ăn

[an] Verb

Das vietnamesische Wort '**ăn**' kann ganz schlicht und einfach mit '**essen**' übersetzt werden. Doch hinter diesem kurzen Wort, nach dem wir unser Restaurant benannt haben, steckt viel mehr. 'An' bedeutet für uns gemeinsam mit seinen Lieben eine schöne Zeit verbringen, dabei gutes Essen genießen, sich wohlzufühlen, eintauchen in eine fremde Esskultur. Unser Team freut sich darauf, Euch mit authentischen vietnamesischen Gerichten und unserer Fusionsküche zu verwöhnen.

Ein herzliches Willkommen im **AN RESTAURANT**

Alle unsere Soßen und Dressings sind hausgemacht und werden von uns, frisch zubereitet. Sprecht uns gerne an, wenn wir für Euch ein Gericht mit einer anderen Soße oder als vegetarische Alternative zubereiten sollen.

VORSPEISEN | STARTER

#201 CHA GIO SAI GON 7.5

Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Taro-Wurzel, Karotten und Glasnudeln. Mit Fisch Soße [B, D, G]
Spring rolls with pork, taro, carrots and glass noodles. With fish sauce [B, D, G]

#202 CHA GIO HAI SAN NHA TRANG 8.9

Frühlingsrollen mit Garnelen und Krebsfleisch. Mit hausgamacht Soße [B, D, G]
Spring rolls with prawn and crab. With homemade sauce [B, D, G]

#203 CHA GIO CHAY 6.5

Vegetarische Frühlingsrollen mit veganer Soße
Vegetarian spring rolls with vegan sauce

#204 CHAO TOM XU HUE 9.9

Gegrillte Tigergarnelenspieße auf Zuckerrohr mit Reisnudeln sauer-scharfem Dip [B]
Grilled tiger prawn skewers on sugar cane with rice noodles sour and spicy dip [B]

#205 NEM NUONG 8.9

Gegrillte Schweinefleischspieße mit hausgemacht Soße [E, F, N]
Grilled pork skewers with homemade sauce [E, F, N]

#206 GOI CUON TOM "CHO BEN THANH" 9.5

Sommerrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Gemüse und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit hausgemacht Hoisin Soße [B]
Summer rolls with shrimps, rice noodles, vegetables and fresh Vietnamese herbs. With homemade hoisin sauce [B]

#207 **GOI CUON CHAY** 7.5

Vegetarische Sommerrollen mit Tofu, Gemüse und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit hausgamacht Hoisin Soße [F]
Vegetarian summer rolls with tofu, vegetables and fresh Vietnamese herbs. With homemade hoisin sauce [F]

#208 **DAU HU CHIEN GION** 9

Knusprigen Bio Nori-Tofu mit hausgamachte Erdnuss-Sesam Topping. Serviert mit Hoisin und Maracuja Soße [B, C, F, N]
Crispy organic Nori-Tofu with homemade Peanut-sesame topping. Served with Hoisin and Passion fruit sauce [B, C, F, N]

#209 **VIT LA LOT BANH HOI** 10.9

Saftig gegrillte, mit Betelblättern ummantelte Röllchen mit Barbarie Entenfleisch und Fisch Soße [D, N]
Juicy grilled rolls with Barbarie duck wrapped with betel leaves and fish sauce [D, N]

#210 **BACH TUOC NUONG** 15.9

Gegrillter Oktopus mit Kim Chi und hausgemacht Limetten Soße (scharf) [D]
Grilled octopus with Kim Chi and homemade limes sauce (spicy) [D]

#211 **WAN TAN CHIEN** 7.9

Hausgemachte gebackene Teigtaschen mit Garnelen, Hühnerfleisch Karotten, Morchen mit Curry Tamarinden Soße [A]
Dumplings with Schrimp and chicken filling, carrots, morchen with homemade tamarind sauce [A]

