

HUNG ANH

RESTAURANT



Chausseestraße 130 | 10115 Berlin



ÖFFNUNGSZEITEN:

Mo. - Fr.: 11.30 - 23.00 Uhr | Sa. - So.: 12.00 - 23.00 Uhr

OPENING HOURS

Mon - Fri: 11.30 - 23.00 | Sat - Sun: 12.00 - 23.00



Vorspeisen - Appetizers

Suppen - Soups

1. **TOM KA GA** ^(G,M,E) (leicht scharf) (slightly spicy) (kleine Suppe)
 Milch, Kokosmilch, Champignons, Zucchini, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Koriander
 Milk, coconut milk, mushrooms, zucchini, lemongrass, spring onions, coriander
 a. Bio-Tofu | organic tofu 
 b. Huhn | chicken
 d. Bio Lachs | salmon
 e. Garnelen | shrimp

 4,90 €
 4,90 €
 4,90 €
 4,90 €
2. **TOM YUM** ^(M,E) (kleine Suppe)
 Würzige Suppe mit frischen Champignons, Tomaten, Lauchzwiebeln und Koriander
 Spicy soup with fresh mushrooms, tomatoes, spring onions and cilantro
 a. Bio-Tofu | organic Tofu 
 b. Hühnerfleisch | chicken
 d. Bio Lachs | salmon
 e. Garnelen | shrimp

 4,90 €
 4,90 €
 4,90 €
 4,90 €
3. **WANTAN SUPPE** - Wonton soup ^(E) (kleine Suppe)
 Wontan-Suppe mit Teigtaschen gefüllt mit Garnelen und Hühnerfleisch dazu Pak Choi, Lauchzwiebeln und Koriander
 Wonton soup with dumplings filled with shrimp and chicken with pak choi, spring onions and cilantro

 4,90 €
4. **SÚP MIẾN GÀ** (kleine Suppe)
 Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch, Kräutern, Lauchzwiebeln und Koriander
 Glass noodle soup with chicken, herbs, spring onions and cilantro
 4,90 €
- 4A. **MISO SUPPE** 
 Tofu, Seetang und Lauchzwiebeln | Tofu, seaweed and spring onions
 5,90 €
- 4B. **MISO SAKE SUPPE** ^(B)
 Lachs, Seetang und Lauchzwiebeln | Salmon, seaweed and spring onions
 6,50 €

Rollen ^(B)

5. SOMMERROLLEN – Summer Rolls ^(A,B,E)

Reispapierrollen gefüllt mit Reissnudeln, Salat, Gurke, Karotten, getrockneten Zwiebeln, Erdnüssen, Minze und Koriander dazu Hoisin-Sauce

Rice rolls filled with rice noodles, lettuce, cucumber, carrots, dried onions, peanuts, mint and coriander served with

a. Bio-Tofu | organic tofu 

b. Hühnerfleisch | chicken

d. Ente | duck

e. Garnelen | shrimp



4,90 €

4,90 €

5,90 €

4,90 €

6. ĐẬU LUỘC EDAMAME ^(M)

Gedämpfte Jungsojabohnen verfeinert mit Sesam und Salz

Steamed young soybeans refined with sesame and salt



4,90 €

7. NEM CHIÊN ^(C,M)

Gebackene Frühlingsrollen gefüllt mit Hühnerfleisch, gehacktem Schweinefleisch, Glasnudeln, Kartoffeln, Karotten, Morcheln und Weißkohl

Baked spring rolls filled chicken meat, minced pork, glass noodles, potatoes, carrots, morels and white cabbage

4,90 €

8B. NEM CHAY

Gebackene vegetarische (kleine) Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse

Baked vegetarian (small) spring rolls stuffed with vegetables

4,90 €

9. NEM RẾ ^(E)

Gebackene Frühlingsrollen mit Garnelen, würzigem Salat und Süß-Sauer-Sauce

Fried spring rolls with prawns Spicy salad and sweet and sour sauce

4,90 €



Rollen ^(B)

