

ASIA  
KITCHEN

BAR

\*  
ア  
ナ  
ミ  
\*



ANAMI  
Fusion kitchen & bar







**EVENT-CATERING & PARTY-SERVICE**

Kartenzahlung ab 35€





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, 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!







## VORSPEISE

### 01. FRESH ROLLS

*Salat und Reispapier*

- Tofu 🌱 - 6,5
- Hühnerbrust - 6,5
- Garnelen - 7,5

### 02. EDAMAME 🌱

*mit Meersalz*

6,5

### 03. HANOI ROLLS hausgemacht

*mit Schweinehackfleisch, Garnelen und Gemüse*

6,5

### 04. FRÜHLINGSROLLE hausgemacht 🌱

*mit Gemüse*

6

### 05. GRÜNER SEETANG SALAT 🌱

6

### 06. DUMPLINGS

*mit Garnelen*

7,5

### 07. GYOZA

*gedämpfte japanische Teigtaschen, wahlweise mit:*

- Veggie 🌱 - 7,5
- Rinderfleisch - 7,5

### 08. CRISPY MUSHROOM 🌱

*panierte Portobello Pilz*

7,5





## VORSPEISE

### 09. CHICKEN KARRAGE

*panierte Hähnchenstücke*

7

### 10. SALAD MANGO 🍷

*Mango, Gurke, Paprika, Sojasprossen, Karotten, Minze, Koriander, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing*

*Wahlweise mit:*

- Tofu - 7
- Garnelen - 9

### 11. BLACK TIGER

*panierte Garnelen*

8,5

### 12. PINK TATAR

*Lachstatar, Avocado, Seetang*

10

### 13. TUNA TATAR

*Tunatatar, Avocado, Seetang*

11





## VORSPEISE

### 14. RED CRABS

*Mayo Surimi, Krabbenchips, Tobiko*

7,5

### 15. GREEN DELIGHT

*Baby Spinat mit Sesam-Dressing, Trüffelöl*

- paniert Avocado 🌿 - 9
- Lachs - 11
- Tuna - 12

### 16. WANTAN SOUP

*Gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Gemüse, Kräutern*

8

### 17. THAI FAVOURITE

*klare Suppen mit Thai Geschmack*

- Tofu 🌿 - 8
- Lachs - 9,5
- Garnelen - 9,5

### 18. MIXTAPAS

*verschiedene Vorspeisen unseres Menüs (Veggie möglich)*

- Für 2 - 20
- Für 3 - 28





## HAUPTSPEISEN

### 21. GOLDEN HOUR 🌶️

*gegrillte Hokkaido Kürbis serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce, Duftreis und gemischter Salat, wahlweise mit:*

- Tofu 🌱 - 15
- gedämpft Hähnchenbrust - 16
- paniertes Hähnchenbrustfilet - 17
  - krossem Hähnchenkeule - 18
    - Garnelen - 19
    - Rindfleisch - 20
  - Barbarie Ente - 21
    - Lachs - 22

### 22. MAMA MANGO

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

- Tofu 🌱 - 15
- paniertes Hähnchenbrustfilet - 17
  - krossem Hähnchenkeule - 18
    - Garnelen - 19
    - Rindfleisch - 20
  - Barbarie Ente - 21
    - Lachs - 22

### 23. ANAMI SOUL 🌶️🌶️

*Chilli-Knoblauch-Sauce, Gemüse der Saison, gemischter Salat und Duftreis, wahlweise mit:*

- Tofu 🌱 - 15
- paniertes Hähnchenbrustfilet - 17
  - krossem Hähnchenkeule - 18
    - Garnelen - 19
    - Rindfleisch - 20
  - Barbarie Ente - 21
    - Lachs - 22







## 24. GREEN GARDEN 🌱

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

- Tofu 🌱 - 15
- paniertes Hähnchenbrustfilet - 17
  - krossem Hähnchenkeule - 18
    - Garnelen - 19
  - Barbarie Ente - 21
    - Lachs - 22
  - Rindfleisch - 20

## 25. CREAMY PEANUT 🌱

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

- Tofu 🌱 - 15
- paniertes Hähnchenbrustfilet - 17
  - krossem Hähnchenkeule - 18
  - Barbarie Ente - 21

## 26. ROYAL TUNA

*Thunfischsteak kurz gegrillt, serviert mit gemischtem Salat, Duftreis*

25

## 27. BEEF JUNKIE

*Rinderfleisch gebraten, Shoyu Ei, Lauchzwiebel, Karotten, Duftreis oder Reismudeln*

