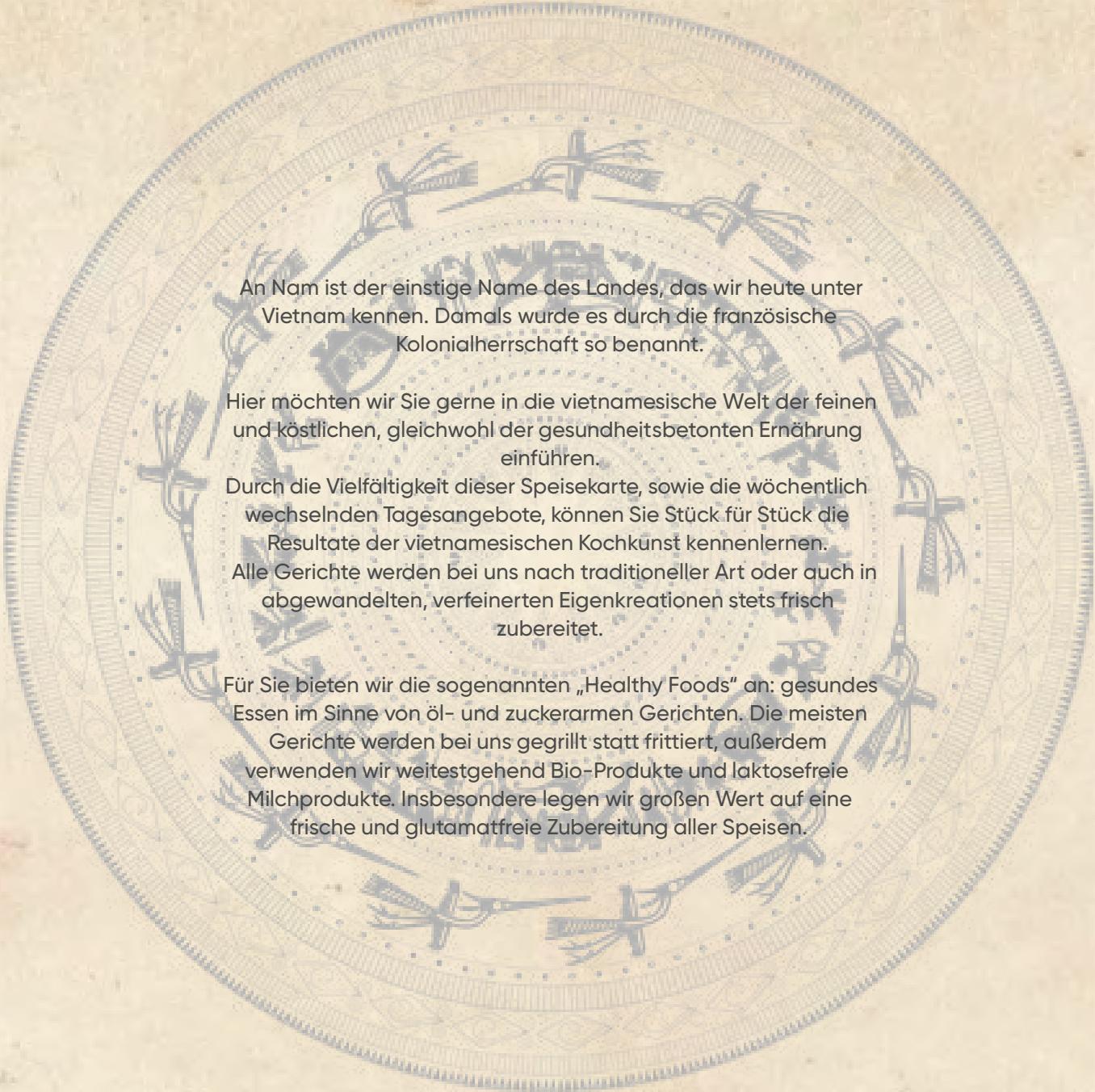




Asia Fusion Sushi

www.annam-restaurant.de





An Nam ist der einstige Name des Landes, das wir heute unter Vietnam kennen. Damals wurde es durch die französische Kolonialherrschaft so benannt.

