

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 <Dioxid 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

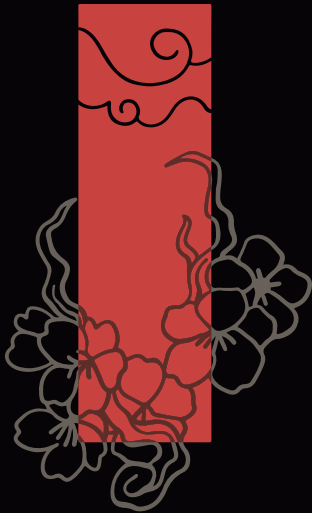
 vegan

EC ZAHLUNG AB 35€





ア
ナ
ミ



AUTHENTISCH ASIATISCHE KÜCHENPHILOSOPHIE

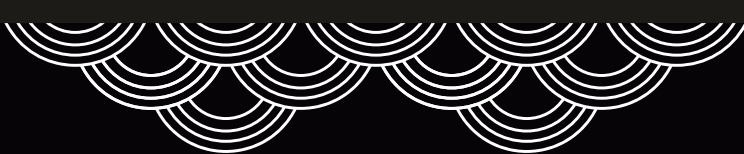
Der Geist der Vielseitigkeit unserer Prägung aus den Kulturen Asiens und Europas steckt in unserer japanisch-europäischen Kochkunst, die wir modern interpretieren.

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, Reismudeln, 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,I)  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. **SÜBKARTOFFEL 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 vietnamesischen 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,8) 🌙

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)

Thunfischsteak (kurz gegrillt), serviert mit gemischtem Salat, Reis, Guacamole, Salsa und Sesam-Sauce

