



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>

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 Frische und Qualität 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, Insight-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

01. CRYSTAL ROLLS (f, h)

Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reisnudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen, serviert mit einer leichten Limetten - Fisch - Sauce oder einem Soja - Schalotten - Dip, wahlweise mit:

- Tofu (m, i, g) 5,9
- gegrillter Hühnerbrust (e) 6,5
- Tempura Garnelen (i, b, c, n, m, 8) 7,5

02. TYNI POWER (m)

grüne Sojabohnen, gedämpft, mit Meersalz
6,0

03. HANOI SEAFOOD ROLLS (a, b, c, m)

knusprige Rollen gefüllt mit Gemüse & Garnelen
7,5

04. HEALTHY SOULFOOD (f, m, 1, 3, 8)

grüner Seetangsalsalat mit Salsa, Guacamole, Shiso 6,0
wahlweise mit:

- flambiertem Scottland - Wildlachs (b) 9,5
- flambiertem Thunfisch (b) 10,9
- flambierten Jakobsmuscheln (c, n) 9,2

VORSPEISEN

05. CRISPY BABY (b, i, f, n, m, 8)
knusprige Garnelen mit Wasacado-Dip & Salat

8,5

06. TUNA TATAR (b, f, i, m, 8)
Tatar vom Thunfisch, Avocadowürfel & Meister-Sauce,
serviert mit Crispy Wantan und Tobiko

10,5

07. HA CAO (b, c, i)
gedämpfte Teigtaschen mit Garnelen, serviert
mit Sesam - Dressing und Schalotten-Soße

7,5

08. VEGGI GYOZA (?, ?)
japanische Teigtaschen gefüllt mit
Gemüse, dazu Ponzu Sauce

7,5

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

16,9

HAUPTSPEISEN

10. COZY CARI (^{8,h,d})

gegrillter Hokkaido Kürbis, Wildkräutersalat, Reis,
serviert mit einer Curry-Kokosmilch-Sauce,
wahlweise mit:
- Hühnerbrust 13,5
- Großgarnelen 17,5
- Barbarie-Ente (medium oder durch) 19,5

11. HARVEST GOLD (^{h,d,8})

Bandnudeln, serviert mit Wildkräutersalat,
Babyspinat und einer Mango - Kokos - Sauce,
wahlweise mit:
- Großgarnelen (^{c,n}) 17,5
- Barbarie-Ente (medium oder durch) (^{f,l,m,8}) 19,5

12. DELUXE ANAMI (^{i,m,h})

hochwertiges Gemüse, gebraten mit Oyster-Sauce,
serviert mit Reis, Erdnüssen und Wildkräutersalat,
wahlweise mit:
- gebrilltem Lachssteak (^{m,f}) 20,0
- gebrillten Großgarnelen (^{c,n}) 17,5
- gebrillter Barbarie-Ente (medium oder durch) 20,0

HAUPTSPEISEN

13. MAGURO POWER (b,f,i,8)

Thunfischsteak, kurz gegrillt, serviert mit
Wildkräutersalat, Erdnüssen, Reis und Sesam - Sauce

22,5

14. DEEP BLUE OCEAN (kaltes Gericht) (b,c,f,i,m,n,8)

Thunfisch, Lachs, Gelbschwanzmakrele, Ebi Tempura, serviert
mit Sushi-Reis, Wildkräutersalat, Wacamole,
Unagi-Sauce, Sesam-Dressing, Ingwer, Wasabi

20,0

15. PHO HANOI (m,8)

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

- Bio - Tofu (m,g,2) 13,5
- Hühnerbrust 14,5
- Roastbeef 15,5

FÜR VEGETARIER

16. EAST OF EDEN (vegetarisch) (i,h,m)

hochwertige Gemüsepfanne, gebraten mit Soja-Sauce,
serviert mit Wildkräutersalat, Reis und Erdnüssen

14,5

17. BUDDHA GIFT (vegan) (h,i,m,g,2)

Bio -Tofu und Hokkaido - Kürbis geschmort in einer Curry - Kokos - Sauce,
serviert mit Wildkräutersalat, Reis und Erdnüssen

13,0

FÜR KINDER

22. MAMA'S SON (i,m,f)

2 Hähnerspieße mit Teriyaki - Sauce und Süßkartoffelpommes

8,5

23. PAPA'S DAUGHTER (i,8,m,f,b,n,m)

3 Tempura Garnelen mit Teriyaki - Sauce, Reis und Guacamole

8,5

NIGIRI

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

(Jeweils 2 Stk.) Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.