SUPPEN | SOUPS

#301 CANH CHUA TOM 9.5

Kleine Suppe mit Garnelen, Sojasprossen, Tomaten, Ananas, Limette, Tamarinde und frischen Kräutern [A, B, F]
Small soup with shrimps, bean sprouts, tomatoes, pineapple, lime, tamarind and fresh herbs [A, B, F]

#302 CANH CHUA CA 8.5

Kleine Suppe mit Lachs, Sojasprossen, Tomaten, Ananas, Limette, Tamarinde und frischen Kräutern [A, D, F]
Small Soup with salmon, bean sprouts, tomatoes, pineapple, lime, tamarind and fresh herbs [A, D, F]

#303 SOUP KIM CHI 9

mit hausgemachten Kim Chi, Pilze und feinen Rindfleisch (leicht Scharf) [N]
homemade Kim Chi with Beef (slightly spicy) [N]

#304 SOUP WAN TAN 9

Teigtaschen Garnelen und Hühnerfleischfülling mit Gemüse [D, A, B]
Dumplings with Schrimp and chicken filling, vegetables [D, A, B]

#310 PHO BO 9.9

Kleine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe serviert mit feinen Rindfleischstreifen, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern [A, F]
Traditional vietnamese noodle soup served with beef slices, bean sprouts and fresh Vietnamese herbs [A, F]

#311 PHO BUDDHA 8.9

Kleine traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, serviert mit Bio Tofu, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern [F]
Traditional Vietnamese noodle soup with vegetable broth served with tofu, bean sprouts and fresh Vietnamese herbs [F]

SALAT | SALAD

#401 **GOI XOAI** 13

Mangosalat mit Ente, Gurken, roten Zwiebeln, Basillikum angemacht mit Chilli Soße. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker (leicht scharf) [E, A, N]
Mango salad with duck, cucumbers, red onions and basil
Served with sesame rice paper Craker's (slightly spicy) [E, A, N]

#402 **GOI DU DU TOM** 13.5

Papayasalat mit Garnelen, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit feiner Fischsoße 'Nuoc Mam'. Serviert mit Krabben Chip [B, D, E, N, A]
Papaya salad with prawn, peanuts and fresh cilantro dressed with fine fish sauce 'Nuoc Mam'. Served with Crab chip [B, D, E, N, A]

#403 **GOI DU DU TOFU** 10.5

Papayasalat mit Bio Tofu, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit Tamarinden Soße. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker [E, F, N, A]
Papaya salad with organic tofu, peanuts and fresh cilantro dressed with tamarind sauce. Served with sesame rice paper craker's [E, F, N, A]

#404 **GOI BO** 13.5

Rindfleischsalat mit Gurken, roten Zwiebeln, Sellerie mit Zitronengras Soße Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker [E, L, N, A]
Beef salad with red onions, cucumbers, celery and lemongrass sauce. Served with sesame rice paper craker's [E, L, N, A]

#405 **GOI HAI SAN** 13.5

Tintenfisch und Garnelen Salat mit Gurken, roten Zwiebeln, Sellerie und Koriander mit hausgemachter Soße. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker (leicht scharf) [B, E, A, N, L]
Shrimps and squid salad with cucumbers, red onions, celery and coriander homemade sauce. Served with sesame rice paper craker's. (slightly spicy) [B, E, A, N, L]

AN'S FUSION KITCHEN

#601 **CA HOI TERIYAKY** 22

Gebratenes Lachsfilet auf Zuckerschoten und Brokkolini mit pürierten Kartoffeln in feiner hausgemacht Teriyaki Soße [D, H]
Roasted salmon fillet on sugar snap peas and broccolini with mashed potatoes in fine homemade teriyaki sauce [D, H]

#602 **VIT PHAP NUONG KIEU TAY BAC** 25

Französische Barbarie Entenbrust auf Zuckerschoten und Brokkolini mit pürierten Kartoffeln in feiner "Tay Bac" Soße [H, N]
French Barbarie duck breast on sugar snap peas and broccolini with mashed potatoes in fine „Tay Bac“ sauce [H, N]

