
GANJI
origin of taste



VORSPEISEN

VORSPEISEN

• STARTERS •

1. **Edamame** F
Gedämpfte grüne Sojabohnen
Steamed green soybeans
a. Classic: mit Meersalz 6,00
Classic: with sea salt
b. Special: mit Spezialsoße 8,00
Special: with special sauce

2. **Sweet Potatoes** A 6,00
Gebackene Süßkartoffelstreifen mit Spezialsoße
Baked sweet potato strips with special sauce

3. **Tom Hoang Bao** g,a1,c 10,90
Garnelen mariniertes mit Kimchi Sauce und ummantelt mit Süßkartoffel, serviert mit Kimchi oder Mayo Sauce
Prawns marinated with kimchi sauce and coated with sweet potatoes, served with kimchi or mayo sauce

4. **Hacao Tom** Gyoza a1,k 7,90
mit Garnelen, serviert mit Terijaki Sauce und Sesam. Wahlweise gedämpft oder frittiert
with prawns, served with Terijaki Sauce and sesame. Optionally steamed or fried

5. **Tui Wantan** a1,3 7,90
gefüllte mit Rinderhackfleisch, serviert mit Süß-Sauer Sauce
stuffed with ground beef, served with sweet and sour sauce

6. **So Diep Chien** g,c 11,90
Jakobsmuschel mit geschnittenen Äpfeln und Birnen in Mayo Sauce, serviert mit Lachskaviar und knusprigen Süßkartoffel als Beilage mit Maracuja Dips
Scallop with sliced apples and pears in mayo sauce, served with salmon caviar and crispy sweet potato as a side dish with passion fruit dips

7. **Goi Cuon Ha Noi** 2 Stk.
Sommerrollen mit Salat, Rucola, Koriander, Minze, Mango und...
Summer rolls with lettuce, rocket, coriander, mint, mango and...
a. Tofu a1,e 6,90
b. Tempura Garnelen a,f,e 8,90
Tempura prawn
c. Gegrilltes Rind - *grilled beef* e,f 8,90
d. Gegrilltes Lachs - *grilled salmon* e,f 8,90

8. **Nem Ran** 3 Stk.
Frühlingsrollen mit Bohnen, Glasnudel, Eier. Wahlweise mit ...
Spring rolls with beans, glass noodles, eggs. Optionally with...
a. Vegetarisch - *veggie* a1,c,d 6,50
b. Garnelen - *prawns* a1,c,d 6,90
c. Schweinefleisch - *pork* a1,c,d 6,90

9. **Pho „Ha Noi“** d
Reisbandnudelsuppe mit versch. Kräutern, Chili, Limetten und ...
Rice ribbon noodle soup with various herbs, chili, lime and ...
a. **Pho Bo** klein 6,90 groß 14,90
mit Rindfleisch - *with beef*
b. **Pho Ga** klein 6,90 groß 13,90
mit Hühnerfleisch - *with chicken*

10. **Green Dragon Tempura** O,A1,F 10,00
Panierte Riesengarnelen ummantelt mit grünen Reisflocken, mit Spezial Soße
Breaded king prawns coated with green rice flakes, with special sauce

11. **Green Monk Tempura** A1,F 8,00
Panierte Stick Tofu ummantelt mit grünen Reisflocken, mit Spezialsoße
Breaded stick of tofu coated with green rice flakes, with special sauce

12. **Tataki** D,A1,F1
Serviert mit Salat & Ponzu soße, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko & Sesam
Served with salad & ponzu sauce, garnished with bonito flakes, Tobiko & Sesame
a. **Salmon** 21,00
leicht angegrillte Lachsscheiben
lightly grilled salmon slices
b. **Tuna** 23,00
leicht angegrillte Thunfischscheiben
lightly grilled tuna slices

13. **Carpaccio** D,A1,F1
Serviert mit Salat & Ponzusoße, garniert mit Bonitoflocken, Tobiko & Sesam
Served with salad & ponzu sauce, garnished with bonito flakes, tobiko & sesame
a. **Salmon** 19,00
rohe Lachscheiben - *raw salmon slices*
b. **Tuna** 21,00
roher Thunfischscheiben
raw tuna slices

VORSPEISEN

• STARTERS •

20. **Wakame** K,F,A1
Eingelegter Algensalat mit Sesam
Pickled seaweed salad with sesame
1. Classic 6,00
2. Flambierter Lachs 12,00
Flambéed salmon

21. **Popeye Power** K 9,00
Spinatsalat mit Sesamsauce
Spinach salat with sesame sauce

22. **Seasons Salad** K,F,A1
a. Avocado 12,00
b. Gegrillter Lachs mit Haut 17,00
Grilled Salmon with Skin
c. Riesen Wildgarnelen am Spieß 17,00
Giant wild prawns on skewers

23. **Miso Shiru** D,F,B
Würzige Misosuppe mit Seetang, Tofu & Frühlingszwiebel
Spicy miso soup with seaweed, Tofu & Spring Onion
Classic 6,00
Salmon & Enoki Pilze 10,00
Prawns & Enoki Pilze 12,00



VEGAN

30. **Vegan Tasche** 6,90
mit Bohnen, Erbsen und veganem Huhn, mit Süß-sauer Sauce
with beans, peas and vegan chicken, with sweet and sour sauce

31. **Gyoza Chay** a1,k 5 Stk. 7,50
Gedämpfte Reismehl Dumplings mit Gemüse, Teriyaki- und Sesam Sauce
Steamed rice flour dumplings with vegetables, teriyaki and sesame sauce

32. **Cha La Lot** k 4 Stk. 7,90
Mit Tofu, getrocknetem Tofu, Bohnen, Zwiebeln, gewickelt in Betelblättern, Ingwer- und Sesam Sauce.
With tofu, dried tofu, beans, onions, wrapped in betel leaves, ginger and sesame sauce.