N11. LACHS ^(b)
Scotland Bio Lachs
5,7

N12. TUNA ^(b)
Thunfisch
6,0

N13. EBI ^(c,n)
gekochte Garnelen
6,0

N14. KANI ^(b,c,n)
Krebsfleischimitat
5,0

N15. HOTATEGAI ^(c,n) (flambiert)
flambierte Jakobsmuscheln
7,0

N17. ANAGO ^(b,i,8)
gegrillter Salzwasseraal
7,0

N18. HAMACHI
Gelbschwanzmakrele
6,5

N19. AVOCADO
5,0

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)

Scotland Bio Lachs

5,9

M2. TEKKA ^(b)

Thunfisch

6,2

M3. EBI TEMPURA ^(f,c,n,8)

gebackene Garnelen

7,2

M4. SALMONSKIN ^(b)

gebackene Lachshaut

5,9

M5. ANAGO ^(b,8,i)

gegrillter Salzwasseraal

7,2

M6. EBI ^(c,n)

gekochte Garnelen

6,2

M7. AVOCADO MAKI

Avocado

5,2

M8. KAPPA MAKI

Gurke

5,2

M9. HAMACHI

Gelbschwanzmakrele

6,5

SASHIMI

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

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

Roh oder flambiert nach Art des Hauses mit Premium Sauce nach ANAMI Art.

S30. SALMON SASHIMI 3 Stk.

Bio - Lachs Sashimi, Seetangsalat

8,5

S31. TUNA SASHIMI 3 Stk.

Thunfisch Sashimi, Seetangsalat

10,5

S32. HAMACHI 3 Stk.

Gelbschwanzmakrelen Sashimi, Seetangsalat

10,5

S33. SASHIMI MOWARIASE

Lachs, Thunfisch, Gelbschwanzmakrele, Jakobsmuscheln

35,0

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.

U20. ALASKA I.O ^(b,d)

Scotland Bio Lachs,
Avocado und Tobiko

11,9

U21. MAGURO I.O ^(b,d)

Blue fin Tuna, Gurke, Tobiko

12,5

U22. HOTATEGAI I.O ^(c,n,d)

Jakobsmuscheln, Avocado, Tobiko

12,5

U23. ANAGO I.O ^(b,d,i,8)

Salzwasseraal,
Gurke, Sesam

12,5

U24. EBI TEMPURA I.O ^(i,c,n,8,d)

knusprige Großgarnelen,
Gurke, Sesam
12,5

U25. SALMONSKIN I.O ^(b,d)

gegrillte Lachshaut,
Gurke, Sesam
11,5

U26. VEGGIE I.O ^(i,d)

Avocado, Mango,
Gurke, Sesam
11,5

U27. CALIFORNIA I.O ^(d,c,n)

Avocado, Surimi, Tobiko
11,5

U28. KINGFISH ^(?,?)

Gelbschwanzmakrele,
grüner Spargel, Tobiko
13,5

SPECIAL ROLLS

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

H40. DRAGON FIRE

Garnelen im Tempuramantel, Mango,
Avocado, Philadelphia, bedeckt
mit Feuerlachs

15,5

H41. TUNACADO

Avocado, Guacamole, Spargel,
Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch

15,5

H42. RIO

Gegrillte Bio - Lachshaut, Mango,
Gurke, Philadelphia, umwickelt
mit Garnelen

15,5

H43. HAMACHI TOKUNI

Garnelen im Tempuramantel, Gurke, Avocado, Frischkä-
se, Gelbschwanzmakrele, Tobiko

18,0

H44. FUTO MAKI (5 Stk.)