#603 **BEEF STEAK NUONG** 32

Argentinisches BLOCK HOUSE Rib-Eye Steak (250 g) auf gebratenem Saisonalem Gemüse mit Kurkumareis [N]
Rib-eye steak (250 g) on seasonal vegetables with turmeric rice [N]

#604 **VIT SOT TIEU** 22

Knusprige Ente gebaccken, Saisongemüse mit Pfeffer Soße und Kurkumareis [A, N]
Crispy Duck baked, seasonal vegetable with pepper sauce and Curcuma rice [A; N]

#605 **TOM SOT ME** 21.5

Garnelen in hausgemachter Tamarinden Soße und saisonalem Gemüse (leicht scharf). Mit Kurkumareis [B, N]
Prawns in homemade tamarind sauce and seasonal vegetables (slightly spicy). With turmeric rice [B, N]

#606 **TOM SOT XOAI** 21.5

Garnelen in cremiger Mango Soße, verfeinert mit Kokosnuss und saisonalem Gemüse. Mit Kurkumareis [B, G, N]
Prawns in creamy mango sauce refined with coconut and seasonal vegetables. With turmeric rice [B, G, N]

#607 **CA MUOI OT XANH** 23

Gegrillte Doradenfilets mit grüner Chilli, Zitronengras und einer Himalayasalz Soße mit Reis [D, N]
Grilled gilthead fillets with green chilli, lemongrass and Himalayan salt sauce. With rice [D, N]

#608 **MI UDON XAO VIT** 23

Knusprige Ente gebacken, Udon-Nudeln gebraten mit Saisongemüse [D, N, A]
Crispy Duck baked, Udon noodles fried and vegetables [D, N, A]

#609 **TOM MUC XAO** 23

Garnelen, Tintenfisch gebraten mit frischen Cherry Tomaten, Ananas und Kurkumareis [B, R, N]
Prawns, squid fried with cherry tomatoes and Pineapple, turmeric rice [B, R, N]

#700 **BO LUC LAC** 32

BLOCK HOUSE Rib-Eye Steak (250 g) gebratener mit Zwiebeln, Paprika, "Bordier" leicht gesalzen Butter und „San Marzano" Tomaten gemischung Soße [G, N]

TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE GERICHTE UND HAUSMANNSKOST | TRADITIONAL VIETNAMESE DISHES

#701 **COM HAI SAN MIEN TRUNG** 17.9

Gebratener Eierreis mit Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse [B, C]
Fried egg rice with seafood and seasonal vegetables [B, C, N]

#702 **MY QUANG TRON GA TOM** 18.9

Vietnamesische Reisbandnudeln mit gebackener Hühnerbrust und Garnelen, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Mit Erdnuss-Kurkuma-Soße [A, B, E, N]
Vietnamese ribbon noodles with crispy chicken breast and prawns, served with fresh herbs, peanuts and fried onions. With peanut turmeric sauce [A, B, E, N]

#703 **CURRY GA CHIEN** 18.5

Gebackener Hühnerbrust in Curry Soße mit Gemüse [D, N, A]
Roasted chicken breast in curry sauce with vegetables [D, N, A]

#704 **RAU XAO DAU HU** 16.5

Gebratenes Gemüse mit Bio Tofu [F, N]
Fried vegetables with organic tofu [F, N]

#705 **MI XAO BO** 17.9

Gebratene Nudeln mit Rindfleisch und Saisonalem Gemüse [A, N, C]
Fried noodles with beef and seasonal vegetables [A, N, C]

SUPPEN | SOUPS

#710 PHO DAC BIET 18.9

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit hausgemachter Rinderkraftbrühe, serviert mit feinen Rindfleischstreifen, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern [F]
Traditional vietnamese noodle soup served with fine beef slices, bean sprouts and fresh vietnamese herbs [F]

Die **PHO** ist ein Gericht, das in Vietnam traditionell zum Frühstück gegessen wird – meist in einer der unzähligen Garküchen. Oftmals wird sie auch als 24 Stunden Suppe bezeichnet, da die Rinderknochen, das Fleisch und die Gewürze über Stunden auf kleiner Flamme geköchelt werden müssen, um den einzigartigen Geschmack zu erzielen. Wir kochen unsere Phở für Euch nach dem Rezept unserer Mutter und holen damit ein Stück vietnamesische Heimat an den Ammersee nach Dießen.