PLATES

35. **Vorspeiseplatte** for 2 f,g,e,w,k,g 25,90
Sommerrollen, Frühlingsrollen, Hacao, Tempura Garnelen und Mango Salat
summer rolls, spring rolls, Hacao, tempura shrimp and mango salad

36. **Vegan Mix** for 2 k 25,90
Sommerrrollen, Betelblättern, Gyoza, Wantan Tasche, rote vegane Krabbenchip. Sauce: Süß-Sauer, Hoisin und Sesam Sauce.
Summer rolls, betel leaves, gyoza, wonton bag, red vegan crab chip Sauce: sweet and sour, hoisin and sesame sauce.



HAUPTGERICHTE

VOM GRILL

• GRILLED •

40. **Tom Nuong** [f] 21,90
Gegrillte Garnelen mit grünem Spargel, Junger Mais, Salat und Erbsen
Sauce: Maracuja, Teriyaki
Beilage: Kurkuma Reis
Grilled prawns with green asparagus, baby corn, lettuce and peas
***Sauce:** passion fruit, teriyaki*
***Side dish:** turmeric rice*

41. **Steinbutt, Lachs o. Tuna** [d,k] 23,90
mit Dill, Salat, Mais, Spargel, Meeresspargel, Wildbrokkoli
Sauce: Maracuja
Beilage: Kurkuma Reis
with dill, lettuce, corn, asparagus, sea asparagus, wild broccoli
***Sauce:** passion fruit*
***Side dish:** turmeric rice*

42. **Gegrillter Octopus** [d,f] 22,90
mit Meeresspargel, Prinzessbohnen, eingelegte Rettich und Karotten
Sauce: Teriyaki
Beilage: Kurkuma Reis
with sea asparagus, green beans, pickled radish and carrots
***Sauce:** teriyaki*
***Side dish:** turmeric rice*

43. **Anji Steak** [d,c,g] 25,90
Gegrilltes Rinderfilet mit Austernpilzen, Shiitake Pilze, Shimeji Pilze und Wildbrokkoli
Sauce: Kimchi- und Ingwersauce
Beilage: Kurkuma Reis
Grilled beef fillet with oyster mushrooms, shiitake mushrooms, and shimeji mushrooms, wild broccoli
***Sauce:** kimchi and ginger sauce*
***Side dish:** turmeric rice*

44. **Dorade Filet** [f,c,g] 21,90
mit Spargel, Kimchi, Erbsen, Baby Karotten
Sauce: Kimchi- und Maracujasauce
Beilage: Kurkuma Reis
with asparagus, kimchi, peas, baby carrots
***Sauce:** kimchi and passion fruit sauce*
***Side dish:** turmeric rice*

45. **Chateau Ente** [f] 23,90
mit Wildbrokkoli, Shiitake Pilzen, Shimeji Pilzen
Sauce: Ingwer- und Teriyakisauce
Beilage: Kurkuma Reis.
with wild broccoli, shiitake mushrooms, Shimeji mushrooms
***Sauce:** ginger and teriyaki sauce*
***Side dish:** turmeric rice.*



HAUPTSPEISEN

• MAINS •



50. **Zitronengras Sauce** a1,d
mit Chili, Zuckererbsen, Spargel und...
with chili, sugar snap peas, asparagus and...
a. Tofu 15,90
b. Huhn - *chicken* 16,90
c. Rind - *beef* 17,90
d. Riesengarnelen - *king prawns* 21,90

51. **Curry Sauce** a1,d,g leicht scharf
mit verschiedenem Gemüse, Reis und...
with various vegetables, rice and...
a. Tofu 15,90
b. Huhn - *chicken* 16,90
c. Rindfleisch - *beef* 17,90
d. Knusprige Ente - *crispy duck* 18,90

52. **Schwarze Pfeffersauce** a1,d
mit Gemüse, Erbsen, Spargel, Reis und...
with vegetables, peas, asparagus, rice and...
a. Tofu 15,90
b. Huhn - *chicken* 16,90
c. Rindfleisch - *beef* 17,90
d. knusprige Ente - *crispy duck* 18,90

53. **Mango Sauce** m,f,g
mit Gemüse, Mango, Reis und...
with vegetables, mango, rice and...
a. gebackenem Hühnerfleisch 17,90
baked chicken
b. knuspriger Ente - *crispy duck* 18,90

54. **Padthai**
Reisbandnudeln mit Karotten, Erdnüsse, Eier, Zwiebeln und Tamarinde Soße
Rice ribbon noodles with carrots, peanuts, eggs, onions and tamarind sauce.
a. Tofu 15,90
b. Huhn - *chicken* 16,90
c. Garnelen - *king prawns* 21,90
d. knusprige Ente - *crispy duck* 19,90

BOWLS

60. **Bun Tofu Salat** a1,e,f 16,90
Mit Reisnudeln, Salat, verschiedenen Kräutern und Fischsauce
With rice vermicelli, salad, various herbs and fish sauce

61. **Anji Bun** a1,e,f 17,90
Mit Reisnudeln, gebackenem Hühnerfleisch, Frühlingsrollen, Salat, verschiedenen Kräutern, Fischsauce
With rice vermicelli, baked chicken, spring rolls, lettuce, various herbs, fish sauce

62. **Bun Vit** a1,e,f 18,90
Mit Reisnudeln, Ente, Salat, verschiedenen Kräutern, Curry-, und Fischsauce.
With rice noodles, duck, salad, various herbs, curry and fish sauce.