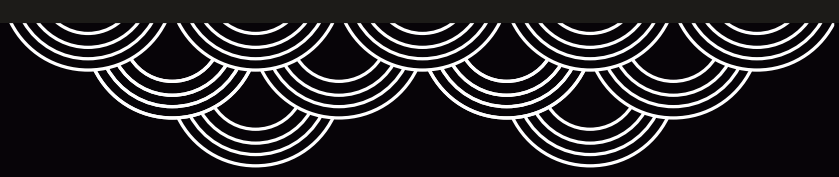
23

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

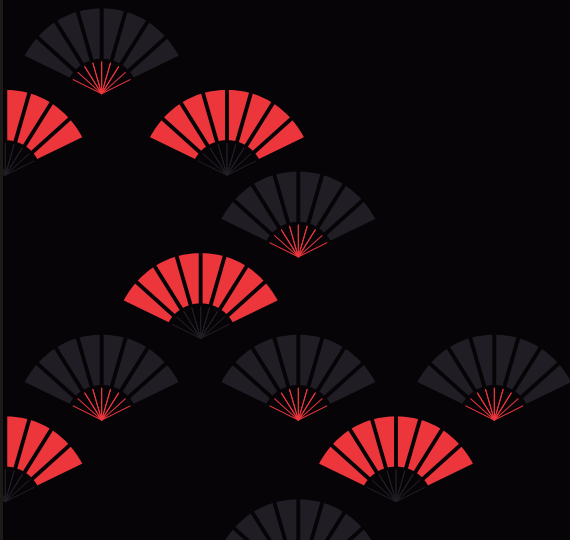
2,5

EXTRA SUSHI INGWER

1

EXTRA WASABI

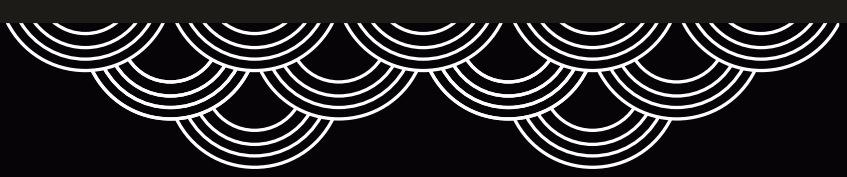
0,5





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



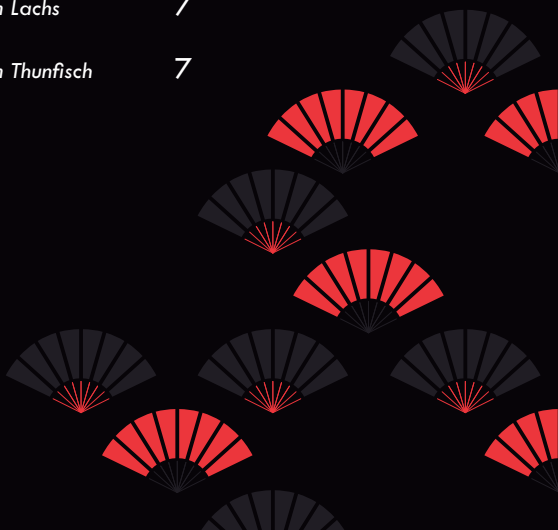


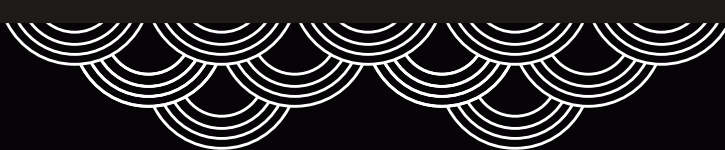
NIGIRI

(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 frittiertes 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	<i>Garnelen im Tempuramantel, Avocado, Rettich, Philadelphia, bedeckt mit flambiertem Lachs</i>	16
F41. SAKE YUME	<i>Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke</i>	17,5
F42. KANI KAMA	<i>Surimi, Avocado, Gurke, Lachs, Tobiko, Mayonnaise, Cream Cheese</i>	16,5
F43. UNAGI SPECIAL	<i>Aal, Tempura Garnelen, Gurke, Unagi-Sauce, Mayonnaise</i>	18
F44. MEAT LOVER'S ROLL	<i>flambiertes Rindfleisch, Avocado Tempura, Rucola, Trüffel-Öl, Cream Cheese</i>	16
F45. TSUNA SHISEKI	<i>Avocado, Gurke, Schnittlauch, Thunfischtatar, Spicy-Mayonnaise-Sauce</i>	18
F46. RIO	<i>gegrillte Lachshaut, Gurke, Rettich, umwickelt mit Großgarnelen, Cream Cheese</i>	16
F47. FUTO MAKI (5 Stk.)	<i>Big Roll gefüllt mit Lachs, Thunfisch, Avocado, Gurken, Tobiko</i>	16,5
F48. SURF & TURF ROLL	<i>Tempura Ebi, Tempura Lauchzwiebeln, Cream Cheese, umwickelt mit flambiertes Rindfleisch, Wasacabi-Sauce</i>	18
F49. BUDDHA ROLL	<i>Gurke, Rettich, Schnittlauch, Avocado, umwickelt mit eingelegtem Tofu, Teriyaki-Sauce, Sesam, vegan Spicy Mayonnaise</i>	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.)	<i>Lachs Sashimi, Seetangsalat</i>	8,5
S31. TUNA SASHIMI (3 Stk.)	<i>Thunfisch Sashimi, Seetangsalat</i>	10,5
S32. SASHIMI MORIAWASE	<i>Lachs, Thunfisch, Tigergarnelen, Jakobsmuscheln, Seetangsalat</i>	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

