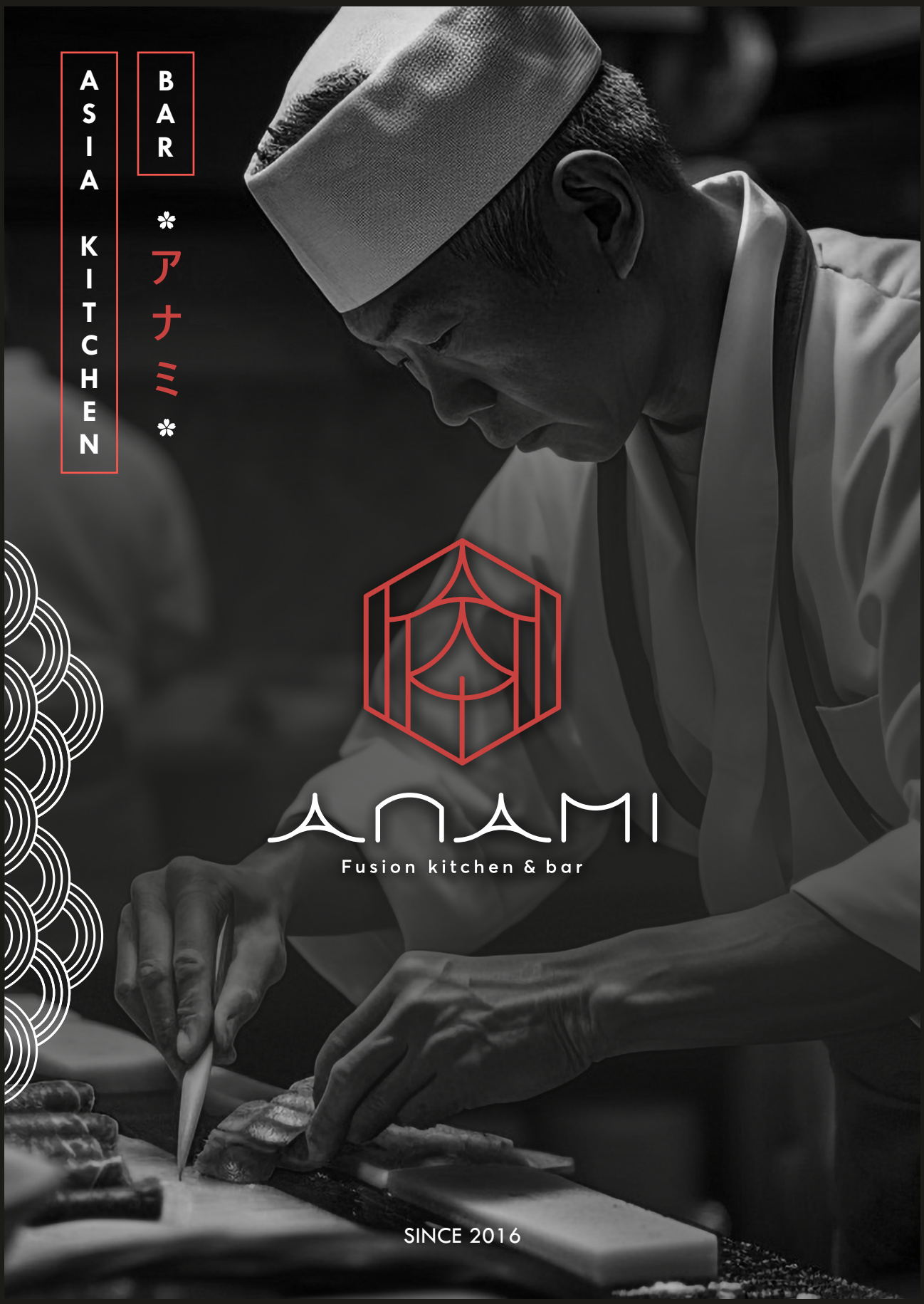

ASIA KITCHEN
BAR
アナミ
ANAMI
Fusion kitchen & bar
SINCE 2016

LIEBE GÄSTE!