20

## 28. UNAGI DON

*Salzwasseraal, Avocado, Ingwer, Duftreis*

22

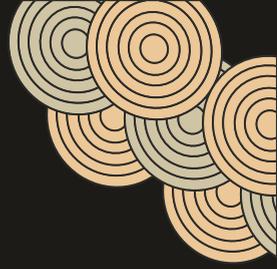
## 29. LEMONGRAS CHICKEN

*Hühnerfleisch gebraten mit Zitronengras, serviert mit Duftreis oder Reismudeln, gemischtem Salat, Limetten-Dressing*

17







## HAUPTSPEISEN

### 30. PHO HA NOI

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

- Tofu - 15
- Hühnerbrust - 15
- Rinderfleisch - 17

### 31. BUN NEM

*Hausgemachte Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinehackfleisch, Garnelen, Glasnudeln, Shiitake Pilze, Gemüse, serviert auf Salat, Kräutern, Reismnudeln, Limetten-Dressing*

17

### 32. YAKI UDON

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

- Tofu 🌱 - 15
- paniertes Hähnchenbrustfilet - 17
  - krossen Hähnchenkeule - 18
    - Garnelen - 19
    - Rindfleisch - 20
  - Barbarie Ente - 21
    - Lachs - 22





**SUSHI SELECTION**



**MAKI** (8 Stk.)

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

**M1. SALMON**

*Lachs*

**6**

**M2. TUNA**

*Tuna*

**6,5**

**M3. EBI TEMPURA**

*Tempura Garnelen*

**7**

**M4. BUTTERFISCH**

*Butterfisch u. Schnittlauch*

**6,5**

**M5. SPARGEL** 🌿

*Spargel u. Philadelphia*

**5,5**

**M6. GURKE** 🌿

*Gurke u. Philadelphia*

**5,5**

**M7. AVOCADO** 🌿

*Avocado u. Philadelphia*

**6**





## **NIGIRI** (2 Stk.)

*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**

**N15. LACHS GUNKAN**

**6,5**

**N16. TUNA GUNKAN**

**7**

**N17. ABURI LACHS**

(flambiert)

**6,5**

**N18. ABURI TUNA**

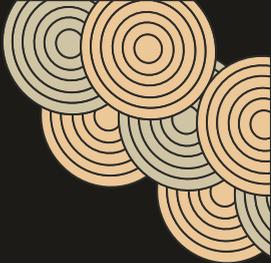
(flambiert)

**7**

**N19. JAKOBSMUSCHELN**

**7**





## INSIDE-OUT (8 Stk.)

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

### U21. CALI CALI

*Kanikama, Avocado, Tobiko, Sesam Soße*  
12

### U22. ALASKA

*Lachs, Avocado, Tobiko, Mayotrüffel*  
12,5

### U23. PINK TATAR ROLLS

*Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko, Sesam Soße*  
13

### U24. MAGURO I.O

*Tuna, Gurke, Sesam Soße*  
13

### U25. EBI TEMPURA I.O

*Ebi Tempura, Gurke, Sesam, Mayotrüffel*  
13

### U26. VEGGIE I.O

*Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,  
Baby Spargel, Miso Soße*  
12

### U27. UNAGI I.O

*Aal, Avocado, Gurke, Unagi Soße*  
13

### U28. HOTATEGAI I.O

*Jacobsmuscheln, Avocado, Sesam Soße*  
13

### U29. SALMONSKIN I.O

*gegrillte Lachshaut, Gurke, Sesam*  
12,5





## TEMPURA (8 stk.)

### T31. SALMON

*Lachs, Avocado, Philadelphia*

16

### T32. TUNA

*Thunfisch, Avocado, Philadelphia*

17

### T33. GARNELEN TEMPURA

*Garnelen, Avocado, Philadelphia*

17

### T34. VEGGIE

*Avocado, Gurke, Schnittlauch, Spargel*

16

### T35. SPECIAL TEMPURA

*Avocado, Gurke, Schnittlauch, Spargel, Philadelphia, Lachstatar*

20





**SASHIMI** (5 Stk.)

S40. SALMON  
13

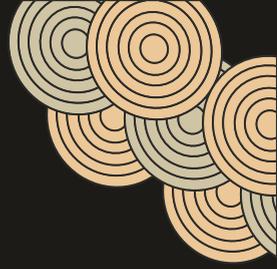
S42. BUTTERFISCH  
13

S41. THUNFISCH  
15

S43. MIXED SASHIMI (10 Stk.)  
25







**SPECIAL** (8 stk.)

je 16

**F51. SAKE SUPREME**

*Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke, Rucola, Philadelphia, Tobiko, Sesam Soße*

