ANAMI

asia kitchen & bar

Liebe Gäste!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicekräften.

-Ihr Anami Team-

a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam>
g <Dioxit und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizenglutlen> j <Lupine> k <Cashewnüsse> m <Sojabohnen> n <Weichtiere>
1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel> 5 <enthält eine Phenylalaninquelle>
6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig>, 8 mit <Geschmacksverstärkern>

TRADITIONELL ASIATISCHE PHILOSOPHIE EUROPÄISCH INTERPRETIERT

Im Anami-Sushi-Restaurant im baden-württembergischen Böblingen steckt die Idee der Verschmelzung von japanischer und europäischer Kochkunst.

Die Philosophie von unseren asiatischen Wurzeln inspiriert uns und das europäische Umfeld gibt uns ständig neue Impulse, die wir in unseren gesunden, modern zubereiteten, wohlschmeckenden Speisen immer wieder neu umsetzen.

Wir sorgen für Glück und Wohlgefühl für das Auge, den Geruchs- und Geschmackssinn sowie für Körper, Geist und Seele.

VORSPEISEN

01. CRYSTAL ROLLS (f,h)
Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reisnudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten Limetten - Fisch - Sauce oder einem Soja - Schalotten - Dip,
wahlweise mit:
- Tofu (m,l,g) 5,50
- gegrillter Hühnerbrust (e) 5,70
- Tempura Garnelen (l, b, c, n, m, 8) 6,50

02. TYNI POWER (m)
Grüne Sojabohnen gedämpft mit Meersalz
5,50

03. HANOI SEAFOOD ROLLS (a,b,c,m)
knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen
6,50

04. HEALTHY SOULFOOD (f, m, l, 3, 8)
Grüner Seetang Salat mit Salsa, Guacamole, Shiso 5,50
wahlweise mit:
- flambierten Scottland - Wildlachs (b) 8,50
- flambierten Thunfisch (b) 9,20
- flambierten Jakobsmuscheln (c,n) 9,20

VORSPEISEN

05. CRISPY BABY (b, i, f, n, m, 8)
Knusprige Garnelen mit Wasacado-Dip & Salat
7,20

06. TUNA TARTARE (b, f, i, m, 8)
Tartare vom Thunfisch, Avocadowürfel & Meister-Sauce,
serviert mit Nori-Tempura und Tobiko
9,20

07. HA CAO (b,c,i)
Gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen serviert
mit Sesam - Dressing und Schalotten-Soße
6,50

08. SÜSSKARTOFFELPOMMES (a,i,d,8)
5,50

09. MIXED TAPAS (Für 2 Personen) (a,b,c,f,h,i,m)
Verschiedene kleine Vorspeisen
aus unserem Starter-Menü
14,90

HAUPTSPEISEN

HAUPTSPEISEN

10. COZY CARI (B,h,d)
Gegrillte Hühnerbrust mit Zitronengras, Hokkaido Kürbis,
serviert mit Wildkräutersalat und Reis in einer
Curry - Kokos - Sauce.
11,90

11. HARVEST GOLD (h,d,8)
Bandnudeln serviert mit Wildkräutersalat,
Babyspinat und einer Mango - Kokos - Sauce,
wahlweise mit:
- Großgarnelen (c,n) 15,50
- Barbarie Ente (medium oder durch) (f,l,m,8) 17,50

12. DELUXE ANAMI (l,m,h)
Hochwertiges Gemüse gebraten mit Oyster-Sauce,
serviert mit Reis, Erdnüssen und Wildkräutersalat,
wahlweise mit:
- gegrilltem Lachssteak (m,f) 18,90
- gegrillte Großgarnelen (c,n) 15,50
- gegrillter Barbarie Ente (medium oder durch) 18,90

HAUPTSPEISEN

13. MAGURO POWER (b,f,i,8)
Thunfischsteak kurz gegrillt, serviert mit Wildkräutersalat,
Erdnüssen, Reis und Sesam - Sauce
19,50

14. DEEP BLUE OCEAN (kaltes Gericht) (b,c,f,i,m,n,8)
Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Butterfisch, Tempura Garnelen,
gekochte Garnelen, serviert mit Sushi-Reis, Wildkräutersalat,
Unagi - Sauce, Wasacado - Dip,
Sesam - Dressing, Wasabi & Ingwer.
17,20