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

✽ Ihr Anami Team ✽

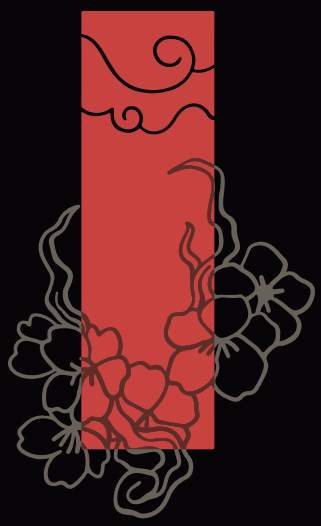
a <Eier> b <Fisch> c <Krustentiere> d <Milch> e <Sellerie> f <Sesam>
g <Dioxit und Sulfit> h <Erdnüsse> i <Weizengluten> j <Lupine> k <Cashewnüsse>
m <Sojabohnen> n <Weichtiere>

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€

アナミ



AUTHENTISCH ASIATISCHE KÜCHENPHILOSOPHIE

Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren.
Hierbei legen wir höchsten Wert auf die Qualität und Frische der Zutaten.
Bei der Zubereitung unserer modernen Sushis und authentischen Gerichte schwingt eine unverwechselbare asiatische Philosophie mit, die für ein einzigartiges Geschmackserlebnis, Wohlbefinden und Glück sorgt.
Unser professioneller Service verwöhnt Dich mit dekorativen, liebevoll zubereiteten und traditionellen Sushi-Kreationen oder Neu-Inspirationen von Sashimi, Maki, Nigiri, Inside-Out-Rolls und Bowls unseres Küchenmeisters.
Dank der offenen Gestaltung unseres Restaurants kannst Du den Anami-Küchenprofis bei der Zubereitung zuschauen und die Vorfreude auf Dein japanisches Genusserlebnis wird noch größer.

VORSPEISEN

VEGAN-SELECTION

01. CRYSTAL ROLLS VEGAN (f,h) (m,i,g) — 6,5
Sommerrollen gefüllt mit Tofu, gemischtem Salat, Gurken, Reisnudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer Erdnuss-Sauce

02. TYNI POWER (m) — 6,5
grüne Sojabohnen, gedämpft, mit Meersalz

03. VEGGI GYOZA (6,l) — 8
5 Stk. gedämpfte japanische Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, dazu Ponzu-Sauce

04. PAN BAO (8,13,A,E,F,K) — 7,5
Hefeklöße aus Weizenmehl der vietnamesischen Küche, gefüllt mit Tofu Nuggets, Avocado, eingelegtem Rettich, Karotte, Kräutern, homemade Vegan Spicy-Mayonaise-Sauce

05. GREEN RICE STICKS (1,4,A,E,J) — 6,5
knusprige Tofusticks umhüllt mit grünen Klebreisflocken, dazu hausgemachte Wasacabi Dip und Salat.

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

07. COCONUT SOUP (2,4,7,8,F) — 6,5
Kokos-Tomyum-Suppe mit Tofu, Gemüse der Saison und Kräutern

08. SÜßKARTOFFEL POMMES (8,10,A,K) — 6,5
mit Vegan Spicy-Mayonaise-Sauce

09. MIXED TAPAS VEGAN (für 2 Personen) — 19,5
verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Vegan Starter-Menü

VORSPEISEN

10. CRYSTAL ROLLS (f,h)
Sommerrollen gefüllt mit gemischtem Salat, Gurken, Reisnudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten Limetten - Fisch - Sauce oder einer Erdnuss-Sauce, wahlweise mit:
gegrillter Hühnerbrust (e) 6,5
Tempura Garnelen (i,b,c,n,m,8) 7,5

11. HANOI SEAFOOD ROLLS (a,b,c,m) 7,5
4 Stk. knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen, dazu Süß-Sauer-Dip

12. HEALTHY SOULFOOD (f,m,1,3,8) 6
grüner Seetangsalat mit Salsa, Guacamole, Shiso-Kresse, wahlweise mit:
flambiertem Lachs (b) 9,5
flambiertem Thunfisch (b) 11,5
flambierten Jakobsmuscheln (c,n) 11,5

13. CRISPY BABY (b,i,f,n,m,8) 9
3 Stk. knusprige Garnelen mit Wasacabi-Dip & Salat

14 . TATAR (b,f,i,m,8)
A. Lachs 12,5
Tatar vom Lachs, Avocadowürfel, Tobiko & Meister-Sauce
B. Tuna 13,5
Tatar vom Thunfisch, Avocadowürfel, Tobiko & Meister-Sauce

