

A
S
I
A

K
I
T
C
H
E
N

B
A
R

*
ア
ナ
ミ
*



AUTHENTIC ASIAN CUISINE

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

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!

* Ihr Anami Team *

LIEBE GÄSTE!

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

a <Eier> b <Fisch> 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>

 leicht scharf  vegetarisch  vegan

EC ZAHLUNG AB 35€

KLEINE VORSPEISEN

NEM CHAY ^(i,h)

5 Stk. Knusprige vegetarische Frühlingsrollen
mit Süß-Sauer-Dip

4,5

GYOZA ^(f,6)

3 Stk. frittierte Teigtaschen gefüllt
mit Rindfleisch, dazu Süß-Sauer-Dip

4,5

KOKOSSUPPE ^(d,b)

Thai-Kokos-Suppe mit Gemüse
und Tofu, Koriander

4,9

SUSHI

A6. VEGGIE SET

8 Stk. Avocado Maki
6 Stk. Veggie Crunchy Roll, Sesam

12,9

A7. SALMON LOVER SET

8 Stk. Lachs Maki
6 Stk. Tempura Lachs Roll
Mit Mayonaise- u. Teriyaki-Sauce, Sesam

13,9

A8. PREMIUM ROLLE, EMPFEHLUNG VOM CHEF

8 Stk. Premium Sushi Rolle des Tages
Mit Mayonaise- u. Teriyaki-Sauce, Sesam

14,9

GETRÄNKE

YUZU EISTEE

Hausgemachte Jasmin-Eistee
mit jap. Zitrus und Limetten

0,5l - 5,5

TROPICAL EISTEE

Hausgemachte Schwarze-Eistee mit Mango
und Maracuja Geschmack und Limetten

0,5l - 5,5

MITTAGS MENÜ

Mo.-Fr. Von 11:00 bis 15:00 Uhr

MAIN

A1. PHO SOUP ^(m,8,b)

(neues Rezeptur)

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

- Tofu  - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,9
- Rindfleisch - 13,5

A2. YAKI UDON ^(l,m,c,a,8)

jap. Udonnudeln, Spiegelei, Shitakepilz-Sauce,
Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- Tofu  - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 12,9

A3. CARI RICE ^(8,h,d,l,m)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse der Saison,
Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

- Tofu  - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 12,9
- Garnelen - 13,5
- Krossem Ente - 14,5

A4. BEEF & LEAF LUNCH (NEW) ^(b,f,h,8)

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter
engerollt und gegrillt, Dazu Reisnudelsalat,
Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern
und Limetten-Dressing

13,9

A5. HONGKONG LUNCH

Gemüse gebraten mit Chili, Knoblauch, Shitake-Pilz-Sauce,
Dazu Reis, Salat, Koriander

- Tofu  - 11,5
- Hühnerfleisch - 11,5
- Paniertes Hähnchenbrustfilet - 12,9
- Garnelen - 13,5
- Krossem Ente - 14,5





- 01. CRYSTAL ROLLS** ^(f, h, i, b)
Sommerrollen gefüllt mit Salat, Gurken, Reismudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer Erdnuss-Sauce oder Limetten-Dressing
- Tofu ^(m) 🌱 - 6
 - Hühnerbrust - 6
 - Garnelen ^(c) - 6,5



- 04. HEALTHY SOULFOOD** ^(f,1)
grüner Seetangsalat mit Salsa, Guacamole, Shiso-Kresse, wahlweise mit:
- fambiertem Lachs ^(b) - 9,5
 - fambiertem Thunfisch ^(b) - 11,5
 - fambierten Jakobsmuscheln ^(b,c) - 11,5



- 02. TYNI POWER** ^(m) 🌱
grüne Sojabohnen, gedämpft, mit Meersalz
- 6,5**



- 05. MANGO SALAD** ^(b,f,h) (leicht scharf)
Mango, Gurke, Sojasprossen, Paprika, Erdnüssen, Kräutern, Limetten-Dressing:
- Tofu ^(m) 🌱 - 7
 - Garnelen ^(c) - 8,5



- 03. VEGGI GYOZA** ^(f,6) 🌱
5 Stk. gedämpfte japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Ponzu-Sauce
- 8,5**



- 06. NEM CHAY** ^(i,h) 🌱
6 Stk. Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse, dazu Salat, Erdnüssen, Süß-Sauer-Dip
- 5,5**



