

SUSHI

V1. MR. BEAN ^M 5,5

Gedämpfte grüne Bohnen serviert mit Meersalz

V2. WAKAMEHA ^{a,b,i,N,F}

japanische Seetangsalat serviert mit Rettichstreifen und Sesam-Dressing. Wahlweise mit 3 Stk.:

- a. Flambiertem Lachs 7,9
- b. Kurz gegrilltem Thunfisch ^l 8,9
- c. Kurz gegrilltem Butterfisch ^l 8,9

V3. CRUNCHY EBI ^{I,K,F} 7,9

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

V4. SALMON TARTARE ^{B,l} 10,9

frisches hausgemachtes Lachstartare mit spezieller Soße des Hauses, Schnittlauch und Tobiko.

V5. MAGURO TARTARE ^{B,l} 11,9

frisches hausgemachtes Thunfisch-Tartare mit spezieller Soße des Hauses, Schnittlauch und Tobiko.

VORSPEISE

- M1. SAKE / Bio Lachs 5,5
- M2. TEKKA / Thunfisch 5,9
- M3. EBI / gekochte Garnelen 5,9
- M4. EBI TEMPURA / knusprige Garnelen 6,9
- M5. SALMON SKIN / gebackene Lachshaut 5,5
- M6. UNAGI / geräucherter Salzwasseraal 5,9
- M7. KAPPA / Gurke 4,9
- M8. AVOCADO 5,5
- M9. MANGO 4,9

MAKI ^{B,C,F,G,I}

BELÄGE GEROLLT IN REIS / 8 STK.

- N11. SAKE / Bio Lachs 5,5
- N12. MAGURO / Thunfisch 5,9
- N13. EBI / Gekochte Garnelen 5,9
- N14. KANI / Surimi 4,9
- N15. UNAGI / Geräucherter Salzwasseraal 5,9
- N16. AVOCADO 4,9

- S31. SAKE / Bio Lachs (8 Stk.) 18,9
- S32. MAGURO / Thunfisch (8 Stk.) 19,9
- S33. MANAGATSUO / kurz gegrillter Butterfisch (6 Stk.) 17,9
- S34. AN NAM'S MAGU / kurz gegrillter Thunfisch (6 Stk.) 17,9
- S35. OCEAN'S GIFT / gemischte Sashimi Platte 21,9
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, gekochte Garnelen serviert mit frischem bunten Salat, Rettich und Seetangsalat

SASHIMI ^{B,l}

FISCHSCHEIBEN SERVIERT MIT SEETANGSALAT, WEISSEM RETTICH UND MANGO

INSIDE OUT ^{B,C,F,I}

UMMANTELT MIT REIS / 8 STK.

- U21. ALASKA 9,9
Bio Lachs, Avocado, Tobiko, Frischkäse
- U22. MAGURO 9,9
Thunfisch, Gurke, Tobiko, Frischkäse
- U23. CALIFORNIA 8,5
Surimi, Avocado, Tobiko, Frischkäse
- U24. UNAGI 9,9
Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Frischkäse

TEMPURA ROLL ^{B,C,F,I}

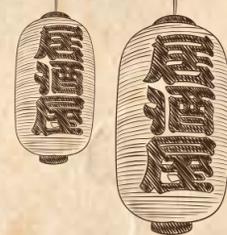
KNUSPRIGE ROLLE / 8 STK.

- T41. SAKE TEMPURA 14,5
Bio Lachs, Avocado, Frischkäse, Tempuramantel
- T42. MAGURO TEMPURA 15,5
Thunfisch, Schnittlauch, Tobiko, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
- T43. CRISPY EBI 14,9
Gekochte garnelen, Surimi, Gurke, Frischkäse, Tempuramantel
- T44. VEGGIE TEMPURA 13,9
Avocado, Gurke, Mango, Spargeln, Tempuramantel
- T45. MIKUSU TEMPURA 15,9
Bio Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Spargeln, Tobiko, Frischkäse, Tempuramantel

SPECIAL ROLL ^{B,C,F,I}

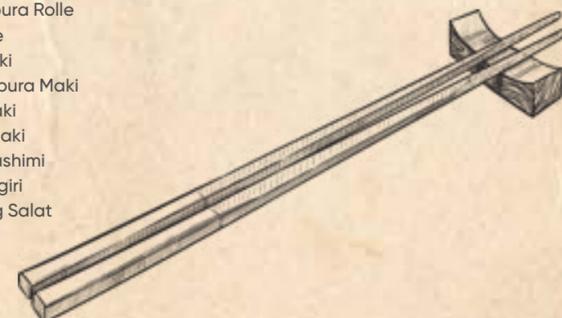
UMRUNDET MIT REIS / 8 STK.

