

A
S
I
A

K
I
T
C
H
E
N

B
A
R

*
ア
ナ
ミ
*



anami

Fusion kitchen & bar

SPEISEKARTE

Ein Gruß an die Gäste des Anami Restaurants in Böblingen

„Seit fast einem Jahrzehnt begleiten Sie uns auf unserer Reise – dafür sind wir Ihnen von Herzen dankbar. Sie sind die Motivation, die uns antreibt, jeden Tag über uns hinauszuwachsen.“



- Entdecken Sie die Besonderheiten der asiatischen Küche

Die asiatische Küche spiegelt in vielerlei Hinsicht die einzigartigen kulturellen Eigenheiten sowie die traditionellen Bräuche der verschiedenen Regionen Asiens wider. Um die Essenz und Feinheit eines jeden Gerichts vollständig zu erfassen, sind nahezu alle Sinne gefordert. Begleiten Sie ANAMI ASIAN CUISINE auf eine kulinarische Reise und entdecken Sie die faszinierenden Besonderheiten dieser reichen Esskultur.

- Charakteristische Aspekte der asiatischen Küche

Die asiatische Kochkunst ist eng mit der Kultur, Geschichte und den Besonderheiten jeder einzelnen Region verwoben. Mit dem Wandel der Gesellschaft steigen auch die Ansprüche und Erwartungen an die Kulinarik. Dennoch bleibt ihr Fundament tief in jahrhundertealten Traditionen verankert, um den authentischen Geschmack der Speisen zu bewahren.

Zu den prägenden Merkmalen, die die Identität der asiatischen Küche ausmachen, gehören:

- Reis als Grundnahrungsmittel

Reis bildet die Basis nahezu jeder Mahlzeit. Aufgrund der klimatischen Bedingungen ist er eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel Asiens – ähnlich wie Brot in Europa.

- Frische Zutaten und Meeresfrüchte

Frische und hochwertige Zutaten – insbesondere aus dem Meer – genießen in der asiatischen Küche einen hohen Stellenwert. Große Sorgfalt bei der Zubereitung und das Festhalten an traditionellen Kochmethoden sind tief in der kulturellen Identität verankert.

- Tradition

Asiatische Gerichte betonen den Wert kultureller und nationaler Traditionen. Zu besonderen Anlässen wie Neujahr, Feiertagen oder Ahnenzeremonien sind traditionelle Speisen unverzichtbar. Während in Europa oft Kreativität und Praktikabilität im Vordergrund stehen, bleiben viele asiatische Küchen ihren überlieferten Rezepturen treu.

- Gewürze und Dips

Gewürze spielen eine zentrale Rolle und verleihen jedem Gericht eine besondere Note. Die asiatische Kochkunst vereint meist lokale Zutaten, die harmonisch kombiniert werden, um ein ausgewogenes Gesamtbild zu schaffen. Während Asiaten häufig Dips verwenden, um die Intensität der Speisen zu betonen, bevorzugen Europäer oftmals reichhaltige Soßen.

- Ästhetik und Harmonie

Für viele asiatische Kulturen sind die visuelle Präsentation und eine harmonische Komposition der Speisen von großer Bedeutung. Im Vordergrund stehen Geschmack, Genuss und ein stimmiges Gesamtbild – der Nährwert tritt dabei in den Hintergrund.

- Esskultur

In Asien wird traditionell mit Stäbchen gegessen, während in westlichen Regionen Messer, Gabel und Löffel dominieren. Trotz kultureller Überschneidungen bewahrt jedes Land seine eigene Identität und schafft dadurch ein vielseitiges kulinarisches Paradies voller Raffinesse und Einzigartigkeit.

- Südostasien – Einfachheit und Raffinesse

- Ein herausragendes Merkmal der südostasiatischen Küche ist die Verwendung frischer Zutaten, eine klare Zubereitung sowie die harmonische Balance der Aromen – ergänzt durch charakteristische Dips.

- Die Speisen zeichnen sich durch eine ausgewogene Balance zwischen sauren, scharfen, salzigen und süßen Geschmacksnoten aus.

- Japan – Die Verschmelzung asiatischer Esskulturen

Die japanische Küche ist bekannt für ihre Präzision und Sorgfalt bei der Zubereitung jedes einzelnen Gerichts. Ihre Raffinesse entsteht durch die perfekte Verbindung japanischer Traditionen mit Einflüssen der chinesischen und westlichen Küche.

