

ASIA
KITCHEN
BAR



Ein Gruß an die Gäste des Anami Restaurants in Pforzheim!

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

ANAMI RESTAURANT

AUTHENTIC ASIAN CUISINE SEIT 2016

Entdecken Sie die Besonderheiten der asiatischen Küche

Die asiatische Küche spiegelt gewissermaßen die einzigartigen kulturellen Eigenheiten und traditionellen Bräuche der Länder entsprechender Regionen wider. Um die Essenz und Raffinesse jedes Gerichts vollends zu erfassen, bedarf es fast aller Sinne. Begleiten Sie uns – ANAMI ASIAN CUISINE – auf eine genussvolle Reise, um die faszinierenden Besonderheiten dieses kulinarischen Erbes zu entdecken.

Charakteristische Aspekte der asiatischen Küche

Die asiatische Kochkunst reflektiert auf authentische Art und Weise die Kultur, Geschichte und spezifischen Merkmale jeder einzelnen Region wider. Mit der gesellschaftlichen Entwicklung wachsen auch die Ansprüche und Standards der Menschen an die Kulinarik.

Dennoch bleibt die Grundlage in den jahrhundertealten Traditionen verankert, um den ursprünglichen Geschmack der Gerichte zu bewahren. Die charakteristischen Eigenschaften der asiatischen Küche, die ihre besondere Identität formen, sind:

- *Reis als Grundnahrungsmittel: Reis bildet die Grundlage für alle Mahlzeiten des Tages. Durch die klimatischen Gegebenheiten ist Reis die dominierende Kulturpflanze und wird daher anstelle von Brot, wie es in Europa üblich ist, bevorzugt konsumiert.*

- *Frische Zutaten und Meeresfrüchte: In der asiatischen Küche werden erfrischende Gerichte und Zutaten aus dem Meer bevorzugt und hoch geschätzt. Asiaten legen großen Wert auf die sorgfältige Zubereitung ihrer Speisen und bewahren oft traditionelle Kochmethoden, die tief in ihrer kulturellen Identität verwurzelt sind.*

- *Tradition: Asiatische Gerichte betonen oft den Wert nationaler Traditionen. Besonders an Feiertagen, zum Neujahr oder bei Zeremonien zur Ahnenverehrung, sind volkstümliche Speisen unverzichtbar. Während Europäer hingegen mehr Wert auf Kreativität und Praktikabilität legen und sich weniger an feste Regeln binden, bleiben Asiaten traditionellen Rezepten treu.*

- *Gewürze und Dips: Gewürze spielen eine entscheidende Rolle und verleihen den Gerichten jedes Landes ihre besondere Note. In der asiatischen Kochkultur werden meist leicht verfügbare Zutaten verwendet, die harmonisch kombiniert werden, um ein ausgewogenes Ganzes zu schaffen. Während Asiaten häufig Dip-Saucen verwenden, um den Geschmack der Speisen zu intensivieren, legen Europäer mehr Wert auf reichhaltige Soßen.*

- *Ästhetik und Harmonie: Für Asiaten spielen die visuelle Präsentation und harmonische Komposition der Gerichte eine zentrale Rolle. Der Fokus liegt dabei auf Geschmack und Genuss, während Nährwerte eine eher untergeordnete Rolle spielen.*

- *Esskultur: Essstäbchen sind in Asien das bevorzugte Besteck, während in vielen anderen Teilen der Welt hauptsächlich Messer, Gabel und Löffel zum Einsatz kommen. Neben den Gemeinsamkeiten, die die asiatische Küche auf multikontinentaler Ebene verbindet, zeichnet sich jedes Land durch seine ganz eigenen kulinarischen Besonderheiten aus. Dies schafft ein vielfältiges kulinarisches Paradies voller Raffinesse und Einzigartigkeit, das den Charakter jeder Nation weltweit widerspiegelt.*

Südostasien – Einfachheit und Raffinesse

- *Das herausragendste Merkmal der südostasiatischen Küche ist die Verwendung frischer Zutaten, eine einfache Zubereitung und die harmonische Balance der Aromen, ergänzt durch charakteristische Dips.*
- *Innerhalb der asiatischen Kochkultur zeichnen sich die Speisen aus Südostasien durch ihre harmonische Balance zwischen sauren, scharfen, salzigen und süßen Geschmacksnoten aus.*

Japan – Die Verschmelzung asiatischer Esskulturen

Die japanische Küche ist bekannt für ihre Sorgfalt und Präzision in der Zubereitung jedes einzelnen Gerichts. Ihre Raffinesse entsteht aus der perfekten Verschmelzung japanischer Kultur mit Einflüssen aus der chinesischen und westlichen Küche.

China – Die renommierte asiatische Küche

China gilt als eines der zehn Länder mit der weltweit besten Küche.

Ihre regionalen Besonderheiten und die beeindruckende Vielfalt an Farben und Geschmacksnuancen haben die kulinarische Landschaft Asiens nachhaltig geprägt.

Wer das kulinarische Erbe Asiens in seiner ganzen Bandbreite und den kulinarischen Einflüssen vieler Länder erkundet, wird unweigerlich von ihrer kulturellen Tiefe und reichen Vielfalt fasziniert und erstaunt sein.

Doch die genannten Einblicke sind lediglich ein kleiner Teil des riesigen Wissensschatzes der asiatischen und weltweiten Kulinarik. Mit der Zeit und dem Wandel der Gesellschaft werden auch äußere Einflüsse die kulinarische Kultur jedes Landes in gewissem Maße verändern.