63. **Vegetarisch** k,e 16,90
Reis, Edamame, Mango, Gurke, Salat, Avocado, Cha la lot und Sesam Sauce
Rice, edamame, mango, cucumber, lettuce, avocado, cha la lot and sesame sauce

64. **Poke Bowl** 18,90
Lachs, Tuna, Reis, Edamame, Mango, Gurke, Salat, Avocado, Cha la lot und Sesam Sauce
Salmon, tuna, rice, edamame, mango, cucumber, lettuce, avocado, cha la lot and sesame sauce

SPECIALS



80. **Zum Selberrollen** f,e,d
Beilagen: Mango, Gurke, Salat, Karotten und versch. Kräutern
Side dishes: mango, cucumber, lettuce, carrots and various herbs
Mit Tofu 17,90
Mit Huhn 19,90
Mit Ente 19,90

81. **Gegrillte Platte** g,c,d 69,90
Für 2 Personen:
Gegrillte Ente, Garnelen, Lachs, Dorade
Beilagen: Kartoffel und Süßkartoffel, Pilze, Wildbrokkoli, Kurkuma Reis
Sauce: Ingwer, Kimchi und Maracuja.
For 2 people:
Grilled duck, prawns, salmon, sea bream
Side dishes: Potato and sweet potato, mushrooms, wild broccoli, turmeric rice
Sauce: ginger, kimchi and passion fruit.

VEGGIE

70. **Bun Gao Lut** a1,e,k,g 16,90
Rote Reisnudeln mit Tofu, vegetarischen La Lot, Tomaten, Avocado mit vegetarischer Fischsauce und Mango-, Kimchisauce serviert
Red rice noodles with tofu, vegetarian La Lot, tomatoes, avocado. Served with vegetarian fish sauce and mango, kimchi sauce

71. **Aubergine** k 16,90
Marinierte Auberginen mit Sesam.
Beilagen: Shiitake Pilze, Salat und Kurkuma Reis
Marinated eggplant with sesame. Side dishes: Shiitake mushrooms, salad and turmeric rice

72. **Cha la lot** k 16,90
Vegan Betelblättern mit Sesam ummanteln. Beilagen: Shiitake Pilze, Salat, Sojasauce und Kurkuma Reis
Coat vegan betel leaves with sesame. Side dishes: Shiitake mushrooms, lettuce, soy sauce and turmeric rice

73. **Kho to** k 16,90
Geschmorter Tofu, Cha la lot, Zwiebeln, Shiitake Pilze, Aubergine, Austern Pilze und Reis
Braised tofu, cha la lot, onions, shiitake mushrooms, eggplant, oyster mushrooms and rice

KIDS

K1. **Geb. Hühnerfleisch** 10,90
mit Süßkartoffeln und Süß-sauer Sauce
with sweet potatoes and sweet and sour sauce

K2. **Gebratene Reis/Nudeln** 10,90
mit Eier und Gemüse
with eggs and vegetables

NACHTISCH E,G,K

90. **Hue Uyen Uong** 8,90
Banane, getrockneter Reis, Mochi, mit Erdbeeren- und Karamellsauce
Banana, Dried Rice, Mochi. With strawberry and caramel sauce

91. **Hanoi Lycheeeis** 8,90
Mit Lychee, Erdbeeren Sauce, Erdbeereis und Lycheesaft
With lychee, strawberry sauce, strawberry ice cream and lychee juice

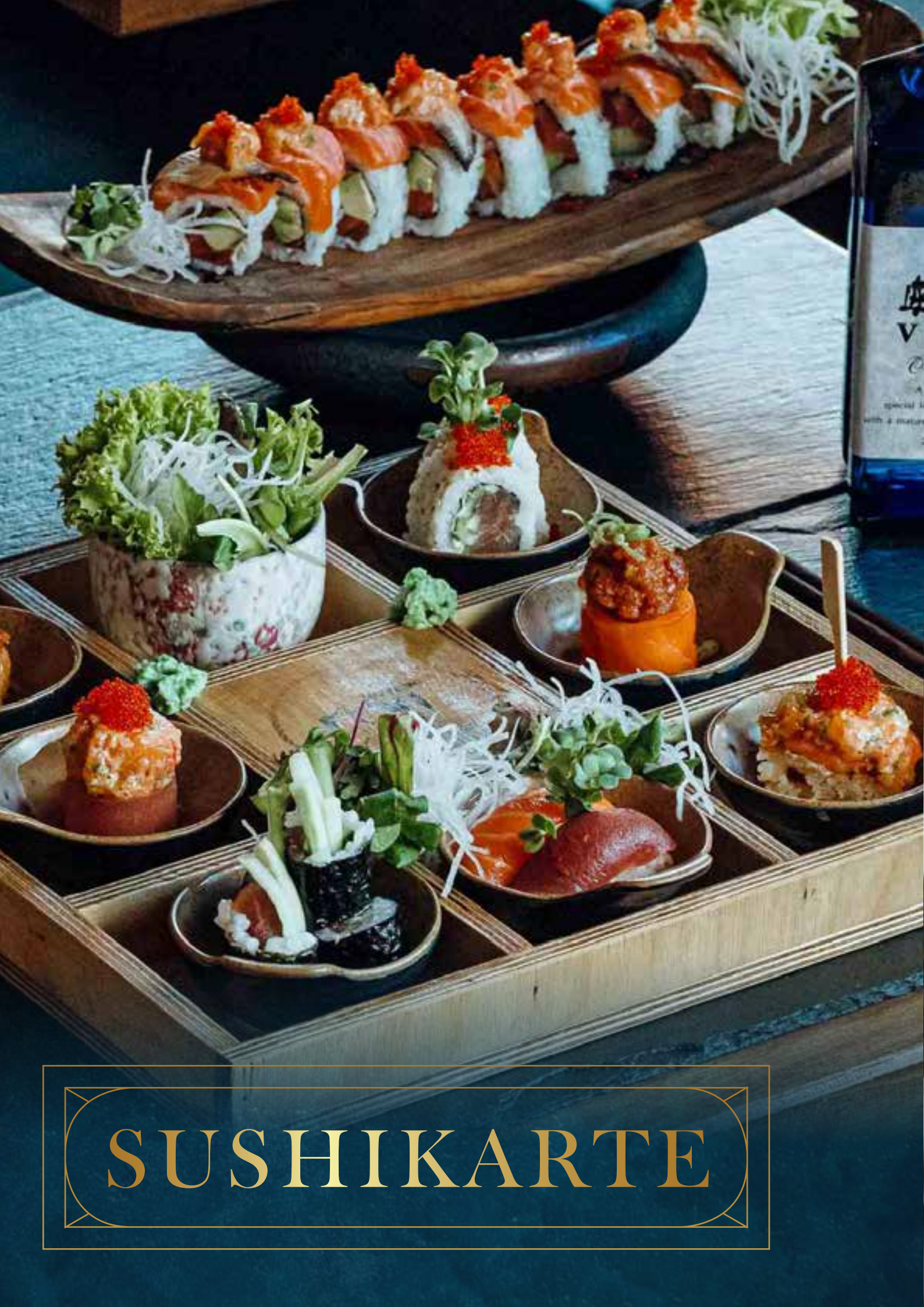
92. **Mochie** 7,90
Mit Mango und Kokos
With mango and coconut

