ABURI MAGURO NIGIRI	(Flambierter Thunfisch) ^{D,F,K}	7,00
S5.	EBI NIGIRI	(gekochte Großgarnele) ^{B,F}	6,5
S6.	WHITE NA NIGIRI	(Butterfisch) ^{D,K}	6,00
S7.	UNAGI NIGIRI	(Gegrillter Süßwasseraal) ^{D,F,K}	7,00
S8.	HOTATE NIGIRI	(Flambierte Jakobsmuschel) ^{D,F,N,K}	7,00
S9.	AVOCADO NIGIRI	(Avocado) ^K 	4,50
S10.	NARI NIGIRI	(Frittierter Tofu) ^{F,K} 	6,00
S11.	ASUPARA NIGIRI	(Grüner Spargel) ^K 	5,00
S12.	TAMAGO NIGIRI	(Gesüßtes Omelette) ^{C,F,K} 	4,50

TATAR RING

(1 Stück)

- S13. LACHS TATAR ^{C,G,F} 11,5
Sushi Reis, Lachs, Avo., Schnittlauch, Tobiko, Mayonnaise
- S14. THUNFISCH TATAR ^{G,F} 12,
Sushi Reis, Thunfisch, Sesam, Tobiko, scharf
- S15. GARNELEN TATAR ^B 11,
Sushi Reis, Garnelen, Avocado, Tobiko, Mayonnaise





MAKI

(6 Stück)

Alle Maki-Rollen auch als Baked Variante erhältlich (+2,00 Euro Aufpreis)

Hinweis: Alle Spicy Maki enthalten Sesam.

S17.	SAKE MAKI (Lachs) ^D	5,50
S18.	SAKE AVOCADO MAKI (Lachs, Avocado) ^D	6,00
S19.	SAKE KAPPA MAKI (Lachs, Gurke) ^D	6,00
S20.	SPICY LEMON MAKI (Pikant marinierter Lachs mit Dill) ^{D,K}	6,00
S21.	TEKKA MAKI (Thunfisch) ^D	6,00
S22.	SPICY TUNA MAKI (Pikant marinierter Thunfisch) ^{D,K}	6
S23.	NEGI TEKKA MAKI (Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Schnittlauch) ^{C,D,K}	5,50
S24.	EBI MAKI (Gekochte Großgarnele) ^B	6,0
S25.	NEGI EBI MAKI (Großgarnele mit Mayonnaise und Schnittlauch) ^{B,C,K}	6,50
S26.	SPICY EBI MAKI (Pikant marinierte Großgarnele) ^{B,K}	6,50
S27.	EBI AVOCADO MAKI (Gekochte Großgarnele, Avocado) ^B	6,50
S28.	EBI TEMPURA MAKI (Frittierte Großgarnele, Mayonnaise) ^{A,B,C}	6,00
S29.	WHITE TUNA MAKI (Butterfisch, Schnittlauch und Sesam) ^{D,K}	5,50
S30.	JAPANESE FRIED CHICKEN MAKI (Frittiertes Hähnchen, Mayonnaise) ^{A,C}	5,
S31.	AVOCADO MAKI (Avocado und Sesam) ^K 🌱	4,50
S32.	KAPPA MAKI (Gurke und Sesam) ^K 🌱	4,50
S33.	TAKUAN MAKI (Rettich und Sesam) ^K 🌱	4,5
S34.	ASUPARA MAKI (Grüner Spargel und Sesam) ^K 🌱	4,50
S35.	MANGO MAKI (Mango und Sesam) ^K 🌱	4,

URAMAKI

(Inside Out Rollen - 8 Stück)

Hinweis: Alle Spicy Inside-Out-Rollen enthalten Sesam.