Hier möchten wir Sie gerne in die vietnamesische Welt der feinen und köstlichen, gleichwohl der gesundheitsbetonten Ernährung einführen.

Durch die Vielfältigkeit dieser Speisekarte, sowie die wöchentlich wechselnden Tagesangebote, können Sie Stück für Stück die Resultate der vietnamesischen Kochkunst kennenlernen.
Alle Gerichte werden bei uns nach traditioneller Art oder auch in abgewandelten, verfeinerten Eigenkreationen stets frisch zubereitet.

Für Sie bieten wir die sogenannten „Healthy Foods“ an: gesundes Essen im Sinne von ölfreien und zuckerarmen Gerichten. Die meisten Gerichte werden bei uns gegrillt statt frittiert, außerdem verwenden wir weitestgehend Bio-Produkte und laktosefreie Milchprodukte. Insbesondere legen wir großen Wert auf eine frische und glutamatfreie Zubereitung aller Speisen.

VORSPEISE

1. KOKO LOVE D,O

Sahnige Kokosmilch Suppe mit Champignons, Cherrytomaten und Koriander. Wahlweise mit:

A. Tofu	M	7,5
B. Huhn		7,9
C. Garnelen	K	8,2

2. HANOI'S SOMMER F,I

Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Reisfadennudeln, Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Ingwer-Limetten-Soße oder Hoisin-Erdnuss-Soße (Vegan). Wahlweise mit:

a. Tofu	H,M	7,9
b. Gegrillter Hähnchenbrust	B	8,5
c. Knusprigen Garnelen	B,C	9,5

3. NEM NEM B,I,F,O

Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit Ingwer-Limetten-Soße.

4. GYOZA DUMPLING I,M,F,O

Frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Soja-Schalotten-Soße.

5. GASATE F,H,I

2 Stk. gegrillte Hähnchenbrustfilets serviert mit Unagisoße.

6. SWEET POTATOES

Süßkartoffel-Pommes serviert mit Cocktailsoße

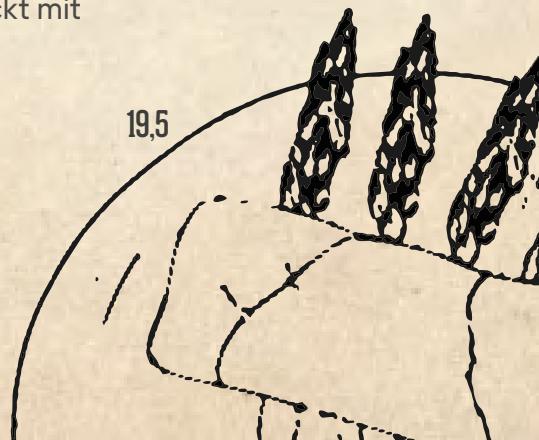
7. MANGO LOTUS B,C,F,H

Frische Mangostreifen mit gegrillten Garnelen, Lotusstengel, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.

8. AN NAMS PLATTE B,F,H,I,M,O

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen
Sommerrollen / Frühlingsrollen
Gebackene Garnelen / Gyoza Dumpling
Edamame

19,5



HAUPTGERICHTE

AN NAM NUDELN

9. PHO

Beliebteste, traditionelle Reisbandnudeln-Suppe, garniert mit asiatischen Kräutern, serviert mit kräftiger Hähnchen-Rinder-Brühe.

