

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 wohlfühlen, 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 |
| | <i>Frühlingsrollen mit Schweinefleisch, Taro-Wurzel, Karotten und Glasnudeln. Mit Fischsoße ^{B, D, G}</i>
<i>Spring rolls with pork, taro, carrots and glass noodles. With fish sauce ^{B, D, G}</i> | |
| #202 | CHA GIO HAI SAN NHA TRANG | 8.9 |
| | <i>Frühlingsrollen mit Garnelen und Krebsfleisch. Mit Fischsoße ^{B, D, G}</i>
<i>Spring rolls with prawn and crab. With fish sauce ^{B, D, G}</i> | |
| #203 | CHA GIO CHAY  | 6.5 |
| | <i>Vegetarische Frühlingsrollen mit veganer Soße</i>
<i>Vegetarian spring rolls with vegan sauce</i> | |
| #204 | CHAO TOM XU HUE | 9.9 |
| | <i>Gegrillte Tigergarnelenspieße auf Zuckerrohr mit sauer-scharfem Dip ^B</i>
<i>Grilled tiger prawn skewers on sugar cane with a sour and spicy dip ^B</i> | |
| #205 | NEM NUONG | 8.9 |
| | <i>Gegrillte Schweinefleischspieße mit Nha Trang Soße ^{E, F}</i>
<i>Grilled pork skewers with Nha Trang sauce ^{E, F}</i> | |
| #206 | GOI CUON TOM "CHO BEN THANH" | 9.5 |
| | <i>Sommerrollen mit Garnelen, Reisnudeln, Gemüse und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit Hoisin Soße ^{A, B}</i>
<i>Summer rolls with shrimps, rice noodles, vegetables and fresh Vietnamese herbs. With hoisin sauce ^{A, B}</i> | |



- #207** **GOI CHAY CUON**  7.5
- Vegetarische Sommerrollen mit Tofu, Gemüse und frischen vietnamesischen Kräutern. Mit Hoisin Soße ^F*
Vegetarian summer rolls with tofu, vegetables and fresh Vietnamese herbs. With hoisin sauce ^F
- #208** **DAU HU CHIEN GION SOT RUOC TOM**  9
- Empfehlung des Hauses:** *Unser hausgemachter Tofu aus Soja und Ei, mit Garnelen Topping ^{B, C, F}*
An's special recommendation: *Our homemade tofu made with soy and egg and a prawn topping ^{B, C, F}*
- #209** **VIT LA LOT BANH HOI** 10.9
- Saftig gegrillte, mit Betelblättern ummantelte Röllchen mit Rind- und Entenfleisch*
Juicy grilled rolls with beef and duck wrapped with betel leaves
- #210** **BACH TUOC NUONG** 15.9
- Gegrillter Oktopus mit Limetten Soße (scharf) ^D*
Grilled octopus with lime sauce (spicy) ^D

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}



#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 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 DU DU BO NAM BO 13

Papayasalat mit feinen Rindfleischstreifen, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit feiner Fischsoße 'Nuoc Mam'. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker ^{A, D, E, F, N}

Papaya salad with fine strips of beef, peanuts and fresh cilantro dressed with fine fish sauce 'Nuoc Mam'. Served with sesame rice paper crackers ^{A, D, E, F, N}

#402 GOI DU DU TOM 13.5

Papayasalat mit Garnelen, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit feiner Fischsoße 'Nuoc Mam'. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker ^{B, D, E, N}

Papaya salad with prawn, peanuts and fresh cilantro dressed with fine fish sauce 'Nuoc Mam'. Served with sesame rice paper crackers ^{B, D, E, N}

#403 GOI DU DU TOFU  10

Papayasalat mit Tofu, Erdnüssen und frischem Koriander, angemacht mit Tamarinden Soße. Serviert mit Sesam-Reispapier Cracker ^{E, F, N}

Papaya salad with tofu, peanuts and fresh cilantro dressed with tamarind sauce. Served with sesame rice paper crackers ^{E, F, N}



