

~ seit 1996 ~





TAPAS SALAT

211	Papaya Salat Eingelegte grüne Papayastreifen, Rettich, Karotten, Minze, Erdnüsse und Gurken – auf Wunsch auch scharf 211a Tofu vegan mit Soja-Limetten-Dressing ^{E,F} 211b Hühnerbrustfilet mit Limetten-Fischsoße-Dressing ^{D,E} 211d Garnelen mit Limetten-Fischsoße-Dressing ^{B,D,E}	6,00 7,00 7,00
214	Mango Salat Mangostreifen, Rettich, Karotten, Minze – auf Wunsch auch scharf 214a Tofu vegan mit Soja-Limetten-Dressing E,F 214b Hühnerbrustfilet mit Limetten-Fischsoße-Dressing D 214d Garnelen mit Limetten-Fischsoße-Dressing B,D	6,00 7,00 7,00
216	Gurken Salat vegan ^{E,F} Gurken, Paprika, Minze und Erdnuss-Dressing – auf Wunsch auch scharf	6,00
217	Wakame Salat vegan Algen Salat mit Sesam	5,50
218	Kim Chi Salat vegan	5,50
219	Gemischter Salat vegan ^{F,M} An Khang-Karotten-Dressing	5,00





SÜPPCHEN

401	An Khang Tom Yum B,D Süß-saure Suppe mit Tomaten, Champignons, Ananas, Koriander, Knoblauch, Zucchini, Paprika und Reisfadennudeln in herzhafter Hühnerbrühe 401a Tofu F 401b Hähnchenbrustfilet 401d Garnelen B	6,00 6,00 7,00
403	Pho Nudelsuppe A,D Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum, Frühlingszwiebeln und Limetten in aromatischer Rinderbrühe 403a Tofu F 403b Hähnchenbrustfilet 403c Rind	6,00 6,00 7,00
404	Wan Tan Suppe A,B,C,N Huhn- und Garnelen Teigtaschen in herzhafter Hühnerbrühe mit Kräuterseitling, Champignons, Pak Choi, Zucchini, Chinakohl, Karotten, Koriander und Sesamöl	6,00
	Glasnudelsuppe ^ Kräuterseitling, Karotten, Koriander, Pak Choi, Champignons, Zucchini und Chinakohl	6,00
	405 Tofu vegan F407 Hähnchenbrustfilet	6,00 6,00

SOMMERROLLE "GOI CUON" ALS VORSPEISE

Sommerrollen kalt

Reispapierrollen mit Yaki Nori, Eisbergsalat, Gurken, Mango, eingelegtem Rettich, Karotten, Minze, Koriander mit Hoi-Sin-Dip, 1 Stück

410 Garnelen ^B	5,50
411 Hähnchenbrustfilet	5,50
412 Tofu vegan F	5,00



AN KHANG TAPAS

101	Frühlingsrolle A,B	5,50
	Gefüllt mit Huhn, Garnelen und Gemüse mit Fischsoße, 1 Rolle	
102	Frühlingsrolle vegan A.F	5,50
	Gefüllt mit Gemüse, mit Sojasoße, 1 Rolle	
103	Wan Tan vegan A.F	5,50
	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Tofu und Gemüse und exotischer Tomatensoße, 4 Stück	
104	Saté Huhn ^{E,F}	5,50
	Gegrillter Hähnchenbrust-Spieß mit Röstzwiebeln, Erdnüsse und Erdnusssoße, 1 Stück	
105	Betelblätterrollen ^{A,C,D,E}	7,50
	Gegrilltes Rinderhackfleisch in Betelblätter mit Röstzwiebeln, Erdnüssen und einer Limetten-Fischsoße, 4 Rollen	
106	Wan Tan A,B,N	6,50
	Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Huhn und Garnelen mit exotischer Tomatensoße, 4 Stück	
107	Saté vegan A,E,F	5,50
	Knusprige Tofu-Spieße mit Erdnusssoße oder hausgemachten Vegan-Chili-Mayo-Dip, 2 Stück	
108	Ebi Furai ^{A,B}	6,50
	Knusprige Garnelen mit hausgemachtem Mayonnaise-Dip, 4 Stck.	
109	Frühlingsrollen Mini vegan A	5,00
	Mit exotischer Tomatensoße, 6 Rollen	
110	Crispy Chicken Wings ^A	6,50
	Knusprige Hähnchenflügel mit hausgem. Mayonnaise-Dip, 4 Stck.	
111	Pak Choi vegan ^F	6,00
	Gebratene Pak Choi mit Zwiebeln und Knoblauch in aromatischer Cashewsoße	
112	Savery Grilled Beef A,C,D,F	7,00
	Rindfleisch gefüllt mit Kokos nach An Khang-Art	
113	Edamame vegan	5,50
	Grüne Sojabohnen mit Meersalz	
114	Gyoza vegan A,F,N	6,00
	Frittierte Gyoza gefüllt mit Gemüse und Tofu, mit Sesam- Sojasoße, 4 Stück	
115	Gyoza Hähnchen A,F,N	6,00
	Gedämpfte Gyoza mit Füllung aus Hühnerhackfleisch und Gemüse mit Sesam-Sojasoße, 4 Stück	