93. **Xoi cot dua** 8,90
Panda Klebreis, Mango, getrocknetem Kokos, Mochi und Sesam
Panda sticky rice, mango, dried coconut, mochi and sesame

94. **Green Heart** 8,50
Matchaeis mit Bohnen und Mochi
Matcha ice cream with beans and mochi

95. **Hot n Cold** 8,50
Matchaeis mit frittiertem Apfel Gyoza
Matcha ice cream with fried apple gyoza





SUSHIKARTE

MAKI

• 8 STK./PCS •

100. **Sake** D — 7,00
Lachs - *salmon*

101. **Tekka** D — 7,00
Thunfish - *tuna*

102. **Ebi** B — 7,00
Garnele - *prawn*

103. **Salmonskin** D — 7,00
Crispy Lachshaut - *salmon skin*

104. **Unagi** D — 7,00
Aal - *eel*

105. **Kani** D,C,A1,B — 7,00
Surimi - *crab meat imitation*

106. **Avocado** K — 5,00

107. **Kappa** K — 5,00
Gurke - *cucumber*

108. **Asparagus** K — 5,00
Babyspargel - *baby asparagus*

109. **Inari** K,F — 5,00
Tofutasche - *tofu bags*

110. **Kampyo** K — 5,00
Kürbisstreifen - *pumpkin strips*



NIGIRI

• 2 STK./PCS •

120. **Sake** D — 8,00
Lachs - *salmon*

121. **Maguro** D — 8,00
Thunfish - *tuna*

122. **Ebi** B — 8,00
Garnele - *prawn*

123. **Hotategai** N — 8,00
Jacobsmuscheln - *scallops*

124. **Unagi** D,F,A1 — 8,00
Aal - *eel*

125. **Avocado** K — 5,00

126. **Asparagus** K — 5,00
Babyspargel - *baby asparagus*

127. **Inari** K,F — 5,00
Tofutasche - *tofu bags*

128. **Kampyo** K — 5,00
Kürbisstreifen - *pumpkin strips*



CRISPY MINI ROLLS

• 5 STK./PCS •



130. **Chicken** A1,F,K 12,00
Panierte Mini-Rollen mit marinierter Yakitori, Gurke & Sesam
Breaded mini-rolls with marinated Yakitori, cucumber & sesame

131. **Salmon** D,G,K,A1,F 12,00
Panierte Mini-Rollen mit Lachs, Frischkäse & Sesam
Breaded mini-rolls with salmon, cream cheese & sesame

132. **Spicy Ebi** B,C,K 12,00
Panierte Mini-Rollen mit Krebsfleisch-Tatar & Sesam
Breaded mini-rolls with crab meat tartare & sesame

133. **Tuna** D,G,K,A1,F 12,00
Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch, Frischkäse & Sesam
Breaded mini-rolls with salmon, cream cheese & sesame

134. **Spicy Tuna** D,K 12,00
Panierte Mini-Rollen mit Thunfisch Tatar, Frühlingszwiebel & Sesam
Breaded mini-rolls with tuna tartare, spring onions & sesame

CRISPY BIG ROLLS

• 5 STK./PCS •

140. **Salmon & Eel** D,G,K,A1,F 19,00
Lachs, Aal, Gurke, Avocado & Cream Cheese
Salmon, eel, cucumber, avocado & cream cheese

141. **Chicken & Cucumber** A1,F,K 17,00
Chicken,Gurken & Cream Cheese
Chicken, cucumber & cream cheese

142. **Big Panda** K,F,A1 15,00
Babyspargel, Avocado, Kürbisstreifen & Seetang Salat
Baby asparagus, avocado, pumpkin strips & seaweed salad



INSIDE OUT

• 8 STK./PCS •

150. **California** D,C,A1,B 12,00
Surimi, Avocado, Gurke, Tobiko & Sesam
Surimi, Avocado, Cucumber, Tobiko & Sesame

151. **Sake Avo** D,G,K 13,00
Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tobiko & Sesam
Salmon, Avocado, Cream Cheese, Tobiko & Sesame

152. **Tuna Avo** D,G,K 13,00
Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Tobiko & Sesam
Tuna, Avocado, Cream Cheese, Tobiko & Sesame

153. **Spicy Tuna** D,K 14,00
Pikantes Thunfisch-Tatar, Gurke, Tobiko & Sesam
Spicy tuna tartare, cucumber, tobiko & sesame

154. **Spicy Ebi** O,C,K 14,00
Pikantes Flusskrebs-Tatar, Gurke, Tobiko & Sesam
Spicy crayfish tartare, cucumber, tobiko & sesame