Wahlweise mit:

a. Tofu	M	14,9
b. Rind		15,9
c. Hähnchen		15,5

10. PHO SOJA F,H,I,M

Soja-Schalotten-Soße auf Reisbandnudeln, angerichtet mit gemischtem Salat, Sesam und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

a. Tofu	15,9
b. Gegrillter Hähnchenbrust	16,9
c. Knuspriger Entenbrust	19,9
d. Gegrillten Garnelen	18,9
e. Gegrilltem Bio-Lachs	20,9

11. PHO COCO D,F,H,I

Cremige Kokos-Curry-Sauce auf Reisbandnudeln, gereicht mit gemischtem Salat, Sesam und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

a. Tofu	M	15,9
b. Gegrillter Hähnchenbrust	H	16,9
c. Knuspriger Entenbrust	I	18,9
d. Gegrillten Garnelen	I,K	18,9
e. Gegrilltem Bio-Lachs	B	20,9



12. BUN BUN B,F,H,I

Reisfadennudeln auf gemischtem Salat, dazu Koriander und Chili-Ingwer-Limetten Dressing, verfeinert mit gerösteten Erdnüssen und Sesam.

Wahlweise mit:

a. Tofu	15,9
b. Gebratenem Hähnchenfleisch	16,9
c. Gebratenem Rindfleisch	18,9
d. Knuspriger Entenbrust	19,9
e. Gegrilltem Bio-Lachs	20,9

13. AN NAM'S UDON F,H,I,M,O

Gebratene Udonnudeln mit Teriyakisoße, buntem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Koriander, Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen.

Wahlweise mit:

a. Tofu	M	15,9
b. Hühnerfleisch		16,9
c. Rindfleisch		18,9

14. AN NAM'S BULGOGI F,H,I,M,O

koreanische Soja-Glasnudeln mit buntem Gemüse, Champignons, verfeinert mit Röstzwiebeln, Koriander und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit :

a. Tofu	M	15,9
b. Gebr. Teriyaki-Rindfleisch		18,9



HAUPTGERICHTE AN NAM REIS

15. CURRY-KOKOS-SOSSE D,F,H,I

Rotes Thai Curry mit cremiger Kokosmilch, saisonales Gemüse und Hokkaido Kürbis, serviert mit Reis, Sesam und Erdnüssen auf frischem Salat. Wahlweise mit:

- | | | |
|-------------------------|---|------|
| a. Tofu | M | 15,9 |
| b. Hähnchen | | 16,9 |
| c. Knusprige Entenbrust | I | 19,9 |
| d. Gegrillte Garnelen | | 18,9 |
| e. Gegrillter Bio-Lachs | | 20,9 |

16. ERDNUSS-KOKOS-SOSSE D,F,O,H

Spezielle Soße aus Erdnüssen mit cremiger Kokosmilch, saisonales buntes Gemüse, serviert mit Reis, Sesam und frischem Salat.

Wahlweise mit:

- | | | |
|--------------------------|--|------|
| a. Tofu | | 15,9 |
| b. Hähnchen | | 16,9 |
| c. Knuspriger Entenbrust | | 19,9 |
| d. Gegrillte Garnelen | | 18,9 |
| e. Gegrillter Bio-Lachs | | 20,9 |

17. MANGO-KOKOS-SOSSE D,F,O,H

Gegartes buntes Gemüse der Saison mit frischer Mango in fruchtiger hausgemachter Mango-Kokos-Soße, serviert mit Reis, Sesam und Erdnüssen auf frischem Salat. Wahlweise mit:

- | | | |
|--------------------------|--|------|
| a. Tofu | | 15,9 |
| b. Hähnchen | | 16,9 |
| c. Knuspriger Entenbrust | | 19,9 |
| d. Gegrillte Garnelen | | 18,9 |
| e. Gegrillter Bio-Lachs | | 20,9 |

18. WONDER BEEF E,F,H,I,O,M

Gebratenes Teriyaki-Rindfleisch mit Zitronengras, Chilischoten und buntem Gemüse der Saison, serviert mit Jasminreis, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln, Koriander und frischem Salat.

19. TERI-YASAI B,F,H,I,M,O

Gebratenes Teriyaki-Gemüse der Saison serviert mit Jasminreis, grünem Spargel und Erdnüssen auf frischem Salat mit Sesam-Dressing.