- China – Die renommierte asiatische Küche

China zählt zu den Ländern mit einigen der weltweit besten Küchen. Die vielfältigen regionalen Besonderheiten sowie die beeindruckende Fülle an Farben und Geschmacksnuancen prägen die gesamte kulinarische Landschaft Asiens.

Das reiche kulinarische Erbe hat sich über Jahrhunderte entwickelt. Durch Einflüsse unterschiedlicher Kulturen hat die asiatische Küche an Tiefe und Vielfalt gewonnen und begeistert heute Menschen auf der ganzen Welt.

Die hier genannten Einblicke bilden nur einen kleinen Ausschnitt des umfangreichen Wissensschatzes der asiatischen und internationalen Kulinarik.

Mit dem Wandel der Zeit verändern äußere Einflüsse die Esskultur jedes Landes in gewissem Maße – doch ihre Wurzeln bleiben bestehen.

- Wissen ist unerschöpflich – zögern Sie nicht, weitere faszinierende Facetten dieses kulinarischen Paradieses zu entdecken!

Stadtgrabenstraße 29, 71032 Böblingen

ÖFFNUNGSZEITEN	
DI.-MI.-DO.	11:00 - 22:00 UHR
FR.	11:00 - 22:30 UHR
SA.-SO.	11:30 - 22:30 UHR

BESTELLHOTLINE
+49 (0)7031 4166 005

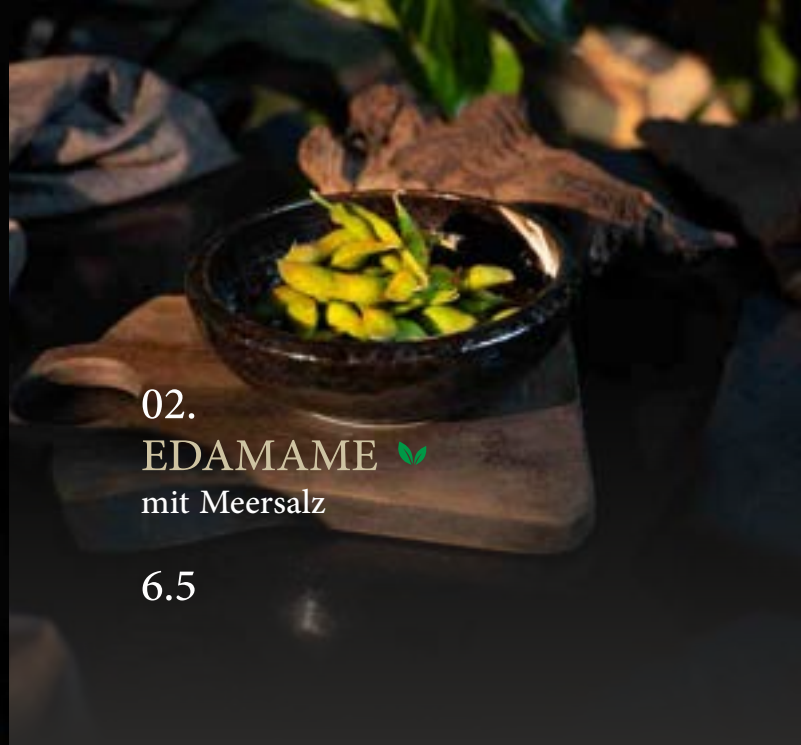


Vor- speisen



01.
FRESH ROLLS (a,e,k,l,4)
Salat und Reispapier

- Tempura Avocado  | 7
- Tempura Garnelen (b) | 7.5



02.
EDAMAME
mit Meersalz

6.5

03.
BUDDHA GIFT (a,e,f,c,d,k,4)
knuspriger Tofu mit Soße
und Röstzwiebeln

6.5

04.
FRÜHLINGSROLLE (a,c,2,4)
hausgemacht mit Gemüse

6,5



05.
GRÜNER
SEETANG SALAT (k)

6.5



✿
ア
ナ
ミ
✿

06.
DUMPLINGS (a,b,c,d,e,k,4) (4 Stk.)
mit Garnelen

7.5





07.

GYOZA ^(1,a,k) (4 Stk.)

gedämpfte japanische Teigtaschen,
Ponzu-Soße ^(a,d,f,4,2), wahlweise mit:

- Veggie 🌱 | 7
- Rindfleisch | 7

08.

CRISPY MUSHROOM 🌱 ^(a,c,e,k,4)

panierte Portobello Pilz

8



09.