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




LIEBE GÄSTE!


Wir haben im Zuge der Erneuerung einige geschmackliche Anpassungen vorgenommen.


Sollten Sie frühere Rezepturen einzelner Gerichte bevorzugen, lassen Sie es uns bitte wissen.


Wir bemühen uns stets, Ihren Wunsch im Rahmen unserer Möglichkeiten zu erfüllen.


Ihr Anami Team


 vegetarisch

 vegan

 scharf

 sehr scharf


 Hühnerfleisch

 Schweinefleisch

 Ente

 Garnelen

 Fisch

 Muscheln

 Rindfleisch

01. TYNI POWER ^F





grüne Sojabohnen, gedämpft,
mit Meersalz

6.5



02. HEALTHY SOULFOOD ^K





grüner Seetangsalat mit Salsa, Sesam-
Dressing, Shiso-Kresse, wahlweise mit:

- Avocado | 7.5 
- flambiertem Lachs | 10.5 
- flambiertem Thunfisch | 12.5 
- flambierten Jakobsmuscheln | 12.5 



03. CRYSTAL ROLLS ^{F,H,I,B}

Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken,
Reisnudeln, Koriander, gerösteten
Erdnüssen, serviert mit einer Erdnuss-
Sauce oder Limetten-Dressing





- Tofu ^F | 6,5 
- Hühnerbrust | 6,9 
- Garnelen ^B | 7,9 
- Rindfleisch | 7,9 



04. MANGO SALAD ^{A,B,F,H}

(leicht scharf)


Mango, Gurke, Sojasprossen, Paprika,
Erdnüsse, Kräuter, Krabbenchips,
Limetten-Dressing ^M

- Tofu ^F | 7.9 
- Hühnerbrust | 8.9 
- Garnelen ^B | 9.5 
- Rindfleisch | 9.5 

05. BABY SPINAT SALAT ^{A,B,K}

Avocado, Cherrytomaten,
Trüffelöl, Sesam-Dressing

7.9 

Mit Tempura Garnelen ^B | 9.5 

06. NEM HA NOI ^{4,C,D,E,K,P}

2 Stk. knusprige Rollen gefüllt
mit Gemüse & gehacktem
Schweinefleisch, dazu Limetten-
Dressing

7.9

VORSPESISE

07. KIM CHI ^K 🌿

(leicht scharf)

Fermentierter, knackiger Chinakohl, eingelegt mit Knoblauch, Ingwer, Frühlingszwiebeln & Chiliflocken - typisch koreanisches Geschmacksprofil

5.5

08. NEM CHAY ^{I,H} 🌿

6 Stk. Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüsse, Süß-Sauer-Dip

5.5

09. VEGAN GYOZA ^{I,A,K} 🌿

5 Stk. gedämpfte japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Ponzu-Sauce

8.5



12. GYOZA GYUNIKU ^{I,A,K} 🐮

frittierte japanische Teigtaschen gefüllt mit Rind, serviert mit Sojassauce

8.9

10. GRILLED BEEF STICK ^{A,C,D,E,K,P} 🐮

mariniertes Rindfleisch, in Betelblätter eingerollt, dazu Limetten-Dressing, Erdnüsse, Röstzwiebeln, Koriander & Sesam

8.5

13. PAPAYA SALAD (scharf) ^{D,E} 🌿

Grüne Papaya mit Langbohnen, Tomaten, Thai-Fisch-Sauce, gemischten Kräutern, Erdnüssen

11

11. WOW CHICKEN ^{A,C,G,K} • NEW 🐔

knusprig frittierte Hähnchenbrust, Cheddar-Käsepulver, Sesam, serviert mit Spicy-Cheesy-Mayo

7.9

14. WANTAN LEAF ^{B,C,F} 🍤 🐔

5 Stk. gebackene Wantan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch, Sesamöl, dazu Süß-Sauer-Dip


8.5

VORSPESSE

15. SHIITAKE CHICKEN ^{8,A,B,C,D,K}


Hühnerbrühe, Hühnerbrust, Mais, Ei, Karotten, Erbsen & Shitakepilze


7.9


Mit Garnelen ^B | **9.5** 

16. CEVICHE ^{F,J,K}

Fischfilet mit Limettensaft, Avocado, Mango, Tomaten, roten Zwiebeln, Pfeffer & Olivenöl

• Lachs | **10.9** 

• Thunfisch | **11.9** 

• Jakobsmuscheln | **11.9** 

17. TAKOYAKI ^{A,C,G,K}

zarte, goldbraun gebackene Bällchen gefüllt mit Oktopus, Frühlingszwiebeln & Ingwer; serviert mit Takoyaki Sauce, japanischer Mayonnaise, Bonitoflocken und Aonori

8.5

18. TARTARE D,F,J,K

mit Frischkäse, Wacamole, Tobiko,
Lauchzwiebel, dazu Brot

TUNA | 11.9



LACHS | 10.9

Supot



19. TOM KHA *(klein)*

Kokosmilch wird mit Galgant sanft gekocht und erhält dadurch eine feine, milde Schärfe. Zusammen mit frischen Pilzen, Bambussprossen, Cherrytomaten, Zwiebeln und einem Spritzer Limettensaft entsteht eine harmonische Balance aus Säure und Cremigkeit. Wahlweise mit:

- Hühnerfleisch | **8.5** 🐔
- Garnelen ^B | **9.5** 🦐
- Tofu ^F | **7.9** 🌿

20. WANTAN SOUP *(klein)* ^{B,F,I} 🦐 🐔

Gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Pak Choi, Champignons, Karotten, Lauch, Koriander, Sesamöl

