



Liebe Gäste!

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

**-Ihr Anami Team-**

VORSPEISEN

# SOUPS

## 01. MISO SOUP

*traditionelle japanische Suppe mit Sojabohnenpaste, Seetang, Frühlingszwiebeln; wahlweise mit:*

- Bio-Lachs

5,90

- Bio-Tofu

4,50

## 02. PURE WHITE

*Kokosmilchsuppe mit Zitronengras, frischen Champignons und Tomaten; wahlweise mit:*

- gegrillter Hühnerbrust

4,90

- Großgarnelen

5,90

# SALATE

## 03. HEALTHY SOULFOOD (A,B,L,N,F)

*grüner Seetangsalat mit Salsa, Guacamole, Shiso; wahlweise mit:*

- flambiertem Scotland-Wildlachs

8,50

- flambiertem Thunfisch

9,20

- flambierten Jakobsmuscheln

9,20

## 04. SEETANG - SALAT

5,50

## 05. MANGOSALAT

*Mango, Gartensalat, asiatische Gewürze und Erdnüsse; Wahlweise mit:*

- Garnelen

6,50

- Tofu

5,50

- gegrillter Hühnerbrust

6,50

# VORSPEISEN

07. CRYSTAL ROLLS (B,F,I,H)  
*Sommerrollen gefüllt mit Kräutersalat, Gurken, Reismudeln, Koriander, gerösteten Erdnüssen; serviert mit einer leichten Limetten-Fisch-Sauce oder einem Soja-Schalotten-Dip; wahlweise mit:*
- Tofu (N,T,B) 4,90
  - gegrillter Hühnerbrust (N,F,B,I) 5,50
  - Tempura Garnelen (N,F,B,I) 6,20
08. TINY POWER (M) 4,90  
*gedämpfte junge Sojabohnen mit Meersalz*
09. SPRINGROLLS 5,90  
*knusprige Rollen mit Gemüse und Garnelen*
10. TOWN OF GOLDEN (leicht scharf) 9,20  
*gegrillte Jakobsmuscheln mit Lauch und Wasacado-Sauce*
11. CRISPY BABES (B,F,I) 8,50  
*Knusprige Garnelen mit Wasacado-Dip und Salat*
12. HA CAO (C,I,E,F) 5,90  
*gedämpfte Teigtaschen mit Schrimps-Füllung*
13. SÜSSKARTOFFEL-POMMES 4,50
15. VEGAN DIM SUM 5,20  
*gedämpfte Teigtaschen gefüllt mit Gemüse, serviert mit Sesam-Dressing und Schalotten-Sauce*
16. MIXED TAPAS (A,B,C,F,G,L,H) 14,90  
*verschiedene kleine Vorspeisen aus unserem Starter Menü*

HAUPTSPEISEN

17. **COZY CARI** (U,H,F)  
*vietnamesisches Curry mit Kokosmilch, Zitronengras und Saisongemüse.  
 Dazu Wildkräutersalat, Erdnüsse und Reis; wahlweise mit:*
- gegrillter Hühnerbrust 10,<sup>50</sup>
  - gegrilltem Entenbrustfilet 16,<sup>50</sup>
18. **HARVEST GOLD** (L,H,C,F)  
*auf Reisbandnudel servierter Wildkräutersalat mit Kokos-Mango-Sauce,  
 Salsa Roja und gerösteten Erdnüssen; wahlweise mit:*
- gegrillter Hühnerbrust 10,<sup>50</sup>
  - gegrillten Großgarnelen 13,<sup>50</sup>
  - gegrilltem Entenbrustfilet 16,<sup>50</sup>
19. **MAGURO POWER** (G,B,F) 16,<sup>50</sup>  
*gegrilltes Thunfischsteak vom Grill, serviert mit Kräutersalat,  
 Erdnüssen, Reis und Sesamsauce*
20. **DUCKY DUCK** 17,<sup>90</sup>  
*gegrilltes Entenbrustfilet mit chinesischem Blätterkohl.  
 Dazu Wildkräutersalat und Reis in Hoisin-Sauce*