- 9B. TÔM CHIÊN CỐM (3 Stk.)** ^(D,E) **6,90 €**
Frittierte Garnelen in Panade aus Grünem Reis
Fried prawns in green rice breading
- 10. WANTAN CHIÊN** ^(E) **4,90 €**
Kunsprige Teigtaschen gefüllt mit Hühnerfleisch
und Garnelen, verschiedenem Gemüse dazu Süß-Sauer-Soße
Crispy dumplings filled with chicken and shrimp, various vegetables with sweet and sour sauce
- 11. HA CAO SCHRIMPDUMPLINGS** ^(E) **4,90 €**
Frische Dumplings gefüllt mit gehacktem Schrimps und Sesam
Fresh dumplings stuffed with chopped shrimp and sesame
- 11B. GYOZA VEGAN (5 Stk.)**  **4,90 €**
Teigtaschen gefüllt mit Gemüse
Dumplings Filled with vegetables
- 12. YAKITORI** ^(L,B) **4,90 €**
Gegrillte Hähnchenspieße nach Japanischer
Japanese grilled chicken skewers



Vorspeisen Salate (B,C,D)

13D. AVOCADO SALAT (leicht scharf) (B,C,E,I)

6,90 €

Wildkräutersalat mit Avocado Streifen,
gebratenen Garnelen und Zitronen-Vinaigrette

Wild herb salad with avocado strips, fried shrimp and lemon vinaigrette

13. NỘM XOÀI (leicht scharf) (A,B,C)

Frischer Mangosalat mit Minze, Koriander und
gerösteten Erdnüssen mit Chili und Zitrone

Fresh mango salad with mint, coriander and
roasted peanuts with chilli and lemon

a. Bio-Tofu | organic tofu 

b. Hühnerfleisch | chicken

c. Rindfleisch | beef



5,90 €

5,90 €

5,90 €

14. NỘM ĐU ĐỦ (leicht scharf) (A,B,C,E)

Grüne Papaya mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chili und Zitrone

Green papaya with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and lemon

a. Bio-Tofu | organic tofu 

b. Hühnerfleisch | chicken

c. Rindfleisch | beef

e. Garnelen | shrimp

5,90 €

5,90 €

5,90 €

5,90 €

15. MIẾN TRỘN (leicht scharf) (A,B,C)

Glasnudelsalat mit Minze, Koriander und gerösteten Erdnüssen mit Chili und Zitrone

Glass noodle salad with mint, coriander and roasted peanuts with chilli and lemon

a. Bio-Tofu | organic tofu 

b. Hühnerfleisch | chicken

c. Rindfleisch | beef

5,90 €

5,90 €

5,90 €

Hauptgerichte - Suppen

16. PHỞ SUPPE (M,C)

Eine traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe: unser Pho wird täglich angesetzt 24 Stunden ausgekocht, dabei entfaltet sich das volle Aroma mit Frühlingszwiebeln, Koriander, vietnamesischen Basilikum, frischen Sprossen und Ingwer.
A traditional Vietnamese rice noodle soup: our Pho is prepared daily 24 hours boiled, it unfolds the full aroma of spring onions, cilantro, Vietnamese basil, fresh sprouts and ginger.

- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
- b. Pho Ga (Hühnchenbrust - chicken breast) 10,90 €
- c. Pho Bo (Rindfleisch | beef) 11,90 €



17. BÚN BÒ NAM BỘ (leicht scharf) (B,C,M)

Leichtes Reisnudelgericht, lauwarm serviert in Knoblauch und frischem Salat, asiatischen Kräutern, Zitronengras, Röstzwiebeln, Erdnüssen und Koriander, abgeschmeckt mit unserem vietnamesischen Dressing.
Light rice noodle dish, served lukewarm in garlic and fresh salad, Asian herbs, lemongrass, fried onions, peanuts and coriander, seasoned with our Vietnamese dressing.

- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
- b. Hühnerfleisch | chicken 10,90 €
- c. Rindfleisch | beef 11,90 €

_ Hauptgerichte _

18. **BÚN NEM** (leicht scharf) (A,B,C,M,E)

11,90 €

Gebackene Hanoirollen (Frühlingsrollen) gefüllt mit Hühnerfleisch, Garnelen, Schweinefleisch, Gemüse und Koriander, vietnamesischen Kräutern mit frischem Salat, Röstzwiebeln, Erdnüsse, Reismudeln und lauwarmer Limettensauce

Baked hanoi rolls (spring rolls) filled with chicken, shrimp, pork, vegetables and cilantro, Vietnamese herbs with fresh salad, fried onions, peanuts, rice noodles and lukewarm lime sauce



18B. **MIẾN NỘM BÒ** (leicht scharf)

11,90 €

zartes Rinderbrustfilet an gebraten mit Zitronengras, serviert mit frischem Salat, Glasnudelsalat und Limetten-Chili-Dressing, Koriander und gerösteten, Erdnuss
tender beef brisket fillet fried with lemongrass, served with fresh salad, glass noodle salad and lime-chili dressing, coriander and roasted peanuts