Wahlweise mit:

- | | | |
|------------------------------|--|------|
| a. Gegrilltem Bio-Lachs | | 22,9 |
| b. Kurz gegrilltem Thunfisch | | 24,9 |

HAUPTGERICHTE

AN NAM

HEALTHY BOWLS

SCHALE 1.

Frischer Salat mit Reis, Mango, Avocado und einem Topping eurer Wahl

a. Gemüse	13,9
b. Tofu	15,9
c. Hähnchen	16,9
d. Knusprige Entenbrust	19,9
e. Gegrillte Garnelen	18,9
f. Gegrillter Bio-Lachs	20,9

SCHALE 2.

Gegrillter Tofu mit Sushi Reis, Avocado Gurke, Sesam und hausgemachte pikante Sauce

a. Gemüse	13,9
b. Tofu	15,9
c. Hähnchen	16,9
d. Knusprige Entenbrust	19,9
e. Gegrillte Garnelen	18,9
f. Gegrillter Bio-Lachs	20,9

SCHALE 3.

Knuspriger Tofu mit Sushi Reis, Shiitake, Möhren, Gurke, Sesam und hausgemachte pikante Sauce

a. Gemüse	13,9
b. Tofu	15,9
c. Hähnchen	16,9
d. Knusprige Entenbrust	19,9
e. Gegrillte Garnelen	18,9
f. Gegrillter Bio-Lachs	20,9



KINDER GERICHTE

20. MAMA'S BOY

9,9

2 Stk. gegrillte Hähnchenbrustfilets, serviert mit
Cocktailsoße und Süßkartoffel-Pommes.

21. PAPA'S GIRL C,F,I

10,9

3 knusprige Garnelen serviert mit frischem
Salat und Sushireis.

EXTRA BEILAGEN

- Reis, Reisfadennudeln, Reisbandnudeln 3,0
- Sosse nach Wahl 3,0
(Curry, Mango, Erdnuss, Unagi, Cocktail)
- Seetangsalat 6,5
- Gebratener Reis mit Ei, mit Garnelen,
mit Hähnchen, mit Rindfleisch 13,0
- Gebratene Nudeln mit Ei, mit Garnelen,
mit Hähnchen, mit Rindfleisch 13,0



NACHTISCH

30. AN NAM PANNA COTTA D

7,9

An Nams spezielle Panna Cotta serviert mit
hausgemachte Erdbeersoße und Kokosraspeln.



31. STICKY MANGO H

8,9

Klebreis mit fruchtigen Mango-Würfeln in süßer
cremiger Kokosmilch-Soße, bestreut mit
Erdnüssen und Kokosraspeln.

32. MATCHA EIS D

8,9

3 Kugeln Matcha Eis, serviert mit verschiedenen
Früchten der Saison, Schokosoße und
Kokosraspeln.

AN NAM

SUSHI

VORSPEISE



V1. MR. BEAN M 7,5

Edamame serviert mit Meersalz

V2. WAKAMEHA B,I,F 9,9

Seetangsalat, weißer Rettich, Sesamsoße mit:

- a. Flambierter Lachs 9,9
- b. Kurz gegrillter Thunfisch 10,9
- c. Kurz gegrillter Butterfisch 10,9

V3. CRUNCHY EBI C,F 9,9

3 Stück gebackene Garnelen mit frischem Salat, Guacamole und Sesam-dressing.

V4. SALMON TARTARE B,I,F 11,9

Frisch hausgemachter Lachs Tartare mit Avocado, Tobiko und Panko Mehl.

V5. TUNA TARTARE B,I,F 12,9

Frisch hausgemachter Thunfisch Tartare (pikant) mit Avocado, Schnittlauch, Tobiko und Panko Mehl.

MAKI

BELÄGE GEROLLT IN

REIS / 8 STK.