- |     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 21. | <b>MISO BEEF TOWER</b><br><i>medium gegrilltes argentinisches Rinderfilet (200g) mit Avocado, Salsa Roja; serviert mit Süßkartoffel-Pommes und Miso-Sauce</i>                           | 24, <sup>50</sup> |
| 22. | <b>PHO HANOI</b><br><i>traditionelle Reisbandnudelsuppe der vietnamesischen Hauptstadt mit Sojasprossen, verfeinert mit Lauchzwiebeln, Thai Basilikum und Koriander; wahlweise mit:</i> |                   |
|     | - Bio-Tofu  | 9, <sup>50</sup>  |
|     | - Hühnerbrust   | 10, <sup>50</sup> |
|     | - Roastbeef   | 11, <sup>50</sup> |
| 23. | <b>SHAKING BEEF</b><br><i>medium geschwenktes Rindfleisch mit hochwertigem Gemüse in Hoisin-Sauce. Dazu Wildkräutersalat, Erdnüsse und Sesamreis</i>                                    | 16, <sup>50</sup> |
| 24. | <b>ANAMI DELUXE</b> <small>(C,H,F,I,N)</small><br><i>mit Austernsauce gebratenes Gemüse, serviert mit Wildkräutersalat, Erdnüssen und Reis; wahlweise mit:</i>                          |                   |
|     | - gegrilltem Lachssteak   | 18, <sup>90</sup> |
|     | - gegrillten Großgarnelen   | 15, <sup>90</sup> |

## FÜR VEGETARIER

- |     |   |                   |
|-----|---|-------------------|
| 25. | <b>BUDDHA'S GIFT</b> (M,J,F,D,H)<br><i>geschmorter Bio-Tofu mit Hokkaido-Kürbis in Kokos-Curry-Sauce,<br/>serviert mit Wildkräutersalat und Erdnüssen</i> | 10, <sup>50</sup> |
| 26. | <b>SAMALICO TOFU (VEGAN)</b><br><i>geschmorter Bio-Tofu mit Saisongemüse in Samalico-Sauce,<br/>serviert mit Wildkräutersalat und Reisbandnudeln</i>      | 10, <sup>50</sup> |

## FÜR KINDER

- |     |  |                  |
|-----|--|------------------|
| 27. | <b>MAMA'S SON</b> (I,F)<br><i>2 Hühnerspieße mit Teriyaki Sauce und Süßkartoffel-Pommes</i>        | 7, <sup>20</sup> |
| 28. | <b>PAPA'S DAUGHTER</b> (A,C,I)<br><i>3 Tempura Garnelen mit Teriyaki Sauce, Reis und Guacamole</i> | 7, <sup>20</sup> |
| 29. | <b>PARENT'S CHILD</b><br><i>4 Yakitori Spieße, serviert mit Reis und Teriyaki Sauce</i>            | 7, <sup>20</sup> |





SUSHI

## MAKI (8 STK.)

(F,G,I,L,B,N)

M1. SAKE	4,50	M5. ANAGO <sup>(9)</sup>	6,25
<i>Scotland Bio Lachs</i>		<i>gegrillter Salzwasseraal</i>	
M2. TEKKA	4,90	M6. EBI	5,20
<i>Thunfisch</i>		<i>gekochte Garnelen</i>	
M3. EBI TEMPURA <sup>(10)</sup>	6,50	M7. AVOCADO MAKI	3,80
<i>gebackene Garnelen</i>		<i>Avocado</i>	
M4. SALMONSKIN	4,90	M8. KAPPA MAKI	3,80
<i>gebackene Lachshaut</i>		<i>Gurke</i>	

## NIGIRI (2 STK.)

(A,B,C,F,I,L,N)

N11. LACHS	4,50	N15. HOTATEGAI <sup>(FLAMBIERT)</sup>	6,50
<i>Scotland Bio Lachs</i>		<i>flambierte Jakobsmuscheln</i>	
N12. TUNA	4,90	N17. ANAGO <sup>(8)</sup>	6,50
<i>Thunfisch</i>		<i>gegrillter Salzwasser Aal</i>	
N13. EBI	5,20	N18. IKURA	6,90
<i>gekochte Garnelen</i>		<i>Lachskaviar</i>	
N14. KANI <sup>(5)</sup>	4,20	N19. AVOCADO	3,80
<i>Krebsfleischimitat</i>			

## INSIDE-OUT (8 STK.)

(A, B, C, F, I, L, N)