155. **King Anji IO** O,C,K 18,00
Krebsfleischimitat, Avocado, Gurke, obendrauf flambiertes Lachstatar, Tobiko & Sesam
Imitation crab meat, avocado, cucumber, flambéed salmon tartare on top, tobiko & sesame

156. **Vegan IO** K 12,00
Avocado, Gurke, Kürbisstreifen & Sesam
Avocado, cucumber, pumpkin strips & sesame







FANCY STUFF

161. **Salmon Rose** 2 Stk D,K,A1,F,C 9,00
Flambierter Lachs mit Lachstatar
Flambéed salmon with salmon tartare

162. **Tuna Rose** 2 Stk D,K 9,00
Flambierte Thunfisch mit Thunfishtatar
Flamed tuna with tuna tartare

163. **Crayfish Rose** 2 Stk D,K 9,00
Flusskrebstatar mit Gurken umwickelt
Crayfish tartare wrapped in cucumber

164. **Scallop Rose** 2 Stk D,K 10,00
Flambierte Thunfisch mit
Jakobsmuscheln und Trüffel on Top
Flambéed tuna with
Scallops and truffles on top

165. **White Rose** 2 Stk D,K 10,00
Flambierte Lachs mit Spezial Creme,
Tobiko & crispy Algen on Top
Flambéed salmon with special cream, tobiko & crispy seaweed on top

166. **Aburi Salmon** 2 Stk D,K,A1,F,C 9,00
Flambierter Lachs mit
grünem Babyspargel Tobiko Cream
Flambé salmon with
green baby asparagus Tobiko Cream

167. **Aburi Tuna** 2 Stk D,K,A1,F,C 9,00
Flambierter Thunfisch mit
grünem Babyspargel Tobikocream
Flamed tuna with
green baby asparagus Tobikocream

168. **Love On The Boat** 2 Stk D,K,A1,F 10,00
Lachstatar & Thunfisch-tatar
auf Avocado
Salmon tartar & tuna tartar on avocado

169. **Brown Pearl** 2 Stk K 8,00
Kürbisstreifen mit Gurken umwickelt
Pumpkin strips wrapped with cucumber

170. **Yellow Pearl** 2 Stk K,L,11 8,00
Marinierter Rettich mit
Gurken umwickelt
Marinated radish with
wrapped in cucumbers

171. **Green Pearl** 2 Stk K,F,A1 8,00
Seetangsalat mit Gurken umwickelt
Seaweed salad wrapped with cucumber

172. **Fancy Stuff for 1** 30,00
Chef's Choice

173. **Fancy Stuff for 2** 60,00
Chef's Choice

SASHIMI

180. **Salmon** 8 Scheiben D 18,00
Lachs auf Wakame Salat, Lachskaviar
Salmon on wakame salad, salmon caviar

181. **Flambe Salmon** 8 Scheiben D,K,F,A1 25,00
Flambierter Lachs auf
Wakame Salat & Lachskaviar
Flambéed salmon on wakame salad & salmon caviar

182. **Tuna** 8 Scheiben D 20,00
Thunfisch auf Wakame Salat,
Lachskaviar
tuna on wakame salad, salmon caviar

183. **Flambe Tuna** 8 Scheiben D,K,F,A1 27,00
Flambierter Thunfisch auf
Wakame Salat & Lachskaviar
Flamed tuna wakame salad & salmon caviar



184. **Omakase Mix** 40,00
20 Scheiben D,N,O,P,Q,B
Grosse Platte mit gemischtem Fisch &
Meeresfrüchten
Big platter with mixed fish & seafood

185. **Avocado** 15,00
Avocado auf Mixsalat
Avocado on mixed salad

ANJI SIGNATURE ROLLS

191. **Straight Dynamite** D,C,A1,B
Frittiertes Surimi, gebratener Spargel, Avocado & scharfer Thunfisch obendrauf
Deep fried surimi, fried asparagus, avocado & spicy tuna on top
4 Stk. 13,00 - 8 Stk. 24,00

192. **Lucky Day** D,A1,F,K,G,J
Avocado, knusprige Lachshaut, Aal, Frischkäse
Avocado, Crispy Salmon Skin, Eel, Cream Cheese
4 Stk. 13,00 - 8 Stk. 24,00

193. **Golden Frog Pizza** D,A1,F,G,C,K,J
Frittierter Reis, Thunfischtatar & Lachstatar, Blatt Gold oben
Deep fried rice, tuna tartar & salmon tartar, sheet of gold above
4 Stk. 12,00

195. **Sakura Dream** D,G,A1,F,K
Frittierter Shishito, Tuna, Röstzwiebeln, flambierter Thunfisch on Top
Deep fried shishito, tuna, fried onions, flambéed tuna on top
4 Stk. 14,00 - 8 Stk. 26,00

196. **Anji Lover**
Frittierter Garnelen, Avocado, Truffle, Cream Cheese
Deep fried scampi, Avocado, Truffel, Cream Cheese
4 Stk. 14,00- 8 Stk. 26,00

197. **Legend of Nian** B,C,A1,F,K,J
5 Riesengarnelen, Lachs, Avocado, Gurken, Tobiko & Cream Cheese
5 king prawns, salmon, avocado, cucumber, tobiko & cream cheese
5 Stk. 20,00

198. **Craw Daddy** D,B,C,K,A1,F,J
Flusskrebs-Tatar mit Babyspargel obendrauf flambierter Lachs, Lachstatar & Sesam
Crayfish tartare with baby asparagus on top of flambéed salmon, salmon tartare & sesame
4 Stk. 13,00 - 8 Stk. 24,00

199. **Little ZhenLong** G,K,L,11
Avocado , Gurke, Rettich, Kürbisstreifen, Zuckererbsen
Avocado, cucumber, radish, pumpkin strips, sugar snap peas
4 Stk. 13,00 - 8 Stk. 24,00