15. PHO HANOI (m,8)
Eine traditionelle Suppe der vietnamesichen Hauptstadt
mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe,
verfeinert mit Lauchzwiebeln, und Koriander,
wahlweise mit:

- Bio - Tofu (m,g,2) 11,20
- Hühnerbrust 11,50
- Roastbeef 12,50

FÜR VEGETARIER

16. EAST OF EDEN (l,h,m)
hochwertige Gemüsepfanne gebraten
mit Samallco-Zwiebel-Sauce, serviert auf Reis, Wildkräutersalat
und Erdnüssen
13,50

17. BUDDHA GIFT (h,l,m,g,2)
Bio -Tofu und Hokkaido - Kürbis geschmort in einer Curry - Kokos -
Sauce, serviert mit Wildkräutersalat, Reis und Erdnüssen
11,50

FÜR KINDER

22. MAMA´S SON (l,m,f)
2 Hühnerspieße mit Teriyaki - Sauce und Süßkartoffelpommes
7,50

23. PAPA´S DAUGHTER (l,8,m,f,b,n,m)
3 Tempura Garnelen mit Teriyaki - Sauce, Reis und Guacamole
7,50

NIGIRI

(2 Stk.) (b,d,f,i,m,8)

(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der darauffliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N11. LACHS (b)
Scottland Bio Lachs / 4,90

N12. TUNA (b)
Thunfisch / 5,20

N13. EBI (c,n)
Gekochte Garnelen / 5,20

N14. KANI (b,c,n)
Krebsfleischimitat / 4,20

N15. HOTATEGAI (c,n) (flambiert)
Flambierte Jakobsmuscheln / 6,50

N17. ANAGO (b,i,8)
Gegrillter Salzwasseraal / 6,50

N18. IKURA
Lachskaviar / 6,90

N19. AVOCADO / 4,20

MAKI

(8 Stk.) (b,d,f,i,m,8)

Maki-Sushi sind mit einer Bambusmatte (Makisu) gerollte Stücke.
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt

M1. SAKE (b)
Scottland Bio Lachs
5,20

M2. TEKKA(b)
Thunfisch
5,40

M3. EBI TEMPURA (i,c,n,8)
Gebackene Garnelen
6,50

M4. SALMONSKIN (b)
Gebackene Lachshaut
5,20

M5. ANAGO (b,8,i)
Gegrillter Salzwasseraal
6,50

M6. EBI (c,n)
Gekochte Garnelen
5,40

M7. AVOCADO MAKI
Avocado
4,50

M8. KAPPA MAKI
Gurke
4,50

SASHIMI

(b,d,f,i,m,8)

S30. SALMON SASHIMI 8 Stk.
Bio - Lachs Sashimi, Seetangsalat
17,50

S31. TUNA SASHIMI 8 Stk.
Thunfisch Sashimi, Seetangsalat
19,50

S32. ANAMI´S DELUXE SASHIMI (15 Stk.u.scharf)
Bio Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln,
Großgarnelen, Butterfisch, Seetangsalat
27,50

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis. Roh oder flambiert nach Art des Hauses plus Premium Soße nach ANAMI Art.

INSIDE-OUT

(8 Stk.) (b,d,f,i,m,8)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und oft sehr dekorativ mit Sesamsamen oder kleinen und farbigen Fischeiern verziert.

U20. ALASKA I.O (b,d)
Scottland Bio Lachs,
Avocado und Tobiko
10,90

U21. MAGURO I.O (b,d)
Blue fin Tuna, Gurke, Tobiko
11,50

U22. HOTATEGAI I.O (c,n,d)
Jakobsmuscheln, Avocado,
Tobiko
11,90

U23. ANAGO I.O (b,d,l,8)
Salzwasseraal,
Gurke, Sesam
11,90

U24. EBI TEMPURA I.O (l,c,n,8,d)
Knusprige Großgarnelen,
Gurke, Sesam
11,50

U25. SALMONSKIN I.O (b,d)
gegrillte Lachshaut,
Gurke, Sesam
10,50

U26. VEGGIE I.O (l,d)
Avocado gebacken,
Mango, Gurke,
Sesam
10,50

U27. CALIFORNIA I.O (d,c,n)
Avocado, Surimi, Tobiko
10,20

SPECIAL ROLLS

(8 stk.)(b,d,f,i,m,8)

Special Rolle plus Premium Soße nach ANAMI Art.