- | | | |
|------|---|-------|
| S36. | SAKE INSIDE OUT ^{C,D,F,K} | 11,00 |
| | Lachs, Gurke, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen, Sesam. | |
| S37. | SAKE-MANGO INSIDE OUT ^{D,F,G} | 11,00 |
| | Lachs, Mango, Philly Cheese, Fischrogen. | |
| S38. | SPICY SALMON INSIDE OUT ^{D,F,K} | 12,00 |
| | Pikant mariniertes Lachs, Dill, Gurke, Schnittlauch, Fischrogen, Sesam. | |
| S39. | MAGURO INSIDE OUT ^{D,F,G,K} | 11,50 |
| | Thunfisch, Gurke, Avocado, Philly Cheese, Fischrogen, Sesam. | |
| S40. | SPICY TUNA INSIDE OUT ^{D,F,K} | 12,50 |
| | Pikant mariniertes Thunfisch, Schnittlauch, Gurke, Sesam. | |
| S41. | EBI INSIDE OUT ^{B,C,D,F,K} | 12,00 |
| | Großgarnele, Gurke, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen, Sesam. | |
| S42. | CALIFORNIA INSIDE OUT ^{A,C,D,F,K} | 11,00 |
| | Krabbensticks, Avocado, Mayonnaise, Fischrogen, Sesam. | |
| S43. | TROPICAL CALIFORNIA INSIDE OUT ^{A,C,D,F,G} | 11,0 |
| | Krabbensticks, Philly Cheese, Mango, Rucola, Fischrogen. | |
| S44. | NEGI TEKKA INSIDE OUT ^{C,D,K} | 11,00 |
| | Gekochter Thunfisch, Mayonnaise, Gurke, Schnittlauch, Sesam. | |
| S45. | VEGGIE INSIDE OUT ^{G,K}  | 10,50 |
| | Gurke, Avocado, Philly Cheese, Rucola, Sesam. | |
| S46. | VEGAN INSIDE OUT ^K  | 10,50 |
| | Gurke, Avocado, grüner Spargel, Schnittlauch, Sesam. | |
| S47. | TROPICAL VEGAN INSIDE OUT ^K  | 10,50 |
| | Mango, Avocado, Gurke, Sesam. | |

INSIDE OUT ROLLS

mit Crunchy Rice Flakes Topping - 8 Stück

- | | | |
|------|--|-------|
| S48. | CRUNCHY SALMON ^{D,K} | 12,00 |
| | Pikant mariniertes Lachs, Gurke, Dill, umhüllt mit Crunchy Rice Flakes. | |
| S49. | CRUNCHY TUNA ^{D,K} | 13,00 |
| | Pikant mariniertes Thunfisch, Gurke, umhüllt mit Crunchy Rice Flakes. | |
| S50. | CRUNCHY EBI ^{B,K} | 13,00 |
| | Pikant marinierte Großgarnele, Gurke, umhüllt mit Crunchy Rice Flakes. | |
| S51. | CRUNCHY VEGGIE ^G  | 12,00 |
| | Avocado, Mango, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit Crunchy Rice Flakes. | |

PREMIUM URAMAKI SELECTION

(8 Stück)



S52. BEST FRIENDS ROLL ^{A,C,D,F,K}
gefüllt mit Gemüse-Tempura und japanischer Mayonnaise, umhüllt von zartem Lachs und verfeinert mit An's Spezialsoße.
13,50

S53. NATURE FRIENDS ROLL ^{A,F,G,K} 
gefüllt mit Gemüse-Tempura & Philly Cheese, umhüllt von frischer Avocado & verfeinert mit An's Spezialsoße.
13,50

S54. EMERALD CHICKEN R. ^{A,C,F,G,K}
gefüllt mit Lauch-Tempura, Fried Chicken, Philly Cheese & Avocado, umhüllt mit Gurke und verfeinert mit Chili-Mayonnaise.
13,50

S55. YELLOW STAR ROLL ^{A,C,D,F,G,K}
gefüllt mit knusprigen Lachs-Nuggets, Lauch-Tempura, Philly Cheese, Avocado & Gurke, umhüllt von frischer Mango und verfeinert mit An's Spezialsoße.
13,50

S56. UNAGI 2 THE DRAGON ^{A,B,C,D,F,G,K}
gefüllt mit frittierte Großgarnele, Philly Cheese, Avocado und Gurke, umhüllt mit gegrilltem Aal und verfeinert mit Unagi-Soße.
15,00

S57. BURNING SALMON ^{D,F,G,K}
gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit flambiertem Lachs und knusprigem Rice-Noodle-Topping.
13,50

S58. BURNING TUNA ^{D,F,G,K}
gefüllt mit Spargel, Avocado, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit flambiertem Thunfisch und knusprigem Rice-Noodle-Topping.
14,00

S59. SNOW WHITE ^{C,D,G,K,N}
gefüllt mit Spargel, Avocado, Philly Cheese und frischer Jakobsmuschel, umhüllt mit flambiertem Butterfisch, knusp. Rice-Noodle-Topping & verfeinert mit Trüffel-Mayonnaise.
14,50