200. **Fat Monk Pizza** A1,F,G,K
Frittierte Reis-Pizza, Tofu, Wakame & Kimchi
Fried Rice Pizza, Tofu, Wakame & Kimchi
4 Stk. 12,00

201. **Inner peace** K,A1,F,G
Fried Shishito, Röstzwiebeln, oben drauf Tofu
Fried Shishito, fried onions, tofu on top
4 Stk. 13,00 - 8 Stk. 24,00

SETS TO SHARE

Täglich neue Kreationen nach Empfehlung des Chefskoch's, fantasievoll für Sie angerichtet. Ein Erlebnis für den Gaumen

Honor D,N,O,C,A1,B,A,K 8 Stk. 25,00
Omakase of Nigiri Chef's Choice

Glory D,G,K,A1,F,C,A 18 Stk. 30,00
Salmons Set

Pride D,G,K,A1,F,C,A 18 Stk. 30,00
Tuna set

Perfection (1 Pers.) 40,00
Chef's Choice

Happiness (1 Pers.) 40,00
Chef's Choice



HOMEMADES

Hausgemachte Limonade 7,90

Lychee Lime 7,90
Mit frischen Limetten, Lycheesaft und Minze
With fresh limes, lychee juice and mint

Lime Ginger 7,90
Mit frischem Ingwer, Limetten und Minze
With fresh ginger, lime and mint

Frische Maracuja 7,90
Fruchtsaft mit Eiswürfeln und Honig
Fruit juice with ice cubes and honey

Chanh Da 7,90
Limetten, Zucker, Sprudelwasser
Limes, sugar, sparkling water

Grüner Eistee 7,90
Holundersirup, Minze, Apfelsaft, Grüntee, Limetten Zucker
Elderberry syrup, mint, apple juice, green tea, lime sugar

Himbeer Eistee 7,90
Zitronengras Tee, Limetten Zucker, Himbeeren, Chia Samen, stilles Wasser
Lemongrass tea, lime sugar, raspberries, chia seeds, still water

Koriander Mule 7,90
Mandelsirup, Limette, Koriander, Ginger Beer, Sprudelwasser
Almond syrup, lime, coriander, ginger beer, sparkling water

Anji München Sprit 8,90
Erdbeeren, Minze, Holundersirup, brauner Zucker, Limette, Erdbeersirup, Sprudelwasser, Eis
Strawberries, mint, elderberry syrup, brown sugar, lime, strawberry syrup, sparkling water, ice

Mango Shake 8,90
Mangopüree, Sojamilch, Schuss Kokosmilch, Eis
Mango puree, soy milk, shot of coconut milk, ice

Himbeer Shake 8,50
Himbeeren, Erdbeeren, Limette Zucker, Ananassaft, brauner Zucker, Eis
Raspberries, strawberries, lime sugar, pineapple juice, brown sugar, ice

Anji Garden 8,50
Avocado, brauner Zucker, Kokosmilch, Ananassaft, Eis
Avocado, brown sugar, coconut milk, pineapple juice, ice cream



SOFTDRINKS

Mineralwasser 0,25l 2,90
Still oder Sprudel 0,50l 5,90
Still or sparkling 0,75l 6,90

Cola / Cola light / Spezi / Zitronenlimonade 0,30l 3,50

Schweppes 0,20l 3,50
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale

Säfte/Schorle 0,30l 3,50
Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber, Mango, Lychee, Guave und Cranberry
apple, orange, passion fruit, rhubarb, mango, lychee, guava and cranberry

KAFFEE

Ca Phe Sua Da 4,50
Der Klassiker in vietn. Kaffeehäusern.
Espresso auf Eis mit Kondensmilch
The classic in Vietnamese coffee houses.
Espresso on ice with condensed milk

Tasse Kaffee 2,90

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 3,50

Cappuccino 3,20

Latte Macchiato 3,90

TEE

Ingwertee 4,50
Mit frischem Ingwer, Minze und Honig
With fresh ginger, mint and honey

Zitronengrastee 4,50
Mit frischem Zitronengras und Minze
With fresh lemongrass and mint

Tee Variation
Grüner Tee/Jasmintee/Schwarzer Tee/
Kamillentee/Pfefferminztee
Green Tea/Jasmine Tea/Black Tea/
Chamomile Tea/Peppermint Tea

BIER

Becks Pils 3,50

Alkoholfreies Bier 3,50

Radler 3,50

Saigon Bier 4,50

Shingha Bier 4,50

Weißbier 3,90

Dunkles Weißbier 3,90

Leichtes Weißbier 3,90

Alkoholfreies 3,90

Helles 3,90

APERITIF

Hugo 6,90

Warme Sake 6,50

Pfaumen Wein 0,10l 3,90

Prosecco 4,90

Aperol Sprizz 5,50

Dry Vermouth (mit Martini Dry) 5,90

Rosso Vermouth 5,90

Campari 5,90

Ricard (mit Ricard und Wasser) 7,50

Pernod (mit Pernod und Wasser) 7,50

LONGDRINKS

Malibu Kirsch 7,50

Campari Orange 7,50

COCKTAILS

Mojito 8,90
Mit Erdbeeren, Lychee Nektar,
Maracuja Nektar, Ingwer oder Zitronengras
With strawberries, lychee nectar,
passion fruit nectar, ginger or lemongrass

Margarita 8,90
Tequila, Cointreau, Limetten
Tequila, Cointreau, Lime

Gin Tonic 8,90
Gin, Gurken und Tonic Water
Gin, pickles and tonic water

Caipirinha 8,90
Classic oder mit frischem Maracuja
Classic or with fresh passion fruit

Mint Julep 8,90
Bourbon Whiskey, Puderzucker,
Sodawasser und Minze
bourbon whiskey, powdered sugar,
soda water and mint

Osaka Cherry Blossom 8,90
Sake, Limettensaft, Vodka, Triple Sec.
Sake, lime juice, vodka, triple sec.