**F52. NEKOJITA**

*Mayo Surimi, Avocado, Gurke, Philadelphia, Lachs, Tobiko, Sesam Soße*

**F53. MARILYN MONROE**

*Tempura Garnelen, Avocado, Rucola, Philadelphia, flambierter Lachs, Unagi Soße und Mayotrüffel*

**F54. UMAMI**

*Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia, flambierte Jacobsmuscheln, Sesam, Mayotrüffel*

**F55. TONY MONTANA**

*Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Philadelphia, Salzwasseraal, Sesam, Miso Soße*

**F56. LADY IN RED**

*Lachs, Gurke, Avocado, Tuna, Tobiko, Mayotrüffel, Unagi Soße*

**F57. SPICY TUNA**

*Tunatatar, Gurke, Rucola, Tuna, Sesam, Unagi Soße*

**F58. NOBU TASTY**

*Tempura Garnelen, Gurke, Avocado, Tobiko, Mayotrüffel, Unagi Soße*

**F59. VEGAN PRESENT** 

*Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch, Babyspargel, Shiso, Miso Sauce*

**F60. RIO**

*gegrillte Lachshaut, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Großgarnelen*



## OMAKASE

Omakase - ist eine alte, japanische Essenstradition und bedeutet übersetzt: "Ich überlasse es Ihnen". Aus dem Japanischen makaseru - "anvertrauen". Beim Essen heißt das, der Sushimeister entscheidet, was er serviert.

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 (für 2)  
16 Maki, 8 Special, 8 Tempura,  
2 Nigiri, 4 SSM  
60



65. OMAKASE 5 (für 3)  
16 Maki, 8 Insideout, 8 Special,  
8 Tempura, 3 Nigiri, 6 SSM  
80

66. OMAKASE 6 (für 4)  
16 Maki, 4 Nigiri,  
8 Sashimi, 8 Inside-Out,  
8 Special Freestyle Inside-Out  
16 Tempura Big Roll  
99



## KINDER MENÜ

### 33. BABY CHICKEN

*paniertes Hähnchen, Reis, Teriyaki-Sauce*

10,9

### 34. BOOBA

*Tempura Garnelen, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce*

10,9

## DESSERT

### GRÜNTEE EIS

*2 Kugeln Eis mit frischem Obst*

7

### MOCHI MOCHI

*verschiedene japanisches Dessert aus süßem  
Klebreismehl oder Mochigome*

7

### TIRAMISU

*Schokolade/ Matcha Tiramisu ohne Alkohol*

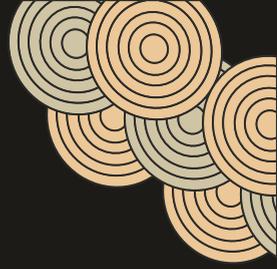
7

### EISKAFFEE

*1 Kugeln Eis mit Kaffee*

5





## EXTRA

EXTRAREIS

2

SUSHI REIS

2,5

REISBANDNUDELN

2,5

SCHÄLCHEN UNAGI SAUCE

2

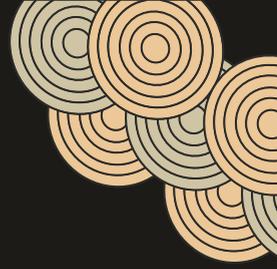
SCHÄLCHEN SESAM SAUCE

2





**GETRÄNKE MENÜ**



## SOFTDRINKS

### SAN BENEDETTO

*Sparkling or non Sparkling*

0,33l 3,5 | 0,65l 6,5

### COCA COLA, COCA COLA ZERO, MEZZO MIX

0,33l 4,2

### SPRITE

0,5l 5

### TONIC WATER, GINGER ALE

3,5

## SAFT

### APFELSAFT NATURTRÜB, MARACUJASAFT, MANGOSAFT, JOHANNISBEERSAFT, LYCHEESAFT

0,5l 6

### SAFTSCHORLE

0,5l 5







## HOMEMADE LEMONADES

### LYCHEE LIME

*(Refresh Your Mind)*

*Frische Limetten, Lycheesaft, Soda*

7

### SPICY GINGER

*Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda*

7

### REFRESHER

*Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren*

7

### IPANEMA

*Frische Limetten, Maracujasaft, frische Orange, Minze*

7

### YUZU ICE TEA

*Hausgemachte Eistee mit Jasmintee und Yuzu-Frucht auf den Inseln Kyushu und Shikoku*