S60. DUCK SURF & TURF ROLL ^{A,B,F,G,K}
gefüllt mit Spargel-Tempura, zartem Entenbrustfilet, Avocado, Gurke & Philly Cheese, umhüllt mit einem Mantel aus Großgarnelen.
14,50

S61. ROYAL LOTUS DUCK ^{C,F,G,K}
gefüllt mit zartem Entenbrustfilet, Spargel, Gurke und Philly Cheese, umhüllt von frischer Avocado, mit knusprigem Lotus-Chips-Topping und verfeinert mit Trüffel-Mayonnaise.
14,50

S62. CHEESY ^{K A,C,F,G,K}
gefüllt mit Lauch-Tempura, Fried Chicken, Avocado, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit flambiertem Schmelzkäse und knusprigem Rice-Noodle-Topping.
13,50

S63. CHEESY RAWN ^{A,B,C,F,G,K}
gefüllt mit Lauch-Tempura, frittierte Großgarnele, Avocado, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit flambiertem Schmelzkäse und knusprigem Rice-Noodle-Topping.
13,50

S64. ABURI LOTUS SALMON ^{C,D,F,G,K}
gefüllt mit Lachs, Avocado, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit flambiertem Spicy Salmon und knusprigem Lotus-Chips Topping.
15,50

S65. ABURI LOTUS TUNA ^{C,D,F,G,K}
gefüllt mit Thunfisch, Avocado, Gurke und Philly Cheese, umhüllt mit flambiertem Spicy Tuna und knusprigem Lotus-Chips Topping.
16,00

S66. VIRGIN MONK ROLL ^{A,F,K} 
gefüllt mit knusprigem Tofu, frittierte Lotuswurzel, Avocado und Gurke, umhüllt mit frischem Rucola und verfeinert mit An's Spezialsoße.
13,50

BAKED ROLLS



(6 Stück)

Unsere Baked Rolls werden frisch überbacken und warm bis lauwarm serviert.

- | | | |
|------|---|-------|
| S70. | SAKE BAKED ROLL ^{A,D,F,G,K} | 10,00 |
| | Lachs, Avocado, Gurke und Frischkäse. | |
| S71. | SPICY LEMON BAKED ROLL ^{A,D,F,K} | 10,50 |
| | Pikant marinierter Lachs und Gurke. | |
| S72. | TUNA BAKED ROLL ^{A,D,F,G,K} | 10, |
| | Thunfisch, Avocado, Gurke und Frischkäse. | |
| S73. | SPICY TUNA BAKED ROLL ^{A,D,F,K} | 11,00 |
| | Pikant marinierter Thunfisch und Gurke. | |
| S74. | EBI TEMPURA BAKED ROLL ^{A,B,F,G,K} | 1 |
| | Frittierte Großgarnele, Gurke und Schmelzkäse. | |
| S75. | SPICY EBI BAKED ROLL ^{A,B,F,K} | 11,00 |
| | Pikant marinierte Großgarnele und Gurke. | |
| S76. | CHEESY CHICKEN BAKED ROLL ^{A,C,F,G,K} | 10,00 |
| | Fried Chicken, Avocado, Gurke und Schmelzkäse. | |
| S77. | VIRGIN MONK BAKED ROLL ^{A,K}  | 9,50 |
| | Paprika, Avocado, Gurke, Mango und eingelegter Rettich. | |

SASHIMI

Frisch geschnittener roher Fisch nach japanischer Art serviert.

- | | | |
|------|---|-------|
| S80. | SAKE SASHIMI ^D | 18,00 |
| | 9 Stück frischer Lachs. | |
| S81. | MAGURO SASHIMI ^D | 20,00 |
| | 9 Stück frischer Thunfisch. | |
| S82. | IBODAI SASHIMI ^D | 20,00 |
| | 9 Stück gemischtes mit Butterfisch, Thunfisch, Lachs. | |
| S83. | MORIAWASE SASHIMI ^{B,D,N} | 22,5 |
| | 10 Stück gemischtes Sashimi mit Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Großgarnele und Jakobsmuschel. | |



AN'S SUSHI COMBOS

Sorgfältig zusammengestellte Sushi-Menüs für jeden Geschmack
- ideal zum Teilen oder Genießen.