U20. ALASKA I.O	9, <sup>50</sup>	U24. EBI TEMPURA I.O	10, <sup>50</sup>
<i>Scotland Bio Lachs, Avocado und Tobico</i>		<i>knusprige Großgarnelen, Gurke, Sesam</i>	
U21. MAGURO I.O	10, <sup>20</sup>	U25. SALMONSKIN I.O	9, <sup>50</sup>
<i>Blue fin Tuna, Gurke, Tobico</i>		<i>Lachshaut gegrillt, Gurke, Sesam</i>	
U22. HOTATEGAI I.O	11, <sup>50</sup>	U26. VEGGIE I.O	8, <sup>50</sup>
<i>Jakobsmuscheln, Avocado, Tobico</i>		<i>Avocado gebacken, Mango, Gurke, Sesam</i>	
U23. ANAGO I.O	11, <sup>50</sup>	U27. CALIFORNIA I.O	8, <sup>50</sup>
<i>Salzwasseraal, Gurke, Sesam</i>		<i>Avocado, Surimi, Tobiko</i>	

## SASHIMI (B, F, L, N)

S30. SALMON SASHIMI <sup>6 STK.</sup>	13, <sup>90</sup>
<i>Bio-Lachs Sashimi, Seetangsalat</i>	
S31. TUNA SASHIMI <sup>6 STK.</sup>	15, <sup>50</sup>
<i>Thunfisch Sashimi, Seetangsalat</i>	
S32. ANAMI'S DELUXE SASHIMI <sup>(8 STK. U. SCHARF)</sup>	23, <sup>50</sup>
<i>Feuerlachs, Thunfisch, Jakobsmuscheln, Großgarnelen, Butterfisch, Seetangsalat</i>	

## **SPECIAL ROLLS (8 STK.)**

(F,G,I,L,B,N)

- |   |                   |
|---|-------------------|
| H40. DRAGON FIRE  | 13, <sup>50</sup> |
| <i>Garnelen im Tempuramantel, Mango, Avocado, Philadelphia, bedeckt mit Feuerlachs</i>          |                   |
| H41. TUNACADO   | 13, <sup>50</sup> |
| <i>Avocado, Guacamole, Spargel im Tempuramantel, Philadelphia, ummantelt mit Feuerthunfisch</i> |                   |
| H42. RIO  | 13, <sup>50</sup> |
| <i>gegrillte Bio - Lachshaut, Mango, Gurke, Philadelphia, umwickelt mit Großgarnelen</i>        |                   |
| H43. SHIROMI  | 13, <sup>50</sup> |
| <i>Garnelen im Tempuramantel, Butterfisch kurz gegrillt, Avocado, Philadelphia, Guacamole</i>   |                   |
| H44. FUTO MAKI <sup>(5 STK.)</sup>  | 10, <sup>50</sup> |
| <i>Big Roll gefüllt mit Bio-Lachs, Thunfisch, Mango, Avocado, Gurken, Tobico</i>                |                   |
| H45. FREESTYLE ROLLS <sup>(8 STK.)</sup>  | 13, <sup>50</sup> |
| <i>Nach Empfehlung des Kochs</i>  |                   |

# TEMPURA BIG ROLLS (8 STK.)

(B.C.F.I.A.L.N)

- |  |                   |
|--|-------------------|
| T50. SALMON TEMPURA (1,10)   | 14, <sup>50</sup> |
| <i>Lachs, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel</i>   |                   |
| T51. TUNA TEMPURA (1,10)   | 14, <sup>50</sup> |
| <i>Thunfisch, Avocado, Philadelphia, Tempuramantel</i>   |                   |
| T52. ANAMI TEMPURA (1,10)  | 14, <sup>50</sup> |
| <i>Lachs, Thunfisch, Butterfisch, Jakobsmuscheln,<br/>Spargel, Philadelphia, Tempuramantel</i> |                   |
| T53. VEGGIE CRUNCHY (1,10)   | 14, <sup>50</sup> |
| <i>Avocado, Gurke, Spargel, Mango, Frischkäse, Tempuramantel</i>                               |                   |

# SUSHI SET (B,C,F,I)

Alle Sushis werden mit Salat, Salsa-Roja,  
Wasabi und eingelegtem Ingwer serviert