Hauptgerichte

- 19. ROTES CURRY (leicht scharf)** (G,B,C,E,M) Rotes Curry, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse, Zitronengras, Zitronenblätter und zartem Duftreis | Red curry, creamy coconut milk with fresh seasonal vegetables, lemongrass, Lemon leaves and delicate fragrant rice
- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
b. Hühnerfleisch | chicken 10,90 €
c. Rindfleisch | beef 11,90 €
d. Ente | duck 13,90 €
e. Garnelen | shrimp 11,90 €
f. Gebackenes Hühnerfleisch | baked chicken 10,90 €
h. Ente Vegetar | duck vegetarian  13,90 €
- 
- 20. ERDNUSSSAUCE** (G,B,C,E,M)
Erdnuss, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und zartem Duftreis
Peanut, creamy coconut milk with fresh seasonal vegetables and delicate fragrant rice
- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
b. Hühnerfleisch | chicken 10,90 €
c. Rindfleisch | beef 11,90 €
d. Ente | duck 13,90 €
e. Garnelen | shrimp 11,90 €
f. Gebackenes Hühnerfleisch | baked chicken 10,90 €
h. Ente Vegetar | duck vegetarian  13,90 €
- 21. MANGOSAUCE** (B,G,C,E,M)
Mango, cremige Kokosmilch mit frischem Saisongemüse und zartem Duftreis
Mango, creamy coconut milk with fresh seasonal vegetables and delicate fragrant rice
- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
b. Hühnerfleisch | chicken 10,90 €
c. Rindfleisch | beef 11,90 €
d. Ente | duck 13,90 €
e. Garnelen | shrimp 11,90 €
f. Gebackenes Hühnerfleisch | baked chicken 10,90 €
h. Ente Vegetar | duck vegetarian  13,90 €

Gebratene Gerichte - Fried dishes

52. PAD THAI ^(B,E)

Gebratene-Reisbandnudeln mit Ei, Sojasprossen-Koriander, gerösteten Erdnüsse
Fried flat rice noodles with egg, bean sprouts, coriander, roasted, peanuts

- | | | |
|----|--|---------|
| a. | Bio-Tofu organic tofu | 10,90 € |
| b. | Hühnerfleisch chicken | 10,90 € |
| c. | Rindfleisch beef | 11,90 € |
| d. | Ente duck | 13,90 € |
| e. | Garnelen shrimp | 12,90 € |
| f. | Gebackenes Hühnerfleisch baked chicken | 11,90 € |

22. UDON XÀO ^(B,C,D,J,E)

Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Sojasprossen und Koriander, Röstzwiebeln
Fried udon noodles with fresh vegetables, spring onions, pak choi, bean sprouts and cilantro, fried onions

- | | | |
|----|--|---------|
| a. | Bio-Tofu organic tofu | 10,90 € |
| b. | Hühnerfleisch chicken | 10,90 € |
| c. | Rindfleisch beef | 11,90 € |
| d. | Ente duck | 13,90 € |
| e. | Garnelen shrimp | 11,90 € |
| f. | Gebackenes Hühnerfleisch baked chicken | 10,90 € |
| h. | Ente Vegetar duck vegetarian | 13,90 € |



Gebratene Nudeln - Fried noodles

23. PHỞ XÀO (Gebratene) (mit Ei) (A,B,C,E,D,J)

Gebratene Reismnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern und Koriander, Röstzwiebeln

Fried rice noodles with fresh vegetables, bean sprouts, pak choi, spring onions, Asian herbs and cilantro, fried onions

- a. Bio-Tofu | organic tofu 🌱
- b. Hühnerfleisch | chicken
- c. Rindfleisch | beef
- d. Ente | duck
- e. Garnelen | shrimp
- f. Gebackenes Hühnerfleisch | baked chicken
- h. Ente Vegetar | duck vegetarian 🌱



10,90 €
10,90 €
11,90 €
13,90 €
11,90 €
10,90 €
13,90 €

24. MIẾN XÀO (mit Ei) (A,B,C,E,D,J)

Gebratene Glasnudeln mit frischem Gemüse, Sojasprossen, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, asiatischen Kräutern und Koriander, Röstzwiebeln

Fried glass noodles with fresh vegetables, bean sprouts, pak choi, spring onions, Asian herbs and cilantro, fried onions