AN KHANG SPEZIALITÄTEN

(solange verfügbar)

116	Banh Bao A Gedämpfte Hefeteigbrötchen mit Hähnchenbrustfilet und Gemüse gefüllt	6,50
117	An Khang Brot A Gegrilltes Brot mit Knoblauch, Buttersoße, dazu Avocado – leicht scharf 117a Vegan 117b Ayam Abon	6,00 6,00
118	Banh Mi ^{A,F} Vietnamesisches Baguette mit gegrilltem Hähnchenkeulenfleisch mit Gurken, Koriander, eingelegten Rettich und Karotten mit Soße nach An Khang-Art	6,50
119	Pommes Pommes mit Ayam Abon	6,00
120	Klebreis ^{A,E} Gedämpfter Klebreis mit vietnamesischen Würstchen, Röstzwiebeln, Frühlingszwiebeln und Erdnuss 120a Vegan 120b Hühnerfleischwürstchen	6,50 6,50
121	Sommerrollen Gemüse ^{E, F} Gebratene Karotten, Kohlrabi, Morchel, Putenhackfleisch und Zwiebeln mit Hoi-Sin-Soße oder Erdnusssoße-Dip	6,50
122	Bo Kho ^{A,F} Rindergulasch, Karotten, Zwiebeln in aromatischer Brühe, mit traditionellen Gewürzen, dazu Brot.	7,00



SUPPEN ALS HAUPTSPEISE

18	Pho Nudelsuppe ^D Reisbandnudeln, Koriander, Basilikum und Frühlingszwiebeln in aromatischer Brühe, serviert mit Limetten – Chili 18a Tofu ^F 18b Hähnchenbrustfilet 18c Rind	13,50 14,50 15,50
21	Süß-saure Suppe mit Champignons, Tomaten, Ananas, Paprika, Koriander, Knoblauch und Reisfadennudeln in herzhafter Hühnerbrühe 21a Tofu	13,50
	21b Hühnchenbrustfilet21d Garnelen	14,50 15,50
24	Wan Tan Suppe A,B,C,N Gefüllte Teigtaschen mit Huhn und Garnelen, Kräuterseitling, Champignons, Pak Choi, Zucchini, Chinakohl, Karotten, Koriander, Sesamöl und Knoblauch in herzhafter Hühnerbrühe	14,50
25	Glasnudelsuppe vegan ^{A,F} Tofu, Kräuterseitling, Karotten, Koriander, Pak Choi, Champignons, Zucchini und Chinakohl	13,50
27	Glasnudelsuppe Hähnchenbrustfilet, Kräuterseitling, Karotten, Koriander, Pak Choi, Champignons, Zucchini und Chinakohl in herzhafter Hühnerbrühe	14,50





An Khang Spezialitäten

ANLEITUNG ZUM SELBER ROLLEN VON UNSEREN SPEZIALISTEN

- 1. Geben Sie Fleisch/Meeresfrüchte in den brodelnden Topf.
- 2. Bereiten Sie die Reispapiere vor. Legen Sie Salat und Kräuter mittig darauf, dazu ein wenig Reisnudeln. Das gegarte Fleisch oder Fisch kommt zum Schluss.
- 3. Nun klappen Sie das Reispapier links und rechts circa 2 Zentimeter zusammen (damit keine Zutaten rausfallen) und rollen das Reispapier von sich weg, sodass alle Zutaten innerhalb der entstehenden Rolle bleiben (ähnlich wie bei einer Roulade).
- 4. Dippen Sie die gefüllte Reisrolle in eine der delikaten Soßen.
- 5. Wer es gerne scharf haben möchte, kann die Hoi Sin Soße mit einer Chili-Soße verfeinern. In Vietnam ist es üblich die Sommerrollen mit der Hand zu essen.

Viel Spaß beim gemeinsamen Rollen!