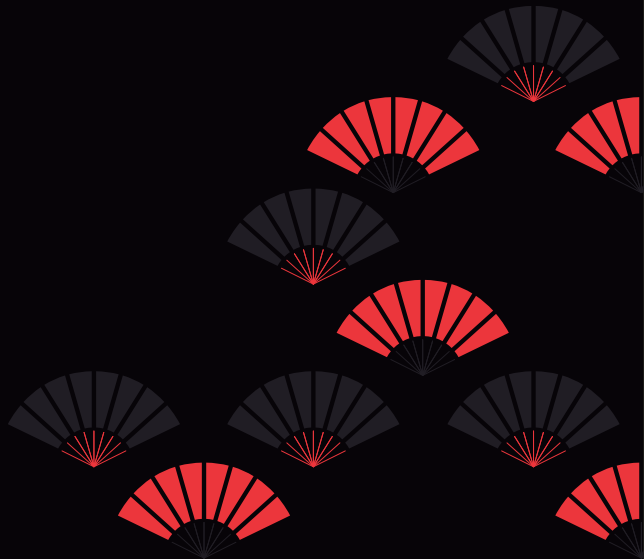
- (für 3 Personen)
- Seetangsalat
- 3 Stk. Nigiri
- 6 Stk. Sashimi
- 16 Stk. Maki
- 8 Stk. Inside-Out
- 8 Stk. Special Freestyle Inside-Out
- 8 Stk. Tempura Big Roll

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

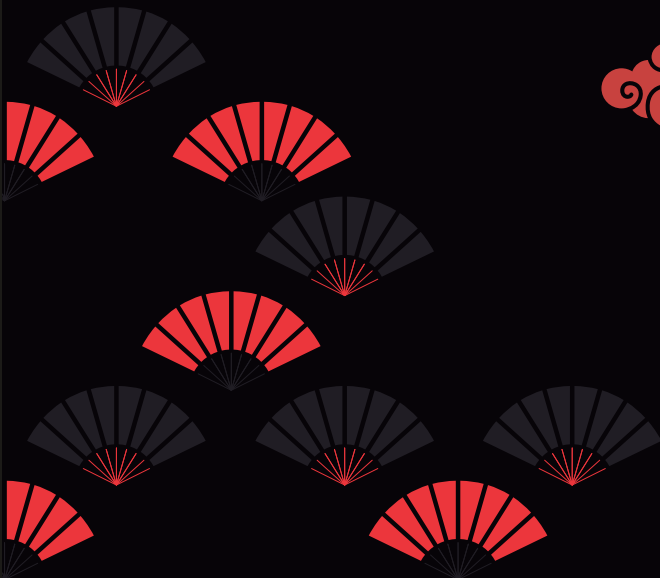
99





DESSERT

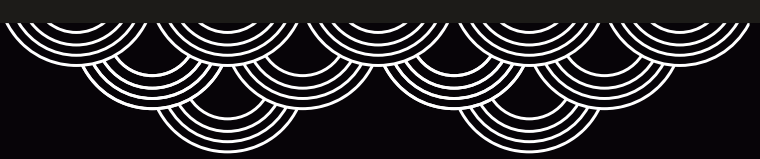
GRÜNTEE EIS ^(d,h)	2 Kugeln Eis mit frischem Obst	6,5
SESAMBÄLLCHEN	3 Sesambällchen mit frischem Obst und Schoko-Sauce	6,5
MOCHI MOCHI	2 Stk. Mochi Eis, 2 Stk. Mochi Kuchen, frischem Obst	8





GETRÄNKE



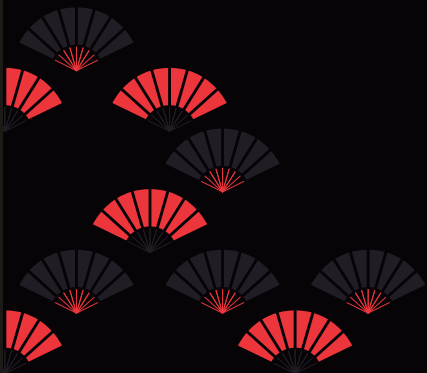


SOFTDRINKS

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
ALOE VERA SAFT	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	<i>Frische Limetten, Lycheesaft, Soda, Chia Samen</i>	0,5l 7,5
SPICY GINGER	<i>Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda</i>	0,5l 7,5
REFRESHER	<i>Frische Limetten, Wildberry, Soda, Beeren</i>	0,5l 7,5
TROPICAL ICE TEA	<i>Hausgemachte Eistee mit Mango Maracuja Geschmack</i>	0,5l 7,5
COCO PINE APPLE	<i>Ananas Saft, Kokossirup, Chiasamen</i>	0,5l 7,5
ALOE KING	<i>Aloe Vera Saft, Limetten, Soda</i>	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	<i>mit Orange und Honig</i>	4
ZITRONENGRASTEE	<i>mit Limette und Honig</i>	4
MINZTEE	<i>mit Limette, Ingwer und Honig</i>	4