VORSPENGE VUNSI LISI

07. COCONUT SOUP ^(d,b) 🌙

Kokos-Tomyum-Suppe mit Tofu, Gemüse der Saison und Kräutern

- Tofu ^(m) 🌿 - 6,5
- Hühnerfleisch - 6,7
- Garnelen ^(c) - 7



08. WANTAN SOUP (klein) ^(f,i)

gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Pakchoi, Shiitakepilze, Lauch, Koriander

7



12. GRILLED BEEF STICK ^(b,f,h,8) 🌙

4 Stk. mariniertes Rinderhackfleisch, in Betelblätter eingerollt, dazu Limetten-Dressing, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Sesam

8,5



11. NEM HA NOI ^(a,b,f,h,i,8)

2 Stk. knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & gehacktes Schweinefleisch, dazu LimettenDressing

7,5



13. CRISPY BABY ^(c f,i)

3 Stk. knusprige Garnelen mit Chilli-Mayonaise & Salat

9

VORSPENGE VORSPENGE

14. FISH TATAR ^{((b,f,m,i,6))}



• Lachs

Tatar vom Lachs, Avocadowürfel,
Tobiko & Meister-Sauce

12,5



• Thunfisch

Tatar vom Thunfisch, Avocadowürfel,
Tobiko & Meister-Sauce

13,5



15. WANTAN LEAF ^(c)

5 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen,
Hühnerfleisch und Gemüse,
dazu Süß-Sauer-Dip

7,5



16. HA CAO ^(b,c,i)

4 stk. gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen,
serviert mit Sesam - Dressing

6,9

17. MIXED TAPAS (für 2 Personen) ^(a,b,c,f,h,i,m)

verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü
(Auch vegetarisch möglich)

19,5



HAUPTGERICHT



NUDELGERICHTE

20. PHO HANOI SOUP ^(m,8,b) (neues Rezeptur)

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

- Tofu ^(m,g,2) 🌱 - 14,9
- Hühnerfleisch - 15,5
- Rindfleisch - 16,9



21. WANTAN SOUP ^(m,8,b) (groß)

gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Pakchoi, Shiitakepilze, Lauch, Koriander, Reisnudeln
15,9



22. YAKI UDON ^(l,m,8,c, a)

jap. Udonnudeln, Spiegelei, Shitakepilz-Sauce, Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

- Tofu ^(m) 🌱 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 16,5
- Rindfleisch - 15,9
- Garnelen ^(c) - 17,9
- Krosse Ente ⁽ⁱ⁾ - 18,9





23. PAD THAI (NEW) ^(a,b,h,m)

Reisbandnudeln gebraten mit Ei, Soja-prossen, Karotten, Tamarin-Sauce, dazu Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern:

- Tofu ^(m) 🌱 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 16,5
- Rindfleisch - 15,9
- Garnelen ^(c) - 17,9
- Krosse Ente ⁽ⁱ⁾ - 18,9



24. LEMONGRASS BOWL ^(2,3,4,a,e,k,l) 🌙

Reisnudelsalat, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und Limetten-Dressing,

Wahlweise mit:

- Tofu ^(m) 🌱 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Rindfleisch - 15,9



25. BUN NEM (NEW) (a,b,f,h,i,8)

Knusprige Frühlingsrollen gefüllt mit gehackter Schweinenacke und Gemüse, serviert mit Reismudelsalat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern, Limetten-Dressing

16,5



26. BEEF & LEAF (NEW) (b,f,h,8) 🌿

Saftiges Rindfleisch wird in würzig-grüne Betelblätter eingerollt und gegrillt, Dazu Reismudelsalat, Röstzwiebeln, Erdnüssen, Kräutern und Limetten-Dressing

17,5



30. BANGKOK ^(8,h,d,l,m)

Curry-Kokosmilch-Sauce, Gemüse der Saison, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

- Tofu ^(m) 🌱 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 16,5
 - Rindfleisch - 15,9
 - Garnelen ^(c) - 17,9
 - Krosse Ente ⁽ⁱ⁾ - 18,9



31. HOI AN ^(l,m,h,d,8)

Mango-Kokosmilch-Sauce, Gemüse der Saison, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

- Tofu ^(m) 🌱 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 16,5
 - Rindfleisch - 15,9
 - Garnelen ^(c) - 17,9
 - Krosse Ente ⁽ⁱ⁾ - 18,9