15. WANTAN LEAF (i,b,c,h) 6
4 Stk. geb. Wantan gefüllt mit Garnelen, Hühnerfleisch und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Dip

16. HA CAO (b,c,i) 7,5
4 stk. gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert mit Sesam - Dressing

17. THAI STYLE SOUP (b,1)
thailändische Kokossuppe mit Zitronengras, Tomyum, Gemüse der Saison und Kräutern, wahlweise mit:
Hühnerfleisch 7
Garnelen 7,5
Lachs 7,5

18. WANTAN SOUP (klein) (i,b,c) 7
gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Pakchoi, Shiitakepilze, Lauch, Koriander

19. MIXED TAPAS (für 2 Personen) (a,b,c,f,h,i,m) 19,5
verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter-Menü

HAUPTSPEISEN

NUDELGERICHTE

20. PHO SOUP (m,8)
eine traditionelle Suppe der vietnamesichen Hauptstadt mit Reisbandnudeln und Sojakeimen in einer kräftigen Brühe, verfeinert mit Lauchzwiebeln und Koriander, wahlweise mit:

Tofu (m,g,2)	14,5
Hühnerbrust	15,5
Rindfleisch	16,5

21. HARVEST GOLD (l,m,h,d,8)
Bandnudeln, serviert mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison, Erdnüssen und einer Mango-Kokos-Sauce, wahlweise mit:

Tofu	13,9	Garnelen	17,9
Hühnerfleisch	14,5	Barbarie-Ente	21
Rindfleisch	15,5	Lachssteak	21,5
krossem Hähnchenschenkel			16,5

22. YAKI UDON (l,m,8,c)
jap. Udonnudeln, Shitakepilz-Sauce, Gemüse, Erdnüssen, Röstzwiebeln, wahlweise mit:

Tofu	13,9	Garnelen	17,9
Hühnerfleisch	14,5	Barbarie-Ente	21
Rindfleisch	15,5	Lachssteak	21,5
krossem Hähnchenschenkel			16,5

23. MI BOWL (3,4,A,B)
Eiernudelbowl, Spiegelei, Soja Sprossen, eingelegtem Rettich und Karotte, serviert mit einer hausgemachter Sate-Knoblauch-Sauce, dazu Salat, Kräutern, Erdnüssen und Röstzwiebeln, wahlweise mit:

Tofu	13,9	Garnelen	17,9
Hühnerfleisch	14,5	Barbarie-Ente	21
Rindfleisch	15,5		
krossem Hähnchenschenkel			16,5

24. LEMONGRAS BOWL (2,3,4,A,E,K,L)
Reisnudelsalat, Zitronengras, Lauchzwiebeln, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln, Kräutern und Limetten-Dressing, Wahlweise mit:

Tofu	13,9	Rindfleisch	15,5
Hühnerfleisch	14,5	Garnelen	17,9
krossem Hähnchenschenkel			16,5

25. WANTAN SOUP (groß) (i,b,c,f) 15,9
gehacktes Hühnerfleisch und Garnelen in Teigtaschen, dazu Hühnerbrühe, Pakchoi, Shiitakepilze, Lauch, Koriander, Glasnudeln

26. YUM WOON SEN
Glasnudelsalat, Limetten-Dressing, Kräutern, Röstzwiebeln, Erdnüssen wahlweise mit:

Tofu (b,h)	13,5	gekochten Garnelen (b,c,h)	14,9
Hühnerfleisch (b,h)	13,9		

HAUPTSPEISEN

REISGERICHTE

30. COZY CARI (8,h,d,l,m)
gegrillte Süßkartoffeln, gemischter Salat, Reis, serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

Tofu	13,9	Garnelen	17,9
Hühnerfleisch	14,5	Barbarie-Ente	21
Rindfleisch	15,5	Lachssteak	21,5
krossem Hähnchenschenkel			16,5

31. HEALTHY BOY (l,c,h,m)
Dunkle pikante Pilz-Sauce, Knoblauch, Gemüse der Saison, Reis, Salat, Erdnüssen, wahlweise mit:

Tofu	13,9	Garnelen	17,9
Hühnerfleisch	14,5	Barbarie-Ente	21
Rindfleisch	15,5	Lachssteak	21,5
krossem Hähnchenschenkel			16,5

32. MAGURO POWER (b,f,i,8) 23
Thunfischsteak (kurz gegrillt), serviert mit gemischtem Salat, Reis, Guacamole, Salsa und Sesam-Sauce