Zum Nachbestellen:

Zwei Blätter Reispapiere

Eine Schale Reisnudeln je 2,50

je 1,00

Wahlweise Fischsoße ^D, Soja-Limettensoße ^F, Hoi-Sin-Soße ^F, je 2,50 Erdnusssoße ^{E,F}, Tomatensoße ^F, Ingwersoße ^F, Tamarindensoße ^D und An Khang-Soße ^F

Mango, Gurke, eingelegter Rettich, Karotten, Salat je 2,50 Minze, Koriander, Basilikum





An Khang Spezialitäten

FEUERTOPF ZUM SELBSTROLLEN

(ab 2 Personen)

Mit Freunden und Familie zu essen, wird in Vietnam sehr geschätzt. Sehr beliebt ist bei diesen Anlässen das Gericht "Lau" ("Feuertopf"), eine Art Fondue. Es erfordert etwas Geduld und Geschicklichkeit, belohnt aber mit Spaß und Genuss.

Folgende Zutaten werden dazu serviert:

- · Einen Topf mit dampfender, herzhafter Brühe, ein Teller mit Basilikum, Minze, Koriander Eisbergsalat, Mango, eingelegtem Rettich, Karotten und Gurken, eine Schale mit gekochten Reisfadennudeln und acht Blätter Reispapiere.
- · Wahlweise mit zwei Soßen: Tamarindensoße ^D, An Khang-Soße ^F, Hoi-Sin-^F oder Limetten-Fischsoße ^D.

Die angegebenen Preise gelten pro Person!

28	Feuertopf mit Hühnerbrustfilet und Rindfleisch	28,50
29	Feuertopf mit Hühnerbrustfilet, Rindfleisch, Garnelen ^B	29,50
30	Feuertopf mit Lachs, Tintenfisch und Garnelen B,D	32,50

Unsere Feuertöpfe sind für zwei Personen vorgesehen. **Hierfür ist eine Vorbestellung von einem Tag notwendig.**

Eine kurzfristige Bestellung kann abgelehnt werden, da die Vor- und Zubereitung etwas Zeit in Anspruch nimmt.





An Khang Spezialitäten

GOI CUON ZUM SELBSTROLLEN

Hausgemachte "Goi Cuon" – Sommerrolle – zum Selbstrollen – Auch hier ist Ihr Einsatz und Fingerspitzengefühl gefragt. Diese Sommerrollen sind nur als Hauptspeise gedacht.

Folgende Zutaten werden dazu serviert:

- Wahlweise mit zwei Soßen: Hoi Sin F, Limetten-Fischsoße D, An Khang-Soße F, exotische Tomatensoße F, Soja-Limettensoße F oder Erdnusssoßen-Dip E,F
- · Ein Teller mit Basilikum, Minze, Eisbergsalat, Mango, eingelegter Rettich, Karotten, Gurken, Koriander, Reisfadennudeln und sechs Blätter Reispapiere

Bitte bestellen Sie telefonisch Nr. 32 bis 37 einen Tag im Voraus. Andernfalls müssen Sie mit einer Wartezeit von 20 bis 30 Minuten rechnen.

32	Tom Nuong A,B,D,E Gegrillte Garnelen mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Zitronengras	26,50
33	Ca Nuong A,D,E Gegrillter Lachs mit Erdnüssen, Röstzwiebeln und Zitronengras	27,50
35	Dau Hu Chay (vegan) ^{E,F} Karamellisierte Tofu mit Röstzwiebeln, Erdnüsse und Zitronengras	25,50
36	Ga Nuong A,D,E Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Röstzwiebeln, Zitronengras und Erdnüssen	25,50
37	Bo Nuong A,E,F Karamellisiertes zartes Rindfleisch mit Erdnüssen, Röstzwiebelr und Zitronengras	26,50



BUN-REISFADENNUDELN

Die Zutaten der gut gewürzten und leichten "Bun"-Gerichte werden getrennt angerichtet. Die Kombination aus frischem Salat, Kräutern und dem würzig marinierten Fleisch- bzw. Tofu machen diese lauwarmen Gerichte zu einem kulinarischen Vergnügen. Typischerweise vermengt man beherzt Nudeln, Fleisch, Salate und Kräuter miteinander. Auch die Fischsoße "Nuoc Mam" wird unter die Zutaten gemischt, um den vollen Geschmack zu entfalten.

Wir servieren Ihnen folgende Zutaten:

- · Eine Schale mit Reisnudeln und Eisbergsalat, eingelegtem Rettich und Karotten, Minze, Mango, Koriander, Gurken, Erdnüssen und Röstzwiebeln.
- · Wahlweise mit Fisch-Limettensoße oder Soja-Limettensoße.