32. HONGKONG ^(8,h,d,l,m)

Dunkle pikante Pilz-Sauce, Knoblauch, Gemüse der Saison, Reis, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

- Tofu ^(m) 🌿 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 16,5
 - Rindfleisch - 15,9
 - Garnelen ^(c) - 17,9
 - Krosse Ente ⁽ⁱ⁾ - 18,9



33. LOMBOK ^(c,d,h,l)

Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse der Saison, Reis, Salat, wahlweise mit:

- Tofu ^(m) 🌿 - 14,9
- Hühnerfleisch - 14,9
- Paniertes Hähnchenbrustfilet ⁽ⁱ⁾ - 16,5
 - Rindfleisch - 15,9
 - Garnelen ^(c) - 17,9
 - Krosse Ente ⁽ⁱ⁾ - 18,9



34. NASI GORENG - REIS PFANNE (NEW) ^(a,b,c,h)

Nasi-Goreng ist ein indonesisches Nationalgericht, gebratenes Reis mit Ei, Mais, Erbsen, Karotten, Hühnerfleisch, Rindfleisch und Garnelen, dazu Röstzwiebeln, Süß-Sauren Rettich & Möhren.

17,9

REISGERICHTE REISGERICHTE



35. SIZZLING BEEF - GUSSEISENPFANNE (NEW) ^(a,b,f,i,m)

BO`NE´ - ist ein großartiges Beispiel für die vietnamesische und französische Fusionsküche. Mariniertes Rindfleisch, Spiegelei, gehacktes Rind mit Betelblatt, Gemüse, eingelegte Rettich und Karotten, Kräutern, Sesam, serviert mit Reis.

19,9



36. SALMON STEAK - GUSSEISENPFANNE (NEW) ^{((b f,h,i,m)}

Gerillter Lachssteak auf eine Gusseisenpfanne, Gemüse gebraten mit Chili-Knoblauch-Sauce, dazu Reis

21,9

FÜR KINDER

BABY SHARK ^(b,i,f)

Lachs gegrillt, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce

10,9

BOOBA ^(b,i,f)

Tempura Garnelen, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce

10,9

EXTRA

REIS - 1,5

SUSHI REIS - 2

REISBANDNUDELN - 2

GEMISCHTER SALAT - 5,5

EXTRA DIP - 1

EXTRA SUSHI INGWER - 1

EXTRA WASABI - 0,5



SUSHI SELECTION

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)
Lachs
6,2

M2. **TEKKA** ^(b)
Thunfisch
7

M3. **EBI TEMPURA** ^(i,c,n,8)
gebackene Garnelen
7,2

M4. **SALMONSKIN** ^(b)
gebackene Lachshaut
6,2

M5. **ANAGO** ^(b,8,i)
gegrillter Salzwasseraal
7,2

M6. **EBI** ^(c,n)
gekochte Garnelen
7

M7. **AVOCADO MAKI** 🌿
Avocado
5,5

M8. **KAPPA MAKI** 🌿
Gurke
5,5

M9. **SHINKO MAKI** 🌿
ingelegte Rettich
5,5

M10. **INARI MAKI** 🌿
süß fritierter Tofu
5,5



NIGIRI NIGIRI

jeweils 2 Stk.

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

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

N11. **SAKE** ^(b)
Lachs
6,2

N17. **TUNA FLAMBÉED** ^(b)
flambierter Thunfisch
6,7

N12. **TUNA** ^(b)
Thunfisch
6,5

N18. **INARI** 
mit Reis gefüllte Tofu-Tasche
5,5

N13. **EBI** ^(c,n)
gebackene Garnelen
6,5

N19. **AVOCADO MAKI** 
Avocado
5,5

N14. **KANI** ^(b,c,n)
Krebsfleischimitat
5,5

N20. **NIGIRI LACHS TATAR**
Tatar vom Lachs
7

N15. **ANAGO** ^(b,8,i)
gegrillter Salzwasseraal
7

N21. **NIGIRI TUNA TATAR**
Tatar vom Thunfisch
7

N16. **SAKE FLAMBÉED** ^(b)
flambierter Lachs
6,7

INSIDE-OUT

8 Stk.

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

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



U30. ALASKA I.O ^(b,d)