Lady Rose 8,90
Grapefruit Sirup, Belzazar Rose,
Tonic Water , Eis
Grapefruit syrup, Belzazar rose, tonic water, ice

Gurke Collins 8,90
Gin, Gurkensaft, Limetten, Soda und Bitter
Gin, pickle juice, lime, soda and bitter

Hanoi Mule 8,90
Limetten, Reisschnaps, Vodka,
Ginger Beer, Ingwer und Gurke
Limes, rice schnapps, vodka, ginger beer,
ginger and cucumber

Strawberry Sunrise 8,90
Vodka, Tequila, Apricot, Limetten und
Erdbeerensirup
Vodka, tequila, apricot, lime and
strawberry syrup

Rose Tonic 8,90
Belsazar , Minze, Tonic Waters und Orange
Belsazar, mint, tonic waters and orange

Anji Mule 8,90
Wodka, Gurken, Limetten,
Ingwer, Ginger Beer
Vodka, cucumber, lime, ginger, ginger beer

Mai Tai 8,90
weiße Rum, Apricot, Mandelsirup, Ananas,
Orangen Nektar und Limetten
white rum, apricot, almond syrup, pineapple,
orange nectar and lime

Caribbean Sunrise 8,90
Cointreau, Ananas, Orangen-, Mango Nek-
tar, Limetten und Grenadine
Cointreau, pineapple, orange, mango nectar, lime
and grenadine

Pina Colada 8,90
Weiße Rum, Ananassaft,
Kokoscreme und Sahne
White rum, pineapple juice, coconut cream and
cream

Sex on The Beach 8,90
Vodka, Apricot – Liquer, Grenadine
Vodka, apricot-liqueur, grenadine

Paradise Tropical 8,90
Malibu, Annanassaft, Blue Curacao,
Grenadine
Malibu, pineapple juice, blue curacao, grenadine

Midnight in Tokyo 8,90
Limettensaft, Sake, Gin, Himbeeren
lime juice, sake, gin, raspberries

Lady Rose 8,90
Grapefruit Sirup, Belsazar Rose, Grapefruit
Schiebe, Tonic Water, Eis
Grapefruit syrup, belshazzar rose, grapefruit slide,
tonic water, ice

Lady Killer 8,90
Ingwer Sirup, Belsazar Dry, Ingwer,
Zitronengras, Tonic Water, Eis
Ginger syrup, belsazar dry, ginger, l
emongrass, tonic water, ice



ALKOHOLFREIE MOCKTAIL

Frische Kokosnuss 8,50
Fresh coconut

Himbeeren erfrischen 8,50
Himbeeren mit Sprite, Yakult und Eiswürfeln
Raspberries with Sprite, Yakult and ice cubes

Tra Hong Vai 8,50
Lychee, Limetten und Lychee Sirup
und Eiswürfeln
Lychee, lime and lychee sirup and ice cubes

Erdbeeren Tee 8,50
Frische Erdbeeren, Eiswürfel und Jasmintee
Fresh strawberries, ice cubes and jasmine tea

Tra Nhai hat Luu: 8,50
Granatapfel mit Limetten und Jasmintee
Pomegranate with lime and jasmine tea

Dragen Fruit Soda 8,50
frischem Drachenfrucht, Sprite und Yakult
Fresh dragon fruit, sprite and yakult

Erdbeeren Soda 8,50
Frische Erdbeeren, Yakult und Sprite
Fresh strawberries, yakult and sprite

Pudding Soda 8,50
Mit Pudding, Orangen und Sprite
With pudding, oranges and sprite

Anji Sommer 8,90
Mango, frische Maracuja und Eiswürfel
Mango, fresh passion fruit and ice cubes

Anji Spezial 8,90
Eingelegte Pflaumen mit Ingwer, Hibiskus
und Ingwerstreifen
Pickled plums with ginger, hibiscus and ginger strips

Anji Dream 8,90
Mit frischem Kokoswasser und Kumquat
With fresh coconut water and kumquat

SHOTS & BOMBS

B52 6,90
mit Kahlua, Baileys, Contreau

Jelly Fish 6,90
mit Sambuca, Vodka, Baileys

Jager Bomb 7,50
mit Jägermeister, Red Bull

TicTac Bomb 7,50
mit Rum, Coitreau, Red Bull

LIKÖR

Ramazotti	4,50
Averna	4,50
Malibu	4,50
Baileys	4,50
Coitreau	4,50
Jägermeister	4,50

SCHNAPS

3,90

Bambus/Lychee/Reis



OFFENE WEINE

• WINE BY GLASS •

WEISSWEINE 0,2L

Weingut Bernhard Ott 8,80
Wagram, Österreich
Grüner Veltliner „Am Berg"

Fattoria Olivini 8,20
Venetien, Italien
Lugana DOC

Weingut Alois Lageder 8,40
Südtirol, Italien
Chardonnay DOC

Weingut Sattlerhof 8,20
Südsteiermark, Österreich
Sauvignon Blanc DAC

Weingut Haag 7,20
Mosel, Deutschland
Riesling feinherb QbA

ROSÉWEIN 0,2L

Weingut Künstler 7,50
Rheingau, Deutschland
Spätburgunder Rosé

ROTWEINE 0,2L

Weingut Markus Schneider 7,90
Pfalz, Deutschland
Ursprung Cuvée (Cabernet Sauvignon, Merlot & Portugieser)