- H51. FLAMING TIGER 14,9
knusprige Garnelen, Avocado, Mango, Frischkäse, bedeckt mit flambiertem Lachs
- H52. MAGURO SPECIAL 13,9
knuspriger Spargeln, Gurke, Mango, serviert mit An Nams pikantem Thunfisch-Tartare
- H53. SAKE SPECIAL 13,9
knuspriger Avocado, Bio Lachs, Schnittlauch serviert mit An Nams Lachs-Tartare
- H54. BUMBLE EBI 14,9
Gegrillte Lachshaut, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit Großgarnelen
- H55. HUNTER EEL 14,9
gekochte Garnelen, Mango, Gurke, Frischkäse, bedeckt mit geräuchertem Salzwasseraal
- H56. FUTO MAKI (5 Stk.) 11,9
Gegrillte Lachshaut, Salzwasseraal, Mango, Avo, Gurke, Frischkäse und Tobiko
- H57. VEGI-TA 13,9
Knusprige Spargel, Mango, Gurke bedeckt mit Avocado



AN NAM'S SUSHI MENÜ ^{B,C,F,I}

- MN1. MIKUSU MAKI 12,9
Lachs Maki
Thunfisch Maki
Avocado Maki
- MN2. BE GREEN 14,9
Veggie I.O.
Gurke Maki
2 Stk. Avocado Nigiri
- MN3. SALMON TIME 17,9
Lachs Maki
2 Stk. Lachs Nigiri
4 Stk. Lachs Sashimi
An Nams Lachs-Tartare
- MN4. FUSION SET 20,9
Alaska I.O.
Tuna Maki
2 Stk. Ebi Nigiri
2 Stk. Butterfisch Sashimi
- MN5. KARIKARI SET 24,9
Salmon Tempura
Ebi Tempura Maki
2 Stk Thunfisch Nigiri
2 Stk. Kurz gegrillter Thunfisch Sashimi
- MN6. LOVER SET 49,0
Freestyle I.O. (nach Empfehlung des Sushimanns)
Tempura Roll
2 Stk. Nigiri
6 Stk. Sashimi
Seetang Salat
- MN7. THREE WHEELER 79,0
Freestyle I.O. (nach Empfehlung des Sushimanns)
Tempura Roll
I.O. Roll
Ebi Tempura Maki
Gurke Maki
6 Stk. Sashimi
6 Stk. Nigiri
Seetang Salat
- MN8. IT'S PARTY TIME 119,0
2 Freestyle I.O. (nach Empfehlung des Sushimanns)
2x Tempura Rolle
I.O. Rolle
Futo Maki
Ebi Tempura Maki
Tuna Maki
Gurke Maki
8 Stk. Sashimi
8 Stk. Nigiri
Seetang Salat



Asia Fusion Sushi
Benratherstr. 35 - 40721 Hilden

Mo.-Do. : 11:00-22:00
Fr.-So.-Feiertage : 11:00-22:30

WÄRMEKÜCHE

VORSPEISE



- HANOIS SOMMER** ^{F,H}
Sommerrollen gefüllt mit gemischter Salat, Reisfadennudeln, Erdnüssen, serviert mit hausgemachter Ingwer-Limetten-Soße oder Soja-Schalotten-Soße (Vegi).
Wahlweise mit :
a. Tofu [Vegi] ^{I,M} 5,5
b. Gegrillten Hähnchenbruststreifen 5,9
c. Knusprigen Garnelen ^I 7,2
- NEM NEM** ^{I,F} 5,9
Knusprige hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweine-Rinderhackfleisch, Glasnudeln, Morcheln, Karotten und Lauchzwiebeln, serviert mit Ingwer-Limetten-Soße.
- GYOZA DUMPLING [VEGI]** ^{F,I,M} 5,9
4 Stk. frittierte Teigtaschen mit Gemüsefüllung, serviert mit Soja-Schalotten-Soße.
- SWEET POTATIES** 5,9
Süßkartoffelpommes serviert mit Cocktailsoße.
- KOKO LOVE** ^D
Sahniger Kokosmilch Suppe mit Champignons, Okra, Cherrytomaten und Koriander.
Wahlweise mit :
a. Tofu [Vegi] 5,5
b. Huhn 5,9
c. Garnelen 6,9