38	Garnelen – gegrillt Zitronengras A,B,D,E	15,50
39	Lachs - gegrillt Zitronengras A,D,E	17,50
41	Hühnerbrust – gegrillt Zitronengras ^{A,E}	14,50
42	Rindfleisch – karamellisiert Zitronengras ^{A,E,F}	15,50
44	Frühlingsrollen mit Huhn Garnelen Gemüse Füllung A,B,E	14,50
45	Frühlingsrollen – Vegan ^{A,E,F}	14,50
46	Tofu karamellisiert, Zitronengras – Vegan ^{E,F}	14,50



REISBANDNUDELN

47 Reisbandnudeln F

Reisbandnudeln gebraten, Pak Choi, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln, Karotten, Spitzkohl, Zuckerschoten

Nostzwieben, Narotten, Spitzkom, Zockerschoten		
47a Tofu vegan ^F	13,50	
47b Hähnchenbrustfilet ^A	14,50	
47c Rind ^A	15,50	
47d Garnelen ^B	15,50	
47f Knusprige Ente ^A	16,50	
47g Knuspriges Hähnchenbrustfilet ^A	15,00	

UDON NUDELN

48 Udon mit Sud A,F

Champignons, Frühlingszwiebeln, Pak Choi und Zwiebeln

48a Tofu vegan	13,50
48b Hähnchenbrustfilet	14,50
48c Rind	15,50
48d Garnelen ^B	15,50
48f Ente	16,50

49 Udon Gebraten A,F

49a Tofu yeaan

Kräuterseitling, Pak Choi, Chinakohl, Zuckerschoten, Spitzkohl Karotten, Frühlingszwiebeln, Röstzwiebeln und Terivakisoße

.,	94.1	20/00
49b Hähnch	enbrustfilet	14,50
49c Rind		15,50
49d Garnele	en ^B	15,50
49f Ente		16,50
49g Knuspri	ges Hähnchenbrustfilet	15,00

13.50





CURRY

Jedes Gericht wird mit Reis serviert!

Curry ^G

Kräutersaitling, Paprika, Broccoli, Prinzessbohnen, Zucchini, Bambus, Champignons, Zwiebeln, Zitronengras, Knoblauch und Kokosmilch

50	Tofu ^F	13,50
51	Hähnchenbrustfilet ^A	14,50
52	Rind ^A	15,50
53	Garnelen ^B	15,50
54	Lachs ^D	17,50
55	Knusprige Ente ^A	16,50
56	Knuspriges Hähnchenbrustfilet A	15,00

GEBACKENE ENTE

Das Gericht wird mit Reis serviert

60 Knusprige Ente A

16,50

Gebratene Kräuterseitlinge, Paprika, Broccoli, Pak Choi, Karotten, Zucchini, Champignons, Chinakohl, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln und Soße nach Wahl:

An Khang-Soße ^F, Teriyakisoße ^F, Tamarindensoße ^D, Erdnusssoße ^{E,F}, oder Ingwersoße-Dip ^F

GEBACKENES HÄHNCHENBRUSTFILET

Das Gericht wird mit Reis serviert

61 Knuspriges Hähnchenbrustfilet A

15,00

Gebratene Kräuterseitlinge, Paprika, Broccoli, Pak Choi, Karotten, Zucchini, Champignons, Chinakohl, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln und Soße nach Wahl:

An Khang-Soße ^F, Teriyakisoße ^F, Tamarindensoße ^D, Erdnusssoße ^{E,F}, oder Ingwersoße-Dip ^F



TERIYAKI

Jedes Gericht wird mit Reis serviert

Kräuterseitling, Paprika, Broccoli, Pak Choi, Zucchini, Champignons, Chinakohl, Bambus, Knoblauch, Zwiebeln gebraten in Teriyakisoße ^F

68a Tofu Fvegan	13,50
68b Hähnchenbrustfilet ^{A,C}	14,50
68c Rind A,F,C	15,50
68d Garnelen B,F	15,50
68f Ente A,F	16,50
68g Knuspriges Hähnchenbrustfilet ^{A,F}	15,00

ERDNUSS

Jedes Gericht wird mit Reis serviert

Zuckerschoten, Paprika, Spitzkohl, Broccoli, Baby Maiskölbchen, Knoblauch und Zwiebeln gebraten in Erdnusssoße ^{E,F}

69a Tofu Fvegan	13,50
69b Hähnchenbrustfilet ^A	14,50
69c Rind A,F	15,50
69d Garnelen A,B,F	15,50
69f Ente A,F	16,50
69g Knuspriges Hähnchenbrustfilet A,F	15,00