- a. Bio-Tofu | organic tofu 🌱
- b. Hühnerfleisch | chicken
- c. Rindfleisch | beef
- d. Ente | duck
- e. Garnelen | shrimp
- f. Gebackenes Hühnerfleisch | baked chicken
- h. Ente Vegetar | duck vegetarian 🌱



10,90 €
10,90 €
11,90 €
13,90 €
11,90 €
10,90 €
13,90 €

Gebratene Gerichte - Fried dishes

- 25. BÒ XÀO DƯA** (I,B,C,D,M) **11,90 €**
Gebratenes Rindfleisch mit frischer Ananas, Zwiebeln und Stangensellerie,
serviert mit Duftreis und Lauchzwiebeln und Koriander
Roast beef with fresh pineapple, onions, bean sprouts, and celery,
served with fragrant rice and spring onions and cilantro
- 26. BÒ XÀO RƯỢI VANG** (I,B,C,D,M,J) **11,90 €**
Gebratenes Rindfleisch mit Rotwein, frischem Gemüse und Stangensellerie,
serviert mit Duftreis und Lauchzwiebeln und Koriander
Roast beef with red wine, fresh vegetables, bean sprouts, and celery,
served with fragrant rice and spring onions and cilantro
- 27. BÒ XÀO NẤM** (I,B,C,D,M,J) **11,90 €**
Gebratenes Rindfleisch mit frischem Gemüse, Champignons, Paprika, Möhren,
Stangensellerie, Kräutern und Koriander, Lauchzwiebeln in Austernsoße Duftreis
Fried beef with fresh vegetables, Mushrooms, peppers, carrots, bean sprouts
Celery stalks, herbs and coriander, Spring onions in oyster sauce, fragrant rice
- 28. XÀO CAY TỎI** (leicht scharf) (B,D,G,M,J)
Gebratenes Gemüse, Stangensellerie, serviert mit Duftreis und
Lauchzwiebeln und Koriander in Austernsoße
Roasted vegetables Bean sprouts, celery, served with fragrant rice and
spring onions and coriander in oyster sauce
- a. **Bio-Tofu** | organic tofu  **10,90 €**
 - b. **Hühnerfleisch** | chicken **10,90 €**
 - c. **Rindfleisch** | beef **11,90 €**
 - d. **Ente** | duck **13,90 €**
 - e. **Garnelen** | shrimp **11,90 €**
 - f. **Gebackenes Hühnerfleisch** | baked chicken **10,90 €**
 - h. **Ente Vegetar** | duck vegetarian  **13,90 €**

Gebratene Gerichte - Fried dishes

29. **GÀ NƯỚNG XÀO RAU** (D,C,B,I,M) **11,90 €**
Hühnerbrustfilet gegrillt mit
Limettenblatt und frischem Gemüse, vietnamesischen Kräutern verfeinert mit
einer hausgemachten Austernsoße, Koriander, Lauchzwiebeln, serviert mit Duftreis
Chicken breast fillet grilled with lime leaf and fresh vegetables, Vietnamese herbs refined
with a home-made oyster sauce, coriander, Lauch onions, to fragrant rice
30. **GA XÀO MẬT ONG** (M,B,C,D,J) **11,90 €**
In Honig gebratenes Hühnerfleisch mit
frischem Gemüse, asiatischen Kräutern, Lauchzwiebeln, Koriander dazu Duftreis
Honey-roasted chicken with fresh vegetables, Asian herbs, coriander, fried onions
31. **LACHS XÀO RAU - Salmon XAU RAU** (B,D,C,M,I,J) **14,90 €**
Gegrilltes Lachsfilet mit frischem Saisongemüse, vietnamesischen Kräutern,
verfeinert mit einer hausgemachten Austernsoße, Koriander,
Lauchzwiebeln, serviert mit Duftreis
Grilled salmon fillet with fresh seasonal vegetables, Vietnamese herbs, refined
with a home-made oyster sauce, coriander, spring onions, served with fragrant rice
32. **LACHS CURRY** (B,G) **Gegrilltes Lachsfilet** **14,90 €**
in roter Curry-Kokossoße und frischem Saisongemüse, Salat, serviert mit Duftreis
Grilled salmon fillet in red curry coconut sauce and fresh seasonal vegetables,
salad, served with fragrant rice





— Gebratene Gerichte —

Fried dishes

33. MỠ XÀO (mit Ei) (B,C,M)

Gebratene Eiernudeln
mit frischem Gemüse,
Sojasprossen und
Röstzwiebeln
Fried egg noodles with
fresh vegetables,
bean sprouts
and fried onions



- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
- b. Hühnerfleisch | chicken 10,90 €
- d. Ente | duck 13,90 €
- f. Gebackenes Hühnerfleisch
Baked chicken 10,90 €
- h. Ente Vegetar | duck vegetarian  13,90 €

34. CƠM RANG (mit Ei) (B,C,M)

Gebratener Eierreis mit frischem Gemüse,
Sojasprossen, Röstzwiebeln
Egg fried rice with fresh vegetables, bean sprouts,
fried onions

- a. Bio-Tofu | organic tofu  10,90 €
- b. Hühnerfleisch | chicken 10,90 €
- d. Ente | duck 13,90 €
- f. Gebackenes Hühnerfleisch
Baked chicken 10,90 €
- h. Ente Vegetar | duck vegetarian  13,90 €

—Vegetarische Gerichte—

35. **SHAOLIN BBQ XÀO RAU** (M,B,C,D) **11,90 €**

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit frischem Saisongemüse, Kräutern und Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander dazu Duftreis

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with fresh seasonal vegetables, herbs and garlic, spring onions and coriander served with aromatic rice

36. **SEITAN XÀO UDON** (M,B,C) **11,90 €**

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Udonnudeln und frischem Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with udon noodles and fresh seasonal vegetables, herbs and garlic, fried onions, spring onions and coriander

37. **SEITAN XÀO MIẾN** (M,B,C,D) **11,90 €**

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Glasnudeln und Ei, frischem Saisongemüse, Kräutern, Knoblauch, Röstzwiebeln, Lauchzwiebeln und Koriander

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with glass noodles and fresh seasonal vegetables, herbs, garlic, fried onions, spring onions and coriander

38. **SEITAN XÀO BIO-TOFU** (M,B,C,D) **11,90 €**

Im Wok geschwenkte Seitanstreifen (vegetarisches Weizenfleisch) mit Bio-Tofu und frischem Saisongemüse, Kräuter, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Koriander

Wok-tipped seitan strips (vegetarian wheat meat) with organic tofu and fresh seasonal vegetables, herbs, garlic, spring onions and coriander



Hot Pan Gerichte - Hot pan dishes

Alle Gerichte werden auf einem heißen Teller serviert / All dishes are served on a hot plate

- 40. GEGRILLTER LACHSFILET** (B,C,D,M,T) **17,90 €**
Gegrillter Lachs mit frischem Gemüse, Koriander, serviert mit Süßkartoffelpommes und Reis
Grilled salmon fillet
Grilled salmon with fresh vegetables, coriander, served with sweet potato fries with rice
- 41. GEGRILLTER THUNFISCHFILET** (B,C,D,M,T) **17,90 €**
Mit frischem Salat, gebratenem Gemüse mit Süßkartoffelpommes und Reis
Grilled tuna fillet With fresh salad, fried vegetables with sweet potato fries and rice
- 42. TÔM MỰC XÀO TIÊU XANH** (B,C,D,E,L,T) **17,90 €**
Gebratener Tintenfisch mit Garnelen, Peperoni, frischem Gemüse, Koriander, Salat, Sellerie & Knoblauch in einer würzigen Austernsauce und Reis
Fried squid with prawns, peppers, fresh vegetables, Coriander, lettuce, celery & garlic in a spicy oyster sauce with rice
- 43. SAVOURY BEEF ON EGG** (B,C,D,M,T) **16,90 €**
Rindfleischstreifen, Pak choi, Ei, Süßkartoffelpommes mit Reis
Beef strips, pak choi, egg, sweet potato fries with rice
- 44. AROMA TOFU** (M,N)  **15,90 €**
Würziger Tofu, Gemüse, Ingwer-Sauce, Reis
Spicy tofu, vegetables, ginger sauce, rice
- 45. GINGER CHICKEN** (I,N) **15,90 €**
Zarte Hühnerbrust, Gemüse, Ingwer-Austern-Sauce, Reis
Tender chicken breast, vegetables, ginger oyster sauce, rice
- 46. FLAVORS DUCK** (I,N) **17,90 €**
Krosse Ente, Gemüse, Kräuter, Reis
Krusty duck, vegetables, herbs, rice

Desserts

- **GOLD BANANA** 4,90 €
gebackene Banane mit Honig
baked banana with honey
- **EISKUGEL** 4,90 €
gebackenes Vanilleeis Kugel mit Honig und Sesam
baked vanilla ice cream ball with honey and sesame
- **SESAM BÄLLCHEN (4 Stk.)** 4,90 €
Sesambällchen gefüllt mit Bohnenpaste
Sesame balls filled with bean paste
- **MOCHI** mit Kokos / with coconut oder mit Sesam / with sesame 4,90 €