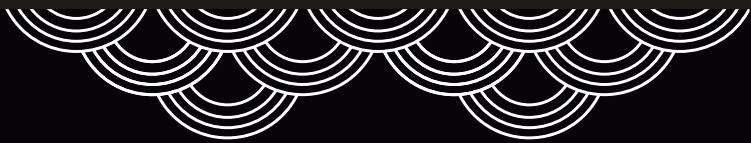




BIERE

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 FI 5
MECKATZER WEIZEN ALKOHOLFREI		0,5l FI 5
TIGER BIER		0,33l 4



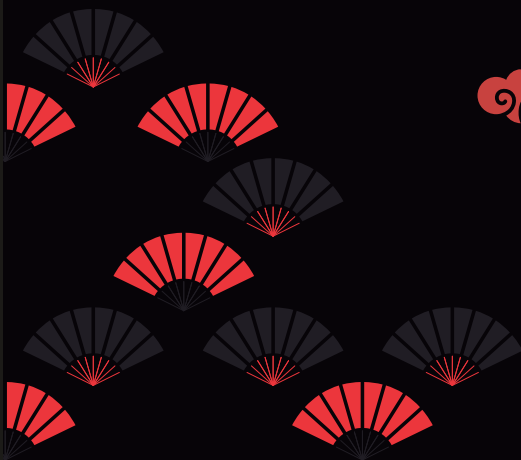


COCKTAILS

JAPANESE SUMMER CUP	<i>Roku Gin, Yuzu, Limetten, Ginger Ale</i>	11,5
ANAMI MULE	<i>Ketel One Vodka, Kalamansi, Spicy Ginger</i>	11,5
ANAMI ROYAL ⁽³⁾	<i>Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic, Rosmarin, Limetten</i>	11,5
SHENLONG	<i>Bulleit Bourbon, Karamell, Yuzu, Zitrone</i>	11,5
BORACAY	<i>Bacardi Oakheart, Maracuja, Kokosmilch, Kalamansi</i>	11,5

VIRGIN COCKTAIL

ANAMI VIRGIN MULE	<i>Kalamansi, Spicy Ginger, Minze</i>	8,5
YUZU YUZU	<i>Limetten, Oranger, Ginger Ale, Yuzu, brauner Zucker</i>	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
-------------	--	------------------------



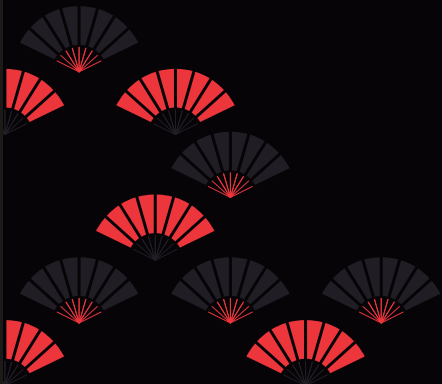


SPARKLING APERITIF

VERY BERRY ⁽¹⁾	<i>Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange</i>	0,25l 6,9
LILLET VIVE ^(1,3)	<i>Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze</i>	0,25l 6,9
HUGO ⁽⁹⁾	<i>Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange</i>	0,25l 6,9
APEROL SPRITZ ^(1,3)	<i>Prosecco, Orangen-Minzstange</i>	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





LIEFERUNG &
PARTYSERVICE





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



KÜCHENSCHLUSS

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

EC-ZAHLUNG AB 35€

TISCHRESERVIERUNGEN UNTER WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE
ODER TELEFONISCH

📷 [anamirestaurant](https://www.instagram.com/anamirestaurant) | 🌐 anami-restaurant.de