AN KHANG SOBE

Jedes Gericht wird mit Reis serviert

Gebratene Paprika, Prinzessbohnen, Broccoli, Champignons, Aubergine, Zitronengras, Knoblauch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln in exotischer Sojasoße nach An Khang Art

70a Tofu Fvegan	13,50
70b Hähnchenbrustfilet ^{A,F}	14,50
70c Rind A,F	15,50
70d Garnelen B,F	15,50

SCHWARZE BOHNEN

Jedes Gericht wird mit Reis serviert

Gebratene Kräuterseitling, Paprika, Zuckerschoten, Schwarze Bohnen, Bambus, Champignons, Maiskölbchen gebraten

72a Tofu Fvegan	13,50
72b Hähnchenbrustfilet A,F	14,50
72c Rind A,F	15,50
72d Garnelen B,F	15,50

CASHEWNUSS

Jedes Gericht wird mit Reis serviert

Gebratene Champignons, Paprika, Karotten, Prinzessbohnen, Broccoli, Zucchini, Bambus, Cashewnüsse, Frühlingszwiebeln, Knoblauchund Zwiebeln in exotischer Cashewnusssoße

82a Tofu Fvegan	13,50
82b Hähnchenbrustfilet ^{A,F}	14,50
82c Rind A,F	15,50
82d Garnelen B,F	15,50



REISPFANNENGERICHTE

	Gebratener Reis, Eier, Karotten, Mais, Erbsen, Knoblauch und Zv. 85a Tofu vegan ^F 85b Hähnchenbrustfilet ^{A,C} 85c Rind ^{A,C} 85d Garnelen ^{B,C} 85f Knusprige Ente ^{A,C} 85g Knuspriges Hähnchenbrustfilet ^A	13,50 14,50 15,50 15,50 16,50 15,00
90	Tofu frittiert vegan ^F Knusprige Tofu mit Zitronengras, Kräuterseitling, Baby Maiskölbchen, Pak Choi, Zuckerschoten, Champignons, Knoblauch und Zwiebeln mit Sojasoße-Dip	14,50
99	Gegrillter Lachs A,D,F Kräuterseitling, Baby Maiskölbchen, Pak Choi, Zuckerschoten, Champignons, Knoblauch und Zwiebeln mit exotischer süßsaurer Soße oder Teriyakisoße	17,50
KINDERMENUE Nur für unseren kleinen Gäste		
416	Hähnchenbrustfilet ^{A,C,F} Gebratener Reis, Hühnerbrustfilet, Eier, Zwiebeln, Karotten, Mais, Erbsen, Knoblauch, Röstzwiebeln und 2 Stück Mini- Frühlingsrollen	9,50
417	Udon Rindfleisch oder Hähnchenbrustfilet A,F Udon Nudeln mit karamellisiertem Rindfleisch, Champignons, Frühlingszwiebeln und blanchierter Shanghai Pak Choi	9,50
418	Gemischter Kinderteller A Überraschung von unserem Chefkoch	9,50



GUTSCHEINE

Sie suchen ein passendes Geschenk für jemanden, der gerne gut isst, die vietnamesische Küche schätzt oder sie womöglich noch gar nicht kennt?

Gerne stellen wir einen ansprechend gestalteten Geschenk-Gutschein in beliebiger Höhe aus.

ZUM MITNEHMEN

Sie möchten lieber im Büro oder zu Hause essen? Selbstverständlich können Sie die meisten unserer Speisen auch mitnehmen.

Rufen Sie uns vorher gerne an um Ihre Bestellung vorzubereiten oder fragen Sie unser Servicepersonal vor Ort.

Aufgrund saisonaler Verfügbarkeit und frischer Zutaten kann unser Angebot variieren. Wir bitten um Ihr Verständnis, falls nicht alle Gerichte jederzeit verfügbar sind.

AN KHANG

Hoheluftchaussee 86 20253 Hamburg – Eppendorf (040) 63 94 86 24 info@ankhang.de · www.ankhang.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag: Ruhetag

Dienstag-Freitag: 17:00-23:00 Uhr Samstag & Sonntag: 13:00-23:00 Uhr

Küche ab 22:00 Uhr geschlossen.

ALLERGENKENNZEICHNUNG UND ZUSATZSTOFFE

1) Antioxidationsmittel, 2) Farbstoff, 3) Geschmacksverstärker, 4) Konservierungsstoff, 5) Koffeinhaltig, 6) Süßungsmittel, 7) Phenylalaninquelle, 8) mit Chinin, A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesam, O) Schwefeldioxid & Sulphite, P) Lupinen, R) Weichtiere

Alle Preise sind in Euro und enthalten die gesetzliche MwSt.