— Nigiri (2 Stk.) (D,B,N) —

N1.	SAKE	4,50 €
N2.	MAGURO	4,50 €
N3.	EBI	4,50 €
N4.	UNAGI	4,50 €
N5.	INIRI TOFU 	4,50 €

— Maki (8 Stk.) (D,F,N) —

M1.	SAKE (Lachs)	4,50 €
M2.	SAKE AVOCADO (Lachs, Avocado)	4,50 €
M3.	SPICY SAKE (Lachs, lauch, Chili)	4,50 €
M4.	TEKKA (Thunfisch)	4,50 €
M5.	SPICY TUNA (Thunfisch, Lauch, Chili)	4,50 €
M6.	EBI (Garnelen)	4,50 €
M7.	EBI AVOCADO (Garnelen, Avocado)	4,50 €
M8.	CALIFORNIA (Surimi, Avocado)	4,50 €
M9.	UNAGI (gegrillter Süßwasseraal)	4,50 €
M10.	AVOCADO 	4,50 €
M11.	KAPPA (Gurke) 	4,50 €
M12.	PAPRIKA, RUCOLA 	4,50 €



Inside Out (8 Stk.) (D,B,F,N)

- | | | |
|------|--|--------|
| O1. | LACHS INSIDE-OUT
(Lachs Avocado, Frischkäse, Masago, Sesam) | 8,90 € |
| O2. | LACHS TEMPURA
(Gebackener Lachs Avocado Frischkäse, Sesam) | 8,90 € |
| O3. | TUNA
Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Sesam | 8,90 € |
| O4. | EBI
Gekochte Garnelen, Gurken, Sesam, Frischkäse | 8,90 € |
| O5. | EBI TEMPURA
Gebackene Garnelen, Avocado, Frischkäse | 8,90 € |
| O6. | CALIFONIA
Surimi, Avocado, Frischkäse, Tobiko | 8,90 € |
| O7. | CALIFONIA TEMPURA
Surimi gebackene Avocado, Frischkäse, Sesam | 8,90 € |
| O8. | CHICKEN
Hühnerbrustfilet, Gurke, Frischkäse, Sesam | 8,90 € |
| O9. | AVOCADO - KAPA 🌿
Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam | 8,90 € |
| O10. | VEGETARISCH 🌿
Avocado, Paprika, Rucola, Gurke, Frischkäse, Sesam | 8,90 € |



Fried Rolls (5 Stk.) (B,N)

(Unagi Sauce und Sesam)

- | | | |
|------------|--|---------------|
| F1. | ROLL 1 | 8,90 € |
| | Panierte mit Lachs, Avocado, Mayonnaise | |
| F2. | ROLL 2 | 8,90 € |
| | Panierte mit Thunfisch, Avocado, Mayonnaise | |
| F3. | ROLL 3 | 8,90 € |
| | Panierte mit Hühnefleisch, Mayonnaise | |
| F4. | ROLL | 8,90 € |
| | Panierte mit Garnelen, Avocado, Mayonnaise | |
| F5. | VEGETARIAN - ROLL (VEGGIE)  | 8,90 € |
| | Avocado, Gurke, Tofu, Mayonnaise | |
| F6. | VEGETARIAN - AVOCADO (6 Stk.)  | 8,90 € |
| | Avocado, Mayonnaise | |
| F7. | MINI- SAKE (10 Stk.) | 8,90 € |
| | Lachs, Mayonnaise | |
| F8. | MINI-TEKKA (10 Stk.) | 8,90 € |
| | Thunfisch, Mayonnaise | |

— Inside Samon (B,N) —

- S1. LACHS, SAMON** 9,90 €
Lachs, Avocado, Gurke, Frischkäse, Sesam
- S2. LACHS, ABURI, SAMON** 9,90 €
Feuerlachs, Avocado, Gurke, Unagi, Sauce, Frischkäse, Sesam
- S3. EBI TEMGURA, SAMON** 10,90 €
gebackene Ganelen, Feuerlachs, Avocado, Frischkäse, Sesam, Unagi
- S4. TUNA, SAMON** 10,90 €
Thunfisch, Avocado, Gurken, Frischkäse
- S5. CALIFONIA TEMPURA** 9,90 €
Surimi gebacken, Avocado, Gurke, Tofu, Sesam
- S6. VEGAN**  8,90 €
Avocado, Gurke, Paprika, Frischkäse, Sesam