7

### TROPICAL ICE TEA

*Hausgemachte Eistee mit Schwarztee, Mango und Maracuja Geschmack*

7





**WARM**

**KAFFEE**

**2,9**

**ESPRESSO**

**2,5**

**CAPPUCHINO**

**3,5**

**LATTE MACHIATO**

**4**

**ESPRESSO MACHIATO**

**3**

**SENSA GRÜNTEE**

**3,5**

**JASMINTEE**

**3,5**

**INGWERTEE**

**4**

**ZITRONENGRASTEE**

**4**

**MINZTEE**

**4**





## BIERE

### SCHÖNBUCH PILS

*vom Fass*

0,33l 4 | 0,5l 5

### RADLER

*(Bier mit Sprite)*

0,33l 4 | 0,5l 5

### SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN

0,5l Fl 5

### SCHÖNBUCH ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN

0,5l Fl 5

### TIGER BIER

0,33l 4





## COCKTAIL

### JAPANESE SUMMER CUP

*Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale*

12

### MOSCOW MULE

*9 Mile Vodka, Kalamansi, Ginger Beer*

12

### GIN TONIC

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

12

### SHENLONG

*Monkey Shoulder, Karamell, Yuzu, Zitrone*

12

### PORNSTAR

*9 Miles Body, Limettensaft, Mar  
acuja, Vanille, Prosecco*

12

### WHISKEY SOUR

*Japanese Whiskey, Limettensaft*

12

## SAKE

### CHOYA SAKE

*(warm oder kalt)*

0,2l 7,5





## WEISSWEIN

### GRAUER BURGUNDER

*Weingut Stefan Winter zartfruchtig & frisch*  
0,2l 7 | 0,75l 23,5

### SAUVINON BLANC DREISATZ

*QbA trocken, aromatische Holunderblüten  
und reife Stachelbeeren*  
0,2l 7 | 0,75l 23,5

### RIESLING

*halb trocken*  
0,75l 23,5

## ROTWEIN

### CONSOLI PRIMITIVO

*„Prodigio Del Sole“ - vollmundig, seidig, Vanile*  
0,2l 7 | 0,75l 23,5

### MERLOT

0,2l 7 | 0,75l 23,5

## ROSÉ

### STEITZ ROSÉ

*Weingut Steitz*  
*frisch & spitzig mit rotfruchtigem Aroma und blumigen Akzenten*  
0,2l 7 | 0,75l 23,5







## WEINSCHORLE

WEISSWEIN  
5,5

ROSE  
6

## SPARKLING WEIN

**VERY BERRY**  
*Lillet Blanc, Wildberry, Minzstange*  
7

**LILLET VIVE**  
*Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minzstange*  
7

**HUGO**  
*Kessler Sekt, Limetten, Holundersirup, Minzstange*  
7

**APEROL SPRITZ**  
*Kessler Sekt, Orangen-Minzstange*  
7

## SEKT

**KESSLER BRUT**  
0,1l 4,5 | 0,75l 33

**KESSLER BRUT ROSE**  
0,75l 33



# ALLERGIENEN & ZUSATZSTOFFEN

## VORSPEISEN

- 01. Erdnüsse
  - Tofu: Erdnüsse, Sojabohnen
  - Hühnerbrust: Fisch, Konservierungsstoff
  - Garnelen: Krebstiere, Weizen, Fisch
- 02. Sesamsamen
- 03. Weizen, Eier, Garnelen, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmackverstärker
- 04. Weizen, Soja, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
- 05. Weizen, Sesamsamen
- 06. Weizen, Soja, Sesamsamen
- 07. Weizen, Soja, Sesamsamen, geschwefelt, gewachst
  - Veggie
  - Rinderfleisch: Konservierungsstoff
- 08. Weizen, Konservierungsstoff
- 09. Weizen, Fisch, Erdnüsse, Soja, Sellerie
- 10. Erdnüsse, Fisch, Konservierungsstoff,
  - Tofu: Soja
  - Garnelen: Krebstiere
- 11. Weizen, Krebstiere
- 12. Fisch, Weizen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker
- 13. Fisch, Weizen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker
- 14. Weizen, Soja, Weichtiere, Konservierungsstoff, Phosphat
- 15. Sesamsamen, Soja, Farbstoff
  - panierte Avocado: Weizen
  - Lachs: Fisch
  - Tuna: Fisch
- 16. Schalenfrüchte, Sellerie, Geschmackverstärker
- 17. Konservierungsstoff, Geschmackverstärker, geschwefelt, gewachst
  - Tofu: Soja
  - Lachs: Fisch
  - Garnelen: Krebstiere