CHICKEN KARAAGE ^(a,c,i,3,k)

panierte Hähnchenstücke

8

10.

BLACK TIGER ^(a,b,k)

panierte Garnelen und Guacamole

8.5



11.

MANGO SALMON CEVICHE ^(d)

Lachs, Mango, Zwiebeln, Koriander,
Limetten-Dressing

9



Vorspeisen

12.
SALMON TATAR (d,k,f)
Lachstatar, Avocado, Seetang

10

13.
SPICY SOUR TATAR (d,k)
Tunatatar, Avocado, Seetang

11



14.

MANGO SALAT ^(d)

Mango, Gurke, Paprika, Minze, Erdnuss,
Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

8



16.

TOM YUM SOUP ^(b,f,4,2,1)

klare Suppe mit Thai Geschmack

- Tofu | 8
- Garnelen – 9,5



15.

CRISPY TACOS ^(a,b,d)

knusprige Tacos mit Avocado,
Rettich, Salsa

- Garnelen | 8
- Lachs | 9



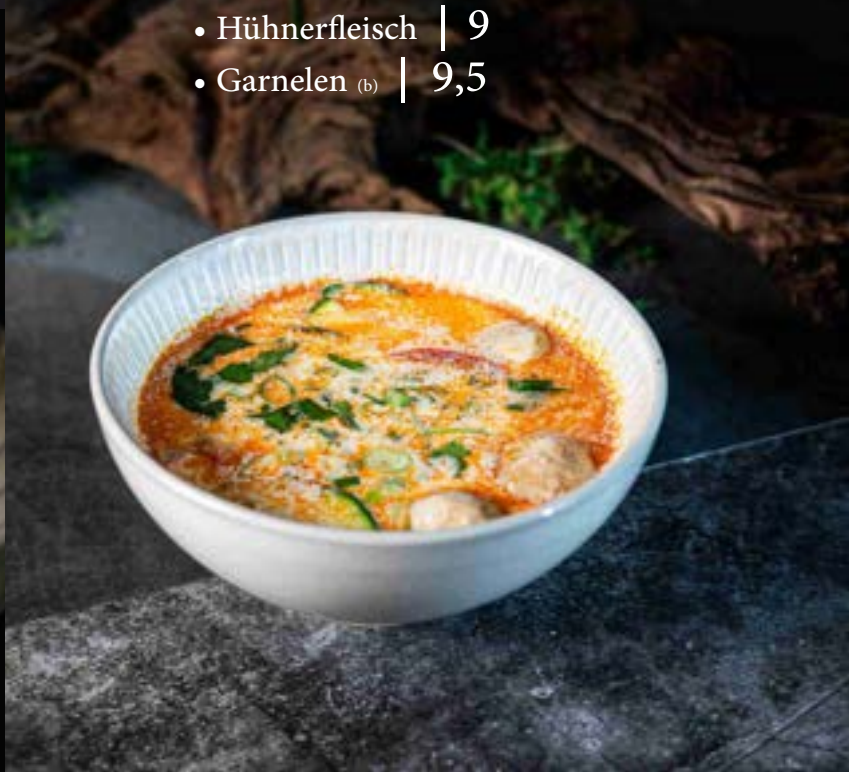
17.

KOKOS SUPPE ^(f,4,2,1)

Kokosmilch, Zitronengrass, Kräuter, Gemüse,
Champignons und Tomaten.

wahlweise mit:

- Tofu ^(f) | 8
- Hühnerfleisch | 9
- Garnelen ^(b) | 9,5





Vorspeisen

18.

MIXTAPAS (veggie möglich)

verschiedene Vorspeisen unseres Menüs

- Für 2 – 20
- Für 3 – 28





Hauptspeisen

21.

GOLDEN HOUR (g,4,e,k) (leicht scharf)

gegrillte Hokkaido Kürbis serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Soße,
Duftreis, gemischtem Salat und
wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19
- Entenbrustfilet – 21
- Lachs – 22

*
ア
ナ
ミ
*

22.

MAMA MANGO (g,4,a,e,k)

einer Mango-Kokosmilch-Soße serviert
mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison,
Reisbandnudeln und
wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19
- Entenbrustfilet – 21
- Lachs – 22

23.

ANAMI SOUL (a,f,g,4,1,2,n,e)

Chili-Knoblauch-Soße, Gemüse der Saison,
gemischtem Salat, Duftreis und
wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19
- Rinderfleisch – 20
- Entenbrustfilet – 21
- Lachs – 22

24.