Weingut Gesellmann 7,90
Burgenland, Österreich
Zweigelt

Weingut Li Veli 7,20
Apulien, Italien
„Primonero" , Negroamaro Salento IGT

Weingut Tolaini 9,30
Toskana, Italien
Chianti Classico DOCG

Weingut Lageder 9,90
Südtirol, Italien
Cabernet Riserva DOC

FLASCHENWEINE

• BOTTLED WINE •

WEISSWEINE - WHITE WINE 0,75L

DEUTSCHLAND - GERMANY

Weingut Dönnhoff
Oberhausen, Nahe
Riesling QbA 28,00
Weissburgunder QbA 29,00

Weingut Markus Schneider
Ellerstadt, Pfalz
Chardonnay 29,00
Sauvignon Blanc „Kaitui" 32,50

Weingut Bischel
Appenheim, Rheinhessen
Grauburgunder QbA 22,50
Hundertguldenberg 72,00
Grosses Gewächs

Weingut Von Volxem 120,00
Wiltingen, Saar
2018 Scharzhofberger „Pergentsknopp"
Riesling Grosses Gewächs

ÖSTERREICH - AUSTRIA

Weingut Bernard Ott 42,00
Feuersbrunn, Wagram
Grüner Veltliner „Fass 4"

Weingut Bründlmayer 34,50
Langenlois, Kamptal
Grauburgunder & Weissburgunder „Spiegel"

Weingut Wieninger 58,00
Wien
Gemischter Satz „Rosengartl"

Weingut Erich & Walter Polz 39,50
Spielfeld, Südsteiermark
Chardonnay „Grassnitzberg"
Erste STK Lage

Weingut Manfred Tement 115,00
2019 Sauvignon Blanc „Zieregg"

FRANKREICH - FRANCE

Domaine Gerard Millet 29,50
Sancerre, Loire
Menetou-Salon Blanc AC

Domaine Tinel-Blondelet 42,00
Pouilly-Sur-Loire, Loire
Pouilly Fumé "L'Arrêt-Buffatte" AC

Domaine Pinson
Chablis, Burgund
Chablis Villages AOC 46,00
Chablis 1er Cru Fourchaumek 75,00

Domaine Defaix 120,00
Chablis, Burgund
2019 Chablis Grand Cru „Vaudesir"

Domaine Sebastien Magnien 95,00
Meursault, Burgund
2020 Saint Romain „Sous le Château"

FLASCHENWEINE

• BOTTLED WINE •

WEISSWEINE - WHITE WINE 0,75L

ITALIEN -ITALY

Weingut Alois Lageder 32,50
Margreid, Südtirol
Pinot Grigio „Porer" DOC

Terredavino 28,50
Barolo, Piemont
Gavi di Gavi "Valegge" DOCG

Angelo Gaja 148,00
Barbaresco, Piemont
2020 Chardonnay „Rossj Bass"

Weingut Meroi 70,00
Buttrio, Friaul
Chardonnay DOC

Ca' Dei Frati 39,00
Sirmione, Venetien
Lugana „I Frati" DOC

ROTWEINE - RED WINE 0,75L

ÖSTERREICH - AUSTRIA

Weingut Robert Goldenits 28,00
Tadten, Burgenland
Zweigelt „Heideboden"

Weingut Kollwentz 130,00
Grosshöflein, Burgenland
2018 Steinzeiler

FRANKREICH - FRANCE

Domaine Olivier Guyot 460,00
Marsannay, Burgund
2019 Clos de la Roche Grand Cru

SPANIEN - SPAIN

Alvaro Palacios, Gratallops 59,00
Priorat - Spanien
Les Terrasses DOC

ITALIEN -ITALY

Weingut Alois Lageder 29,50
Margreid, Südtirol
Merlot DOC

Ciacci Piccolomini D' Aragona 34,50
Montalcino, Toskana
Rosso di Montalcino DOC

Azienda Agricola Elio Altare 119,00
La Morra, Piemont
Barolo DOCG

FLASCHENWEINE

• BOTTLED WINE •

ROSÉ 0,75L

Château De Léoube **Provence** Secrets de Léoube rosé	65,00	Podere Castelli 414 Flower Power IGT rosato	28,00

SCHAUMWEINE (TROCKEN)

• SPARKLING WINE •

0,75l

Crémant d'Alsace Brut Kieffer	45,00
Crémant d'Alsace Brut Rosé Kieffer	49,00
Champagner Gosset Grand Blanc de Blc	160,00



Zur Information

Sehr geehrte Kunden,
einige unserer Speisen und Getränke enthalten Zutaten,die bei manchen Menschen
allergische Reaktionen hervorrufen können. Ob und auf welche Zutaten Sie allergisch sind,
wissen Sie am besten. Da uns Ihre Gesundheit am Herzen legt, haben wir einen Informationordner mit den
kennzeichnungspflichtigen Allergenen zusammengestellt.

Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Hinweis: Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Herstellung können neben den angegebenen Allergenen in unseren Speisen auch Spuren von anderen Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,enthalten sein.

Zusatzstoffe:

1.Farbstoff, 2.Konservierungsstoff, 3.Süßungsmittel, 4.Koffeinhaltig, 5.Säuerungsmittel, 6.Stabilisator,
7.Antioxidationsmittel, 8.Chininhaltig, 9.Taurin, 10.Geschmacksverstärker, 11.Enthält eine Phenylalaninquelle

Allergene:

A – Glutenhaltiges Getreide, A1 – enthält Weizen, A2 – enthält Roggen, A3 – enthält Gerste, B – Krebstiere, C – Eier,
D – Fische, E – Erdnüsse F – Sojabohnen, G – Milch, H – Schalenfrüchte, I – Sellerie, J – Senf, K – Sesamsamen,
L – Schwefeldioxid und Sulphite, M – Lupinen, N – Weichtiere O – Garnelen, P – Tintenfisch, Q – Oktopus

Alle Preisangaben sind in EUR, inkl. MwSt.

Irrtümer sowie Wort- und Ausdruckfehler vorbehalten,
Alle Angaben ohne Gewähr! Bilder dienen nur zur Dekoration und sind der Abbildung ähnlich