- MANGO LOTUS** ^{C,F,H} 8,9
frische Mangostreifen mit gegrillten Garnelen, Lotusstengel, gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln und frischen vietnamesischen Kräutern, abgeschmeckt mit hausgemachtem Chili-Limetten-Dressing.
- AN NAMS PLATTE** ^{F,H,I,M} 15,9
Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen serviert mit 2 diversen Soße (Ingwer-Limetten / Soja-Schalotten)
• Sommerrollen
• Frühlingsrollen
• Gebackene Garnelen
• Gyoza Dumplings
• Edamame

HAUPTSPEISE AN NAM

10. AN NAMS PHO

Traditionelle beliebteste Reisbandnudeln-Suppe serviert mit kräftigen Hähnchen-Rind-Brühe, garniert mit asiatischen Kräutern. Wahlweise mit :

- Tofu 11,9
- Rinderbruststreifen 13,9

11. AN NAMS UDON ^{F,H,I,M}

gebratene Udonnudeln mit Teriyakisoße, Gemüse der Saison, Pilzen, asiatischen Kräutern, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit :

- Tofu 12,9
- Gegrillte Hähnchenbrustfilet 13,9
- Rind 15,9
- Gegrillte Garnelen 16,9

12. AN NAMS BULGOGI ^{F,H,I,M}

koreanische Soja-Glasnudeln mit gebratenem Teriyaki-Gemüse der Saison, Pilzen, verfeinert mit Röstzwiebeln und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit :

- Tofu 12,9
- Rind 15,9

13. WONDER BEEF ^{F,H,I,M,O} 17,9

Gebratenes Rindfleisch mit spezieller Soße des Hauses, grünen Spargeln und verschiedenem Gemüse der Saison serviert mit Jasminreis, frischem Salat, Erdnüsse, Röstzwiebeln und Koriander.

14. 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:

- Tofu 12,9
- Hähnchen 13,9
- Knuspriger Entenbrust 15,9
- Gegrillte Garnelen 16,9

15. MANGO-KOKOS-SOSSE ^{D,F,H,I}

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

- Seidentofu 12,9
- Hähnchen 13,9
- Knuspriger Entenbrust 15,9
- Gegrillte Garnelen 16,9

16. PHO SOJA ^{F,H,I,M}

Soja-Schalotten-Soße auf Reisbandnudeln mit gemischtem Gemüse der Saison, aromatisiert mit gemischtem Salat, Sesam und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

- Tofu 12,9
- Gegrillter Hähnchenbrust 13,9
- Knuspriger Entenbrust 15,9
- Gegrillten Garnelen 16,9

17. TERI-YASAI ^{B,F,H,I,M}

Gebratenes Teriyaki-Gemüse der Saison serviert mit Jasminreis, grünen Spargel und Erdnüssen auf frischem Salat mit Sesamdressing. Wahlweise mit:

- Medium gegrilltem Bio-Lachs 19,9
- Kurz gegrilltem Thunfisch 21,90

20. MAMA'S BOY ^I 7,9

Hähnchenbrustfilet serviert mit Cocktailsoße und Süßkartoffelpommes

21. PAPA'S GIRL ^{F,K,I} 8,9

2 knusprige Garnelen serviert mit frischem Salat und Sushireis-Onigiri.

30. AN NAM PANNA COTTA ^{A,D,I} 5,9

Hausgemachte Panna Cotta mit Beeren, Kokosraspeln und fruchtiger hausgemachte Erdbeerpüree.

31. STICKY MANGO ^H 5,9

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

32. MATCHA EIS ^{I,9} 6,9

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

EXTRA BEILAGEN

- Reis, Reisfadennudeln, Reisbandnudeln 3,0
- Soße nach Wahl 3,0
(Curry/ Mango/ Soja-Schalotten)
- Sushi Soße [Unagi / Cocktail] 2,0
- Seetangsalat 5,5

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 Niträtpökelsalz, 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, f) Sesam/ sesame, g) Sulfit/ sulfite, h) Erdnüsse/ peanuts, i) Gluten/ gluten, j) Lupine/ lupine, k) Schalenfrüchte, l) Senf/ mustard, m) Soja/ soy, n) Weichtiere/ univalve o) Pilze/ mushrooms
Alle Preise in EUR, inkl. MwSt.