8.5



21. PHO HANOI ^{8,M,B}

Rinder- und Hühnerknochen werden zusammen mit Fleisch und getrockneten Meeresfrüchten 12 Stunden lang sanft geköchelt, um eine klare, aromatische Brühe zu schaffen. Verfeinert mit Sternanis, Kardamom und Zimt aus den nordwestlichen Bergen Vietnams. Serviert mit Reisbandnudeln, Frühlingszwiebeln, Koriander und Pfeffer. Wahlweise mit:

- Rindfleisch | **10** *(klein)* | **17.5** *(groß)* 🐮
- Hühnerfleisch | **9.5** *(klein)* | **16** *(groß)* 🐔
- Tofu ^F | **9** *(klein)* | **14.9** *(groß)* 🌿



HAUPT GERICHTE

22. BO LA LOT ^{A,B,E,K} 🐮

Fein gehacktes Rindfleisch, mariniert nach südvietnamesischer Art, wird in Betelblätter gewickelt und sanft gegrillt.

Serviert mit gerösteten Erdnüssen, Röstzwiebeln, Salat, Reisnudeln und traditioneller Fischsauce.

17.9





23. NASI GORENG ANAMI ^{2,B,G}

Gebratener Reis mit Ei, Bohnen, süßem Mais, Karotten, Rindfleisch und Hähnchen - inspiriert von den frischen Aromen Balis.

Serviert mit einer Wahl aus:

- Großgarnelen ^{A,B} | **18.9** 🍤
- knuspriger Ente ^A | **18.9** 🦃
- gebackenem Huhn ^A | **16.9** 🐔
- gegrilltem Lachs ^D | **21** 🐟

Als besondere Anami-Fusion wird dieses Gericht mit einer kleinen Schale vietnamesischer Phở-Brühe serviert - eine harmonische Verbindung von Bali und Vietnam.



24. BUN NEM HUE ^{A,B,C,E,K} 🐷

Fein gewürztes Schweinehack mit Gemüse, Kräutern, Glasnudeln, Mu-Erripilzen und Ei, wird zu Frühlingsrollen gerollt und knusprig goldbraun frittiert. Serviert mit Reisnudeln, frischem Salat und einer süß-sauren Fischsauce - typisch zentralvietnamesisches Geschmacksprofil.

16.9



25. SIZZLING BEEF A,B,C,E,K

Zartes Rindfleisch wird in heißer Pfanne mit Butter, Knoblauch, Zwiebeln und Frühlingszwiebeln kurz gebraten und mit einer würzigen Pfeffersoße verfeinert. Serviert mit Spiegelei, Cherrytomaten, Gurken und Reis.

18.9

26. GOLDEN PRAWNS A,B,E,K

Großgarnelen, leicht in Mehl gewendet und goldbraun gebraten, anschließend mit Zwiebeln und Paprika kurz angebraten. Abgerundet mit Karotten, Frühlingszwiebeln, Koriander und einem Schuss Sake. Serviert mit Reismudeln oder duftendem Jasminreis.

18.9



27. SALMON STEAK D,F,K

Lachsfilet, mariniert mit japanischem Togarashi-Gewürz und Sojasoße, wird sanft gegrillt. Serviert auf heißer Platte mit gebratenem Gemüse, Porree, Dill, geröstetem Sesam und duftendem Reis.

21



28. BUN BO NAM BO ^{4,B,D,E,F,K} 🌿

Ein Gericht voller vietnamesischer Aromen – eine harmonische Verbindung von Wärme und Frische.

Zart mariniertes Rindfleisch mit Zitronengras und feinen Gewürzen wird zusammen mit Zwiebeln, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen bei hoher Hitze kurz geschwenkt. Dazu frischer Salat, Minze, Koriander, Gurken, geröstete Erdnüsse und Röstzwiebeln; serviert mit Reismudeln oder duftendem Reis und süß-saurer Fischsauce.

Kann wahlweise ersetzt werden durch:

- Tofu ^F | 15.5 🌿
- Hühnerfleisch | 15.5 🐔
- Garnelen ^{A,B} | 18.9 🍤
- knusprigem Hähnchen | 16.9 🐔
- Ente ^A | 18.9 🦆
- gegrilltem Lachs ^D | 21 🐟

29. UDON CURRY ^{4,B,D,E,F,K} 🌿

Eine neue, kreative Kombination aus japanischen Udon-Nudeln und aromatischer Currysauce. Die Udon werden gekocht und mit einer würzigen Gemüsecurrysoße vermennt. Serviert mit knusprigen Garnelen im Anami-Stil oder wahlweise mit:

- Tofu ^F | 16.5 🌿
- Hühnerfleisch | 16.5 🐔
- Rindfleisch | 17.9 🐮
- knusprigem Hähnchen ^A | 17.9 🐔
- Garnelen ^{A,B} | 19.5 🍤
- Ente ^A | 19.5 🦆
- Lachs ^D | 21.9 🐟

30. YAKI UDON A,C,E,H,K

Japanische Bratnudeln mit frischem Gemüse, Sojasoße, Spiegelei und Sesamöl –
aromatisch und ausgewogen.