B,C,F,G,I



M1. SAKE	/ Lachs	7,5
M2. TEKKA	/ Thunfisch	7,9
M3. EBI	/ Garnelen	7,9
M4. EBI TEMPURA	/ Gebackene Garnelen	8,9
M5. SALMON SKIN	/ Gebackene Lachshaut	7,5
M6. UNAGI	/ Salzwasseraal	7,9
M7. GURKE		6,9
M8. AVOCADO		7,5
M9. MANGO		6,9

NIGIRI

BELÄGE AUF

REISBÄLLCHEN / 2 STK.

B,C,F,I

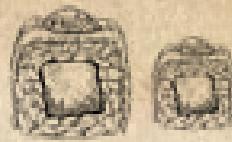


N11. SAKE	/ Lachs	6,5
N12. MAGURO	/ Thunfisch	7,9
N13. EBI	/ Garnelen	7,9
N14. KANI	/ Surimi	6,9
N15. UNAGI	/ Salzwasseraal	7,9
N16. MANAGATSUO	/ Butterfisch	6,9
N17. AVOCADO		6,9

INSIDE OUT

UMMANTELT MIT REIS / 8 STK.

B,C,F,I



U21. ALASKA 12,5

Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse

U22. MAGURO 12,9

Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse

U23. CALIFORNIA 11,9

Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse

U24. UNAGI 12,9

Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse

U25. EBI 12,9

Gekochte Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse

U26. EBI TEMPUR 12,9

Gebackene Garnelen, Avocado, Sesam, Frischkäse

U27. SALMON SKIN 12,5

Gebackene Lachshaut, Gurke, Sesam, Frischkäse

U28. VEGGIE 11,9

Avocado, Gurke, Mango, Sesam

SASHIMI

B,I

FISCHSCHEIBEN SERVIERT MIT
SEETANGSALAT, WEISSEM
RETTICH UND MANGO



S31. SAKE / Lachs (8 Stk.) 21,9

S32. MAGURO / Thunfisch (8 Stk.) 22,9

S33. MANAGATSUO / kurz gegrillter Butterfisch (6 Stk.) 20,9

S34. AN NAM'S MAGU / kurz gegrillter Thunfisch (6 Stk.) 20,9

S35. OCEAN'S GIFT / gemischte Sashimi Platte mit frischem Salat und Sesamdressing, Lachs, Butterfisch, Thunfisch, gekochte Garnelen 25,9

TEMPURA ROLL

B,C,F,I

KNUSPRIGE ROLLE / 8 STK.



T41. SAKE TEMPURA 17,5

Lachs, Avocado, Frischkäse,
Tempuramantel

T42. MAGURO TEMPURA 18,5

Thunfisch, Gurke, Schnittlauch,
Tobiko, Frischkäse, Tempuramantel

T43. CRISPY EBI 17,9

Garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse,
Tempuramantel

T44. VEGGIE TEMPURA 16,9

Avocado, Mango, Gurke, Spargel,
Tempuramantel

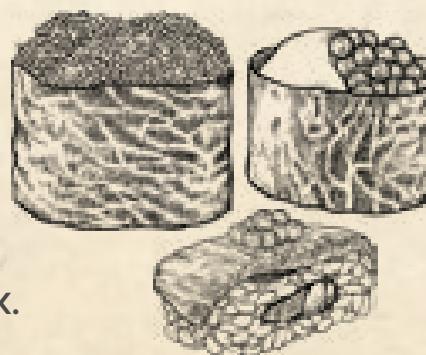
T45. MIKUSU TEMPURA 18,9

Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Tobiko,
Spargel, Frischkäse, Tempuramantel

SPECIAL ROLL

B,C,F,I

UMRUNDET MIT REIS / 8 STK.



H51. FLAMING TIGER 17,9

Gebackene Garnelen, Avocado,
Mango, Frischkäse,
bedeckt mit flambiertem Lachs.