#711 PHO BUDDHA 15.9

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit Gemüsebrühe, serviert mit Tofu, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern [F]
Traditional vietnamese noodle soup with vegetable broth served with tofu, bean sprouts and fresh vietnamese herbs [F]

AN'S BUN BOWLS

Unsere Reisnudelschalen werden mit frischem Gemüse, frischen vietnamesischen Kräutern, einem Erdnuss Topping und einer hausgemachten Soße serviert. [E]

Our rice noodle bowls are served with fresh vegetables, fresh Vietnamese herbs, a peanut topping and a homemade sauce. [E]

#720 **BUN BO** 18.9

Reisnudelschale mit gebratenem Rindfleisch und Fischsoße [D, F,N]

Rice noodle bowl with stir-fried beef and fish sauce [D, F, N]

#721 **BUN CHA GIO SAI GON** 17.5

Reisnudelschale mit hausgemachten Frühlingsrollen und Fischsoße [D, N]

Rice noodle bowl with homemade spring rolls and fish sauce [D, N]

#722 **BUN CHA GIO CHAY** 16.9

Reisnudelschale mit hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen und veganer Soße [N]

Rice noodle bowl with homemade vegetarian spring rolls and vegan sauce [N]

#723 **BUN TOFU NORI** 17.5

Reisnudelschale mit hausgemachtem, knusprigen Nori-Tofu und veganer Soße [F , N]

Rice noodle bowl with homemade crispy nori tofu and vegan sauce [F, N]

#725 **BUN TOM** 21.5

Reisnudelschale mit Garnelen und Fischsoße [B, F, D, N]

Rice noodle bowl with prawn and fish sauce [B, F, D, N]

#726 **BUN THIT NUONG** 18.5

Reisnudelschale mit mariniertem Schweinefleisch und Fischsoße [D, F, N]

Rice noodle bowl with marinated pork and fish sauce [D, F , N]

FÜR DIE KLEINEN | KIDS MENU

#801 **COM VIT CHIEN GION** 7.9

Knusprigem Ente gebacken mit gebratene Reis [C, N]
Crispy Ente Baked with fried rice [C, N]

#802 **GA GION** 6.5

Knusprige Hühnerbrust mit Kurkuma Reis [A, N]
Crispy chicken breast with turmeric rice [A, N]

#803 **CANH GA CHIEN MAM** 7.9

Frittierte Hühnerflügel in hausgemachter Soße [D]
Fried chicken wings in homemade sauce [D]

#804 **KIDS PHO** 6.5

Reisbandnudeln in hausgemachter Rinderkraftbrühe [F]
Vietnamese noodle soup [F]

#805 **CA HOI NUONG** 7.9

Gegrillte Lachsfilet mit Kurkuma Reis und Teriyaki Soße [D, N]
Grilled salmen filletwith turmeric rice and teriyaki sauce [D, N]

#806 **I SCREAM FOR ICE CREAM** 2.5

Kugel Vanille-Eis Sahne und Erdbeer sauce [G]
Scoop vanilla ice cream with Strawberry sauce [G]

DESSERT

#901 **CHE CHUOI SAI GON** 6.5

Vietnamesische Bananen-Kokos-Creme mit Tapiokaperlen, Süßkartoffel, geröstetem Sesam und Erdnüssen [E, N, G]
Vietnamese banana coconut cream, tapioca pearls, sweet potato, roasted sesame and peanuts [E, N, G]

#902 **HUE "TRA LAI VIET NAM" VA CHOCOLATE SOT LE** 6.9

„An Restaurant" Eiskreation mit hausgemachter Birnencreme und frischen saisonalen Früchten [G]
"An Restaurant" ice cream creation with homemade pear cream and fresh seasonal fruits [G]