GREEN GARDEN (a,f,g,4,1,2,k,e)

Dunkle Pilz-Sauce, Gemüse der Saison,
gemischtem Salat, Duftreis und
wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19
- Rinderfleisch – 20
- Entenbrustfilet – 21
- Lachs – 22

25. CREAMY PEANUT ^(k,e)

Sate-Erdnuss-Soße serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison, Duftreis und wahlweise mit:

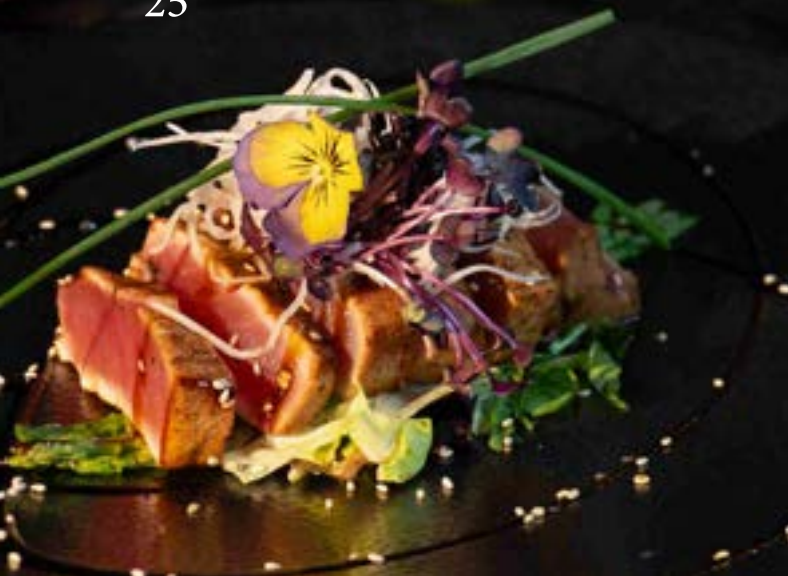


- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 17
- Entenbrustfilet – 21

26. ROYAL TUNA ^(a,f,4,1,k)

Thunfischsteak kurz gegrillt, serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison und Duftreis

25



27. BEEF JUNKIE ^(a,f,4,2)

gebratenes Rindfleisch, Lauchzwiebel, Karotten und Duftreis oder Reissnudeln

19.5

28. CURRY UDON ^(g,4,e,k)

(leicht scharf)

Sate-Erdnuss-Soße serviert mit gemischter Salat, Gemüse der Saison, Duftreis und wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19
- Entenbrustfilet – 21
- Lachs – 22

29. LEMONGRASS CHICKEN ^(e,k)

Hühnerfleisch gebraten mit Zitronengras, serviert mit Duftreis oder Reissnudeln, gemischtem Salat und Limetten-Dressing

17



30.

PHO HA NOI (d,f)

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, Lauch, Koriander und wahlweise mit:



- Tofu – 15
- Hühnerfleisch – 17
- Rinderfleisch – 18

31.

YAKI UDON (a,f,e,g,4,1,2,k)

gebraten jap. Udonnudeln mit Shitakepilz-Soße, Gemüse und wahlweise mit:



- Tofu – 16
- krossen Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19
- Rinderfleisch – 20
- Entenbrustfilet – 21
- Lachs – 22

32.

PAD-THAI (a,f,g)

Reisbandnudeln gebraten, Gemüse, Sojasprossen, Lauch, Kräutern, Erdnüssen, Röstzwiebeln und wahlweise mit:



- Tofu – 16
- Hühnerfleisch – 17
- krossen Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19

33.

COM RANG (e)

gebratener Eierreis mit Karotten, Lauchzwiebeln, Sojasprossen, Mais, Erbsen, Erdnüssen, Röstzwiebeln und wahlweise mit:



- Hühnerfleisch – 17
- krossen Hähnchenbrust – 17
- Garnelen – 19



KINDER MENÜ

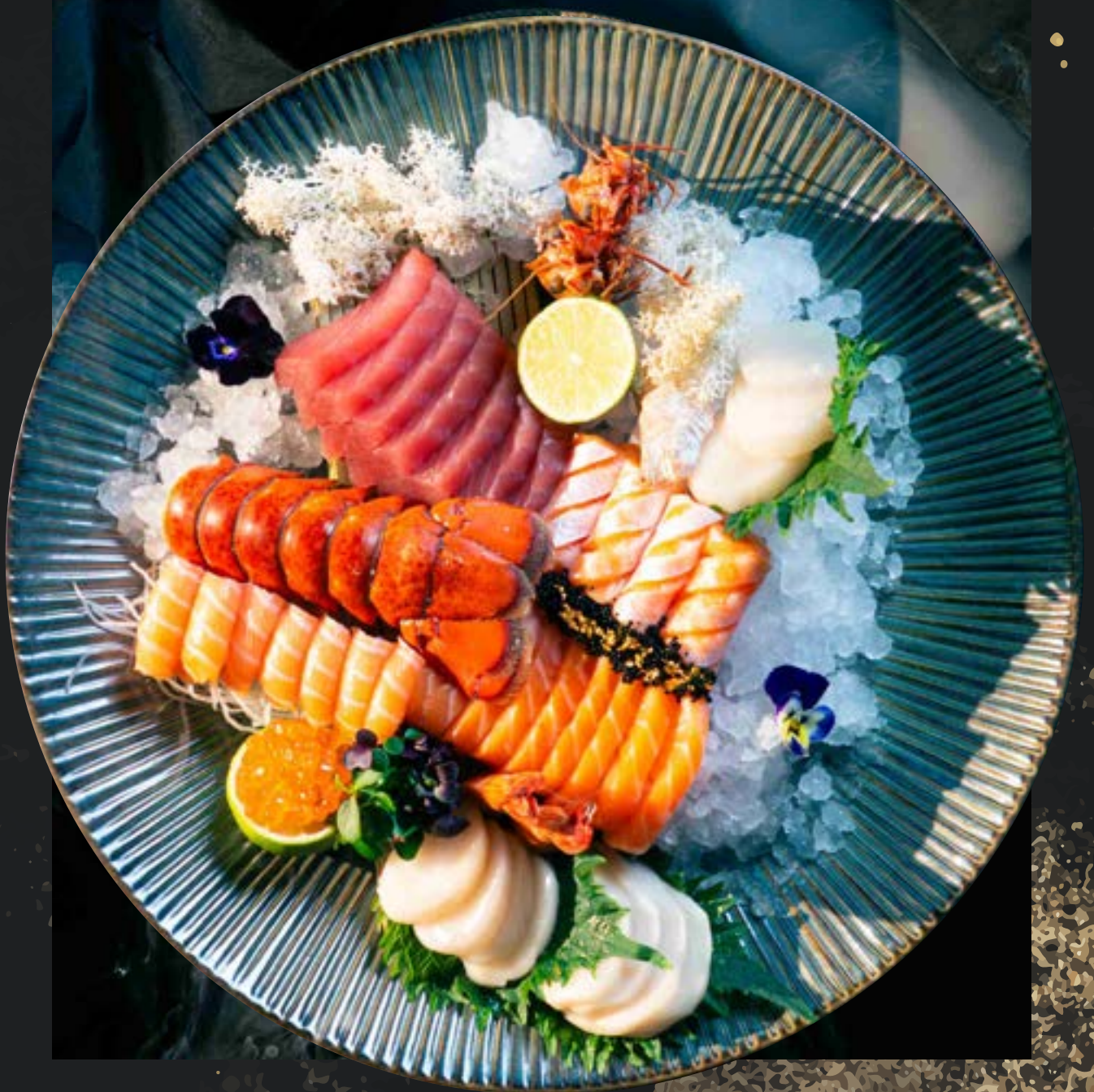
TEMPURA GARNELEN (a,b,k)
mit Reis

10,9

KARAAGE (a,c,i,3,k)
frittierte Hähnchenfleisch mit Reis

10,9

SUSHI SELECTION



MAKI

8 Stk. (k,f,4)

Maki-Sushi mit Bambusmatte (Makisu) gerollt
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