H40. DRAGON FIRE
Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs
13,50

H41. TUNACADO
Avocado, Guacamole, Spargel im Tempuramantel, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch
13,50

H42. RIO
Gegrillte Bio - Lachshaut, Mango, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Garnelen
13,50

H43. SHIROMI
Garnelen im Tempuramantel, Butterfisch kurz gegrillt, Avocado, Philadelphia, Guacamole
13,50

H44. FUTO MAKI (5 Stk.)
Big Roll gefüllt mit Bio - Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken, Tobiko
10,50

H45. FREESTYLE ROLLS
(8 Stk.)
Nach Empfehlung vom Sushi-Meister
13,50

TEMPURA BIG ROLLS

(8 stk.) (b,d,f,i,m,8)

Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach ANAMI Art.

T50. SALMON TEMPURA
Lachs, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel
14,50

T51. TUNA TEMPURA
Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel
14,90

T52. ANAMI TEMPURA
Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobsmuscheln, Spargel, Philadelphia, Tempuramantel
14,90

T53. VEGGIE CRUNCHY
Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Philadelphia, Tempuramantel
14,50

SUSHI SET

Zusammengestellte Gerichte nach ANAMI Art.

MIXED MAKI SET

8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki,
8 Stk. Tuna Maki
12,50

VEGGI SET

8 Stk. Kappa Maki, 2 Stk. Avocado Nigiri, 8 Stk. Veggie I.O Rolls,
Seetang Salat
15,90

CALI CALI SET

8 Stk. Cali I.O, 8 Stk. Lachs Maki,
2 Stk. Tuna Sashimi,
2 Stk. Butterfisch Sashimi
16,90

OCEAN DRIVER SET

8 Stk. Tempura Salmon,
2 Stk. Tuna Nigiri,
4 Stk. Butterfisch Sashimi (flambiert)
19,50

TAKE ME TO TOKYO

8 Stk. Lachs I.O, 2 Stk. Lachs Nigiri,
4 Stk. Lachs Sashimi
19,90

Alle Sushi - Speisen werden mit Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.
Bei den Sushi-Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten

SUSHI SET

Zusammengestellte Gerichte nach ANAMI Art.

PHOENIX FIRE

(leicht scharf)

2 Stk. Lachs Nigiri flambiert

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Spicy Tuna I.O

19,90

NIGIRI'S LOVER

2 Stk. Lachs, 2 Stk. Tuna Nigiri,

2 Stk. Ebi Nigiri

8 Stk. H45 Free Style Roll

(nach Empfehlung vom Sushi-Meister)

25,50

2 .PM SET

8 Stk. Free Style I.O, 8 Stk. Tempura Salmon, 2 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, Seetang Salat

42,00

ANAMI INVASION SET

8 Stk. Free Style I.O,

8 Stk. Tuna Tempura Rolls,

8 Stk. Alaska I.O,

8 Stk. Ebi Tempura Maki,

8 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Nigiri,

6 Stk. Sashimi, Seetang Salat

62,00

Alle Sushi - Speisen werden mit Sojasauce, Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.
Bei den Sushi-Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten

DESSERT

GRÜNTEE EIS (d,h) 5,50

Kugel Eis mit frischen Mango und gerösteten Erdnüssen

SESAM BÄLLCHEN (f,m,l,d) 5,50

Mit Früchten der Saison und Sauce

EXTRA

PORTION REIS	1,50
PORTION REISBANDNUDELN	1,50
SCHÄLCHEN UNAGI SAUCE	1,50
SCHÄLCHEN SESAM SAUCE	1,50
PORTION SEETANG SALAT (m,f,1,8)	5,50
PORTION WILDKRÄUTERSALAT (f,m,l)	5,50
SÜSSKARTOFFELPOMMES (l,8,m,f)	5,50
WACAMOLE (i) / SALSA RIOJA	2,50

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

AQUA MORELLI SPARKLING	0,25l	2,70
	0,75l	6,50
AQUA MORELLI NON - SPARKLING	0,25l	2,70
	0,75l	6,50
COCA COLA (1,3,9) / COCA COLA LIGHT (1,3,9)	0,25l	2,50
FANTA / SPRITE	0,5l	4,50
THOMAS HENRY TONIC WATER (3)	0,2l	2,70
THOMAS HENRY GINGER ALE (1)	0,2l	2,70
APFELSAFT TRÜB / MANGOSAFT	0,25l	2,70
JOHANNISBEERSAFT / LYCHEESAFT	0,5l	4,90
SAFTSCHORLE	0,5l	4,50