Lachs, Avocado, Tobiko

12,5

U31. MAGURO I.O ^(b,d)

Tuna, Gurke, Tobiko

13

U32. HOTATEGAI I.O ^(c,n,d)

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

13

U33. ANAGO I.O ^(b,d,i,8)

Salzwasseraal, Gurke, Sesam, Avocado

13

U34. EBI TEMPURA I.O ^(i,c,n,8,d)

*knusprige Großgarnelen, Gurke,
Sesam, Cream Cheese*

13

U35. SALMONSKIN I.O ^(b,d)

*gegrillte Lachshaut, Gurke,
Sesam, Cream Cheese*

12,5

U36. VEGGIE I.O ^(i,d) 

*Avocado, Gurke, Sesam, Rucola,
Schnittlauch*

12

U37. CALIFORNIA I.O ^(d,c,n)

Avocado, Surimi, Tobiko, Cream Cheese

12

U38. INARI I.O 

*süß frittiertes Tofu, Avocado, Rettich,
Sesam, Unagi-Sauce*

12

PREMIUM ROLLS

8 Stk.

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

Special Roll mit Premium-Sauce nach ANAMI-Art

U40. DRAGON FIRE

Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Rettich, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lach

17,5

U41. SAKE YUME

Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke

17,5

U42. KANI KAMA

Surimi, Avocado, Gurke, Lachs, Tobiko, Mayonnaise, Cream Cheese

17

U43. UNAGI SPECIAL

Aal, Tempura Garnelen, Gurke, Unagi-Sauce, Mayonnaise

18

U44. MEAT LOVER´S ROLL

flambiertes Rindfleisch, Avocado Tempura, Rucola, Trüffel-Öl, Cream Cheese

17,5

U45. TSUNA SHISEKI

Avocado, Gurke, Schnittlauch, Thunfischstatar, Spicy-Mayonnaise-Sauce

18



U46. RIO

*Aal, Gurke, Rettich,
umwickelt mit Großgarnelen, Cream Cheese*

18



U47. FUTTO MAKI (5 Stk.)

*Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch,
Avocado, Gurken, Tobiko*

17



U48. SURF & TURF ROLL

*Tempura Ebi, Tempura Lauchzwiebeln, Cream Cheese,
umwickelt mit flambiertes Rindfleisch, Wasacabi-Sauce*

18



U49. BUDDHA ROLL 🌱

*Gurke, Rettich, Schnittlauch, Avocado,
umwickelt mit eingelegtem Tofu, Teriyaki-Sauce,
Sesam, vegan Spicy Mayonnaise*

16



U50. HOTATEGAI PREMIUM ROLL

*Frische Jakobsmuscheln, Lachs, Avocado, Röstzwiebeln,
Chili-Mayonnaise, Sesam*

22

TEMPURA DIG ROLLS

8 Stk.

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

mit Panko oder Tempura frittierte Futo-Maki-Rollen,
Unagi-Mayonaise-Sauce

T55. SALMON CRUNCHY

*Lachs, Avocado, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam, Unagi-Sauce*

16,5

T56. TUNA CRUNCHY

*Thunfisch, Avocado, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam, Unagi-Sauce*

17

T57. EBI CRUNCHY

*Garnelen, Avocado, Gurke, Cream Cheese,
Tempuramantel, Sesam, Unagi-Sauce*

17

T58. VEGGIE CRUNCHY

*Avocado, Gurke, eingelegter Rettich,
Cream Cheese, Tempuramantel, Sesam, Unagi-Sauce*

16

T59. HOTATEGAI CRUNCHY

*Jakobsmuscheln, Avocado, Tempuramantel,
Sesam, Unagi-Sauce*

17



SASHIMI

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

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

S30. SALMON SASHIMI (3 Stk.)

Lachs Sashimi, Seetangsalat

9

S31. TUNA SASHIMI (3 Stk.)