M1. SALMON

Lachs

6

M2. TUNA

Thunfisch

6,5

M3. EBI TEMPURA

Tempura Garnelen

7

M4. BUTTERFISCH

Butterfisch & Schnittlauch

6,5

M5. GURKE 🌿

Gurke & Fischkäse

5,5

M6. AVOCADO 🌿

Avocado & Frischkäse

6



NIGIRI

2 Stk. (k,f,4)

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



N11. SALMON | 6

N12. THUNFISCH | 6,5

N13. EBI | 6,5

N14. ANAGO | 7

N17. ABURI LACHS (flambiert) | 6,5

N18. ABURI TUNA (flambiert) | 7

N19. JAKOBSMUSCHELN | 7

U21. CALI CALI

Kanikama, Avocado, Tobiko

12

U22. ALASKA

Lachs, Avocado, Tobiko

12,5

U23. PINK TATAR ROLLS

Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko

13

U24. MAGURO I.O

Tuna, Gurke

13

U25. EBI TEMPURA I.O

Ebi Tempura, Gurke

13

U26. VEGGIE I.O

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Spargel

12

U27. UNAGI I.O

Aal, Avocado, Gurke

13

U28. HOTATEGAI I.O

Jacobsmuscheln, Avocado

13

U29. SALMONSKIN I.O

gegrillte Lachshaut, Gurke

12,5



INSIDE-OUT 8 Stk. (k,f,4)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert.

TEMPURA ROLL

8 Stk. (a,k,f,g,j,4)

T31. SALMON

Lachs, Avocado, Frischkäse

16

T32. TUNA

Thunfisch, Avocado, Frischkäse

17

T33. GARNELEN TEMPURA

Garnelen, Avocado, Frischkäse

17

T34. VEGGIE

Avocado, Gurke, Schnittlauch, Spargel

16

T35. SPECIAL TEMPURA

Avocado, Gurke, Schinttlauch, Spargel,
Frischkäse, Lachstatar

20







SASHIMI

Sashimi ist die purste Form des Sushis. Hier wird komplett auf alle Zutaten verzichtet. Es ist lediglich der rohe, feine und frische Fisch.

S40.
SALMON
13

S41.
THUNFISCH
15

S42.
BUTTERFISCH
13

S43.
MIXED SASHIMI
(10 Stk.) | 25





SPECIAL ROLL

(a,k,f,g,j,4) je 14.9



F51. SAKE SUPREME

Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke, Rucola,
Fischkäse, Tobiko

F52. NEKOJITA

Mayo Surimi, Avocado, Gurke, Fischkäse,
Lachs, Tobiko

F53. MARILYN MONROE

Tempura Garnelen, Avocado, Rucola,
Fischkäse, flambierte Lachs, Sesam

F54. UMAMI

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Fischkäse, flambierte Jacobsmuschel, Sesam

F55.

TONY MONTANA

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Fischkäse, Salzwasseraal, Sesam

F56.

LADY IN RED

Lachs, Gurke, Avocado,
Thunfischtatar, Tobiko



F57.

SPICY TUNA

Tunatatar, Rucola, Gurke, Sesam

F58.

NOBU TASTY

Tempura Garnelen, Gurke,
Avocado, Tobiko

F59.

RIO

Gegrillte Lachshaut, Gurke, Fischkäse,
umwickelt mit Großgarnelen

F60.

VEGAN PRESENT

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Spargel, Shiso Blätter



OMAKASE

Omakase – ist eine japanische traditionelle Speiseauswahl.
Unser Meister, Koch stellt ein Menü für Sie zusammen.
Alle Menüs beinhalten die unten stehenden Zutaten:



61.

OMAKASE 1

8 Special, 8 Maki, 3 SSM

26

62.

OMAKASE 2

8 Tempura, 2 Nigiri, 3 SSM

28

63.

OMAKASE 3

8 Tempura, 8 Maki, 3 SSM

28

64.

OMAKASE 4

8 Maki, 8 Special, 8 Tempura,
4 Nigiri, 4 SSM

60



65.