Wahlweise mit:



- Tofu ^F | 16.5 🌿
- Hühnerfleisch | 16.5 🐔
- Rindfleisch | 17.9 🐮
- knusprigem Hühnchen ^A | 17.9 🐔
- Garnelen ^B | 19.5 🍤
- Ente | 19.5 🦆
- Lachs ^D | 21.9 🐟

31. PAD THAI A,C,E,H

Reisbandnudeln werden mit Ei, Pak Choi, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und knusprig gebratenem Tofu im Wok geschwenkt und mit einer süß-sauren Tamarindensauce verfeinert. Serviert mit gerösteten Erdnüssen und frischer Limette – ein leichtes, aromatisches thailändisches Gericht.

Wahlweise mit:



- Tofu ^F | 16.5 🌿
- Hühnerfleisch | 16.5 🐔
- Rindfleisch | 17.9 🐮
- knusprigem Hähnchen | 17.9 🐔
- Garnelen ^B | 19.5 🍤
- Ente | 19.5 🦆
- Lachs ^D | 21.9 🐟



32. BANGKOK ^{E,F,G} 🌿

Thailändisches Curry, zubereitet mit Kokosmilch und frischer Milch – cremig, mild und aromatisch. Serviert mit saisonalem Gemüse, Thaibasilikum, Reis, frischem Salat und gerösteten Erdnüssen. Wahlweise mit:

- Tofu ^F | **15.5** 🌿
- Hühnerfleisch | **15.5** 🐔
- knusprigem Hähnchen ^{A,C} | **16.9** 🐔
- Garnelen ^{A,B} | **18.9** 🍤
- Ente ^A | **18.9** 🦆
- gegrilltem Lachs ^D | **21** 🐟



33. HONGKONG

Saisonales Gemüse wird mit einer mild-würzigen Hongkong-Soße kurz angebraten – aromatisch, leicht pikant und ausgewogen. Serviert mit Reis, wahlweise mit:

- Tofu ^F | **15.5** 🌿
- Rindfleisch | **17.9** 🐮
- Hühnerfleisch | **15.5** 🐔
- knusprigem Hähnchen ^{A,C} | **16.9** 🐔
- Garnelen ^{A,B} | **18.9** 🍤
- Ente ^A | **18.9** 🦆



34. LOMBOK E,G,H,K

Cremige, leicht pikante Erdnusssauce – *ein klassischer Geschmack Südostasiens*. Zubereitet mit saisonalem Gemüse und gerösteten Erdnüssen, serviert mit Reis und frischem Salat für ein ausgewogenes, aromatisches Erlebnis. Wahlweise mit:

- Tofu ^F | **15.5** 🌿
- Rindfleisch | **17.9** 🐮
- Hühnerfleisch | **15.5** 🐔
- knusprigem Hähnchen ^{A,C} | **16.9** 🐔
- Garnelen ^{A,B} | **18.9** 🍤
- Ente ^A | **18.9** 🦆

35. CHIANG MAI 🌿

Frisches Gemüse wird in einer aromatisch-scharfen thailändischen Pfeffersoße sautiert, verfeinert mit duftendem Thai-Basilikum und gerösteten Cashewkernen. Serviert mit heißem Jasminreis – ein würziges Geschmackserlebnis aus Nordthailand. Wahlweise mit:

- Tofu ^F | **15.5** 🌿
- Rindfleisch | **17.9** 🐮
- Hühnerfleisch | **15.5** 🐔
- knusprigem Hähnchen ^{A,C} | **16.9** 🐔
- Garnelen ^{A,B} | **18.9** 🍤
- Ente ^A | **18.9** 🦆

FOR KIDS

CHICKY NOODLES A,C 🐔

knuspriges Hühnchen, Hongkong-Sauce, Salat, serviert mit Reisnudeln | **12**

MINI RICE EXPLORER 2,B,G

gebratener Reis mit Karotten, Mais und Erbsen, wahlweise mit Garnelen 🦐 oder Hühnchen 🐔 | **12**

MAKI BUDDIES A,C 🐔

Avocado Maki, Tori Maki | **10**

SWEETS FOR THE DAY

MANGO X VANI A,H,G

1 Kugel Mango Eis, 1 Kugel Vanille Eis mit Früchten | **6.5**

MATCHA X VANI A,H,G

1 Kugel Matcha Eis, 1 Kugel Vanille Eis mit Früchten | **6.5**

CRÈME BRÛLÉE C,G

mit Früchten | **6.5**

RAMEN



Stell dir deine Lieblings-Ramen-Bowl in wenigen Schritten zusammen:

ESSENTIAL

RAMEN | 11.9

UNSERE BRÜHE WIRD OHNE SCHWEINEFLEISCH ZUBEREITET!

Die Basis unserer Ramen besteht aus einer fein ausbalancierten Brühe aus Suppenhuhn & Rinderknochen (Fleisch- & Markknochen) - klar, tief, vollmundig.

Diese Komponenten sind bereits inbegriffen:

Ramen-Nudeln | Zuckermais | Pak Choi | gebratene Bambussprossen | eingelegtes Ei | Kimchi | Lauchzwiebeln | Noriblatt



TARE

Wähle eine

AROMENBASIS



SHOYU

herzhaft & rund mit Sojasauce



MISO

kräftig & aromatisch



TONKOTSU

cremig & vollmundig



TANTAN

pikant mit feiner Schärfe



EXTRAS

Wähle deine

TOPPINGS

Zusätzlich zu allen Komponenten unserer Essential Ramen kannst du deiner Bowl mit Extra-Toppings eine ganz persönliche Note verleihen.