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat

11,5

S32. SASHIMI MORIAWASE

*Lachs, Thunfisch, Tigergarnelen,
Jakobsmuscheln, Seetangsalat*

35





VEGGIE SET 1

Seetangsalat
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Veggie Tempura
1 Stk. Inari Nigiri
20,5

VEGGIE SET 2

Seetangsalat
8 Stk. Avocado Maki
8 Stk. Kappa Maki
8 Stk. Veggie Inside-Out
20,5

SET 3

8 Stk. Lachs Maki
2 Stk. Lachs Nigiri flambiert
8 Stk. Spicy Tuna Inside-Out
24,5

SET 4

2 Stk. Lachs Nigiri
3 Stk. Lachs Sashimi
8 Stk. Inside-Out
(gefüllt mit Avocado, Gurke,
Rucola, Lachs, Tobiko)
23,5

SET 5

Seetangsalat
2 Stk. Tuna Nigiri
3 Stk. Lachs Sashimi
8 Stk. Tempura Big Roll Garnelen
27,5

SET 6

2 Stk. Lachs Nigiri
2. Stk. Tuna Nigiri
2. Stk. Ebi Nigiri
8 Stk. Freestyle Inside-Out
28,5

SET 7

(für 2 Personen)
Seetangsalat
2 Stk. Nigiri
4 Stk. Sashimi
8 Stk. Maki
8 Stk. Special Freestyle Inside-Out
8 Stk. Tempura Big Roll
53



SUSHI SET

SUSHI SET



SET 8

(für 3 Personen)

Seetangsalat

3 Stk. *Nigiri*

6 Stk. *Sashimi*

16 Stk. *Maki*

8 Stk. *Inside-Out*

8 Stk. *Special Freestyle Inside-Out*

8 Stk. *Tempura Big Roll*

75

SET 9

(für 4 Personen)

Seetangsalat

4 Stk. *Nigiri*

8 Stk. *Sashimi*

16 Stk. *Maki*

8 Stk. *Inside-Out*

8 Stk. *Special Freestyle Inside-Out*

16 Stk. *Tempura Big Roll*

99

DESSERT DESSERT

MANGO x VANI ^(d,1)

1 Kugel Mangoeis, 1 Kugel Vanilleeis, und Früchte

6,5

MATCHA x VANI ^(d,1,7)

1 Kugel Matches, 1 Kugel Vanilleeis und Früchte

6,5

SESAMBÄLLCHEN ^(f)

*3 frittierte Sesambällchen mit Schoko-Sauce
und Früchte*

6,5

GEBACKENE BANANE ^(i,d,1,h)

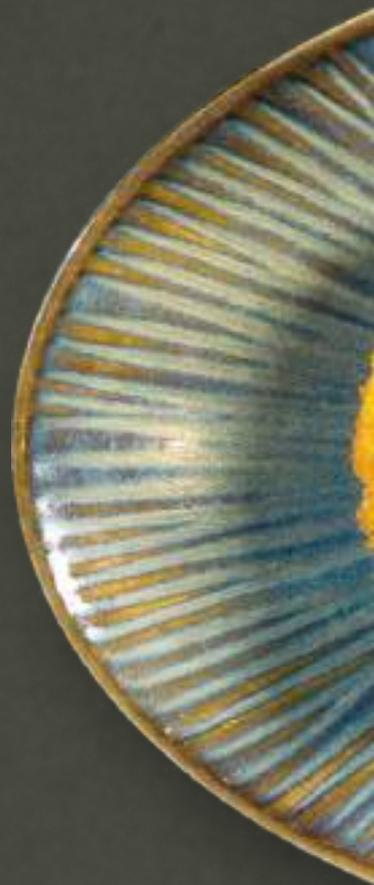
mit Kugel Matchaeis, Honig und Erdnüssen

8,5

GEBACKENE BANANE ^(i,d,1,h)