H52. AN NAM'S MAGURO 16,9

Gebackene Avocado, Mango, Gurke,
Schnittlauch, Frischkäse, serviert mit
An Nam's Thunfisch-Tartare.

H53. AN NAM'S SAKE 16,9

Lachs, Gebackene Avocado,
Schnittlauch, Frischkäse, serviert mit
An Nam's Lachs-Tartare.

H54. BUMBLE EBI 17,9

Gegrillte Lachshaut, Mango,
Gurke, Frischkäse, bedeckt mit
Großgarnelen.

H55. HUNTER EEL 17,9

Gekochte Garnelen, Mango,
Gurke, Frischkäse, bedeckt mit
geräuchertem Salzwasseraal

H56. FUTO MAKI (5 Stk.) 13,9

Bio Lachs, Thunfisch, Mango,
Avocado, Gurke, Tobiko.



AN NAM'S SUSHI MENÜ

B,C,F,I



Mn1. MIKUSU MAKI

15,9

Lachs Maki
Thunfisch Maki
Avocado Maki

Mn2. BE GREEN

17,9

Veggie I.O.
Gurke Maki
2 Stk. Avocado Nigiri

Mn3. SALMON TIME

20,9

Lachs Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
4 Stk. Sashimi
An Nam's Lachs-Tartare

Mn4. FUSION SET

23,9

Alaska I.O.
Thunfisch Maki
2 Stk. Garnelen Nigiri
2 Stk. Butterfisch Sashimi

Mn5. KARIKARI SET

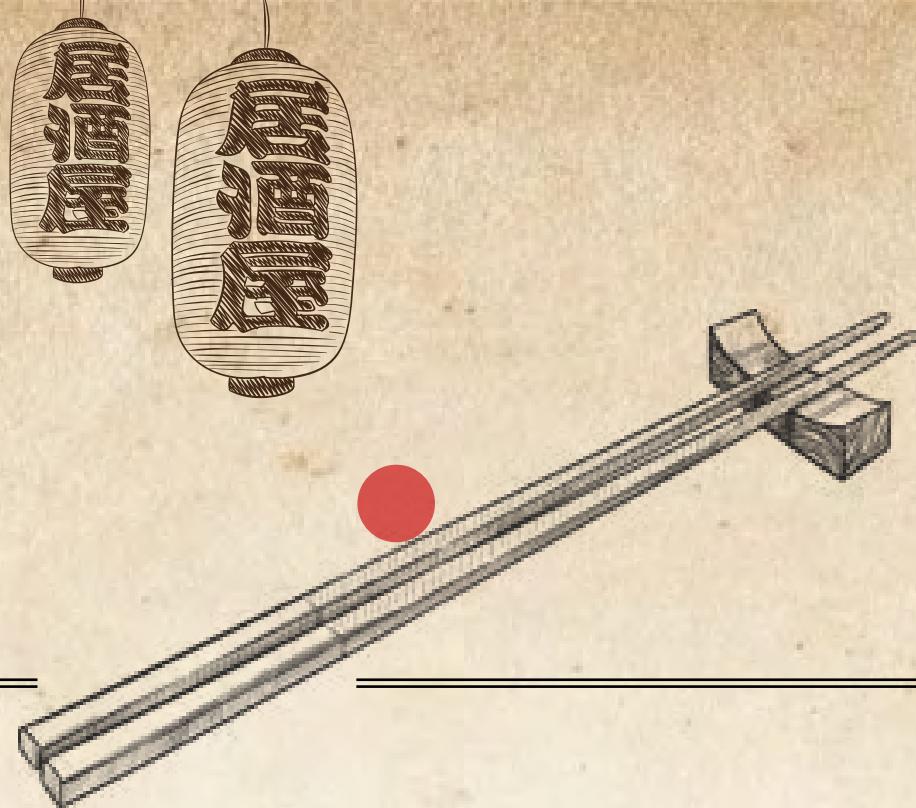
27,9

Sake Tempura
Ebi Tempura Maki
2 Stk. Flambierten Thunfisch Nigiri
2 Stk. Kurz gegrillter Thunfisch