MIXED MAKI SET	11, <sup>90</sup>	2 P.M. SET	39, <sup>00</sup>
8 Stk. Avocado Maki, 8 Stk. Lachs Maki, 8 Stk. Tuna Maki		8 Stk. Free Style I.O, 8 Stk. Tempura Salmon, 2 Stk. Nigiri, 4 Stk. Sashimi, Seetang Salat	
CALI CALI SET	16, <sup>20</sup>	ANAMI INVASION SET	56, <sup>50</sup>
8 Stk. Cali I.O, 8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Tuna Sashimi, 2 Stk. Butterfisch Sashimi		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, Seetangsalat	
SALMON LOVER SET	14, <sup>50</sup>	VEGAN SET	14, <sup>50</sup>
8 Stk. Lachs Maki, 2 Stk. Lachs Nigiri, 4 Stk. Lachs Sashimi		8 Stk. Kappa Maki 2 Stk. Avocado Nigiri 8 Stk. Gemüse Tempura I.O Rolls Seetangsalat	
OCEAN DRIVER SET	18, <sup>90</sup>		
8 Stk. Tempura Salmon, 2 Stk. Tuna Nigiri, 4 Stk. Butterfisch Sashimi (flambiert)			
DEEP BLUE OCEAN	16, <sup>90</sup>		
Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Butterfisch, Tempura Garnelen, gekochte Garnelen, serviert mit Sushireis, Wildkräutersalat, Unagi - Sauce, Wasacado - Dip, Sesam - Dressing			



## EXTRAS

PORTION REIS	1,50
PORTION NUDELN	2,00
PORTION SEETANG SALAT	5,50
PORTION WILDKRÄUTERSALAT	4,50
SÜSSKARTOFFELPOMMES	4,50

## DESSERTS

GRÜNTEE EIS <i>Kugel Eis mit frischer Mango, Thai Mangopüree und gerösteten Erdnüssen</i>	5,50
SESAMBÄLLCHEN <i>mit Früchten der Saison und Sauce</i>	5,50

*WIR HABEN JEDE WOCHE  
EINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG FÜR SIE.  
BITTE BEI UNSEREN SERVICEKRÄFTEN NACHFRAGEN !!!*

GETRÄNKE



# HOMEMADE LEMONADES

*REFRESH YOUR MIND*

## LYCHEE LIME

*Frische Limetten, Lycheesaft, Soda*

0,5l 5,<sup>90</sup>

## SPICY GINGER

*Limetten, Ingwer, Minze, Ginger Beer*

0,5l 5,<sup>90</sup>

## REFRESHER

*Frische Früchte mit Soda und Limetten*

0,5l 6,<sup>50</sup>

## GURKENSCHÖN

*Frische Gurke, Limetten, Holunder; Minze, Soda*

0,5l 5,<sup>90</sup>

## PURPLE CROWN

*Thai-Basilikum, Cranberrysaft, Limetten*

0,5l 5,<sup>90</sup>



## SOFT

AQUA MORELLI SPARKLING	0,25l	2, <sup>70</sup>
	0,75l	5, <sup>90</sup>
AQUA MORELLI NON- SPARKLING	0,25l	2, <sup>70</sup>
	0,75l	5, <sup>90</sup>
COCA COLA <sup>(1,6)</sup>	0,25l	2, <sup>50</sup>
	0,5l	4, <sup>50</sup>
COCA COLA LIGHT <sup>(1,4,5,6)</sup>	0,25l	2, <sup>50</sup>
	0,5l	4, <sup>50</sup>
THOMAS HENRY TONIC WATER <sup>(3)</sup>	0,2l	2, <sup>70</sup>
THOMAS HENRY GINGER ALE <sup>(1,2)</sup>	0,2l	2, <sup>70</sup>
APFELSAFT TRÜB	0,25l	2, <sup>70</sup>
	0,5l	4, <sup>50</sup>
MANGOSAFT	0,25l	2, <sup>70</sup>
	0,5l	4, <sup>50</sup>
CRANBERRYSAFT / JOHANNISBEERSAFT	0,25l	2, <sup>70</sup>
	0,5l	4, <sup>50</sup>
SAFTSCHORLE	0,25l	2, <sup>50</sup>
	0,5l	4, <sup>50</sup>

## WARM

KAFFEE		2,60
ESPRESSO		1,80
CAPPUCCINO <sup>(D)</sup>		2,60
LATTE MACCHIATO <sup>(D)</sup>		3,20
KAFFEE TRUNG NGUYEN		3,50
SENGHA GRÜNER TEE		2,90
JASMINTEE		2,90
FRISCHER INGWER TEE <i>mit Orange und Honig</i>		3,50
FRISCHER ZITRONENGRASTEE <i>mit Limette und Honig</i>		3,50
FRISCHER MINZTEE <i>mit Limette, Ingwer und Honig</i>		3,50