mit Kugel Vanilleeis, Honig und Erdnüssen

8,5





SOFTDRINKS

BAD CAMBERGER TAUNUS
QUELLE CLASSIC
0,25l - 3,5 | 0,75l - 6,9

BAD CAMBERGER TAUNUS
QUELLE NATURELLE
0,25l - 3,5 | 0,75l - 6,9

COCA COLA ^(1,3,9) /
COCA COLA ZERO ^(1,3,9)
0,25l - 3,2 | 0,5l - 5,5

FANTA / SPRITE / SPEZI ⁽³⁾
0,25l - 3,2 | 0,5l - 5,5

TONIC WATER ⁽¹⁾
0,2l - 3,5

GINGER ALE ⁽¹⁾
0,2l - 3,5

SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB
0,25l - 3,6 | 0,5l - 6,5

MARACUJASAFT
0,25l - 3,6 | 0,5l - 6,5

JOHANNISBEERSAFT
0,25l - 3,6 | 0,5l - 6,5

ALOE VERA SAFT
0,25l - 3,6 | 0,5l - 6,5

LYCHEESAFT
0,25l - 3,6 | 0,5l - 6,5

SAFTSCHORLE
0,25l - 3,6 | 0,5l - 6,5

HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE LIME

Frische Limetten, Lycheesaft, Soda, Chia Samen
0,5l | 7,5

SPICY GINGER

Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda
0,5l | 7,5

REFRESHER

Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren
0,5l | 7,5

TROPICAL ICE TEA

*Hausgemachte Eistee mit Mango
Maracuja Geschmack*
0,5l | 7,5

YUZU ICE TEA

*Hausgemachte Eistee mit Jasmintee und Yuzu-Frucht
auf den Inseln Kyushu und Shikoku*
0,5l | 7,5

ALOE KING

Aloe Vera Saft, Limetten, Soda
0,5l | 7,5



WARM

KAFFEE ⁽⁷⁾
3,2

ESPRESSO ⁽⁷⁾
2,7

CAPPUCCINO ^(7,d)
3,6

LATTE MACCHIATO ^(7,d)
4

ESPRESSO MACCHIATO ^(7,d)
3,2

SENCHA GRÜNTEE ⁽⁷⁾
3,8

JASMINTEE ⁽⁷⁾
3,8

INGWERTEE
mit Orange und Honig
4

ZITRONENGRASTEE
mit Limette und Honig
4

MINZTEE
mit Limette, Ingwer und Honig
4



DIEDE DILRL

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
Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale
11,5

ANAMI MULE
Vodka, Limetten, Kokos, Spicy Ginger
11,5

GIN TONIC
Gin, Zitronenzeste, Tonic Water
10

LYCHEE RICE CORN MARTINI
*Lycheesaft, Vodka, Limetten,
gebratenes Reiskorn*
11,5

ANAMI YUZU MOJITO
*Weisser Rum, Braunerzucker, Limetten,
Yuzu, Minze, Ginger Ale*
11,5

ESPRESSO MARTINI
Vodka, Espresso, Karamel, Zucker
11,5

BRAMBLE
Gin, Limetten, Brommbeersirup
11

SHENLONG
Bulleit Bourbon, Limetten, Karamell, Popcorn
11





VIRGIN COCKTAILS

ANAMI VIRGIN MULE

Limetten, Kokossirup, Spicy Ginger

8,5

YUZU YUZU

Limetten, Ginger Ale, Yuzu, brauner Zucker

8,5

LYCHEE DREAMER

Lychee, Limetten, gebratenes Reiskorn

8,5

WEISSWEIN

GRAUERBURGUNDER

Weingut Stefan Winter zartfruchtig & frisch

0,2l - 6,9 | 0,75l - 23,5

SAUVIGNON BLANC DREISATZ

*QbA trocken, aromatische Holunderblüten
und reife Stachelbeeren*

0,2l - 6,9 | 0,75l - 23,5

WEINSCHORLE

0,2l - 5,5

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO

“Prodigio Del Sole” vollmundig, seidig, Vanille

0,2l - 6,9 | 0,75l - 23,5

ROSÉ

STEITZ ROSÉ

*Weingut Steitz frisch & spritzig mit rotfruchtigem Aroma
und blumigen Akzenten*

0,2l - 7 | 0,75l - 26

SPARKLING APERITIF

VERY BERRY ⁽¹⁾

Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange
0,3l - 7,5

LILLET VIVE ^(1,3)

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze
0,3l - 7,5

HUGO ^(g)

*Prosecco, Limetten, Holundersirup,
Minzstange*
0,3l - 7,5

APEROL SPRITZ ^(1,3)

Prosecco, Orangen-Minzstange
0,3l - 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

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - DO. : 11⁰⁰ - 22⁰⁰ UHR
FR. : 11⁰⁰ - 23⁰⁰ UHR
SA. & FEIERTAG : 11³⁰ - 23⁰⁰ UHR
SO. : 11³⁰ - 22⁰⁰ UHR

KÜCHENSCHLUSS

SO., MO. - DO. : 21³⁰ UHR
FR. - SA., FEIERTAG: 22⁰⁰ UHR

EC-ZAHLUNG AB 35€
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE
ODER TELEFONISCH

07231 5861081

📱 anamirestaurant | 🌐 anami-restaurant.de