

Köstliche SPEISEKARTE



www.myanvy.de



HERZLICH WILLKOMMEN



Tauchen Sie ein in eine einzigartige kulinarische Reise bei My An Vy, wo die Feinheiten der japanischen Sushi-Kunst, die intensiven Aromen der vietnamesischen Küche und die würzige Vielfalt der thailändischen Gerichte aufeinandertreffen.

Unser Ambiente ist eine perfekte Kombination aus moderner Eleganz und gemütlicher Atmosphäre – ein idealer Ort für jeden Anlass: sei es ein vertrautes Treffen, ein romantisches Dinner oder entspannte Momente mit Familie und Freunden.

Bei My An Vy servieren wir nicht nur Speisen, sondern schaffen ein rundum sinnliches Erlebnis, bei dem Geschmack, Ästhetik und Liebe zum Detail harmonisch ineinandergreifen.

Lassen Sie sich von unserem professionellen und freundlichen Team begleiten, um die Überraschungen und Freuden in jedem Gericht zu entdecken. My An Vy ist stets bereit, Ihre Momente zu unvergesslichen Erinnerungen zu machen.

Dive into a unique culinary journey at My An Vy, where the delicacies of Japanese sushi artistry, the intense flavors of Vietnamese cuisine, and the spicy diversity of Thai dishes come together.

Our ambiance is a perfect blend of modern elegance and cozy atmosphere – an ideal place for every occasion: whether it's an intimate gathering, a romantic dinner, or relaxing moments with family and friends.

At My An Vy, we don't just serve food; we create a complete sensory experience where taste, aesthetics, and attention to detail harmoniously come together.

Let our professional and friendly team accompany you in discovering the surprises and joys in every dish. My An Vy is always ready to turn your moments into unforgettable memories.



MITTAGSGERICHTE

M1

Süß-Sauer Suppe ^{a-c-d}



5,00 €

M2

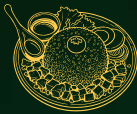
Mini Frühlingsrolle



4,00 €

M3

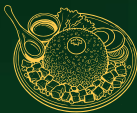
Knusprige Ente mit Gemüse und Reis, Soße nach Wahl



- a. Rote Curry Soße ^{b-e-k} 🔥 13,00 €
- b. Erdnuss Soße ^{a-b-e-k} 13,00 €
- c. Basilikum-Zitronengras ^{b-d-k} 🔥 13,00 €
- d. Süß-Sauer Soße (**leicht scharf**) ^{a-b} 13,00 €

M4

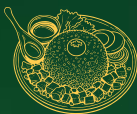
Knuspriges Huhn mit Gemüse und Reis, Soße nach Wahl



- a. Rote Curry Soße ^{b-e-k} 🔥 12,00 €
- b. Erdnuss Soße ^{a-b-e-k} 12,00 €
- c. Basilikum-Zitronengras ^{b-d-k} 🔥 12,00 €
- d. Süß-Sauer Soße (**leicht scharf**) ^{a-b} 12,00 €

M5

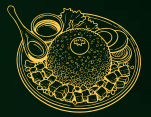
Hühnerfleisch mit Gemüse und Reis, Soße nach Wahl



- a. Rote Curry Soße ^{b-e-k} 🔥 11,00 €
- b. Erdnuss Soße ^{a-b-e-k} 11,00 €
- c. Basilikum-Zitronengras ^{b-d-k} 🔥 11,00 €
- d. Süß-Sauer Soße (**leicht scharf**) ^{a-b} 11,00 €

M6

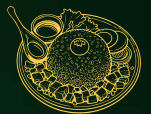
Garnelen mit Gemüse und Reis, Soße nach Wahl



- a. Rote Curry Soße ^{b-e-k} 🔥 13,00 €
- b. Erdnuss Soße ^{a-b-e-k} 13,00 €
- c. Basilikum-Zitronengras ^{b-d-k} 🔥 13,00 €
- d. Süß-Sauer Soße (**leicht scharf**) ^{a-b} 13,00 €

M7

Rindfleisch mit Gemüse und Reis, Soße nach Wahl



- a. Rote Curry Soße ^{b-e-k} 🔥 12,00 €
- c. Basilikum-Zitronengras ^{b-d-k} 🔥 12,00 €



MITTAGSGERICHTE

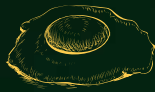
M8



Tofu mit Gemüse und Reis,
Soße nach Wahl

- a. Rote Curry Soße ^{b-e-k} 🔥 11,00 €
- c. Basilikum-Zitronengras ^{b-d-k} 🔥 11,00 €

M9



Gebratener Eierreis mit Gemüse

- a. Hühnerfleisch 11,00 €
- b. Knuspriges Huhn ^b 12,00 €
- c. Knusprige Ente ^b 13,00 €
- d. Garnelen 13,00 €
- e. Tofu 11,00 €

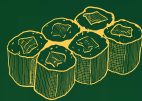
M10



Gebratene Nudeln mit Gemüse

- a. Hühnerfleisch 11,00 €
- b. Knuspriges Huhn ^b 12,00 €
- c. Knusprige Ente ^b 13,00 €
- d. Garnelen 13,00 €
- e. Tofu 11,00 €