M1. SPEZIAL MENÜ ^{B,C,F}

6 panierte Sake Rollen, 3 Lachs Maki,
3 Avo Maki, 1 Lachs Nigiri, 1 Butterfisch
Nigiri, 1 Garnelen Nigiri, 1 Tofu Nigiri.
22,00

M2. SUSHI MIX ^{A,B,C,D,F,K}

4 Stück Nigiri: Lachs, Thunfisch,
Garnele und Krabbenstick
6 Stück Sake Maki
8 Stück California Inside Out.
25,00

M3. BEST FRIENDS MENÜ ^{A,C,D,F,G,K}

8 Stück Best Friends Roll: Inside Out Rolle
gefüllt mit Gemüse-Tempura & japanischer
Mayonnaise, umhüllt von zartem Lachs
und verfeinert mit An's Spezialsoße.
6 Stück Sake Baked Roll: Lachs, Avocado,
Gurke und Frischkäse.
22,00

M4. NATURE FRIENDS MENÜ ^{A,C,F,G,K}

8 Stück Nature Friends Roll: Inside Out
Rolle gefüllt mit Gemüse-Tempura und
Philly Cheese, umhüllt von frischer Avo-
cado und verfeinert mit An's Spezialsoße.
6 Stück Virgin Monk Baked Roll: Paprika,
Avocado, Gurke, Mango und eingelegter
Rettich.
21,50



M5. EMERALD CHICKEN MENÜ ^{A,C,F,G,K}

8 Stück Emerald Chicken Roll: Inside Out
Rolle gefüllt mit Lauch-Tempura, Fried
Chicken, Philly Cheese und Avocado,
umhüllt mit Gurke und verfeinert mit
Chili-Mayonnaise.
6 Stück Cheesy Chick Baked Roll: Fried
Chicken, Avocado, Gurke & Schmelzkäse.
21,00

M6. AN'S SUSHI ^{A,B,C,D,F,G,K,N}

für 2 Personen (+2 Salate als Vorspeise)
Große gemischte Sushi-Platte für
zwei Personen.
3 Sake Maki, 3 Kappa Maki, 8 Stück Best
Friends Roll: Inside Out Rolle gefüllt mit
Gemüse-Tempura und japanischer
Mayonnaise, umhüllt von zartem Lachs;
6 Stk Spicy Salmon Baked Roll: Pikant
marinierter Lachs und Gurke, 4 Nigiri mit
Thunfisch, Lachs, Garnelen und White
Tuna sowie 6 Stk. Sashimi-Mix mit
Thunfisch, Lachs und Butterfisch.
45,00

M7. AN'S SUSHI ^{A,B,C,D,F,G,K,N}

für 4 Personen (+4 Salate als Vorspeise)
Große gemischte Sushi-Platte für vier
Personen. Nach Art des Sushi-Chefs
zusammengestellt, inklusive 4 Sashimi-
Komponenten sowie einer vielfältigen
Auswahl unserer beliebtesten Nigiri, Maki,
Sashimi, Premium Rolls und Baked Rolls.
90,00



GETRÄNKEKARTE

SOFTDRINKS

COLA ^{1,11} / COLA ZERO ^{1,8,9,11} / FANTA ^{1,3} / SPEZI / SPRITE / GINGER ALE / BITTER LEMON / TONIC WATER	0,2L 3,20	0,4L 4,20
Säfte / Nektar nach Anfrage LYCHEE ^{1,2} / MANGO ^{1,2} / MARACUJA ^{1,2} / APFEL ^{1,2} / ORANGE / JOHANNISBEERE / KIBA	0,2L 3,50	0,4L 4,50
NEKTAR- & SAFTSCHORLE	0,2L 3,20	0,4L 4,20
WASSER GEROLSTEINER (stilles, sprudel)	Fl.0,25L Fl.0,75L	3,20 6,90

HOMEMADE DRINKS

Homemade Ice Tea, 0,4L

GREENTEELICIOUS Hausgemachter Zitrone-Eistee, Limetten, Minze.	5,90
LEMONLICIOUS Hausgemachter Eistee mit Ginger Ale, Limette, Minze und Soda.	5,90
MANGOLICIOUS Hausgemachter Mango-Eistee mit Minze, Limette und Soda.	5,90
STRAWBERRYLICIOUS Hausgemachter Erdbeer-Eistee mit Minze, Limette und Soda.	5,90
YUZULICIOUS Hausgemachter Yuzu-Eistee mit Minze, Limette und Soda.	5,90