CHASHU^{A,F} | + 3.9
geschmorter Schweinebauch-Klassiker



RINDFLEISCH^{A,F} | + 3.9



HÄHNCHEN^{A,F} | + 3.9



KNUSPRIGES HÄHNCHEN | + 3.9



GARNELEN^{A,F} | + 4.5 /3Stk.
TEMPURA GARNELEN^{A,B,C,I,F} | + 4.5 /2Stk.



INARI AGE^{A,F,M} | + 2.9
süßlich eingelegter Tofu



KIMCHI^{A,F} | + 3.5
eingelegter Chinakohl



EI^{A,F} | + 2
würzig eingelegt



HIS

SELECTION

MAKI

B,F,J,K,4

| 8 STK.

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

M1.	SAKE Lachs ^B 	6.2
M2.	TEKKA Thunfisch ^B 	7
M3.	EBI TEMPURA gebackene Garnelen ^{I,C,N,8} 	7.2
M4.	SALMON SKIN gebackene Lachshaut ^B 	6.2
M5.	ANAGO gegrillter Salzwasseraal ^{B,8,I}	7.2
M6.	EBI gekochte Garnelen ^{C,N} 	7
M7.	AVOCADO MAKI Avocado 	5.5
M8.	KAPPA MAKI Gurke 	5.5
M9.	SHINKO MAKI eingelegter Rettich 	5.5
M10.	INARI MAKI süß frittiertes Tofu ^F 	5.5
M11.	TORI MAKI Tempura Chicken 	5.9

NIGIRI

K,F,J,4

| 2 STK.

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

N11.	SAKE Lachs ^B 	6.2
N12.	TUNA Thunfisch ^B 	6.5
N13.	EBI gebackene Garnelen ^{B,C,N} 	6.5
N14.	KANI Krebsfleischimitat ^{B,C,N}	5.5
N15.	ANAGO gegrillter Salzwasseraal ^{B,8,I}	7
N16.	SAKE FLAMBÉED flambierter Lachs ^B 	6.7
N17.	TUNA FLAMBÉED flambierter Thunfisch ^B 	6.7
N18.	INARI mit Reis gefüllte Tofu-Tasche ^F 	5.5
N19.	AVOCADO Avocado 	5.5
N20.	NIGIRI LACHS TATAR Tatar vom Lachs 	7
N21.	NIGIRI TUNA TATAR Tatar vom Thunfisch 	7
N22.	HOTATEGAI flambierte Jakobsmuscheln ^{C,N,D} 	7
NIGIRI MENÜ - OMAKASE STYLE		36

Eine Auswahl von 12 erlesenen Nigiri, kunstvoll vom Sushi-Meister nach Omakase-Art komponiert.



SASHIMI

F,J,K,4

Sashimi ist in der japanischen Küche eine beliebte Zubereitungsart von rohem Fisch und Meeresfrüchten ohne Reis.

S30. SALMON 3 Stk. | **9.5** 🐟
Lachs Sashimi,
Seetangsalat

S31. TUNA 3 Stk. | **11.5** 🐟
Thunfisch Sashimi,
Seetangsalat

S32. HOTATEGAI 4 Stk. | **11.5** 🐚
Jakobsmuscheln,
Seetangsalat

S33. EBI^B 3 Stk. | **9.5** 🦞
Tigergarnelen,
Seetangsalat





S34. SASHIMI MORIAWASE 15 Stk. | 40 🐟

Für alle, die den reinen Geschmack des Meeres schätzen. Fein geschnittene Auswahl an frischem Sashimi – ein klassisches Erlebnis japanischer Handwerkskunst und purer Meeresfrische.

INSIDE OUT

K,F,J,4

| 8 STK.

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



- U30. ALASKA I.O.** Lachs, Avocado, Tobiko ^{B,D}  **12.5**
- U31. MAGURO I.O.** Tuna, Gurke, Tobiko ^{B,D}  **13**
- U32. HOTATEGAI I.O.** Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko ^{C,N,D}  **13**
- U33. ANAGO I.O.** Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Avocado ^{B,D,I,8} **13**
- U34. EBI TEMPURA I.O.**  **13**
knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam, Cream Cheese ^{I,B,C,N,8,D}
- U35. EBI I.O.**  **13**
gekochte Garnelen, Avocado, Sesam ^B
- U36. SALMONSKIN I.O.**  **12.5**
gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam, Cream Cheese ^{B,D}
- U37. VEGGIE I.O.**  Avocado, Gurke, Sesam, Rucola, Schnittlauch ^{I,D} **12**
- U38. CALIFORNIA I.O.** **12**
Avocado, Surimi, Tobiko, Cream Cheese , japanische
Mayonnaise ^{D,C,N}
- U39. INARI I.O.**  **12**
süß frittiertes Tofu, Avocado, Rettich, Sesam, Unai-Sauce ^F
- U40. CHICKEN TEMPURA I.O.**  **12**
Tempura Chicken, Frischkäse, Gurke, Sesam, Yakitori Sauce

PREMIUM ROLLS

A,C,F,J,K,4

| 8 STK.

Special Rolls mit Premium Sauce nach Anami-Art.

Wir haben im Zuge der Erneuerung einige geschmackliche Anpassungen vorgenommen. Sollten Sie die frühere Rezeptur bevorzugen, lassen Sie es uns bitte wissen.

Wir bemühen uns stets, Ihren Wunsch im Rahmen unserer Möglichkeiten zu erfüllen.



P40. VEGAN FAN

Gurke, Avocado und Rucola werden fein gerollt und mit dünnen Avocadoscheiben umhüllt. Verfeinert mit edlem Trüffelöl und der hausgemachten Sesamsauce nach Anami-Rezept. Eine vegetarische Sushi-Kreation – cremig, duftend und elegant im Geschmack.