M11

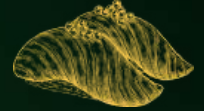


Maki Box

- . 8 Avocado Maki
- . 8 Sake Maki
- . 8 Tekka Maki

12,00 €

M12



Mix Box

15,00 €

- . 3 Nigiri (Lachs, Thunfisch, Ebi)
- . 4 Sake Maki
- . 4 Tekka Maki
- . 4 Tobiko Maki
- . 4 Alaska Maki

M13



Inside Out Box

18,00 €

- . 8 California Maki
- . 8 Tobiko Maki
- . 8 Alaska Maki



VORSPEISEN

~ SUPPEN ~

- 1. Süß-Sauer Suppe** 6,00 €
mit gemischtem Gemüse und Entenfleisch
with mixed vegetables and duck meat
- 2. Curry Suppe (leicht scharf)** 🌶️ 7,00 €
mit Gemüse und Hühnerfleisch
with vegetables and chicken
- 3. Glasnudel Suppe** 6,00 €
mit Hühnerfleisch / Gemüse und Glasnudeln
with chicken / vegetables and glass noodles
- 4. Wantan Suppe** 7,00 €
mit Fleischfüllung in Teigtasche und Gemüse
with meat filling in a dumpling and vegetables
- 5. Tom Yum (scharf)** 🔥 8,00 €
mit Gemüse, Garnelen, Zitronengras
with vegetables, shrimp, lemongrass
- 6. Tom Kha (leicht scharf)** 🌶️ 8,00 €
mit Gemüse, Hühnerfleisch, Kokosmilch
with vegetables, chicken, coconut milk
- 7. Miso Suppe** 6,00 €
mit Tofu Seetang Platte
with tofu seaweed platter

~ DUMPLINGS ~

- 8. Gyoza Chicken** 8,00 €
a. 5 Stk. Teigtaschen mit Hühnerfleisch
a. 5 pieces of dumplings with chicken
- 9. Gyoza Vegetarisch** 🌿 7,00 €
a. 5 Stk. Teigtaschen mit Gemüsefüllung
a. 5 pieces of dumplings with vegetable filling
- 10. Ha Cao** ^{a-b-c-d} 8,00 €
4 Stk. gedämpfte Teigtaschen / Garnelen / Soja Essig
4 pcs. steamed dumplings / shrimp / soy vinegar
- 11. Siu Mai** ^{a-b-c-d} 8,00 €
4 Stk. gedämpfte Maultaschen mit Fleisch und Garnelen
4 pieces of steamed Maultaschen with meat and shrimp
- 12. Mix 4 Dumplings** ^{a-b-c-d} 9,00 €
Gyoza / Ha Kao / Siu Mai
Gyoza / Ha Kao / Siu Mai
- 13. Edamame** 🌿 7,00 €
Gekochte japanische grüne Bohnen mit Meersalz
Cooked Japanese green beans with sea salt

VORSPEISEN

- 14. Vietnamesische Frühlingsrolle (2 Stk.)** ^{a-b-c-d} **8,00 €**

mit Gemüse, Hackfleisch, Glasnudeln, Morchel
with vegetables, minced meat, glass noodles, and wood ear mushrooms
- 15. Große Frühlingsrolle** ^{a-b-c-d} **8,00 €**

mit Gemüse, Hähnchenhackfleisch, Glasnudeln
with vegetables, minced chicken, & glass noodles
- 16. Mini Frühlingsrolle** **6,00 €**

5 vegetarische Mini-Frühlingsrollen
5 vegetarian mini rolls
- 17. Wantan Gebacken** ^{a-b-c-d} **8,00 €**

5 Teigtaschen mit Fleisch und Garnelenfüllung
5 dumplings with meat and shrimp filling
- 18. Garnelen Tempura** ^{a-b} **8,00 €**

Garnelen in Teigmantel
"Shrimps in a pastry coating"
- 19. My AnVy Tempura** ^{a-b-c} **10,00 €**

in knusprige Reismuggets gerollte Garnelen mit Mayonnaise
Shrimps rolled in crispy rice nuggets with mayonnaise
- 20. Saté Spieße** ^{a-d-e-g-L} **6,00 €**

2 gegrillte Hühnerspieße mit Erdnussoße
2 grilled chicken skewers with peanut sauce
- 21. Bo La Lot (10 Stk.)** ^{b-c-d} **10,00 €**

mit Rinderhack, Wildpfefferblatt, Röstzwiebel, Limetten-Fischsoße
with ground beef, wild betel leaf, crispy fried onions, and lime fish sauce
- 22. Yaki Tori 2 Stk.** ^{a-c-d-e-L} **8,00 €**

Spezielle Hühnerspieße mit Salat, Teriyaki Soße, Sesam
Special chicken skewers with salad, teriyaki sauce, and sesame
- 23. My AnVy Spezial Vorspeise Platte** **15,00 €**
(ab 2 Personen) **pro Person** ^{a-b-c-d-e-f-L}