AN'S FUSION KITCHEN

- #601 CA HOI TERIYAKY** 22
- Gebratenes Lachsfilet auf Zuckerschoten und Brokkolini mit pürierten Kartoffeln in feiner Teriyaki Soße ^{D, H}*
Roasted salmon fillet on sugar snap peas and broccolini with mashed potatoes in fine 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*
French Barbarie duck breast on sugar snap peas and broccolini with mashed potatoes in fine „Tay Bac“ sauce ^H
- #603 BEEF STEAK NUONG SOT RAU MUONG** 32
- Argentinisches BLOCK HOUSE Rib-Eye Steak (250 g) auf gebratenem Wasserspinat mit Kurkumareis*
Rib-eye steak (250 g) on fried water spinach with turmeric rice
- #604 COM GA ROTI CHO LON** 18
- Kurkumareis mit Hühnerfleisch, hausgemachtem eingelegten Kohlrabi, Tomaten und Gurke ^A*
Turmeric rice with chicken, homemade pickled kohlrabi, tomatoes and cucumber ^A



#605 **TOM SOT ME** 20

Garnelen in hausgemachter Tamarinden Soße und saisonalem Gemüse (leicht scharf). Mit Kurkumareis ^B

Prawns in homemade tamarind sauce and seasonal vegetables (slightly spicy). With turmeric rice ^B

#606 **TOM SOT XOAI** 20

Garnelen in cremiger Mango Soße, verfeinert mit Kokosnuss und saisonalem Gemüse. Mit Kurkumareis ^{B, G}

Prawns in creamy mango sauce refined with coconut and seasonal vegetables. With turmeric rice ^{B, G}

#607 **CA MUOI OT XANH** 23

Gegrillte Doradenfilets mit grüner Chilli, Zitronengras und einer Himalayasalz Soße. Mit Reis ^D

Grilled gilthead fillets with green chilli, lemongrass and a Himalayan salt sauce. With rice ^D



TRADITIONELLE VIETNAMESISCHE GERICHTE UND HAUSMANNSKOST | TRADITIONAL VIETNAMESE DISHES

- | | | |
|-------------|---|------|
| #701 | COM HAI SAN MIEN TRUNG | 17.9 |
| | <i>Gebratener Eierreis mit Meeresfrüchten und saisonalem Gemüse ^{B, C}</i>
<i>Fried egg rice with seafood and seasonal vegetables ^{B, C}</i> | |
| #702 | MY QUANG TRON GA TOM | 18.9 |
| | <i>Vietnamesische Reisbandnudeln mit gebackener Hühnerbrust und Garnelen, serviert mit frischen Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln. Mit Erdnuss-Kurkuma-Soße ^{A, B, E}</i>
<i>Vietnamese ribbon noodles with crispy chicken breast and prawns, served with fresh herbs, peanuts and fried onions. With peanut turmeric sauce ^{A, B, E}</i> | |
| #703 | CURRY GA CHIEN | 17.9 |
| | <i>Gebratene Hühnerbrust in Curry Soße mit Gemüse</i>
<i>Roasted chicken breast in curry sauce with vegetables</i> | |
| #704 | RAU XAO DAU HU  | 15.9 |
| | <i>Gebratenes Gemüse mit Tofu ^F</i>
<i>Fried vegetables with tofu ^F</i> | |



SUPPEN | SOUPS

#710

PHO DAC BIET

18.9

Traditionelle vietnamesische Nudelsuppe mit hausgemachter Rinderkraftbrühe, serviert mit feinen Rindfleischstreifen, Sojasprossen und frischen vietnamesischen Kräutern ^{A, F}

Traditional vietnamese noodle soup served with fine beef slices, bean sprouts and fresh vietnamese herbs ^{A, 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

14.9

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 Reismudelschalen 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
	<i>Reismudelschale mit gebratenem Rindfleisch und Fischsoße ^{D, F}</i>	
	<i>Rice noodle bowl with stir-fried beef and fish sauce ^{D, F}</i>	
#721	BUN CHA GIO SAI GON	16.9
	<i>Reismudelschale mit hausgemachten Frühlingsrollen und Fischsoße ^D</i>	
	<i>Rice noodle bowl with homemade spring rolls and fish sauce ^D</i>	
#722	BUN CHA GIO CHAY 	15.9
	<i>Reismudelschale mit hausgemachten vegetarischen Frühlingsrollen und veganer Soße</i>	
	<i>Rice noodle bowl with homemade vegetarian spring rolls and vegan sauce</i>	
#723	BUN TOFU NORI 	16.9
	<i>Reismudelschale mit hausgemachtem, knusprigen Nori-Tofu und veganer Soße ^F</i>	
	<i>Rice noodle bowl with homemade crispy nori tofu and vegan sauce ^F</i>	
#725	BUN TOM	19.9
	<i>Reismudelschale mit Garnelen und Fischsoße ^{B, F}</i>	
	<i>Rice noodle bowl with prawn and fish sauce ^{B, F}</i>	
#726	BUN THIT NUONG	17.9
	<i>Reismudelschale mit mariniertem Schweinefleisch und Fischsoße ^{D, F}</i>	
	<i>Rice noodle bowl with marinated pork and fish sauce ^{D, F}</i>	