Big Roll, gefüllt mit Bio - Lachs,
Thunfisch, Mango, Avocado,
Gurken, Tobiko

13,5

H45. FREESTYLE ROLLS

(8 Stk.)

nach Empfehlung
vom Sushi-Meister

15,5

TEMPURA BIG ROLLS

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

Special Rolle mit Premium Sauce nach ANAMI-Art

T50. SALMON TEMPURA

Lachs, Avocado, Philadelphia,
Tempuramantel

15,9

T51. TUNA TEMPURA

Thunfisch, Avocado, Philadelphia,
Tempuramantel

16,5

T52. ANAMI TEMPURA

Lachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Spargel,
Philadelphia, Tempuramantel

16,5

T53. VEGGIE CRUNCHY

Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Philadelphia,
Tempuramantel

15,9

SUSHI SET

Bei den Sushi-Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten

VEGGIE SET

8 Stk. Veggie I.O, 8 Stk. Kappa Maki

2 Stk. Avocado Nigiri,

Seetangsalat

18,5

OCEAN DRIVER

8 Stk. Salmon Tempura

2 Stk. Tuna Nigiri

3 Stk. Kingfish Sashimi

25,0

KANIKAMA

8 Stk. Cali I.O, 8 Stk. Avocado Maki

8 Stk. Ebi Tempura Maki

18,5

TAKE ME TO TOKIO

8 Stk. Lachs I.O, 2 Stk. Lachs Nigiri,

3 Stk. Lachs Sashimi

21,0

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

SUSHI SET

Bei den Sushi-Menüs gibt es keine Änderungsmöglichkeiten

PHOENIX FIRE

(leicht scharf)

2 Stk. Lachs Nigiri flambeiert

8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Spicy Tuna I.O

22,0

2.PM SET

8 Stk. Free Style I.O, 8 Stk. Tempura Roll,

2 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi,

Seetangsalat

48,0

NIGIRI'S LOVER

2 Stk. Lachs Nigiri, 2 Stk. Tuna Nigiri,

2 Stk. Ebi Nigiri

8 Stk. H45 Free Style Roll

(nach Empfehlung vom Sushi-Meister)

27,5

ANAMI INVASION

8 Stk. Free Style I.O,

8 Stk. Tuna Tempura Rolls,

8 Stk. Alaska I.O,

8 Stk. Ebi Tempura Maki,

8 Stk. Avocado Maki, 3 Stk. Nigiri,

6 Stk. Sashimi, Seetang Salat

70,0

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

DESSERT

GRÜNTEE EIS (d,h)

2 Kugeln Eis mit frischen Mango und
gerösteten Erdnüssen

6,5

YUZU EIS

2 Kugeln Eis mit frischen Mango und
gerösteten Erdnüssen

6,5

ÜBERRASCHUNGSDESSERT

7,0

EXTRA

PORTION REIS 1,5

PORTION REISBANDNUDELN 2,0

SCHÄLCHEN UNAGI SAUCE 1,5

SCHÄLCHEN SESAM SAUCE 1,5

PORTION SEETANG SALAT (m,f,1,8) 6,0

PORTION WILDKRÄUTERSALAT (f,m,i) 5,5

SÜSSKARTOFFELPOMMES (i,8,m,f) 6,0

WACAMOLE (i) / SALSA RIOJA 2,5

SOFTDRINKS

SAN BENEDETTO (premium Water still)

0,33l 3,0 | 0,65l 5,9

SAN BENEDETTO (premium Water sparkling)

0,33l 3,0 | 0,65l 5,9

COCA COLA ^(1,3,9) / COCA COLA LIGHT ^(1,3,9)