Salat Mix, Wantan Gebacken, Saté Spieße, Vietnamesische Frühlingsrolle, Sommerrolle, Bo La Lot, Garnelen Tempura
Mixed salad, fried wonton, satay skewers, Vietnamese spring roll, summer roll, Bo La Lot, shrimp tempura
- 24. Gemüse Tempura** ^a  **8,00 €**

Verschiedenes Gemüse in Tempura Mantel (scharfe Mayonnaise) 
Various vegetables in tempura batter (spicy mayonnaise)
- 25. Agedashi Tofu** ^a  **9,00 €**

Tofu Paniert mit Bonitoflocken, Nori, Dashi und My Anvy Soße
Breaded tofu with bonito flakes, nori, dashi, and My Anvy sauce

KALTE VORSPEISEN

26. **Goi Cuon** ^{a-b-d-e-g-l}

2 Sommerrollen eingerollt in Reispapier mit Kräutern und Erdnuss-Soße

2 summer rolls wrapped in rice paper with herbs and peanut sauce

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| a. Garnelen (gekochte Garnelen) | 8,00 € |
| Shrimps (cooked shrimps) | |
| b. Rind (gegrilltes Rinderhüftsteak) | 8,00 € |
| Beef (grilled sirloin steak) | |
| c. Hühnerfleisch | 6,00 € |
| Chicken meat | |
| d. Tofu | 6,00 € |
| Tofu | |
| e. Lachs-Avocado | 8,00 € |
| Salmon Avocado | |

27. **Lachs Carpaccio** ^{b-f-l} 18,00 €

In Olivenöl-Limetten-Dressing, Schnittlauch, Sesam

In olive oil-lime dressing, chives, sesame seeds.

28. **Tuna Tatar** ^{b-d-f-l} 17,00 €

Thunfisch gehackt, Avocado, Wachtelei, Okra Schnittlauch, Tatar-Soße

Minced tuna, avocado, quail egg, okra, chives, tartar sauce.

29. **Tuna Tataki** ^{b-d-f-l} 18,00 €

Thunfischscheiben angebraten, japanischer Rettich, Tataki Soße, Sesam

Seared tuna slices, Japanese radish, tataki sauce, sesame seeds.

30. **Salmon Tataki** ^{b-d-f-l} 17,00 €

Lachsscheiben, angebraten, japanischer Rettich, Tataki-Soße, Sesam

Seared salmon slices, Japanese radish, tataki sauce, sesame seeds



SALAT

31. **Goi Xoai** a-b-d-e-l **12,00 €**

Mangostreifen, Ente, Kräuter, Peperoni, Erdnüsse, Limetten-Fischsoße

Mango strips, duck, herbs, chili peppers, peanuts, lime fish sauce

32. **Goi Du Du** a-b-d-e-l **12,00 €**

Junge grüne Papaya, panierte Krabbe
Kräuter, Peperoni, Erdnüsse, Limetten-Fischsoße

Young green papaya, softshell crab, herbs, chili peppers, peanuts, lime fish sauce

33. **MyAnVy Salat** a-b-d-e-l **12,00 €**

mit Salat, Avocado, Lachs, Sesam-Dressing
with salad, avocado, salmon, sesame dressing

34. **Wakame Salat** **8,00 €**

Wakame, Eisbergsalat, Sesam

Wakame, iceberg lettuce, sesame seeds

35. **Glasnudel Salat** a-b-d-e-l **10,00 €**

Glasnudeln mit Salat, Garnelen, Hackfleisch
in hausgemachter Soße

Glass noodles with salad, shrimp, minced meat in homemade sauce



HAUPTSPEISE

36. Gebratenes Hühnerfleisch

14,00 €

- a. mit Reis, Saisongemüse und Curry-Soße  d-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and curry sauce)
- b. mit Reis, Saisongemüse und Erdnuss-Soße d-e-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and peanut sauce)
- c. mit Reis, Saisongemüse und Basilikum-Zitronengras  a-b-d-e-4
(With rice, seasonal vegetables, & basil lemongrass)
- d. mit Reis, Saisongemüse und Süß-Sauer Soße 1-4
(With rice, seasonal vegetables, sweet-sour sauce)

37. Gebratenes Rindfleisch

17,00 €

- a. mit Reis, Saisongemüse und Curry-Soße  d-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and curry sauce)
- b. mit Reis, Saisongemüse und Erdnuss-Soße d-e-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and peanut sauce)
- c. mit Reis, Saisongemüse und Basilikum-Zitronengras  a-b-d-e-4
(With rice, seasonal vegetables, & basil lemongrass)
- d. mit Reis, Saisongemüse und Süß-Sauer Soße 1-4
(With rice, seasonal vegetables, sweet-sour sauce)

38. Ente Knusprig ^a

18,00 €

- a. mit Reis, Saisongemüse und Curry-Soße  d-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and curry sauce)
- b. mit Reis, Saisongemüse und Erdnuss-Soße d-e-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and peanut sauce)
- c. mit Reis, Saisongemüse & Basilikum-Zitronengras  a-b-d-e-4
(With rice, seasonal vegetables, & basil lemongrass)
- d. mit Reis, Saisongemüse und Süß-Sauer Soße 1-4
(With rice, seasonal vegetables, sweet-sour sauce)