#903 **MOCHI-EISCREME** 8.5

3 verschiedene Mochi Eiscreme mit Sahne [G]
3 differant Mochi Ice with cream [G]

#904 **LYCHEE VANILLE EIS** 7.5

Lychee Früchten mit Vanille Eis Cream [G]
Lychee fruit with vanilla cream [G]

#910 **ESPRESSO AFFOGATO** 4.5

Frisch gebrühter Espresso auf Vanille-Eis [G, 1]
Freshly brewed espresso on vanilla ice cream [G, 1]

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

TAFELWASSER STILL | MEDIUM 0.5L Karaffe	4.2
VIO STILL | MEDIUM 0,25L	3.2
VIO STILL | MEDIUM 0,75L	7.5
COLA [1, 2, 4, 10] **| COLA ZERO** [1, 2, 4, 9, 10] **| FANTA** [2, 4, 10] **| SPRITE** [4, 10] aus der Glasflasche 0,33L	3.8
PAULANER SPEZI [1, 2, 4, 10] 0,33L / 0,5L Karaffe	3.9 / 4.5
VIO SCHORLE aus der Glasflasche 0,3L	3.9
APFEL | JOHANNISBEERE | RHABARBER	
VIO BIO LIMO aus der Glasflasche 0,3L	3.9
ZITRONE & LIMETTE | ORANGE	
SCHORLE 0,33L / 0,5L Karaffe	3.9 / 4.5
MANGO | LYCHEE | MARACUJA	
EISTEE aus der Glasflasche 0.3L	3.9
FUZE TEA PFIRSICH [10] | FUZE TEA ZITRONE [10]	

HAUSGEMACHTE LIMONADEN 7.5

CHANH DA	Limette, Minze, Rohrzucker, Ingwer [10]
DUA COLADA	Ananas, Maracuja, Kokos [10]
TRA DAO CAM SA	Pfirsich Tea, Orangensalf, Zitronengrass [10]

BIER | BEER

Andechser Hell 0.5L vom Fass 4.7

Andechser Hell Alkoholfrei 0.5L 4.7

Andechser 0.5L 4.7

WEISSBIER | WEISSBIER ALKOHOLFREI | WEISSBIER DUNKEL | „RUSS"

Andechser Doppelbock Dunkel 7.1% 0.5L

Andechser Radler naturtrüb 0.5L 4.7

SAIGON BIER 0.33L 4.5

WARME GETRÄNKE | WARM BEVERAGES

TEE Kanne

GRÜNER TEE | JASMINTEE | INGWER-MINZ-TEE | ZITRONENGRAS TEE 4.5

GRÜNER TEE MIT GERÖSTETEM REIS 4.9

Weitere wechselnde Teevariationen zur Auswahl, unser Service freut sich auf eure Anfrage

ESPRESSO einfach / doppelt [1] 2.8 / 3.5

CAPPUCCINO [1, G] 3.8

CA PHE SUA DA 4.9

Frisch gebrühter vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch. Mit vietnamesischen Kaffeebohnen [G, 1, 10]

Freshly brewed Vietnamese iced coffee with condensed milk. With Vietnamese coffee beans [G, 1, 10]

APERITIF

HUGO 7.9

CAMPARI SODA / ORANGEN [2] 7.9

SPRITZ [2]

APEROL | ROSATO | LYCHEE 7.9

CA' DI RAJO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY 0,2L 6.9

AN'S FUSION COCKTAILS

BAIGUR GIN TONIC 9

Saigon Baigur Premium Dry Gin, Tonic Water

Der **SAIGON BAIGUR GIN** ist der erste Premium Dry Gin aus Ho-Chi-Minh-Stadt. Er wird traditionell in einem Kupferkessel destilliert und enthält neben vier klassischen Gin Zutaten weitere 12 Botanicals, die lokal aus Vietnam bezogen werden. Für das einzigartige Zitrusaroma zeichnet die besondere Frucht namens Buddhas Hand verantwortlich. Daneben finden sich Geschmacksnoten von Wacholderbeeren, Lotus, Kardamom, Pfefferaus Phu Quoc, Zimt und Koriander. Ein besonderes Geschmackserlebnis.