— SASHIMI (B,N) —

- S7. 10 SCHEIBEN LACHS** 18,90 €
- S8. 10 STK. FEUERLACHS** 18,90 €
- S9. 10 SCHEIBEN THUNFISCH** 18,90 €
- S10. 5 SCHEIBEN LACHS & 5 SCHEIBEN THUNFISCH** 18,90 €





_MENÜ SUSHI (D,B,F,N) _

- MENÜ 1. VEGETARIAN**  **12,90 €**
1 (l.O) Vegetarian
1 Maki Avocado
1 Maki Kapa
- MENÜ 2. VEGETARIAN**  **12,90 €**
1 Paprika Rucola
1 Maki Avocado
1 Maki Kapa
- MENÜ 3. LACHS** **12,90 €**
1/2 l.O Lachs (4 Stk.)
1 Maki Lachs
2 Nigiri Lachs
- MENÜ 4.** **12,90 €**
1 Maki Lachs
1 Maki Gurke
1 Maki Ebi
- MENÜ 5.** **12,90 €**
l.O Thunfichs (4 Stk.)
1 Maki Teka
1 Nigiri Ebi
- MENÜ 6.** **12,90 €**
2 Nigiri Lachs
2 Nigiri Ebi
1 Mini-Sake (10 Stk.)

MENÜ SUSHI (D,B,F,N)

MENÜ 7. 2 PERSONEN 26,90 €

1 l.O Lachs Tempura
3 Maki 24 Stk.
(1 Lachs, 1 Gurke, 1 Avocado)
4 Nigiri (2 Lachs, 2 Teka)

MENÜ 8. 2 PERSONEN 28,90 €

1 l.O vegetarisch
1 Friedr Rolls Lachs
2 Maki 16 Stk. (1 Tuna, 1 Gurke)
8 Sasimi Lachs

MENÜ 9. 49,90 €

1 Fried Rolls lachs
1 Mini Take fried
1 l.O California
1 Lachs Samon
3 Maki 24 Stk.
(1 Ebi, 1 Gurke 1 Lachs)
6 Nigiri (2 Lachs, 2 Unagi, 2 Thunfisch)

MENÜ 10. 51,90 €

1 Fried Rolls Tuna
1 Mini Sake, Fried
1 l.O Lachs
1 l.O Vegetarisch
2 Maki 16 Stk. (1 Lachs, 1 Avocado)
6 Nigiri (2 Ebi, 2 Iniri, 2 Thunfisch)
8 Sashimi Lachs



Homemade - Kalte Getränke

5,20 €

BERRY - MIX

Granatapfel / Beeren / Mineralwasser / Limette

LITSCHI DREAM

Litschi / Limette / Chia Samen / Beeren

GREEN LEMON ICE TEA

Grüntee / Zitrone / Mineralwasser / Rohrzucker / Minze

ERDBEER SCHORLE

Erdbeer / Limette / Mineralwasser / Beeren

CURACAO

Limetten / Maracujasaft / Mineralwasser



Softdrinks

	0,2L	0,4L
COLA ^{1,2}	2,60 €	3,80 €
SPEZI	2,60 €	3,80 €
COLA LIGHT	2,60 €	3,80 €
FANTA ^{1,3}	2,60 €	3,80 €
SPRITE ^{1,3}	2,60 €	3,80 €
BITTERLEMON	2,60 €	3,80 €
GINGER ALE	2,60 €	3,80 €
TONICWASSER	2,60 €	3,80 €
WASSER STILLE	2,60 €	3,80 €
WASSER mit Kohlensäure	2,60 €	3,80 €
APFEL DRINK ⁵	2,60 €	3,80 €
APFELSCHORLE ⁵	2,60 €	3,80 €
MARACUJA DRINK ⁵	2,60 €	3,80 €
MARACUJASCHORLE ⁵	2,60 €	3,80 €
MANGO DRINK ⁵	2,60 €	3,80 €
MANGOSCHORLE ⁵	2,60 €	3,80 €
ANANAS DRINK ⁵	2,60 €	3,80 €
ANANASSCHORLE ⁵	2,60 €	3,80 €
LYCHEE DRINK ⁵	2,60 €	3,80 €
ORANGEN DRINK ⁵	2,60 €	3,80 €
WASSER	Fl. (0,7L)	6,50 €



Saft - 5,20 €

MANGO LASSI ^(G)