39. Huhn Knusprig ^a

15,00 €

- a. mit Reis, Saisongemüse und Curry-Soße  d-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and curry sauce)
- b. mit Reis, Saisongemüse und Erdnuss-Soße d-e-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and peanut sauce)
- c. mit Reis, Saisongemüse und Basilikum-Zitronengras  a-b-d-e-4
(With rice, seasonal vegetables, & basil lemongrass)
- d. mit Reis, Saisongemüse und Süß-Sauer Soße 1-4
(With rice, seasonal vegetables, sweet-sour sauce)

40. Tofu

13,00 €

- a. mit Reis, Saisongemüse und Curry-Soße  d-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and curry sauce)
- b. mit Reis, Saisongemüse und Erdnuss-Soße d-e-g-4
(With rice, seasonal vegetables, and peanut sauce)
- c. mit Reis, Saisongemüse und Basilikum-Zitronengras  a-b-d-e-4
(With rice, seasonal vegetables, & basil lemongrass)

HAUPTSPEISE

41. Seafood ^{b-d-e-g}

- a. Garnelen mit Reis, Saison gemüse und Curry Soße  19,00 €
(Shrimp with rice, seasonal vegetables and curry sauce)
- b. Garnelen mit mit Reis, Saison gemüse und Basilikum-Zitronengras 19,00 €
(Shrimp with rice, seasonal vegetables and basil-lemongrass)
- c. Lachs Teriyak - mit Reis, Lachssteak, Gemüse, Teriyaki Soße  21,00 €
(Teriyaki salmon - with rice, salmon steak, vegetables, teriyaki sauce)
- d. Lachs Curry  - mit Reis, Lachssteak, Rotes Curry, Gemüse 21,00 €
(Salmon curry - with rice, salmon steak, red curry, vegetables)
- e. Fisch paniert mit MyAnVy Soße 21,00 €
(Breaded fish with MyAnVy sauce)

42. Udon Gebraten mit Gemüse ^{a-c-d-k-h} und nach Wahl (with a side dish of your choice)

- a. Hühnerfleisch (Chicken meat) 14,00 €
- b. Huhn Knusprig (Crispy chicken) 15,00 €
- c. Ente Knusprig (Crispy duck) 18,00 €
- d. Garnelen (Shrimp) 19,00 €
- e. Tofu (Tofu) 13,00 €
- f. Rindfleisch (Beef) 17,00 €

43. Pad Thai mit Eier und Gemüse ^{a-c-d-k-h} und nach Wahl (with a side dish of your choice)

- a. Hühnerfleisch (Chicken meat) 14,00 €
- b. Huhn Knusprig (Crispy chicken) 15,00 €
- c. Ente Knusprig (Crispy duck) 18,00 €
- d. Garnelen (Shrimp) 19,00 €
- e. Tofu (Tofu) 13,00 €
- f. Rindfleisch (Beef) 17,00 €

44. Nudeln Gebraten mit Gemüse ^{a-c-d-k-h} und nach Wahl (with a side dish of your choice)

- a. Hühnerfleisch (Chicken meat) 14,00 €
- b. Huhn Knusprig (Crispy chicken) 15,00 €
- c. Ente Knusprig (Crispy duck) 18,00 €
- d. Garnelen (Shrimp) 19,00 €
- e. Tofu (Tofu) 13,00 €
- f. Rindfleisch (Beef) 17,00 €

45. Eierreis Gebraten mit Gemüse ^{a-c-d-k-h} und nach Wahl (with a side dish of your choice)

- a. Hühnerfleisch (Chicken meat) 14,00 €
- b. Huhn Knusprig (Crispy chicken) 15,00 €
- c. Ente Knusprig (Crispy duck) 18,00 €
- d. Garnelen (Shrimp) 19,00 €
- e. Tofu (Tofu) 13,00 €
- f. Rindfleisch (Beef) 17,00 €



BÚN

46. Bun Cha Gio ^{a-b-c-d-e-L}

15,00 €

mit Reisnudeln, gemischter Salat, Asia Kräuter, Frühlingsrolle, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, mixed salad, Asian herbs, spring roll, homemade lime fish sauce)

47. Bun Thit Nuong ^{a-d-e-L-4}

15,00 €

mit Reisnudeln, Mariniertes Schweinefleisch, gemischter Salat, Asia Kräuter, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, marinated pork, mixed salad, Asian herbs, homemade lime fish sauce)

48. Bun Bo Nam Bo ^{a-d-e-L-4}

17,00 €

mit Reisnudeln, Mariniertes Rindfleisch, Salat, Kräuter, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, marinated beef, salad, herbs, homemade lime fish sauce)

49. Bun Bo La Lot ^{a-b-c-d-e}

18,00 €

mit Reisnudeln, Rinderhackfleisch, Wildpfefferblatt, Salat, Kräuter, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, minced beef, wild betel leaf, salad, herbs, homemade lime fish sauce)

50. Bun Tofu ^{a-d-e-L}

14,00 €

mit Reisnudeln, Mariniertes Tofu, Salat, Kräuter, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, marinated tofu, salad, herbs, homemade lime fish sauce)

51. Bun Vit ^{a-d-e-L}

19,00 €

mit Reisnudeln, Ente Knusprig, Salat, Kräuter, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, crispy duck, salad, herbs, homemade lime fish sauce)