15

P41. YUBA MISO ^F

Rettich, Gurke und Avocado werden in feine japanische Tofuhaut (Yuba) gerollt – leicht, zart und aromatisch. Serviert mit einer hausgemachten Miso-Sauce nach Anami-Rezept, die sanfte Cremigkeit mit delikatem Umami-Geschmack vereint.

15

P42. VULKAN ROLL ^B • NEW

Lachs, Thunfisch und Gurke werden fein gerollt und mit gekochten Garnelen umhüllt. Mit der hausgemachten Cheesemayo-Sauce überzogen, leicht abgeflammt und mit Tobiko und frischer Kresse verfeinert – eine harmonische Kombination aus Meeresfrische und cremigem Aroma.

18

P43. OCEAN HEAT • NEW

Knusprige Fischhaut, Gurke und Surimi werden mit frischem Thunfisch gerollt, mit scharfer Sriracha-Sauce überzogen und leicht abgeflammt. Verfeinert mit süßer Unagi-Sauce und geröstetem Sesam – eine feurig-aromatische Geschmacksexplosion.

18

P44. UNAGI FLAME ^B • NEW

Gegrillter Aal über Holzkohle, Gurke und knusprige Garnelen werden fein gerollt, mit leicht abgeflammtem Lachs und cremiger Cheesemayo überzogen. Mit tanzenden Katsuobushi-Flocken garniert – eine Sushi-Kreation voller Rauch, Süße und Umami, die die Energie des Meeres verkörpert.

18.9

P45. SURF & TURF^B | SIGNATURE

Knusprige Garnelen, Frischkäse und Gurke fein gerollt, verfeinert mit aromatischem Trüffelöl und hausgemachter Miso-Sauce. Mit frischem Schnittlauch garniert – eine perfekte Harmonie aus cremiger Fülle, Umami und eleganter Würze.

18.9

P46. DRAGON FIRE^B | SIGNATURE

Knusprige Tempura-Garnelen, Frischkäse und Avocado werden fein gerollt, mit Lachs umhüllt und leicht abgeflammt. Serviert mit cremiger Mayo-Anis-Sauce, süß-herzhafter Unagi-Sauce und frischer Kresse – eine harmonische Verbindung aus Rauch, Umami und zarter Eleganz.

18.9

P47. OCEAN BLOSSOM^B

Knusprige Tempura-Garnelen, Thunfisch, Lachs und Frischkäse werden fein gerollt und mit frischer Jakobsmuschel belegt. Mit cremiger Mayonnaise, Tobiko, Trüffelöl garniert – ein elegantes Sushi-Erlebnis, zart wie eine Meeresblüte

21

P48. ROLL OF THE DAY

Eine kulinarische Überraschung vom Sushi-Meister – eine kreative und inspirierende Kombination aus den frischesten Zutaten des Tages. Jeder Tag erzählt eine neue Geschmacksgeschichte.

21



TEMPURA ROLLS

A,C,F,J,K,4

| 6 STK.

*Mit Panko oder Tempura frittierte
Futo-Maki-Rollen, verfeinert mit
Unagi-Mayonnaise-Sauce.*



- T55. SALMON CRUNCHY**  **12.9**
Lachs, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam,
Cheesy Mayo
- T56. TUNA CRUNCHY**  **13.5**
Thunfisch, Avocado, Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam,
Spicy Mayo Sauce
- T57. EBI CRUNCHY** ^B  **12.9**
Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel,
Sesam, Unagi Sauce
- T58. VEGGIE CRUNCHY**  **11.9**
Avocado, Gurke, eingelegter Rettich, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam, Trüffelöl, Miso-Sauce
- T59. HOTATEGAI CRUNCHY**  **13.5**
Jakobsmuscheln, Cream Cheese, Avocado, Tempuramantel,
Wacamole, Sesam, Unagi Sauce, Cheesy Mayo, Trüffelöl
- T60. TORI CRUNCHY**  **11.9**
Chicken Tempura, Frischkäse, Gurke, Wacamole, Yakitori Sauce
- T61. EBI TEMPURA CRUNCHY** ^B  **13.5**
Ebi Tempura, Avocado, Gurke, Cream Cheese, Tempuramantel,
Mayonnaise
- T62. SPECIAL ROLL**   **14.5**
Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Gurke, Frischkäse,
Wacamole, Cheesy Mayo

SUSHI FOR 1

SET A | bisher **26€** jetzt **22€** /vegan: 20.5€

- 8 Stk. Inside Out
- 8 Stk. Maki
- 2 Stk. Nigiri
- Seetangsalat

SET B | bisher **36€** jetzt **28.5€** /vegan: 24.5€

- 6 Stk. Tempura Roll
- 8 Stk. Maki
- 4 Stk. Nigiri
- Seetangsalat

SET C | bisher **36€** jetzt **28.5€** /vegan: 24.5€

- 8 Stk. Special Roll
- 8 Stk. Maki
- 3 Stk. Sashimi
- Seetangsalat



SUSHI SET

A,C,F,J,K,4

SUSHI FOR 4

SET F | bisher **150€** jetzt **120€** /vegan: 75€

- 18 Stk. Tempura Roll
- 8 Stk. Special Roll
- 16 Stk. Inside Out
- 16 Stk. Maki
- 8 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi
- Seetangsalat