SAIGON BAIGUR NEGRONI 10

Saigon Baigur Premium Dry Gin, Campari, Wermut

SAKURA 9

Sake, Lychee, Zitrone, Cherry Torani

PHOJITO 10

Tequila, hausgemachter Pho Sirup, Cointreau, Zitrone

Suppe mal anders und zwar als Cocktail. In Vietnam lieben wir unsere Phở Bo so sehr, dass daraus ein eigener Cocktail entstanden ist, der gerade die Bars der Weltmetropolen erobert. Der **PHOJITO** stammt von Barbesitzer Pham Tien Tiep, der ihn für seine bekannte Ne Cocktail Bar in Hanoi kreiert hat.

WEISSWEIN | WHITE WINE

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE

*Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien*
Intensives Bouquet von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Aprikosen. Voluminös im Geschmack mit dominanten Noten von Pfirsich und Zitrusfrüchten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 4.5 | 7.9 | 32

CHARDONNAY DOC VENEZIA

*Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien*
Fruchtige und florale Duftnoten nach mediterraner Macchia. Am Gaumen elegant und vollmundig. Geschmack von tropischen Früchten, Blumen und frischen Säurenoten. Anhaltende Süße im Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 4.5 | 7.9 | 32

SAUVIGNON BLANC IGT TREVENEZIE

*Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien*
Fruchtiges Bouquet mit Noten von Grapefruit und Ananas, angereichert mit Kräuternoten von Tomatenblättern und Salbei. Intensiv und anhaltend im Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 4.9 | 8.5 | 35

GAVI DI GAVI ROVERETO DOCG 2022

*Vinzer: **Picollo Ernesto**. Region: Rovereto di Gavi, Piemont*
Feinfruchtiges Bouquet. Aromatischer und finessenreicher Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.5 | 8.9 | 38

LUGANA DON LORENZO DELLA GRILLAIA DOC 2022

*Vinzer: **Don Lorenzo della Grillaia**. Region: Sirmione, Lombardei*
Einmaliger Lugana. Bouquet von frischen Blüten, Äpfeln und Mango. Am Gaumen Noten von tropischen Früchten und einer besonderen Würze

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.9 | 9.9 | 42

VERMENTINO TOSCANA IGT BIO

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Magliano, Loc. Poggio la Mozza, Toskana*
Intensive Duftnoten von Akazie, Weißdorn und Heidekraut, ergänzt durch Nuancen von Birne, Ananas und Salbei. Vollmundig und lebendig im Geschmack mit leicht salzigem Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.5 | 8.9 | 38

ROSÉ

MASSAIA ROSATO TOSCANA IGT BIO

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana*
Bouquet von süßen Früchten, wilden Erdbeeren, Himbeeren und Zitronen. Am Gaumen zeigen sich weiche Tannine zusammen mit zitronigen und würzigen Noten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.5 | 8.9 | 38

ROTWEIN | RED WINE

MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2020

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Magliano in Toscana, Toskana*
Aromen von reifer Süßkirsche, Johannisbeeren und Granatapfel, dazu eine dezente Vanillenote. Am Gaumen ist er angenehm erfrischend, fruchtig und würzig

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 4.5 | 7.9 | 32

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO 2020

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana*
Bouquet von roten Früchten, Pflaumen und Veilchen, dazu Röstaromen von Tabak und feuchter Erde. Am Gaumen ist er angenehm erfrischend, mit eleganten und ausgewogenen Tanninen. Im Abgang zeigen sich anhaltende Röst- und Bitterkakaonoten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 4.9 | 8.5 | 35

FOGLIA TONDA TOSCANA IGT BIO 2020

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Magliano in Toscana Loc. Poggio la Mozza, Toskana*
Würzig in der Nase mit roten Früchten und gerösteten Kaffeenoten. Am Gaumen ist er warm, reichhaltig und strukturiert mit dicken Tanninen und langem, fruchtig-erfrischendem Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.5 | 8.9 | 38