Mango, Vollmilch, Kokosmilch

COCOS LASSI ^(G)

Kokosmilch, Sahne, Rohrzucker

BANANE LASSI ^(G)

Frische Banane, Vollmilch, Rohrzucker

AVOCADO LASSI ^(G)

Frische Avocado, Vollmilch, Rohrzucker

ANANAS-MINZ-SHAKE

Ananassaft, frische Pfefferminze,
Rohrzuckersirup

LIMETTEN

Frischer Limetten,
Limettenabrieb und
Rohrzucker



— Warme Getränke —

KAFFEE ²



2,90 €

ESPRESSO ²

2,90 €

VIETNAMESISCHER KAFFEE ^{2,(G)}

3,90 €



— Tee (Glas) —

JASMINTEE

3,90 €

GRÜNER TEE

3,90 €

FRISCHER ZITRONENGRASTEE

3,90 €

FRISCHER INGWERTEE

3,90 €

FRISCHER PFEFFERMINZTEE

3,90 €

FRISCHER INGWER - ORANGENTEE

3,90 €

Bier

	0,3L	0,5L
WARSTEINER, PILSNER VOM FASS	3,90 €	4,90 €
BERLINER KINDL		4,90 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER		4,90 €
KÖNIG LUDWIG WEISS ALKOHOLFREI		4,90 €
KÖNIG LUDWIG DUNKEL		4,90 €
SAIGON BIER	4,90 €	
ALSTER BIER mit Sprite ^{1,2}	3,90 €	4,90 €
RADLER BIER mit Fanta ^{1,2,3}	3,90 €	4,90 €



Wein Glas Flasche

	0,2L	0,7L
GRAUER BURGUNDER ^(G) Trocken	6,90 €	22,90 €
CHARDONNAY ^(G)	6,90 €	22,90 €
WEINSCHORLE ^(G)	6,90 €	
CABERNET SAUVIGNON ^(G)	6,90 €	22,90 €
RIESLING - TROCKEN	6,90 €	22,90 €
MERLOT VDP	6,90 €	22,90 €
PROSECCO	6,90 €	22,90 €
LILLET - WID BERY	7,90 €	
ROSATO - WID BERY	7,90 €	





Longdrinks

GIN TONIC	6,90 €
CAMPARI ORANGE	6,90 €
WODKA ORANGE	6,90 €
CUBA LIBRE	6,90 €
WHISKEY COLA	6,90 €
AMARETTO APFEL	6,90 €

Spirituosen

SAMBUCA	2cl	3,90 €
SIERRA TEQUILA	2cl	3,90 €
WODKA	2cl	3,90 €
LUA MOI - Reisschnaps	2cl	3,90 €
NEP MOI	2cl	3,90 €

Cocktails

SEX ON THE BEACH ⁽¹⁾	7,90 €
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft	
PINA COLADA ^(D)	7,90 €
Weißer Rum, Ananassaft, Kokossirup, Kokosmilch, Sahne	
TEQUILA SUNRISE	7,90 €
Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft	
MAI TAI	7,90 €
Rum, Old Pascas, Triple sec, Mandelsirup	
MOJITO	7,90 €
Havana Club, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda	
LONG ISLAND ICED TEA ^{(1),(9)}	7,90 €
Wodka, Rum, Tequila, Gin, Limettensaft, Orangensaft, Cola	
BLUE LAGOON ⁽¹⁾	7,90 €
Wodka, Blue Curacao, Limettensaft, Lemonade	

HUNG ANH

RESTAURANT

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Bilder dienen nur zur Dekoration und sind den Abbildungen ähnlich.

Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoffen, 2 - mit Konservierungsstoffen, 3 - mit Antioxidationsmittel,
4 - mit Geschmacksverstärkern, 5 - geschwefelt, 6 - geschwärzt, 7 - mit Phosphat,
8 - mit Milcheiweiß, 9 - koffeinhaltig, 10 - chininhaltig, 11 - mit Süßungsmitteln,
12 - enthält eine Phenylalaninquelle, 13 - gewachst, 14 - mit Nitritpökelsalz, 15 - Taurin,
16 - Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a - Ei / egg, b) Fisch / fish, c - Schalentiere / shellfish, d - Milch / milk,
e - Sellerie / celery, f - Sesam / sesame, g - Sulfit / sulfite,
h - Erdnüsse / peanuts, i - Gluten / gluten, j - Lupine / lupine, k - Schalenfrüchte / nuts,
l - Senf / mustard, m - Soja / soy, n - Weichtiere / univalve