52. Bun Ga ^{a-d-e-L}

16,00 €

mit Reisnudeln, Huhn Knusprig, Salat, Kräuter, Hausgemachte Limetten-Fischsoße (With rice noodles, crispy chicken, salad, herbs, homemade lime fish sauce)



BOWLS

mit Sushi Reis, Wildkräutersalat, Gurke, Avocado, Edamame, Mais, Rote Bohnen, Mango und Japanisches Sesam Dressing
(With sushi rice, wild herb salad, cucumber, avocado, edamame, corn, red beans, mango, and Japanese sesame dressing)

- | | |
|--------------|---------|
| 53. Lachs | 21,00 € |
| 54. Tofu | 15,00 € |
| 55. Garnelen | 19,00 € |

PHO a-h-k-b

Hausgemacht Suppe mit Reismudeln, Kräuter, Sojasprossen
(Homemade soup with rice noodles, herbs, and bean sprouts)

- | | |
|-----------------------------|---------|
| 56. Rindfleisch (Beef) | 17,00 € |
| 57. Hühnerfleisch (Chicken) | 15,00 € |

RAMEN

Hausgemachte Suppe mit Eier, Sojaprossen, Pilze, Junglauch (Homemade soup with egg, bean sprouts, mushrooms, and spring onions)

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 58. Miso Ramen a-c-d-k | |
| a. Huhn Knusprig (Crispy chicken) | 16,00 € |
| b. Rindfleisch (Beef) | 18,00 € |
| c. Garnelen (Shrimp) | 20,00 € |
| d. Chashu (Schweinefleisch) (pork) | 18,00 € |
| 59. Shoyu Ramen a-c-d-k | |
| a. Huhn Knusprig (Crispy chicken) | 16,00 € |
| b. Rindfleisch (Beef) | 18,00 € |
| c. Garnelen (Shrimp) | 20,00 € |
| d. Chashu (Schweinefleisch) (pork) | 18,00 € |
| 60. Tonkotsu Ramen a-c-d-k | |
| a. Huhn Knusprig (Crispy chicken) | 16,00 € |
| b. Rindfleisch (Beef) | 18,00 € |
| c. Garnelen (Shrimp) | 20,00 € |
| d. Chashu (Schweinefleisch) (pork) | 18,00 € |
| 61. Tan Tan Ramen (scharf) a-c-d-k | |
| a. Huhn Knusprig (Crispy chicken) | 16,00 € |
| b. Rindfleisch (Beef) | 18,00 € |
| c. Garnelen (Shrimp) | 20,00 € |
| d. Chashu (Schweinefleisch) (pork) | 18,00 € |



NACHSPEISE

- 62. Banane gebacken mit Honig, Erdnüsse und Sesam ^{b-j} (Baked banana with honey, peanuts, and sesame seeds) 6,00 €
- 63. Banane gekocht mit Kokosmilch, Erdnüsse und Sesam (Cooked banana with coconut milk, peanuts, and sesame seeds) 6,00 €
- 64. 2 Mochi Eis nach Wahl (2 Mochi ice cream of your choice) 7,00 €
- 65. 2 Matcha Eis (2 Matcha ice creams) 7,00 €
- 66. 2 Black Sesam Eis (2.Blk sesame ice-crm.) 7,00 €
- 67. Banh da lon (Hausgemacht)
Gedämfter Schichtkuchen aus Reismehl, Mungbohnenfüllung, Kokosmilch Soße (Steamed layered cake made from rice flour, mung bean filling, and coconut milk sauce) 6,00 €
- 68. Mango Sticky Rice 9,00 €
Mango mit Klebreis, Kokosmilch Soße, Erdnüsse, Sesam (Mango with sticky rice, coconut milk sauce, peanuts, and sesame)



JAPANSISCHES SUSHI



Sushi MENÜ



MAKI

(JE 8 STÜCK)

Maki-Pur

70. Sake Avocado Maki mit Lachs, Avocado (with Salmon, Avocado)	6,50 €	75. Kappa Maki Gurke Roll (Cucumber Roll)	5,00 €
71. Tekka Avocado Maki mit Thunfisch, Avocado (with Tuna, Avocado)	6,50 €	76. Surimi Maki Krebs Roll (Crab Roll)	5,00 €
72. Ebi Avocado Maki mit Garnelen, Avocado (with Shrimp, Avocado)	6,50 €	77. Ebi Maki Garnelen Roll (Shrimp Roll)	6,00 €
73. Ebi Tempura Maki mit Garnelen, Avocado (with Shrimp, Avocado)	6,50 €	78. Sake Maki Lachs Roll (Salmon Roll)	6,00 €
74. Avocado Maki Avocado Roll	5,00 €	79. Tekka Maki Thunfisch Roll (Tuna Roll)	6,00 €

Veggie



Sushi genießen,  den Moment erleben



INSIDE-OUT ROLL (JE 8 STÜCK)

80. California Roll

Surimi, Avocado mit Sesam
(Surimi, Avocado with Sesame)

9,00 €

81. Tuna Roll

Thunfisch, Avocado mit Sesam
(Tuna, Avocado with Sesame)