OMAKASE 5

16 Maki, 8 Inside Out, 8 Tempura, 8 Special, 3 Nigiri, 6 SSM

80

EXTRA

REIS | 2.5

REISBANDNUDELN | 2.5

UDON | 3

SUSHI REIS | 3

SCHÄLCHEN SAUCE | 2

DESSERT

GRÜNER TEA EIS | 4

1 Kugel Eis

MOCHI MOCHI | 7

Japanisches Dessert aus süßem Klebreismehl

TIRAMISU | 7

Schokolade / Matcha Tiramisu ohne Alkohol

CRÈME BRÛLÉE | 7

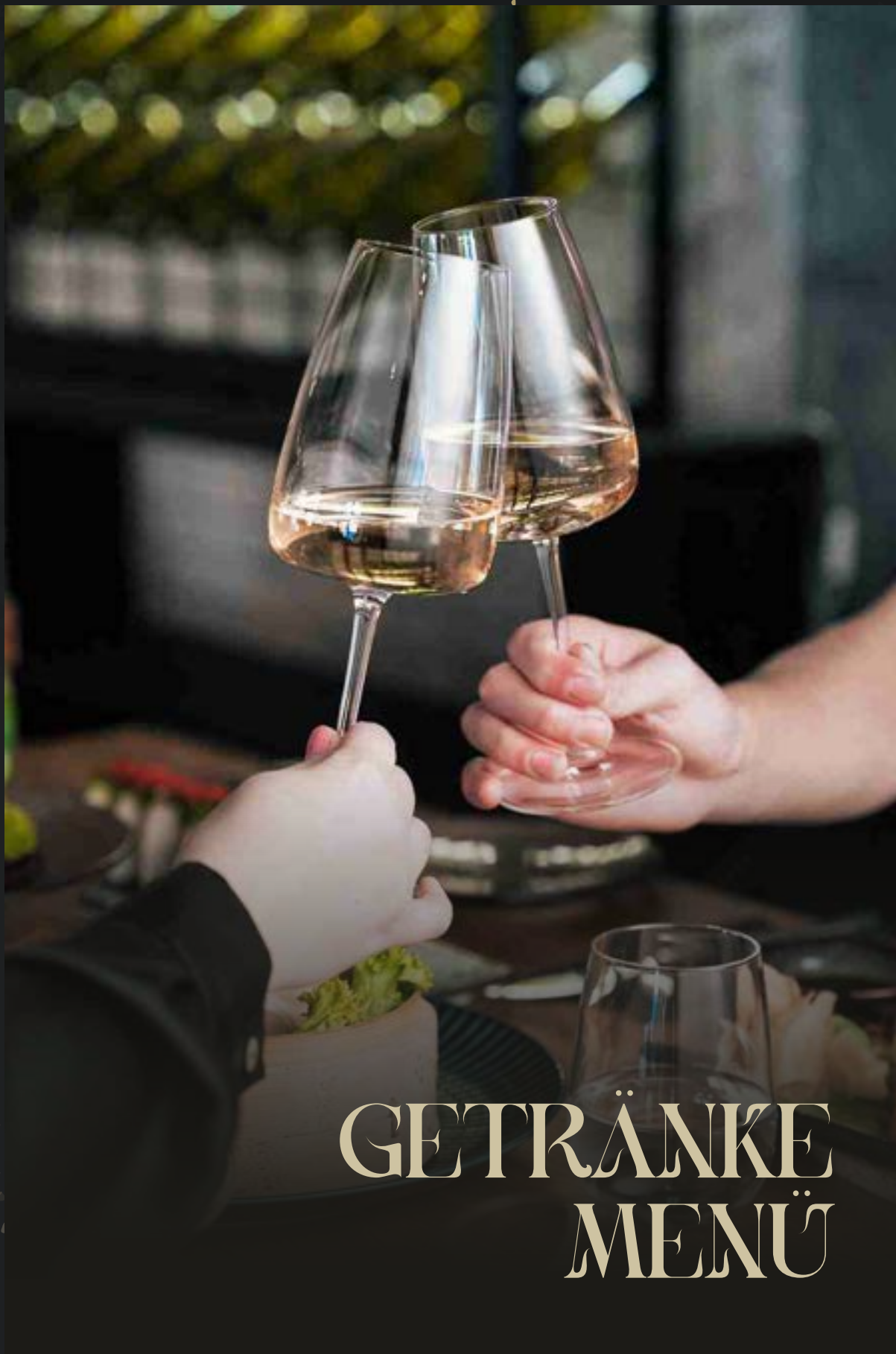
Französisches Dessert mit eier und Karamellzucker

GOLD BANANE | 7

Knusprige gebratene Banane mit einer Kugel Eis

*
ア
ナ
ミ
*





GETRÄNKE MENÜ

SOFTDRINKS

SAN BENEDETTO

(Sparkling oder non-Sparkling)

0.33l – 3.5 | 0.65l – 6,5

COCA COLA, COLA ZERO, MEZZO MIX (4,5,8)

0.33l – 4.2

SPRITE (8)

0.5l – 5

TONIC WATER (12), GINGER ALE 3.5

SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB | 6

MARACUJASAFT | 6

MANGOSAFT | 6

JOHANNISBEERSAFT | 6

LYCHEESAFT | 6

SAFTSCHORLE

0.5l – 5

HOMEMADE LIMONADES

je 7



LYCHEE LIME

(Refresh Your Mind)