CABERNET SAUVIGNON DOC VENEZIA 2022

*Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien*
Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Himbeermarmelade, ergänzt durch eine würzige Note. Vollmundig und weich im Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.5 | 8.9 | 38

MERLOT DOC VENEZIA 2022

*Vinzer: **Ca' di Rajo**. Region: San Polo di Piave, Treviso in Venetien*
Fruchtiges Bouquet von Kirschen und Beeren mit einem Hauch von Zimt. Vollmundig im Geschmack mit einem fruchtigen Abgang

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L 5.9 | 9.9 | 42

CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG 2016

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana*
Komplexe Nase mit Sauerkirsche, reifen Brombeeren und Cassis mit Untertönen von Zimt, Muskatnuss und frisch gemahlenem Pfeffer. Am Gaumen weich und frisch, wobei der Alkohol die Härte der Tannine abrundet. Lang im Abgang mit Röstnote

Flasche 0,75L 68

PRUNAIO CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG 2016

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana*
In der Nase vereinen sich raffinierte Aromen von reifen Pflaumen und Iris, die sich mit den berauschenden Aromen von Trüffel und Graphit vermischen. Am Gaumen ist er frisch, mineralisch und konzentriert, mit Tanninen, die sich langsam und allmählich zu einem intensiven Crescendo aufbauen. Anhaltend und mit einer perfekten Konsistenz zwischen Nase und Gaumen

Flasche 0,75L 86

MONILE TOSCANA ROSSO IGT 2016

*Vinzer: **Viticcio**. Region: Greve in Chianti, Toskana*
Elegantes und fruchtiges Bouquet mit reifen roten Früchten, die sich mit Noten von süßen Gewürzen, Kaffee, Lakritze und balsamischen Noten mischen. Am Gaumen ist er reichhaltig und geschmackvoll, mit Struktur, einer eleganten Textur und einem langen fruchtig, frischen Abgang

Flasche 0,75L 94

BOLGHERI ROSSO DOC 2019
*Vinzer: **Viticcio**. Region: Castagneto Carducci, Toskana*
Konzentriertes Rubinrot in der Farbe. In der Nase hat er deutliche Noten von Kaffee, Kakao und schwarzen Früchten. Im Mund ist er kraftvoll und würzig, mit Noten von reifen Früchten. Voller Körper mit samtigen Tanninen
Flasche 0,75L 65

GREPPICAIA BOLGHERI SUPERIORE DOC 2011
*Vinzer: **Viticcio**. Region: Castagneto Carducci, Toskana*
Tief rubinrot, intensiv und komplex mit fruchtigen und würzigen Aromen von roten Früchten und reifen Brombeeren. Warme Würze von Zimt und Kakao. Hauch von Trüffel. Vollmundiger Wein, harmonisch und reif, geschmacklich ausgewogen, langer Abgang
Flasche 0,75L 160

DIGESTIF

Unsere Brände und Liköre beziehen wir von **DER SCHWARZBRENNER** aus Schondorf am Ammersee.

OBSTLER AUS DEM HOLZFASS 2cl 4.5

ALTE WILLIAMSBIRNE 2cl 4.5

ALTE MARILLE 2cl 4.5

INGWER 2cl 4.9

GRAPPA MONPRA 2cl 4.9

YELLOW MOON WHISKEY 4cl "on the rocks" 9.9
Single Barrel aus 100% Hirse gebrannt. Feine Noten von Wildbeeren, Nüssen und Vanille

MEKONG WHISKEY 2cl 4.5

NEP MOI 2cl “Reis Schnaps“ 4.5

KAO LIANG 2cl 62% VOL 4.9

BAMBUSSCHNAPS 2cl 45% 4.9

ALLERGENE:

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE:

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 chininhaltig
4 mit Konservierungsstoff
5 mit Geschmacksverstärker
6 geschwefelt
7 geschwärzt
8 mit Phosphat
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 mit Süßungsmittel(n)
11 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
12 mit Antioxidationsmittel
13 gewachst
14 taurinhaltig
16 gentechnisch verändert

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.