10,00 €

82. Alaska Roll

Lachs, Avocado mit Sesam
(Salmon, Avocado with Sesame)

10,00 €

83. Salmon Skin Roll

Lachs, Gurke, Mayonnaise
mit Sesam (Salmon, Cucumber,
Mayonnaise with Sesame)

10,00 €

84. Unagi

Aal, Gurke mit Sesam und Aal
Soße (Eel, Cucumber with
Sesame and Eel Sauce)

10,00 €

85. Tempura Roll

Garnelen Tempura, Avocado
mit Sesam (Tempura Shrimp,
Avocado with Sesame)

10,00 €

86. Duck's Roll

Ente, Rucola, Gurke mit
Sesam (Duck, Arugula,
Cucumber with Sesame)

10,00 €

87. Chicken Roll

Hähnchen, Gurke mit Sesam
(Chick., Cucumber w. Sesame)

10,00 €

88. Monk Roll

Mango, Gurke, Frischkäse mit
Sesam (Mango, Cucumber,
Cream Cheese with Sesame)

9,00 €

89. Rucola Roll

Avocado, Gurke, Frischkäse,
Rucola mit Sesam (Avocado,
Cucumber, Cream Cheese,
Arugula with Sesame)

9,00 €



Sushi genießen, 
den Moment erleben



CRUNCHY SUSHI ROLL

(JE 10 STÜCK)

90. Crunchy Salmon Roll 16 €

Lachs Avocado, Gurke, Frischkäse mit Unagi Soße, scharfe Mayonnaise
(Salmon, Avocado, Cucumber, Cream Cheese with Unagi Sauce, Spicy Mayonnaise)

91. Crunchy Shrimp Roll 16 €

Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Frischkäse, scharfe Mayonnaise
(Tempura Shrimp, Cucumber, Avocado, Cream Cheese, Spicy Mayonnaise)

92. Crunchy Chicken Roll 16 €

Hähnchen, Avocado, Gurke, Frischkäse mit Unagi Soße, scharfe Mayonnaise
(Chicken, Avocado, Cucumber, Cream Cheese with Unagi Sauce, Spicy Mayonnaise)

93. Special Crunchy 18 €

Lachs, Thunfisch, Garnelen, Avocado, Frischkäse, Unagi Soße, Rucola, scharfe Mayonnaise
(Salmon, Tuna, Shrimp, Avocado, Cream Cheese, Unagi Sauce, Arugula, Spicy Mayonnaise)

94. Crunchy Veggie ✓ 14 €

Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, Rucola, Unagi Soße, scharfe Mayonnaise, Sesam
(Avocado, Cucumber, Mango, Cream Cheese, Arugula, Unagi Sauce, Spicy Mayonnaise, Sesame)



Knusprige Rollen, voller Genuss!



MY AN VY SUSHI SPECIAL

(JE 8 STÜCK)

95. Tempura Salmon Roll 16 €

Garnelen Tempura, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Avocado, Unagi Soße, scharfe Mayonnaise (Tempura Shrimp, Avocado, Cream Cheese, wrapped with Salmon, Avocado, Unagi Sauce, Spicy Mayonnaise)

96. Avocado Deluxe 16 €

Avocado, Lachs, Frischkäse, Tobiko, ummantelt mit Avocadoscheiben, scharfe Mayonnaise (Avocado, salmon, cream cheese, tobiko, coated with avocado slices, spicy mayonnaise)

97. Salmon Rucola Roll 16 €

Lachs, Avocado, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs, Rucola, Unagi Soße, scharfe Mayonnaise (Salmon, avocado, cream cheese, coated with flambéed salmon, rocket, unagi sauce, spicy mayonnaise)

98. Salmon Skin Mango Roll 16 €

Gegrillter Lachs, Mango, Frischkäse, ummantelt mit flambiertem Lachs, Frühlingszwiebeln, Unagi Soße, scharfe Mayonnaise (Grilled salmon, mango, cream cheese, coated with flambéed salmon, spring onions, unagi sauce, spicy mayonnaise)

99. Moon River Roll 16 €

Surimi, Avocado, Gurke, Frischkäse, ummantelt mit Lachs, Rucola, Unagi Soße, scharfe Mayonnaise (Surimi, avocado, cucumber, cream cheese, coated with salmon, arugula, unagi sauce, spicy mayonnaise)

100. Veggie Roll 14 €

Avocado, Gurke, Mango, Frischkäse, ummantelt mit Avocado, Sesam, scharfe Mayonnaise (Avocado, cucumber, mango, cream cheese, coated with avocado, sesame, spicy mayonnaise)

101. Trüffel Salsa Roll 16 €

Lachs, Gurke, Trüffel, Avocado Creme (salmon, cucumber, truffle, avocado cream)

Besonderes Sushi, außergewöhnlicher Geschmack!