SUSHI FOR 2

SET D | bisher ~~67€~~ jetzt **59€** /vegan: 50€

- 12 Stk. Tempura Roll
- 8 Stk. Special Roll
- 6 Stk. Sashimi
- Seetangsalat

SUSHI FOR 3

SET E | bisher ~~102€~~ jetzt **86€** /vegan: 75€

- 12 Stk. Tempura Roll
- 8 Stk. Special Roll
- 16 Stk. Maki
- 6 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi
- Seetangsalat



SOFTDRINKS

BAD CAMBERGER TAUNUS QUELLE CLASSIC	<i>0.25l</i>	3.5
	<i>0.75l</i>	6.9
BAD CAMBERGER TAUNUS QUELLE NATURELLE	<i>0.25l</i>	3.5
	<i>0.75l</i>	6.9
COCA COLA ^{1,3,9} COCA COLA ZERO ^{1,3,9}	<i>0.25l</i>	3.2
	<i>0.5l</i>	5.5
FANTA SPRITE SPEZI ³	<i>0.25l</i>	3.2
	<i>0.5l</i>	5.5
TONIC WATER ¹	<i>0.2l</i>	3.5
GINGER ALE ¹	<i>0.2l</i>	3.5

SÄFTE

APFELSAFT NATURTRÜB	<i>0.25l</i>	<i>0.5l</i>
	3.6	6.5
MARACUJASAFT	3.6	6.5
JOHANNISBEERSAFT	3.6	6.5
ALOE VERA SAFT	3.6	6.5
LYCHEESAFT	3.6	6.5
SAFTSCHORLE	3.6	6.5

HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE LIME 0.5l 7.5

Frische Limetten, Lycheesaft,
Soda, Chia Samen

REFRESHER 0.5l 7.5

Frische Limetten, Wildberry,
Soda, Beeren

SPICY GINGER 0.5l 7.5

Frische Limetten, Ingwer,
Minze, Ginger Beer, Soda

TROPICAL ICE TEA 0.5l 7.5

Hausgemachter Eistee mit
Mango-Maracuja Geschmack



YUZU ICE TEA 0.5l 7.5

Hausgemachter Eistee mit Jasmin Tee und
Yuzu-Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku

ALOE KING 0.5l 7.5

Aloe Vera Saft, Limetten, Soda

KAFFEE ⁷	3.2
ESPRESSO ⁷	2.7
CAPPUCCINO ^{7,D}	3.6
LATTE MACCHIATO ^{7,D}	4
ESPRESSO MACCHIATO ^{7,D}	3.2

SENGHA GRÜNTEE ⁷	3.8
JASMINTEE ⁷	3.8
INGWERTEE mit Orange und Honig	4
ZITRONENGRASSTEE mit Limette und Honig	4
MINZTEE mit Limette, Ingwer und Honig	4

WARM DRINKS





BIERE

MECKATZER PILS ⁴

vom Fass

0.33l | **3.8** 0.5l | **5**

RADLER ⁴

(Bier mit Sprite)

0.33l | **3.8** 0.5l | **5**

PAULANER HEFEWEIZEN



0.5l Fl. | **5**

PAULANER HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

0.5l Fl. | **5**

TIGER BIER

0.33l | **4.2**



COCKTAILS

JAPANESE SUMMER CUP 11.5

Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale

ANAMI YUZU MOJITO 11.5

Weisser Rum, brauner Zucker,
Limetten, Yuzu, Minze, Ginger Ale

ANAMI MULE 11.5

Vodka, Limetten, Kokos,
Spicy Ginger

ESPRESSO MARTINI 11.5

Vodka, Espresso, Karamell, Zucker

GIN TONIC 10

Gin, Zitronenzeste, Tonic Water

BRAMBLE 11

Gin, Limetten, Brombeersirup

LYCHEE RICE CORN MARTINI 11.5

Lycheesaft, Vodka, Limetten,
geröstete Reiskörner

SHENLONG 11

Bulleit Bourbon, Limetten, Karamell,
Popcorn



VIRGIN COCKTAILS

ANAMI VIRGIN MULE 8.5

Limetten, Kokossirup,
Spicy Ginger

YUZU YUZU 8.5

Limetten, Ginger Ale, Yuzu,
brauner Zucker

LYCHEE DREAMER 8.5

Lychee, Limetten, geröstete
Reiskörner



WEISSWEIN

GRAUBURGUNDER

Weingut Stefan Winter zartfruchtig & frisch

0.2l 0.75l

6.9 23.5

SAUVIGNON BLANC DREISATZ

QbA trocken, aromatische Holunderblüten
und reife Stachelbeeren

6.9 23.5

WEINSCHORLE

5.5

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO

"Prodigio Del Sole" vollmundig, seidig, Vanille

0.2l 0.75l

6.9 23.5

ROSÉ

STEITZ ROSÉ

Weingut Steitz frisch & spritzig mit rotfruchtigem
Aroma und blumigen Akzenten

0.2l 0.75l

7 26



SPARKLING APERITIV

VERY BERRY ¹

Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange

0.3l

7.5

LILLET VIVE ^{1,3}

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze

7.5

HUGO ^G

Prosecco, Limetten, Holundersirup,
Minzstange

0.3l

7.5

APEROL SPRITZ ^{1,3}

Prosecco, Orangen-Minzstange

7.5



PROSECCO

FÜRST VON METTERNICH PROSECCO

0.2l

6.9

MICHELANGELO PROSECCO

0.75l

23.5

SAKE

CHOYA SAKE

(warm oder kalt)

0.2l

7.5

ALLERGENE

ALLERGENE

Die angegebenen Allergeninformationen beziehen sich auf die 14 kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene. Es kann keine Garantie für eine hundertprozentige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontaminationen bei den einzelnen Zutaten können nicht ausgeschlossen werden.