FÜR DIE KLEINEN | KIDS MENU

- | | | |
|-------------|---|-----|
| #801 | COM GA CHIEN | 6.9 |
| | <i>Gebratener Eierreis mit knusprigem Hühnchen ^C</i>
<i>Fried egg rice with crispy chicken ^C</i> | |
| #802 | GA GION | 5.9 |
| | <i>Knusprige Hühnerbrust mit Reis</i>
<i>Crispy chicken breast with rice</i> | |
| #803 | CANH GA CHIEN MAM | 7.9 |
| | <i>Frittierte Hühnerflügel in hausgemachter Soße</i>
<i>Fried chicken wings in homemade sauce</i> | |
| #804 | KIDS PHO | 4.5 |
| | <i>Reisbandnudeln in hausgemachter Rinderkraftbrühe</i>
<i>Vietnamese noodle soup</i> | |
| #805 | I SCREAM FOR ICE CREAM | 1.5 |
| | <i>Kugel Vanille-Eis mit hausgemachter Birnencreme ^G</i>
<i>Scoop vanilla ice cream with homemade pear cream ^G</i> | |



DESSERT

#901 CHE CHUOI SAI GON 5.9

Vietnamesische Bananen-Kokos-Creme mit Tapiokaperlen, Süßkartoffel, geröstetem Sesam und Erdnüssen ^{E, N}

Vietnamese banana coconut cream, tapioca pearls, sweet potato, roasted sesame and peanuts ^{E, N}

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

„An Restaurant“ Eiskreation mit hausgemachter Birnencreme und frischen saisonalen Früchten

"An Restaurant" ice cream creation with homemade pear cream and fresh seasonal fruits

#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 3.9

VIO STILL | MEDIUM 0,25L 2.9

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 3.6

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 6.9

CHANH DA *Limette, Minze, Rohrzucker, Ingwer*

DUA COLADA *Ananas, Maracuja, Kokos*



BIER | BEER

PAULANER 0.5L vom Fass	4.5
HELLES RADLER	
PAULANER 0.5L	4.5
WEISSBIER WEISSBIER ALKOHOLFREI WEISSBIER DUNKEL „RUSS“	
HACKER PSCHORR 0.5L	4.5
DUNKLES BIER	
SAIGON BIER 0.33L	3.9

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	2.8 / 3.5
CAPPUCCINO	3.8
CA PHE SUA DA	4.9

Frisch gebrühter vietnamesischer Eiskaffee mit Kondensmilch. Mit vietnamesischen Kaffeebohnen

Freshly brewed Vietnamese iced coffee with condensed milk. With Vietnamese coffee beans



APERITIF

HUGO 7.9

SPRITZ

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, Aqua Monaco

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, Pfeffer aus Phu Quoc, Zimt und Koriander. Ein besonderes Geschmackserlebnis.

SAIGON BAIGUR NEGRONI 10

Saigon Baigur Premium Dry Gin, Campari, Wermut

PINK 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 Säuren. 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: **Piccolo Ernesto**. Region: Rovereto di Gavi, Piemont
Feinfruchtiges Bouquet. Aromatischer und finessenreicher Geschmack

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

5.5 | 8.9 | 38

BIANCO DI CUSTOZA DOC 2022

Vinzer: **Vaona**. Region: Marano di Valpolicella, Verona in Venetien
Duftiger Geschmack von Beeren und fruchtigen Noten

0,1L | 0,2L | Flasche 0,75L

4.9 | 8.5 | 35

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, Toscana
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, Toscana
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, Toscana
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, Toscana
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, Toscana
Würzig in der Nase mit roten Früchten und gerösteten Kaffeenoten. Am Gaumen ist er warm, reichhaltig und strukturiert mit dicken Tanninen und langem, fruchtig-erfrischem 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, Toscana
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, Toscana
In der Nase vereinen sich raffinierte Aromen von reifen Pflaumen und Iris, die sich mit den berausenden 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, Toscana
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 3.9

ALTE WILLIAMSBIERNE 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



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.

