

ANAMI

asia kitchen & bar



Mo - Fr von 11 - 16 Uhr

Woche 1*

A1: CHICKEN SATE (leicht scharf)

gegrillte marinierte Hähnchenspieße, serviert mit Reis und Wildkräutersalat, dazu eine Sate-Erdnuss-Sauce

A2: BUN NEM

knusprige Frühlingsrolle des Hauses (Lachs und Hackfleisch), serviert auf Reismudeln mit Salat, Erdnüssen, Koriander und einem Limetten-Dressing

A3: CRUNCHY SPICY TUNA

knusprige Rolle gefüllt mit Thunfisch, Lauch, Gurke und Chili-Mayonnaise

A4: FUYUKO I.O.

special I.O. Rolle gefüllt mit Tempura Avocado, Gurke und Schnittlauch, bedeckt mit gegrilltem Butterfisch Sashimi dazu Seetang Salat

Frischer Pfirsich Eistee 0,25l - 2,70€ 0,5l - 4,90€
Ingwer Tee 0,33l - 2,90€

Woche 2*

A1: PANGA CARI

kross gebackenes Pangasiusfilet und Gemüse der Saison in einer Curry-Kokosmilch-Sauce, serviert mit Reis und Wildkräutersalat

A2: LEMONGRAS CHICKEN

mariniertes Hühnerfleisch mit Zitronengras und Zwiebeln, serviert mit Reismudeln, Salat, Limetten-Dressing, Erdnüssen und Koriander

A3: CRUNCHY EBI

knusprige Rolle gefüllt mit Garnelen, Avocado, Gurke und Cream Cheese

A4: ARISA I.O.

special I.O. Rolle gefüllt mit Surimi und Avocado, bedeckt mit gegrilltem Lachs Sashimi und Meister-Sauce

Ingwer Apfel Limonade 0,25l - 2,70€ 0,5l - 4,90€
Minze Tee 0,33l - 2,90€

Woche 3*

A1: MY FAVOURITE DUCK

kross gebackene Ente und Gemüse der Saison, serviert mit einer Mango-Kokosmilch-Sauce, dazu Reis, Salat und Erdnüsse

A2: TIGER ON FIRE (scharf)

grosse Garnelen und Gemüse der Saison gebraten mit einer Chili-Knoblauch-Sauce, abgeschmeckt mit rotem Curry, serviert mit Reis und Wildkräutersalat

A3: CRUNCHY SALMON

knusprige Rolle gefüllt mit Lachs, Gurke, Avocado und Cream Cheese

A4: HIKARI I.O.

special I.O. Rolle gefüllt mit Tempura Garnelen, Mango und Gurke dazu Seetang Salat

Ginger O. Limonade 0,25l - 2,70€ 0,5l - 4,90€
Zitronengras Tee 0,33l - 2,90€

Woche 4*

A1: CRAZY CHICKEN

kross gebackenes Hähnchen und Gemüse der Saison, serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce, dazu Reis, Salat und Erdnüsse

A2: SALMON BOWL

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet geschmort in einer Ingwer-Teriyaki-Sauce, serviert mit Reis, Salat und Dill

A3: CRUNCHY SURIMI

big Roll gefüllt mit Surimi (Krebsfleischimitat), Seetang, Avocado und Cream Cheese

A4: SHIROMI I.O.

special I.O. Rolle gefüllt mit knuspriger Lachshaut und Gurke, bedeckt mit frischem Lachs-Sashimi

Fruity Detox 0,25l - 2,70€ 0,5l - 4,90€
Sencha Grün Tee 0,33l - 2,50€

***Alle Gerichte auf Wunsch auch VEGETARISCH vorhanden**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten erhalten Sie Infos beim Servicepersonal