SUSHI MENÜ

B,C,F,I



MN6. LOVER SET

49

- Freestyle I.O. (nach Empfehlung des Sushimanns)
Tempura Roll
2 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetangsalat

MN7. THREE WHEELER

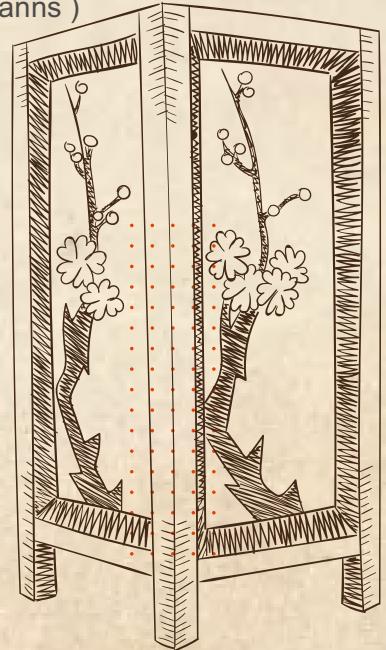
79

- Freestyle I.O. (nach Empfehlung des Sushimanns)
Tempura Roll
I.O. Roll
Ebi Tempura Maki
Gurke Maki
4 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetangsalat

MN8. IT'S PARTY TIME

119

- 2x Freestyle I.O. (nach Empfehlung des Sushimanns)
2x Tempura Roll
I.O Rolle
Futo Maki
Ebi Tempura Maki
Gurke Maki
Thunfisch Maki
8 Stk. Nigiri
8 Stk. Sashimi
Seetangsalat



GETRÄNKE



HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

1,8,9,11

0,5l

- **AN NAM SUNRISE** 7,5
Mango, Maracuja, Limetten, Grenadine, Basilikum
- **ALOE BERRY** 7,5
Aloe Vera, Wild Berry, Limetten
- **GINGER COOLER** 7,5
Ingwer, Limetten, Minze
- **WATERMELON CHILL (0,4l)** 6,9
Wassermelone, Minze, Gurke, Limetten
- **PEACH DREAM** 7,5
Jasmintee, Zitronengras, Pfirsich, Limetten
- **LOVE LYCHEE (Smoothie)** 7,5
Lychee, Minze, Limetten, Salz
- **VERY STRAWBERRY** 7,5
Erdbeer, Minze, Limetten

COCKTAILS UND LONGDRINKS

1,3,9,11

5 cl Alkohol



- **MATJITO** 9,9
Havana, Ginger Ale, Limetten, Minze, Matcha
- **AN NAM'S BASIL SMASH** 9,9
Gin, Maracuja, Basilikum, Limetten
- **HA NOI MULE** 9,5
Nep Moi (Reis Wodka), Gurke, Ginger
- **MEKONG SOUR** 9,9
Mekhong Whiskey, Mango, Limetten, Rohrzucker
- **GIN BERRY** 9,5
Gin, Wild Berry, Limetten
- **MOSCOW MULE** 9,5
Wodka, Ginger, Gurke, Limetten
- **D FOR DANGER** 9,9
Nep Moi (Reis Wodka), Kokosnuss, Lychee, Merlot

APERITIF

- **APEROL SPRITZ** Aperol, Orange, Prosecco 7,9
 - **HUGO** Holunderblüten, Minze, Limetten, Prosecco 7,9
 - **LILLET WILD BERRY** Lillet Blanc, Wildberry, Beeren 7,9

SOFTDRINKS

- RHENSER WASSER [SPRUDEL / STILL] 0,2l Fl. 3,9
0,75l Fl. 7,2
 - COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE 1,3,9,11 0,2l 3,9
0,4l 5,5
 - GINGER ALE 1,3,9,11 0,2l Fl. 3,9