FANTA / SPRITE / SPEZI

0,25l 2,7 | 0,5l 4,9

THOMAS HENRY TONIC WATER ⁽³⁾

0,2l 3,0

THOMAS HENRY GINGER ALE ⁽¹⁾

0,2l 3,0

APFELSAFT NATURTRÜB / MANGOSAFT /

JOHANNISBEERSAFT / LYCHEESAFT

0,25l 2,9 | 0,5l 5,5

SAFTSCHORLE

0,5l 4,5

HOMEMADE LEMONADES

LYCHEE LIME

Frische Limetten, Lycheesaft, Soda

0,5l 6,5

SPICY GINGER

Frische Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer, Soda

0,5l 6,5

REFRESHER

Frische Limetten, Wildberry, Soda, Früchte

0,5l 6,5

ALOE KING

Frische Limetten, Aloe Vera Saft, Minze

0,5l 6,5

WARM

KAFFEE ⁽⁷⁾

2,6

ESPRESSO ⁽⁷⁾

2,2

ESPRESSO MACCHIATO ⁽⁷⁾

2,5

CAPPUCCINO ⁽⁷⁾

3,2

LATTE MACCHIATO ⁽⁷⁾

3,7

SENCHA GRÜNTEE

2,9

JASMINTEE ⁽⁷⁾

2,9

INGWERTEE

mit Orange und Honig

3,5

ZITRONENGRASTEE

mit Limette und Honig

3,5

MINZTEE

mit Limette, Ingwer und Honig

3,5

BIERE

TIGER VOM FASS (Lager Bier)

0,33l 3,5 | 0,5l 4,7

RADLER⁽⁴⁾ (Bier mit Sprite)

0,33l 3,5 | 0,5l 4,7

SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN

0,5l Fl 4,2

SCHÖNBUCH HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI

0,5l Fl 4,2

COCKTAIL SELECTION

JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu,
Limetten, Ginger Ale

10,5

ANAMI MULE

Ketel One Vodka, Kalamansi,
Spicy Ginger

10,5

ANAMI ROYAL ⁽³⁾

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

11,0

SHENLONG

Bulleit Bourbon, Karamell,
Yuzu, Zitrone

11,0

SEIOBO

Scavy & Ray Schaumwein, Kaffir,
Holunder Sirup

9,5

BORACAY

Bacardi Oakheart, Maracuja,
Kokosmilch, Kalamansi

11,0

VIRGIN COCKTAIL

ANAMI VIRGIN MULE

Kalamansi, Spicy Ginger, Minze

8,0

IPANEMA

Limetten, Braunerzucker, Maracujasaft,
Ginger Ale

8,0

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER

Weingut Stefan Winter
zartfruchtig & frisch
0,2l 6,2 | 0,75l 22,5

SAUVIGNON BLANC DREISATZ

QbA trocken,
aromatische Holunderblüten
und reife Stachelbeeren
0,2l 6,5 | 0,75l 23,0

WEINSCHORLE

0,2l 4,5

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO

“Prodigio Del Sole”
vollmundig, seidig, Vanile
0,2l 6,0 | 0,75l 21,0

ROSÉ

STEITZ ROSÉ

Weingut Steitz
frisch & spritzig mit rohfruchtigem Aroma
und blumigen Akzenten
0,2l 7,0 | 0,75l 25,0

SPARKLING WINE

VERY BERRY ⁽¹⁾

Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange

0,25l 6,50

LILLET VIVE ^(1,3)

Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Minze

0,25l 6,50

HUGO ^(g)

Scavi & Ray Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange

0,25l 6,50

APEROL SPRITZ ^(1,3)

Scavi & Ray Prosecco, Orangen-Minzstange

0,25l 6,50

SPIRITUOSEN

SAKE (warm oder kalt)

0,2l 6,50

SEKT

SCAVI & RAY PROSECCO (frizzante)

0,2l 5,90 | 0,75l 23,00



ANAMI
Fusion kitchen & bar

ANAMI PFORZHEIM
BAHNHOFSTRASSE 10
75172 PFORZHEIM
07231 5861081

 Anamirestaurant

ANAMI BÖBLINGEN
STADTGRABENSTR 29
71032 BÖBLINGEN
07031 4166005

 Anamiboblingen

ANAMI KEMPTEN
KLOSTERSTEIGE 15
87435 KEMPTEN (ALLGÄU)
0831 70498168

 Anamikempten

ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG RUHETAG
DI. - DO. VON 11⁰⁰ BIS 22⁰⁰ UHR
FR. - SO. VON 11³⁰ BIS 22³⁰ UHR

UNSERE KÜCHE IST 1 STUNDE VOR DEM FEIERABEND GESCHLOSSEN

EC-ZAHLUNG AB 15€
TISCHRESERVIERUNGEN UNTER WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE
ODER TELEFONISCH

 ANAMIRESTAURANT |  ANAMI-RESTAURANT.DE