CALPIS SPECIALS

MATCHA CALPIS^G Calpis mit Matcha, Minze und Limette.	0,4L	6,50
MANGO CALPIS^G Calpis mit Mango, Minze und Limette.	0,4L	6,50
STRAWBERRY CALPIS^G Calpis mit Erdbeere, Minze und Limette.	0,4L	6,50
LYCHEE CALPIS^G Calpis mit Litschi, Minze und Limette.	0,4L	6,50

MOJITO

	ohne Alk.	mit Alk.
KLASSIC MOJITO (Brauner Zucker, Limonade, Limetten, Minze)	7,00	8,50
LYCHEE MOJITO (Lycheesaft, brauner Zucker, Limetten, Soda, Minze)	7,00	8,50
MARACUJA MOJITO (Maracuja Saft, brauner Zucker, Limetten, Soda, Minze)	7,00	8,50
HIMBEERE MOJITO (Himbeere, brauner Zucker, Ginger Age, Limetten, Minze)	7,00	8,5
ERDBEERE MOJITO (Erdbeere, Holunder Sirup, Ginger Age, Minze, Limetten, brauner Zucker)	7,00	8,5
KUMQUAT MOJITO (Kumquat, Bitter Lemon, brauner Zucker, Minze, Limetten, Zitronengras)	7,00	8,50

APERITIF

	0,4L
APEROL SPRITZ ^{1,12} (Aperol, Prosecco, Soda)	7,90
HUGO (Holundersirup, Prosecco, Minze, Soda)	7,90
LILLET WILDBERRY ¹ (Lillet Blanc, Wild Berry)	7,90
CAMPARI SPRITZ ¹ (Campari, Prosecco, Soda)	7,90
CAMPARI SODA ¹ (Campari, Soda)	7,
CAMPARI TONIC ORANGE ^{1,12} (Campari, Tonic, Orangensaft)	7,90
LIMONCELLO SPRITZ (Prosecco, Limoncello, Soda, Minze)	7,90

BIER

	0,3L	0,5L
BITBURGER PILS ^A (vom Fass)	4,50	5,70
BITBURGER ^A alkoholfrei	4,20	--
BENEDIKTINER HELLES ^A (vom Fass)	4,50	5,7
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN ^A	--	5,50
BENEDIKTINER HEFEWEIZEN alkoholfrei	--	5,50
RADLER ^A / COLA BIER	4,50	5,70
SAIGON BIER ^A / ASAHI FLASCHE ^A	Fl. 0,33L	4,5

WEIN

Rotwein trocken	0,2L	Fl.0,75L
MERLOT	6,50	25,00
SPÄTBURGUNDER Baison Hochheim	6,50	25,00
Weißwein trocken	0,2L	Fl.0,75L
RIESLING Baison Hölle kabinet, trocken	6,80	25,00
WEIßBURGUNDER Baison Hochheim	6,80	25,0
CHARDONNAY Gres Appenheim	6,80	25,00
SAUVIGNON BLANC Gres	6,80	25,00
Rosé		
ROSE BAISON trocken	6,80	25,00
SPÄTBURGUNDER Weissherbst (Baison-liebllich)	6,80	25,00

WEINSPRITZER

	0,2L	0,4L
APFELWEIN (pur, sauer, süß)	3,50	4,50
WEIßWEINSCHORLE	5,50	--
ROTWEINSCHORLE	5,50	--

WARMER GETRÄNKE

GRÜNER TEE ¹¹ (Bio Sencha)	3,90
JASMIN TEE ¹¹ (mit Jasminblüten) ¹¹	3,90
FRISCHER INGWERTEE	4,20
FRISCHER PFEFFERMINZTEE	4,2
KAFFEE ¹¹	3,5
ESPRESSO ¹¹	2,9
DOPPELTER ESPRESSO ¹¹	3,60
CAPPUCINO ¹¹	3,50
LATTE MACCHIATO ¹¹	4,2
VIETNAMESISCHE KAFFEE mit Kondensmilch ^{11,G}	4,90
MATCHA LATTE ^G	4,9
KARAMELL LATTE ^G	4,90

* WHISKY SELECTION (4cl) NACH ANFRAGEN 6,00

