

ANAMI

asia kitchen & bar

Lieferservice & Takeaway

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 <Fish> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam>
g <Dioxit und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> 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>

VORSPEISEN

01. CRYSTAL ROLLS ^(f,h)

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reismudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten Limetten - Fisch - Sauce oder einem Soja - Schalotten - Dip, wahlweise mit:

- Tofu ^(m,i,g) 5,50

- gegrillter Hühnerbrust ^(e) 5,70

- Tempura Garnelen ^(i, b, c, n, m, 8) 6,50



01.



02.

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



07.

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

VORSPEISEN

03. HANOI SEAFOOD ROLLS (a, b, c, m)

knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen

6,50

04. HEALTHY SOULFOOD (f, m, 1, 3, 8)

Grüner Seetang Salat mit Salsa, Guacamole, Shiso 5,50

wahlweise mit:

- flambierten Scotland - Wildlachs (b) 8,50

- flambierten Thunfisch (b) 9,20

- flambierten Jakobsmuscheln (c, n) 9,20

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, Avocadowürfeln & Meister-Sauce,

serviert mit Nori-Tempura und Tobiko

9,20

08. SÜSSKARTOFFELPOMMES (a, i, d, 8)

5,50

VORSPEISEN



09.

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

HAUPTSPEISEN

10. COZY CARI ^(8,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

HAUPTSPEISEN

12. DELUXE ANAMI (i,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

HAUPTSPEISEN

15. PHO HANOI ^(m,8)

Eine traditionelle Suppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln, und Koriander, wahlweise mit:

- Bio - Tofu ^(m,g,2) 11,20



15.

- Hühnerbrust 11,50



15.

- Roastbeef 12,50

FÜR VEGETARIER



16. EAST OF EDEN (i,h,m)

hochwertige Gemüsepfanne gebraten
mit Samalico-Zwiebel-Sauce, serviert auf
Reis, Wildkräutersalat
und Erdnüssen

13,50



17. BUDDHA GIFT (h,i,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 (i,m,f)

2 Hühnerspieße mit Teriyaki - Sauce und Süßkartoffelpommes

7,50

23. PAPA'S DAUGHTER (i,b,m,f,b,n,m)

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki - Sauce, Reis und Guacamole

7,50

NIGIRI

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

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.



N11. LACHS ^(b)

Scotland 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

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

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

M1. **SAKE** ^(b)

Scotland Bio Lachs
5,20

M2. **TEKKA** ^(b)

Thunfisch
5,40

M3. **EBI TEMPURA** ^(f,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.

S32

INSIDE-OUT (b,d,f,i,m,8)

(Jeweils 8 Stk.)

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)

Scotland 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,i,8)

Salzwasseraal,
Gurke, Sesam

11,90

U24. **EBI TEMPURA I.O** (i,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** (i,d)

Avocado gebacken,
Mango, Gurke,

Sesam

10,50

U27. **CALIFORNIA I.O** (d,c,n)

Avocado, Surimi, Tobiko

10,20

SPECIAL ROLLS

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

(Jeweils 8 Stk.)

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

H45. FREESTYLE ROLLS (8 Stk.)

Nach Empfehlung vom Sushi-Meister
13,50

H44. FUTO MAKI (5 Stk.)

Big Roll gefüllt mit Bio - Lachs,
Thunfisch, Mango, Avocado,
Gurken, Tobiko
10,50



H42



H45

TEMPURA BIG ROLLS

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

(Jeweils 8 Stk.)

Premium Rolle im Tempuramantel und Premium Soße nach ANAMI Art.

T50. SALMON TEMPURA

Lachs, Avocado, Philadelphia,

Tempuramantel

14,50

T52. ANAMI TEMPURA

Lachs, Thunfisch, Butterfisch,

Jakobsmuscheln, Spargel,

Philadelphia, Tempuramantel

14,90

T51. TUNA TEMPURA

Thunfisch, Avocado, Philadelphia,

Tempuramantel

14,90

T53. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Spargel, Mango,

Philadelphia, Tempuramantel

14,50



T52

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

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.



TAKE ME TO TOKYO

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



PHOENIX FIRE (leicht scharf)

2 Stk. Lachs Nigiri flambiert
6 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

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.



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

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



ANAMI

a s i a k i t c h e n & b a r

ANAMI BÖBLINGEN
STADTGRABENSTR 29 | 71032 BÖBLINGEN
Tel. 07031 416 6005

ANAMI PFORZHEIM
BAHNHOFSTRASSE 10 | 75172 PFORZHEIM
Tel. 07231 5861 081

ANAMI KEMPTEN
KLOSTERSTEIGE 15 | 87435 KEMPTEN (ALLGÄU)
Tel. 0831 7049 8168