33. LOMBOK (c,d,h,l)
Sate-Erdnuss-Sauce, Gemüse der Saison, Reis, Salat, wahlweise mit:

Tofu	13,9	Garnelen	17,9
Hühnerfleisch	14,5	Barbarie-Ente	21
Rindfleisch	15,5	Lachssteak	21,5
krossem Hähnchenschenkel			16,5

FÜR KINDER

BABY SHARK [m] *Lachs, Avocado, Reis, Teriyaki-Sauce*	10,9
BOOBA [m] *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 SAUCE-SCHÄLLCHEN	2,5
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	*eingelegte Rettich*	5,5
M10.	INARI MAKI	*süß fritierter Tofu*	5,5

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
N12. TUNA (b)	*Thunfisch*	6,5
N13. EBI (c,n)	*gekochte Garnelen*	6,5
N14. KANI (b,c,n)	*Krebsfleischimitat*	5,5
N15. ANAGO (b,i,8)	*gegrillter Salzwasseraal*	7
N16. SAKE FLAMBÉED (b)	*flambierter Lachs*	6,7
N17. TUNA FLAMBÉED (b)	*flambierter Thunfisch*	6,7
N18. INARI	*mit Reis gefüllte Tofu-Tasche*	5,5
N19. AVOCADO	*Avocado*	5,5
N20. NIGIRI LACHS TATAR	*Tatar vom Lachs*	7
N21. NIGIRI TUNA TATAR	*Tatar vom Thunfisch*	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 frittierter Tofu, Avocado, Rettich, Sesam, Unagi-Sauce*	12

FREESTYLE ROLLS

(8 stk.) (b,d,f,i,m,8) *Special Roll mit Premium-Sauce nach ANAMI-Art*

F40. DRAGON FIRE	*Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Rettich, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs*	16
F41. SAKE YUME	*Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke*	17,5
F42. KANI KAMA	*Surimi, Avocado, Gurke, Lachs, Tobiko, Mayonnaise, Cream Cheese*	16,5
F43. UNAGI SPECIAL	*Aal, Tempura Garnelen, Gurke, Unagi-Sauce, Mayonnaise*	18
F44. MEAT LOVER´S ROLL	*flambiertes Rindfleisch, Avocado Tempura, Rucola, Trüffel-Öl, Cream Cheese*	16
F45. TSUNA SHISEKI	*Avocado, Gurke, Schnittlauch, Thunfischtatar, Spicy-Mayonnaise-Sauce*	18
F46. RIO	*gegrillte Lachshaut, Gurke, Rettich, umwickelt mit Großgarnelen, Cream Cheese*	16
F47. FUTO MAKI (5 Stk.)	*Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Tobiko*	16,5
F48. SURF & TURF ROLL	*Tempura Ebi, Tempura Lauchzwiebeln, Cream Cheese, umwickelt mit flambiertes Rindfleisch, Wasacabi-Sauce*	18
F49. BUDDHA ROLL	*Gurke, Rettich, Schnittlauch, Avocado, umwickelt mit eingelegtem Tofu, Teriyaki-Sauce, Sesam, vegan Spicy Mayonnaise*	16

TEMPURA BIG 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*	8,5
S31. TUNA SASHIMI (3 Stk.)	*Thunfisch Sashimi, Seetangsalat*	10,5
S32. SASHIMI MORIAWASE	*Lachs, Thunfisch, Tigergarnelen, Jakobsmuscheln, Seetangsalat*	35

SUSHI SET

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

Alle Sushi - Speisen werden mit Sojasoße,
Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert.

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

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

GRÜNTEE EIS [d,h]	*2 Kugeln Eis mit frischem Obst*	6,5
SESAMBÄLLCHEN	*3 Sesambällchen mit frischem Obst und Schoko-Sauce*	6,5
MOCHI MOCHI	*2 Stk. Mochi Eis, 2 Stk. Mochi Kuchen, frischem Obst*	8

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

SAN BENEDETTO (still)	0,33l | 3,5	0,65l | 6,5
SAN BENEDETTO (sparkling)	0,33l | 3,5	0,65l | 6,5
COCA COLA [1,3,9] / COCA COLA ZERO [1,3,9]	0,25l | 3,2	0,5l | 5,5
FANTA / SPRITE / SPEZI	0,25l | 3,2	0,5l | 5,5
TONIC WATER [3]		0,2l | 3,5
GINGER ALE [1]		0,2l | 3,5

SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB	0,25l | 3,5	0,5l | 6,2
MARACUJASAFT	0,25l | 3,5	0,5l | 6,2
JOHANNISBEERSAFT	0,25l | 3,5	0,5l | 6,2
LYCHEESAFT	0,25l | 3,5	0,5l | 6,2
SAFTSCHORLE	0,25l | 3,0	0,5l | 5,5

HOMEMADE LEMONADES

(refresh your mind)

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
COCO PINE APPLE	*Ananas Saft, Kokossirup, Chiasamen*	0,5l | 7,5
PASSION FRUIT LEMONADE	*Frische Limetten, Maracujasaft, Minze*	0,5l | 7,5

WARM

KAFFEE [7]		2,9
ESPRESSO [7]		2,5
CAPPUCCINO [7,d]		3,5
LATTE MACCHIATO [7,d]		4
ESPRESSO MACCHIATO [7,d]		3
SENCHA GRÜNTEE [7]		3,5
JASMINTEE [7]		3,5
INGWERTEE	*mit Orange und Honig*	4
ZITRONENGRASTEE	*mit Limette und Honig*	4
MINZTEE	*mit Limette, Ingwer und Honig*	4

BIERE

MECKATZER PILS vom Fass	0,33l | 3,8	0,5l | 5
RADLER[4] (Bier mit Sprite)	0,33l | 3,8	0,5l | 5
MECKATZER HEFEWEIZEN		0,5l Fl | 5
MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI		0,5l Fl | 5
TIGER BIER		0,33l | 4

COCKTAILS

JAPANESE SUMMER CUP	*Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale*	11,5
ANAMI MULE	*Ketel One Vodka, Kalamansi, Spicy Ginger*	11,5
ANAMI ROYAL [3]	*Hendrick´s Gin, Thomas Henry Tonic, Rosmarin, Limetten*	11,5
SHENLONG	*Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Zitrone*	11,5
BORACAY	*Bacardi Oakheart, Maracuja, Kokosmilch, Kalamansi*	11,5

VIRGIN COCKTAIL

ANAMI VIRGIN MULE	*Kalamansi, Spicy Ginger, Minze*	8,5
YUZU YUZU	*Limetten, Oranger, Ginger Ale, Yuzu, brauner Zucker*	8,5

WEISSWEIN

GRAUERBURGUNDER	*Weingut Stefan Winter* *zartfruchtig & frisch*	0,2l | 6,5 0,75l | 23,5
SAUVIGNON BLANC DREISATZ	*QbA trocken, aromatische Holunderblüten und reife Stachelbeeren*	0,2l | 6,5 0,75l | 23,5
WEINSCHORLE		0,2l | 5

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO	*"Prodigio Del Sole"* *vollmundig, seidig, Vanille*	0,2l | 6,5 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*	0,25l | 6,9
LILLET VIVE [1,3]	*Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze*	0,25l | 6,9
HUGO [g]	*Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange*	0,25l | 6,9
APEROL SPRITZ [1,3]	*Prosecco, Orangen-Minzstange*	0,25l | 6,9

PROSECCO

FÜRST VON METTERNICH PROSECCO	0,2l | 6,5
MICHELANGELO PROSECCO	0,75l | 23

SAKE

CHOYA SAKE	(warm oder kalt)	0,2l | 7,5

ANAMI

Fusion kitchen & bar

ANAMI PFORZHEIM

BAHNHOFSTRASSE 10 - 75172 PFORZHEIM
07231 5861081

ANAMI BÖBLINGEN

STADTGRABENSTR 29 - 71032 BÖBLINGEN
07031 4166005

ANAMI KEMPTEN

KLOSTERSTEIGE 15 - 87435 KEMPTEN
(ALLGÄU)
0831 70498168

ÖFFNUNGSZEITEN

MO. - DO. : 11^{00} - 22^{00} UHR
FR. : 11^{00} - 23^{00} UHR
SA. & FEIERTAG : 11^{30} - 23^{00} UHR
SO. : 11^{30} - 22^{00} UHR

KÜCHENSCHLUSS
SO., MO. - DO. : 21^{30} UHR
FR. - SA., FEIERTAG: 22^{00} UHR

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

anamirestaurant | anami-restaurant.de