- a) enthält glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut oder Hybridstämme davon
- b) enthält Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- c) enthält Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
- d) enthält Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse
- e) enthält Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
- f) enthält Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g) enthält Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Lactose)
- h) enthält Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse
H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Waldnüsse, H4 Cashewnüsse, H5 Pecanüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien, H8 Macadamianüsse, H9 Queenslandnüsse
- i) enthält Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- j) enthält Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
- k) enthält Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l) enthält Schwefeldioxid und Sulfid in einer Konzentration von mehr als zehn Milligramm/Kilogramm
- m) Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- n) enthält Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

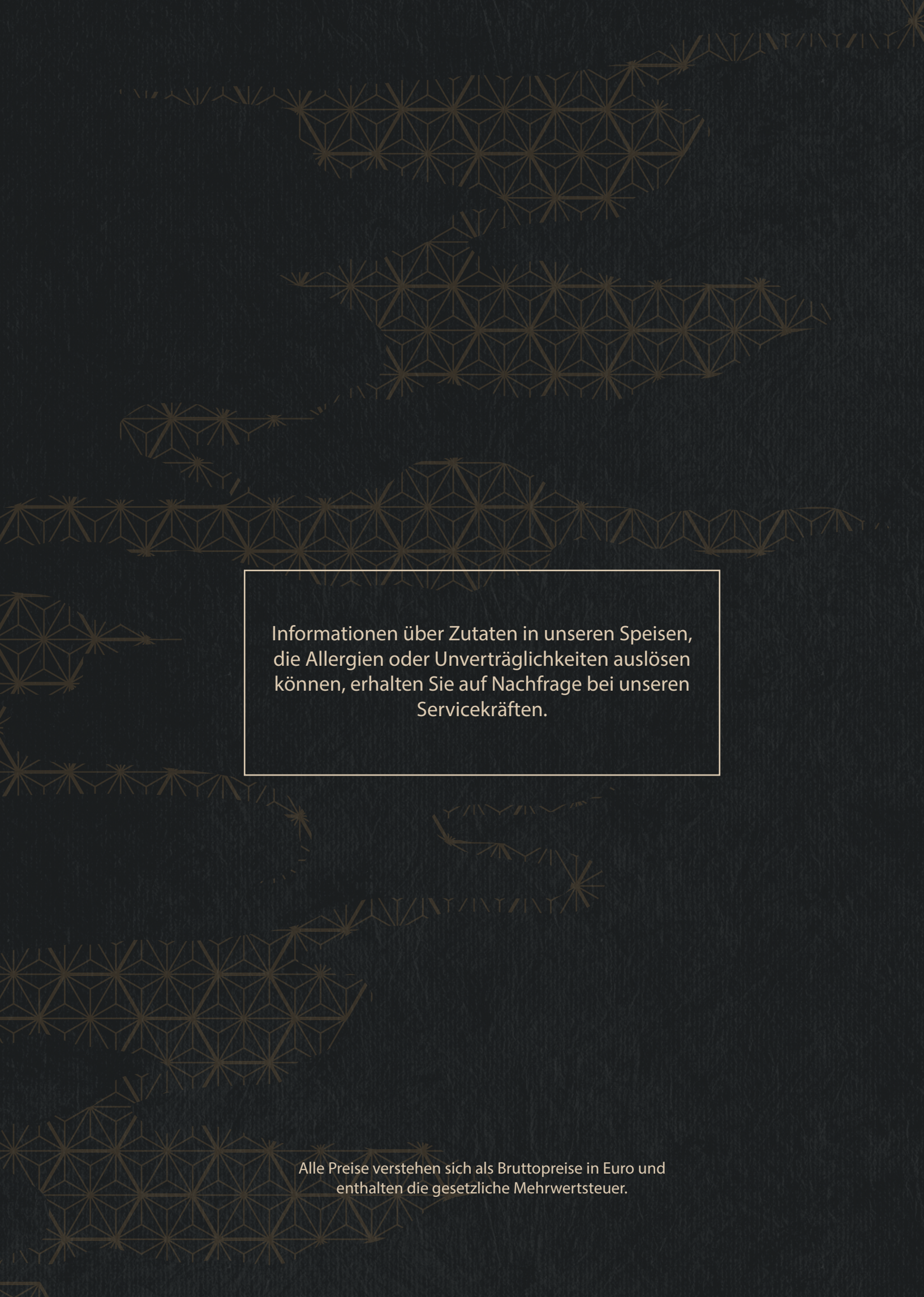
PRODUKTHINWEISE

Unsere Black Tiger Garnelen sind mit Trinkwasser zugesetzt.

ZUSATZSTOFFE

ZUSATZSTOFFE

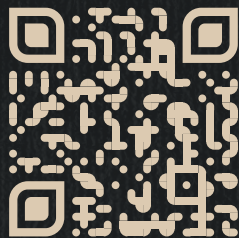
- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam-Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) koffeinhaltig
- 12) chininhaltig
- 13) mit Nitrat



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

Alle Preise verstehen sich als Bruttopreise in Euro und
enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

FOLGE UNS AUF INSTAGRAM



@anamirestaurant

EC-ZAHLUNGEN AB 35€

TISCHRESERVIERUNGEN UNTER

WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE

ODER TELEFONISCH

07231 5861081