SUSHI SASHIMI



SUSHI NIGIRI

(JE 2 STÜCK)

105. Sake

Lachs
(salmon)



6 €

106. Maguro

Thunfisch
(tuna)



6 €

107. Ebi

Garnelen
(shrimp)



6 €

108. Ika

Tintenfisch
(squid)



6 €

109. Tako

Oktopus
(octopus)



6 €

110. Unagi

Aal
(eel)



6 €

111. Shiromi

Tilapia
(Tilapia fish)



6 €

112. Tobiko

Fischkaviar
(fish caviar)



6 €

113. Avocado

Avocado
(avocado)



5 €



SUSHI MENÜ

120. Sapporo

14 €

8 Lachs Maki (**salmon maki**)
8 Thunfisch Maki (**tuna maki**)
8 Kappa Maki (**Cucumber maki**)

122. Nara

15 €

8 Alaska Maki
3 Nigiri (Lachs - **salmon**,
Thunfisch - **tuna**, Tilapia - **Tilapia fish**)

124. Matsu

21 €

8 Tobiko Maki,
8 California Maki
8 Salmon Skin Maki

126. Salmon Mix

28 €

8 Lachs Maki (**salmon maki**)
8 Salmon Rucola Roll
10 Crunchy Salmon

128. MYANVY Spezial Platte ab 2

80 €

8 Tempura Salmon Roll, 8 Red Dragon
8 Alaska Maki, 4 Lachs Maki
4 Avocado Maki, 10 Crunchy Chicken
6 Nigiri, 3 Stück Lachs - (**salmon**) Sashimi

121. Edo

15 €

8 Lachs Maki (**salmon maki**)
8 Thunfisch Maki (**tuna maki**)
2 Nigiri (Lachs - **salmon**, Thunfisch - **tuna**)

123. Matoi

18 €

4 Tobiko Maki, 4 Alaska Maki,
4 Sake Maki, 4 Tuna Maki,
3 Nigiri (Lachs - **salmon**, Thunfisch
- **tuna**, Ebi - **shrimp**)

125. Nagano

21 €

8 Alaska Maki
8 Nigiri

127. Sushi Platte für 2

50 €

10 Crunchy Salmon Roll
8 Gurke Maki (**cucumber maki**)
8 Tobiko Maki
8 California Maki
6 Nigiri





"Sushi – Die Kunst der
feinen Küche, die
traditionelle und
moderne Aromen
vereint!"

GETRÄNKE



DRINK MENU

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



(0.3L)

(0.5L)

Adelholzener Classic

3,50 €

4,00 €

Adelholzener Natural

3,50 €

4,00 €

Coca-Cola, Light ¹⁻⁹⁻¹¹

3,50 €

5,00 €

Fanta ¹⁻³

3,50 €

5,00 €

Sprite

3,50 €

5,00 €

Cola Mix ¹⁻⁹

3,50 €

5,00 €

Ice Tee

3,50 €

5,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



Wasser

0,75L

7,00 €

Bitter Lemon

0,2L

3,50 €

Ginger Ale Mint

0,2L

3,50 €

Wild Berry

0,2L

3,50 €

Tonic Water

0,2L

3,50 €

SAFT - SCHORLE



(0.2L)

(0.4L)

Mango

4,00 €

5,50 €

Lychee

4,00 €

5,50 €

Guave

4,00 €

5,50 €

Johannisbeere

4,00 €

5,50 €

Maracuja

4,00 €

5,50 €

Apfel

4,00 €

5,50 €

Orange

4,00 €

5,50 €

Rabarber

4,00 €

5,50 €

(0.3L)

(0.5L)

Schorle

4,00 €

5,50 €

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE ✨

Unicorn Lemon	6,50 €
Bitter Lemon, Zitronensaft, Minze, Zucker, Eiswürfel	
Ginger Ale Mint	6,50 €
American Ginger Ale mit Minze und Eiswürfel	
Colito	6,50 €
Cola, Limetten, Minze, Eiswürfel	
Very Beery	6,50 €
Beeren, Zucker, Limetten, Wildberry Thymian	

LONGDRINKS 🍹

Gin Tonic Water Bombay ⁵	7,50 €
Tonic Water, Gin, Zitrone, Eiswürfel	
Vodka Lemon ¹⁻⁴⁻⁵	8,50 €
Bitter Lemon, Wodka, Zitrone-Basilikum, Eiswürfel	
Cuba Libre ¹⁻⁴	7,50 €
Whiskey, Cola, Limette, Eiswürfel	
Whiskey Cola ¹⁻⁴	8,50 €
Whiskey, Cola, Limette, Eiswürfel	
Tom Collins ⁵	8,50 €
Soda Gin, Zitronensaft, Zucker, Eiswürfel	

COCKTAILS 🍸

Mojito ¹⁻²⁻⁴	8,50 €
Soda, Rum, Limetten, Rohrzucker, Minze, Eiswürfel	
Mai Tai ¹⁻²⁻⁴	9,50 €
Dunkler Rum, Captain Morgan, Limette, Ananas, Mandelsirup, Eiswürfel	
Sex on the Beach	8,50 €
Vodka-Pfirsich-Schnaps, Orangensaft, Cranberrysaft	
Moscow Mule ¹⁻²	8,50 €
Wodka, Ginger Bier, Limette, Guken, Eiswürfel	
Hanoi Mule ¹⁻²	8,50 €
Nep Moi, Ginger Bier, Limetten, Minze, Eiswürfel	
Singapore Sling ¹⁻²⁻⁴	8,50 €
Gin Cherry Brandy, Limetten, Ananas, Minze, Eiswürfel	