Frische Limetten, Lycheesaft, Soda

TROPICAL

Frische Limetten, Soda, Maracujasaft, Beeren, Minze

SPICY GINGER

Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda

YUZU ICE TEA

Hausgemachter Eistee mit Jasmintee und Yuzu-Frucht aus den Inseln Kyushu und Shikoku

REFRESHER

Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren



WARM

KAFFEE | 2.9

ESPRESSO | 2.5

CAPPUCCINO _(g) | 3.5

LATTE MACHIATO _(g) | 4

ESPRESSO MACCHIATO _(g) | 3

SENSA GRÜNER TEA | 3.5

JASMINTEE | 3.5

INGWERTEE | 4

ZITRONENGRASTEE | 4

PFEFFER MINZTEE | 4

BIER

FÜRSTENBERG PILS ^(a)
vom Fass
0.33l – 4 | 0.5l – 5

RADLER ^(a,8)
0.33l – 4 | 0.5l – 5

PAULANER HEFE ^(a)
0.5l – 5

PAULANER HEFE
ALKOHOLFREI ^(a,5)
(<0.5% vol) – 3.5

TIGER BIER
0.33l – 4

COCKTAIL

je 12



JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu, Limetten,
Ginger Ale

MOSCOW MULE

9 Miles Vodka, Limetten,
Gurke, Ginger Beer

GIN TONIC

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

SHENLONG

Monkey Shoulder, Karamell,
Yuzu, Zitrone

PORNSTAR FRIZZ

9 Miles Body, Limettensaft, Eiweiß,
Maracuja, Vanille, Prosecco

WHISKEY SOUR

Japanischer Whiskey, Limettensaft,
Eiweiß

SAKE

CHOYA SAKE ⁽¹⁾
(warm oder kalt)
0.2l – 7.5

SPARKLING WEIN

0.3l - je 7

VERY BERRY
Lillet Blanc, Wildberry, Minzstängel

LILLET VIVE
Lillet Blanc, Tonic, Limetten, Gurke, Minze

HUGO ⁽¹⁾
Prosecco, Limetten, Holdundersirup, Minzstängel

APEROL SPRITZ ⁽¹⁾
Prosecco, Orangen-Minzzweig

CUCUMBER SPRITZ ⁽¹⁾
Prosecco, Gurke, Minze

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER ⁽¹⁾

Weingut Stefan Winter – zartfruchtig & frisch

0.2l – 7 | 0.75l – 23,5

SAUVIGNON BLANC – DREISATZ ⁽¹⁾

QbA trocken, aromatische Holunderblüte und reife Stachelbeeren

0.2l – 7 | 0.75l – 23,5

RIESLING ⁽¹⁾

0.75l – 23,5

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO ⁽¹⁾

"Prodigio Del Sole" – vollmundig, seidig, Vanille

0.2l – 7 | 0.75l – 23,5

MERLOT ⁽¹⁾

0.2l – 7 | 0.75l – 23,5

ROSE

STEITZ ROSE ⁽¹⁾

frisch & spritzig mit rotfruchtigem Aroma
und blumigen Akzenten

0.2l – 7 | 0.75l – 23,5

WEINSCHORLE

WEISSWEIN √ | 5.5

ROSE | 6

SEKT

KESSLER BRUT ⁽¹⁾

0.1l – 7 | 0.75l – 33

KESSLER BRUT ROSE ⁽¹⁾

0.1l – 7 | 0.75l – 33

ANAMI Böblingen

STADTGRABENSTR 29 - 71032 BÖBLINGEN

07031 4166005

ANAMI Pforzheim

BAHNHOFSTRASSE 10 - 75172 PFORZHEIM

07231 5861081

ANAMI Kempten

KLOSTERSTEIGE 15 - 87435 KEMPTEN

(ALLGÄU)

0831 70498168

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel ...)
- B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C. Eier und Eierzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H. Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne ...)
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesam und Sesamerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)
- M. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)
- L. enthält Sulfite

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. mit Süßungsmittel
- 9. phosphathaltig
- 10. enthält eine Phenylalaninquelle
- 11. mit Alkohol
- 12. aus Fleischstücken zusammengefügt
- 13. aus Fischstücken zusammengefügt
- 14. koffeinhaltig



leicht scharf



vegetarisch



vegan