## BIERE (M)

TIGER VOM FASS	0,33l	3,50
TIGER VOM FASS	0,5l	4,50
ERDINGER KRISTALL	0,5l <sup>(FL)</sup>	4,20
ERDINGER HEFEWEIZEN <sup>(H)</sup>	0,5l <sup>(FL)</sup>	4,20
ERDINGER WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l <sup>(FL)</sup>	4,20
RADLER SÜSS <sup>(4)</sup>	0,33l	3,50
RADLER SÜSS <sup>(4)</sup>	0,5l	4,50

# HOMEMADE ALCOHOLIC

## GREENTEA MOJITO

*Reiswein, jap. Matcha, Limetten, Minze, Ginger Ale*

8,50

## ANAMI ROYAL

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

9,50

## G - MULE

*Three Sixty Vodka, Beeren, Rosmarin, Ginger Beer*

8,50

## BOMBAY PEACH

*Bombay Sapphire, Tonic Water, Limetten, Pfirsich*

8,50

## MANGO SOUR

*Four Roses Bourbon Whiskey, Mangosaft, Zitrone, Limetten*

7,50



WEINKARTE

## SPARKLING WINE

VERY BERRY <i>Wildberry, Lillet Blanc, Minzstange</i>	0,25l	6, <sup>50</sup>
HUGO <i>Scavy &amp; Ray Prosecco, Limetten, Holundersirup, Minzstange</i>	0,25l	6, <sup>50</sup>
APEROL SPRITZ <i>Scavy &amp; Ray Prosecco, Orangen-Minzstange</i>	0,25l	6, <sup>20</sup>
PFIRSICH BOWL <i>Ramazzotti Aperitivo Rosato ,Limetten, Roséweine, Sekt, Rosmarin, Pfirsiche</i>	0,25l	6, <sup>90</sup>

## WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER	0,2l	4, <sup>80</sup>
	0,75l	18, <sup>50</sup>
CASTELO DE MEDINA	0,2l	5, <sup>20</sup>
	0,75l	20, <sup>00</sup>
SAUVIGNON BLANC (KÖNIGSCHAFFHAUSEN)	0,2l	6, <sup>50</sup>
	0,75l	25, <sup>00</sup>

# ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER (KÖNIGSCHAFFHAUSEN)

0,2l 4,<sup>80</sup>  
0,75l 18,<sup>50</sup>

BATULA MERLOT

0,2l 4,<sup>80</sup>  
0,75l 18,<sup>00</sup>

# ROSÉ

WINZER SPÄTBURGUNDER ROSÉ

0,2l 5,<sup>90</sup>  
0,75l 23,<sup>00</sup>

# SEKT

SCAVY & RAY PROSECCO (FRIZZANTE)

0,2l 5,<sup>90</sup>  
0,75l 23,<sup>00</sup>

# WIR FREUEN UNS, SIE WIEDERZUSEHEN!

TÄGLICH

MO. - FR. VON 11<sup>00</sup> BIS 23<sup>00</sup> UHR - UNSERE KÜCHE IST 1 STUNDE VOR  
SA. - SO. VON 11<sup>30</sup> BIS 23<sup>30</sup> UHR DEM FEIERABEND GESCHLOSSEN

EC AB 15€

TISCHRESERVIERUNGEN UNTER [WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE](http://WWW.ANAMI-RESTAURANT.DE)  
ODER TEL. : 07161 6196 628 / 07161 6196 629

[WWW.INSTAGRAM.COM/ANAMIRESTAURANT/](http://WWW.INSTAGRAM.COM/ANAMIRESTAURANT/)  
[HTTPS://WWW.FACEBOOK.COM/ANAMI.GOEPPINGEN/](https://WWW.FACEBOOK.COM/ANAMI.GOEPPINGEN/)

ADRESSE:

FREIHOFSTR 9  
73033 GÖPPINGEN

A <Eier> B <Fish> C <Krustentiere> D <Milch>  
E <Wurzelgemüse> F <Sesam> G <Dioxit und Sulfit>  
H <Erdnüsse> I <Gluten> J <Lupine> K <Schalenfrüchte> M <Sojabohnen> N <Weichtiere>  
1 <mit Farbstoff(en)> 2 <mit Antioxydationsmittel> 3 <chininhaltig> 4 <mit Süßungsmittel>  
5 <enthält eine Phenylalaninquelle> 6 <Säuerungsmittel> 7 <koffeinhaltig>