HOMEMADE LEMONADES

(REFRESH YOUR MIND)

LYCHEE LIME — 0,5l 6,20
Frische Limetten, Lycheesaft, Soda

SPICY GINGER — 0,5l 6,50
Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda

REFRESHER — 0,5l 6,50
Frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte

ALOE KING — 0,5l 6,50
Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Minze

WARM

KAFFEE (7)	2,60
ESPRESSO (7)	2,00
ESPRESSO MACCHIATO (7)	2,50
CAPPUCCINO (7)	3,20
LATTE MACCHIATO (7)	3,50
SENCHA GRÜNER TEE	2,90
JASMIN TEE (7)	2,90
INGWER TEE mit Orange und Honig	3,50
ZITRONENGRAS TEE mit Limette und Honig	3,50
MINZE TEE mit Limette, Ingwer und Honig	3,50

BIERE

TIGER VOM FASS (Loger Bier)	0,33l	3,50
	0,5l	4,50
HEFEWEIZEN	0,5l Fl	4,20
RADLER[4] (Bier mit Sprite)	0,33l	3,50
	0,5l	4,50
ERDINGER HEFEWEIZEN NATURTRÜB	0,5l Fl	4,20
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l Fl	4,20

HOMEMADE ALCOHOLIC

GEISHA DELIGHT 9,50

Mojito mit Japanes Craft Vodka,

Ginger Ale, Brauner Zucker, Minze und Limetten

MOSCOW - MULE 8,50

Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurke, Limetten

ANAMI ROYAL (3) 10,50

Hendrick´s Gin, Thomas Henry Tonic, Rosmarin, Limetten

TEQUILA - MULE 9,50

Tequila, Beeren, Rosmarin, Ginger Beer, Limetten

MANGO SOUR 8,50

Four Roses Bourbon Whiskey, Mangosaft, Limetten

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER (trocken) Vom Kaiserstuhl	0,2l	5,20
GRAUER BURGUNDER (trocken) Vom Markus Pfaffmann	0,75l	22,00
SAUVIGNON BLANC (trocken)	0,2l	6,50
Vom Kaiserstuhl	0,75l	22,00
WEINSCHORLE	0,2l	4,50

ROTWEIN

CHEVAL D´OR MERLOT (trocken)	0,2l	5,40	1,0l	25,00
CRIANZA RIOJA 2015 (trocken)			0,75l	32,00

ROSÉ

SPÄTBURGUNDER ROSÉ	0,2l	6,50	0,75l	22,00

SPIRITUOSEN

SAKE (warm oder kalt)	0,2l	6,90

SPARKLING WINE

VERY BERRY (1)	0,25l	6,50
Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange		
LILLET VIVE (1,3)	0,25l	6,50
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze		
HUGO (9)	0,25l	6,50
Scavi & Ray Prosecco, Limetten,		
Holundersirup, Minzstange		
APEROL SPRITZ (1,3)	0,25l	6,50
Scavi & Ray Prosecco, Orangen-Minzstange		

SEKT

SCAVI & RAY PROSECCO (frizzante)	0,2l	5,90	0,75l	23,00

ANAMI

asia kitchen & bar

ANAMI PFORZHEIM
BAHNHOFSTRASSE 10
75172 PFORZHEIM

ANAMI BÖBLINGEN
STADTGRABENSTR 29
71032 BÖBLINGEN

ANAMI KEMPTEN
KLOSTERSTEIGE 15
87435 KEMPTEN (ALLGÄU)

ÖFFNUNGSZEITEN
MO. - DO. VON 11^{00} BIS 22^{00} UHR
FR. - SO. VON 11^{30} BIS 22^{30} UHR

UNSERE KÜCHE IST 1 STUNDE VOR DEM FEIERABEND GESCHLOSSEN

EC-ZAHLUNG AB 15€
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE
ODER TEL.: 07031 4166005

ANAMIRESTAURANT | ANAMIBOBLINGEN
ANAMI-RESTAURANT.DE