NACHTISCH

HAUSGEMACHTE GETRÄNKE

- VERY STRAWBERRY** ^{1,8,9,11} 0,5l 6,5
Hausgemachte Erdbeerpüree, Limetten, Minze, Soda
- AN NAM SUNRISE** 6,9
Maracuja, Mango, Limetten, Basilikum, Grenadine, Soda
- ALOE BERRY** 6,5
Aloe Vera, Wild Berry, Limetten, Soda

- GINGER COOLER** 6,5
Ginger, Minze, Limetten, Soda
- WATERMELON CHILL** ^(0,4l) 6,2
Wassermelone, Minze, Gurke, Limetten, Soda
- PEACH DREAM** 6,9
Pflirsich, Jasmin Tee, imetten, Zitronengras
- LOVE LYCHEE** (Smoothie) 6,9
Lychee, Limetten, Minze, Salz

COCKTAILS UND LONGDRINKS

- MATJITO** 8,9
Rum, Matcha Pulver, Ginger Ale, Limetten, Minze, Rohrzucker
- AN NAM'S BASIL SMASH** 8,9
Gin, Basil, Maracuja, Limetten
- HA NOI MULE** 8,5
Reis Wodka, Ginger, Gurken

- MEKONG SOUR** 8,9
Mekhong Whiskey, Mango, Limetten, Rohrzucker
- GIN BERRY** 8,5
Gin, Wild Berry, Limetten

- WASSER [SPRUDEL / STILL]** 0,2l Fl. 2,9
0,75l Fl. 6,2
- COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE** ^{1,3,9,11} 0,2l 2,9
0,4l 4,5
- GINGER ALE** ^{1,3,9,11} 0,2l Fl. 3,2

SOFTDRINKS

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

SÄFTE

KAFFEE

- CA PHE TRUNG NGUYEN** 3,9
vietnamesisches Espresso serviert in Metallfilter und Kondensmilch
- KAFFEE MILK SHAKE** 5,9
vietnamesischer Eiskaffee
- SCHWARZER KAFFEE** 2,9
- CAPPUCCINO** 3,2
- LATTE MACCHIATO** 3,5
- ESPRESSO** 2,2

BIER VOM FASS

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

GETRÄNKE

TEE

- HANOIS WINTER** 4,9
Pandan Blätter, Jasmin Tee, Longan
- ROSE GARDEN TEE** 3,5
Jasmin Tee, Süßholz, Roseblüten.
- INGWER-ORANGEN TEE** 3,9
Jasmin Tee, Orange, Ingwer, Honig, Minze
- ZITRONENGRAS-LIMETTEN TEE** 3,9
Zitronengras, Limetten, Minze, Süßholz.
- MINZE TEE** 3,9
Jasmin Tee, Limetten, Minze, Honig

APERITIF

- APEROL SPRITZ** 6,9
Aperol, Orange, Prosecco
- HUGO** 6,9
Holunderblüten, Minze, Limetten, Prosecco
- LILLET WILD BERRY** 6,9
Lillet Blanc, Beeren, Wild Berry

FLASCHEN BIER

- TIGER BIER** / aus Singapore 0,33l 3,9
- HEINIKEN** 0,33l 3,9
- WEIZEN** [Hell, Alkoholfrei] 0,5l 4,9
- PILS ALKOHOLFREI** 0,33l 3,2

SCHNAPS

- NEP MOI [REIS WODKA]** 3,5
- MEKHONG WHISKEY** 3,5
- JAPANISCHER HEISSER SAKE** 0,1L 4,9

WEISSWEIN

- BIO RIESLING** 0,2l 5,9 0,75l Fl. 22,0
- BIO GRAUBURGUNDER** 0,2l 6,2 0,75l Fl. 23,0

ROTWEIN

- BIO CABERNET SAUVIGNON** 0,2l 5,9 0,75l Fl. 22,0
- BIO MERLOT** 0,2l 5,5 0,75l Fl. 20,0

ROSÉ

- BIO ROSÉ** 0,2l 5,5 0,75l Fl. 20,0