DRINK MENU

DIGESTIF

(2 CL)

Hennessy ^{v-s-o-p}

5,50 €

Rémy Martin ^{v-s-o-p}

5,50 €

Nep Moi ¹⁻³

4,50 €

Bambus ¹⁻³

4,50 €

Vodka Absolut

4,50 €

Williamsbirne ¹⁻³

4,50 €

WHISKEY

(2 CL)

Chivas Regal 12 Jahre

5,50 €

Jack Daniel's ¹⁻³

4,50 €

Johnni Walker

4,50 €

Hibiki (japanischer)

8,50 €

RUM

(2 CL)

Havanna Club

4,50 €

Myers's Run

4,50 €

Don Papa

6,50 €

Ryoma (japanischer)

8,50 €

BITTER

Ramazzotti ¹

4,50 €

Fernet Branca ¹

4,50 €

Jägermeister

4,50 €

DRINK MENU

BIER



Helles	5,00 €
Helles Dinkel	5,00 €
Hefe Weißbier	5,00 €
Weißbier Dunkel	5,00 €
Pilsner 0.33L	5,00 €
Radler	5,00 €
Russ	5,00 €
Cola Weizen	5,00 €
Alkoholfrei Hell	5,00 €
Alkoholfrei Weißbier	5,00 €

WEIN - BIER ASIA

Saigon	0.33L	5,00 €
Japan (Kirin)	0.33L	5,00 €
Thai Bier (Singha)	0.33L	5,00 €
Pflaumenwein warm	10 CL	6,00 €
Sake	11 CL	6,00 €
Lychee Wein	12 CL	6,00 €

TEE



Jasmin Tee	5,00 €
Grüner Tee	5,00 €
Schwarzer Tee	5,00 €
Ingwer Tee	5,00 €
Grüner Ingwer Tee	5,00 €
MyAnVy Tee	6,00 €

WARMER GETRÄNKE



Espresso	3,00 €
Cafe Crema	3,50 €
Cappucino	4,50 €
Latte Macchiato	5,00 €
Vietnam Kaffee kalt/warm	6,00 €

WEIßWEIN



Grünerveltliner	0.2L	6,50 €
Trocken, Niederösterreich		
Pinot Grigio Doc	0.2L	6,50 €
La Marea Sizilianische Länder, Italien		
Riesling	0.2L	6,50 €
Halbtrocken, Deutscher Qualitätswein		
Lugana	0.75L	45,0 €
2022 Lugana Denominazione Di Origine Controllata		
Sauvignon Blanc	0.75L	42,0 €
2022 Sauvignon Blanc trocken, Baden Deutscher Qualitätswein		
Grauburgunder	0.75L	38,0 €
Vollmer Grauburgunder trocken, Deutscher Qualitätswein		

ROTWEIN



Zweigelt	0.2L	6,50 €
Qualitätswein aus Österreich		
Merlot	0.2L	6,50 €
2022 Merlot di puglia Italien		
Blaufränkisch	0.2L	6,50 €
Qualitätswein aus Österreich trocken		
Chatâu	0.75L	38,0 €
2021 Chatâu Mauriac Bordeaux		
Chianti	0.75L	38,0 €
Le ginestre Chiant classico 2018 aus Itaien		
Montecelio	0.75L	42,0 €
2019 Rioja Montecillo Crianza aus Spanien		

WEINSCHORLE



0.2L	5,50 €	0.5L	9,50 €
------	--------	------	--------

SCHAUMWEIN



0.1L	0.75L
------	-------

Prosecco Valdo	5,50 €	32,0 €
Extra Trocken Superiore docg		
Prosecco Mionetto	5,50 €	32,0 €

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- | | |
|---|--|
| 1 - mit Farbstoff | a - glutenhaltiges Getreide/Weizen |
| 2 - mit Konservierungsstoff | b - Krebstiere |
| 3 - mit Antioxidationsmittel | c - Eier und Eierzeugnisse |
| 4 - mit Geschmacksverstärker | d - Fisch und Fischerzeugnisse |
| 5 - geschwefelt | e - Erdnuss und Erdnusserzeugnisse |
| 6 - geschwärzt | f - Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse |
| 7 - mit Phosphat | g - Milch und Milcherzeugnisse |
| 8 - mit Süßungsmittel | h - Schalenfrüchte und Schalenfruchtgerzeugnisse |
| 9 - enthält Phenylalaninquelle | i - Sellerie und Sellerieerzeugnisse |
| 10 - gewachst | k - Senf und Senferzeugnisse |
| 11 - mit Nitritpökelsalz | l - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse |
| 12 - Tartrazin | m - Schwefeldioxid und Sulfite |
| 13 - gentechnisch verändert | n - Lupinen und Lupinenerzeugnisse |
| 14 - mit Säuerungsmittel | o - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse |
| 15 - Stabilisatoren | |
| 16 - mit Proteine | |
| 17 - mit Koffein | |
| 18 - Nüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | |



SCAN ME

Bewerten Sie uns
auf Google
★★★★★

SCAN ME

Bequem online
Bestellung

VISA PayPal