## HAUPTSPEISEN

21. Weizen, Erdnüssen, Milch, Sesamsamen, Farbstoff, Konservierungsstoff 🍷
  22. Weizen, Erdnüssen, Milch, Sesamsamen, Farbstoff, Konservierungsstoff, geschwefelt, Süßungsmittel
  23. Weizen, Erdnüssen, Soja, Weichtiere, Sesamsamen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker 🍷🍷
  24. Erdnüssen, Soja, Weichtiere, Sesamsamen, Konservierungsstoff, Geschmackverstärker 🍷
  25. Weizen, Erdnüssen, Sesamsamen, Konservierungsstoff, Farbstoff 🍷
  26. Weizen, Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Soja, geschwärtzt
  27. Weizen, Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Soja, Konservierungsstoff, Phosphat
  28. Weizen, Fisch, Sesamsamen, Soja, Konservierungsstoff, Phosphat
  29. Weizen, Fisch, Erdnüssen, Sesamsamen, Soja, Konservierungsstoff, Phosphat
  30. Konservierungsstoff, Phosphat, Geschmackverstärker
  31. Weizen, Garnelen, Eier, Farbstoff, Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel, Geschmackverstärker
  32. Weizen, Erdnüssen, Soja, Konservierungsstoff 🍷
- Tofu: Soja
  - krossen Hähnchenkeule: Weizen, Konservierungsstoff, Phosphat
    - Garnelen: Krebstiere
    - Barbarie Ente: Phosphat
    - Lachs: Fisch, geschwärtzt
    - Rindfleisch: Phosphat, geschwärtzt

## SUSHI

Meister Sauce:

- + Sesam, Honig, Senf, E262, E415
- + Soja, Weizen, E150a
- + Ei, Soja, Sesam, Honig, E260, E330, E415
- + Ingwer: E260, E330, E202, E621, E951, E954, E955
- + Wasabi: Senf, E330, E300, E102, E133
- + Tempuramantel: Weizenmehl, Glucose
- + Salsa, Wacamole: E260, E330, E415, E621, E202

## GETRÄNKE

- Coca Cola <sup>1,8,10,11</sup>
- Coca Cola Zero <sup>1,8,9,10,11</sup>
- Mezzo Mix <sup>1,7,8,10,11</sup>, Sprite <sup>7,8,10,11</sup>
- Apfelsaft Naturtrüb: Konservierungsstoff
- Maracujasaft, Mangosaft, Johannisbeersaft,
- Saftschorle: Konservierungsstoff, Antioxidationsmittel
- Lycheesaft: Konservierungsstoff
- Kaffee, Espresso: koffeinhaltig
- Cappuchino, Latte Machiato: koffeinhaltig, Milch
- Fürstenberg Pils, Radler, Paulaner Hefe,
- Paulaner Hefe alkoholfrei < 0,5% vol: Alkohol, Weizen
- Very Berry, Lillet Vive, Hugo: Süßungsmittel
- Aperol Spritz: Süßungsmittel, Farbstoff

1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel>  
5 <enthält eine Phenylalaninquelle> 6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig>, 8 mit <Geschmacksverstärkern>  
9 <mit süßungsmittel> 10 <enthält Phenylalaninquelle> 11 <enthält Koffein>

## 📍 ANAMI BÖBLINGEN

STADTGRABENSTR 29 - 71032 BÖBLINGEN  
07031 4166005

## 📍 ANAMI KEMPTEN

KLOSTERSTEIGE 15 - 87435 KEMPTEN  
(ALLGÄU)  
0831 70498168

## 📍 ANAMI PFORZHEIM

BAHNHOFSTRASSE 10 - 75172 PFORZHEIM  
07231 5861081



### 🕒 ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - DO. : 11<sup>00</sup> - 22<sup>00</sup> UHR  
FR. : 11<sup>00</sup> - 23<sup>00</sup> UHR  
SA. & FEIERTAG : 11<sup>30</sup> - 23<sup>00</sup> UHR  
SO. : 11<sup>30</sup> - 22<sup>00</sup> UHR

### 🍰 KÜCHENSCHLUSS

MO. - DO. : 21<sup>30</sup> UHR  
FR. - SO., FEIERTAG: 22<sup>00</sup> UHR



EC-ZAHLUNG AB 35€  
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER [WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE](http://WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE)  
ODER TELEFONISCH

📍ANAMIRESTAURANT | 🌐ANAMI-RESTAURANT.DE

🌿 leicht scharf    🌿 vegetarisch    🌿 vegan