SÄFTE 2,3

- ALOE VERA DRINK 0,2l 3,9
0,4l 5,5
 - APFELSAFT NATURTRÜB 0,2l 3,9
0,4l 5,5
 - MANGOSAFT 0,2l 3,9
0,4l 5,5
 - MARACUJASAFT 0,2l 3,9
0,4l 5,5
 - LYCHEESAFT 0,2l 3,9
0,4l 5,5
 - SAFTSCHORLE 0,2l 3,9
0,4l 5,5



KAFFEE

9D

- CA PHE TRUNG NGUYEN 4,9
vietnamesischer Espresso
serviert mit Kondensmilch
- CA PHE SUA DA 5,5
vietnamesischer Espresso
geschüttelt mit Eiswürfeln und Kondensmilch
- SCHWARZER KAFFEE 3,5
- ESPRESSO 3,2
- CAPPUCCINO 4,2
- LATTE MACCHIATO 4,9



TEE

- HANOIS WINTER [KANNE] 6,2
Grüner Tee, Pandanblätter, Longan.
Spezielle Teemischung nach Art des Hauses.
- JASMIN SENCHA 4,5
Jasmin Tee, Süßholz.
- ROSE GARDEN 4,5
Grüner Tee, Rosenblüten, Süßholz.
Einer der ältesten Aroma Tees, reguliert den Blutkreislauf.
- INGWER-ORANGEN TEE 5,5
Grüner Tee, frische Ingwerstreifen, Orangen, Honig.
Traditionell angewendet zur Verdauungsförderung und
Immunstärkung.
- ZITRONENGGRAS-LIMETTEN TEE 5,5
Grüner Tee, Zitronengras, Limetten, Honig.
Wirkt durch seine vielen ätherischen Öle antioxidativ.
- MINZE TEE 5,5
Grüner Tee, Minze, Limetten, Honig.
Beruhigende und entzündungshemmende,
heiße Erfrischung.



BIER VOM FASS

- KROMBACHER PILS 0,3l 4,9
 0,5l 5,9
- ALSTER / RADLER / DIESEL 0,3l 4,9
 0,5l 5,9



FLASCHEN BIER

- TIGER BIER / aus Singapore 0,33l 5,2
- KIRIN BIER / aus Japan 0,33l 5,2
- KROMBACHER PILS ALKOHOLFREI 0,33l 4,5
- WEIZEN [HELL, DUNKEL, ALKOHOLFREI] 0,5l 6,3

SCHNAPS

- NEP MOI [REIS WODKA] 2 cl 4,5
- MEKHONG WHISKEY 4,5
- JAPANISCHER HEISSER SAKE 0,1L 5,9

WEISSWEIN

- RIESLING

0,2l 6,9

0,75l Fl. 24,0

- GRAUBURGUNDER

0,2l 7,2

0,75l Fl. 26,0

ROTWEIN

- CABERNET SAUVIGNON

0,2l 6,9

0,75l Fl. 25,0

- MERLOT

0,2l 7,2

0,75l Fl. 26,0

ROSÉ

- BIO ROSÉ

0,2l 6,5

0,75l Fl. 24,0



ZUR INFO

ALLERGENE / 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)

- a) Ei
- b) Fisch
- c) Krebstiere
- d) Milch
- e) Sellerie
- f) Sesam
- g) Sulfit
- h) Erdnüsse
- i) Gluten
- j) Lupine
- k) Schalenfrüchte
- l) Senf
- m) Soja
- n) Weichtiere
- o) Pilze

 - Scharf

 - Vegan

KARTENZAHLUNG MÖGLICH :

- EC KARTE AB 45€
- KREDITKARTE AB 65€



/AnNamKoblenz



/annam.restaurant

// Tel. : 0261 2875 2069

// Rheinzollstraße 6, 56068 Koblenz

//Mo. bis Fr.:

11:00 ~ 22:00

//Sa. bis So. -Feiertag:

11:00 ~ 22:30