

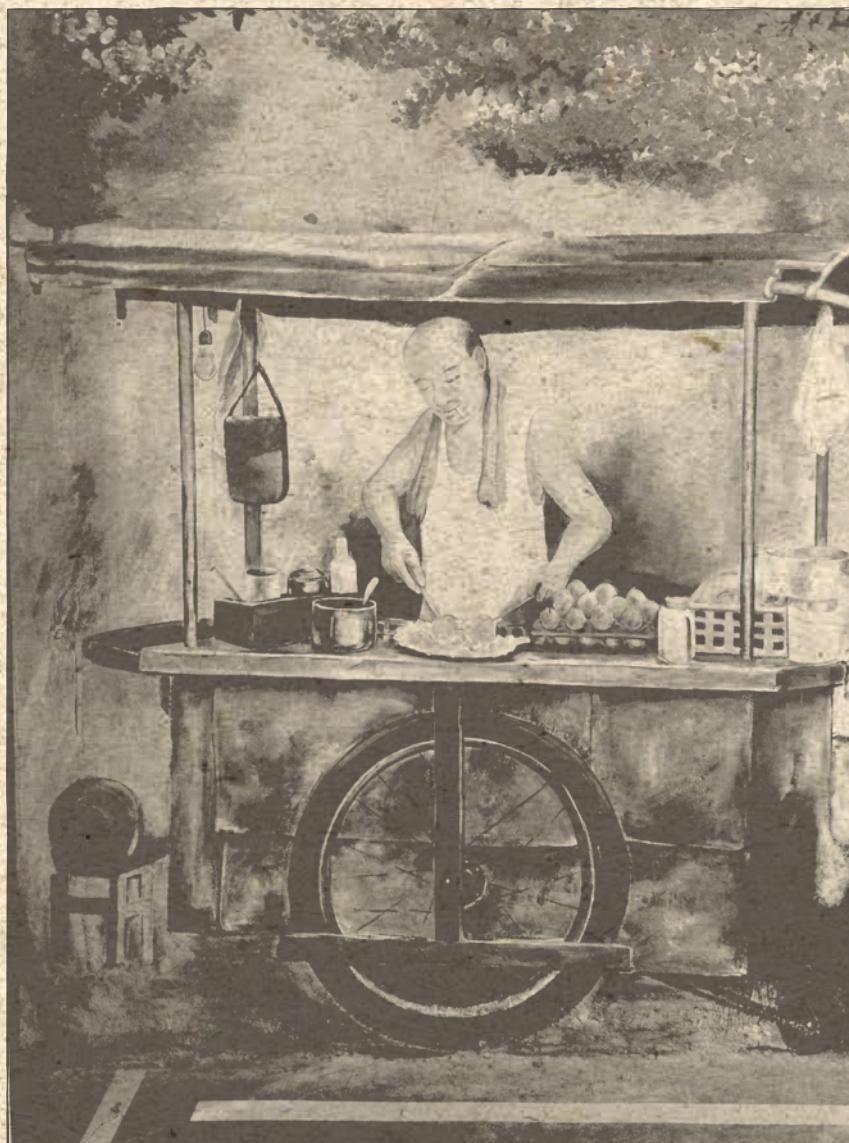


# Anamit

★ SINCE 2017 ★

Anamit am Blauen Wunder  
Tolkewitzer Str. 2, 01277 Dresden  
[www.anamit-amblauenwunder.de](http://www.anamit-amblauenwunder.de)  
Tel.: 0351 31208086  
0172 3750027  
0172 3510995

# VIETNAMESE AUTHENTIC RESTAURANT



## VIETNAMESE STYLE

Anamit ist ein rein vietnamesisches Restaurant, welches sich am Blauen Wunder in Dresden-Blasewitz befindet. Bei uns tauchen Sie in eine komplett andere Welt. In einer historischen Atmosphäre aus den 70er und 80er von Vietnam bieten wir Ihnen die Möglichkeit die bekanntesten Street-Food-Gerichte des Landes zu erkunden und zu genießen. Die vietnamesische Küche ist bekannt für ihre Vielfältigkeit und die Anzahl der möglichen Zutaten. Sie gilt auch als eine gesunde Alternative zu anderen Küchen. Hier im Anamit Restaurant bereiten wir die Gerichte ganz nach originalen Rezepten frisch und mit viel Liebe zu. Lassen Sie sich durch eine kulinarische Reise verführen, um eine andere Seite Vietnams zu entdecken.

**"Chúc ăn ngon miệng!" –  
Guten Appetit!**

# MỤC LỤC

# INHALTSVERZEICHNIS

# TABLE OF CONTENTS

## Mittagsangebot

Lunch Menu

Phục vụ ăn trưa

Pages: i → ii

## Suppen

Soups

Món súp

Pages: iii → iv

## Salat

Salad

Món sa-Lát

Pages: iv

## Street Snacker

Starter Dishes

Món ăn nhẹ

Pages: iii → iv

## Hauptgerichte

Main Dishes

Món chính

Pages: v → vi

## Vegetarisch

Vegetarian

Món chay

Pages: vii

## Anamit Spezialmenü

Anamit Special menu

Pages: vii

## Full House Dinner Set

Com gia đình

Pages: viii

## Dessert

Món tráng miệng

Pages: ix

## Getränke

Drinks

Đồ uống

Pages: ix → x

# MITTAGS



## MON CHAY

## VEGETARISCH

### M1. Đậu Phù Xào Rau

Gebratenes Tofu mit Broccoli, Spargel, Gemüse und Reis.

10.00€

### M2. Vega Beef Curry

Vegetarisches Rindfleisch im Curry-Kokos-Sauce mit Gemüse. Verfeinert mit Basilikum und Limettenblättern, dazu Reis.

10.00€

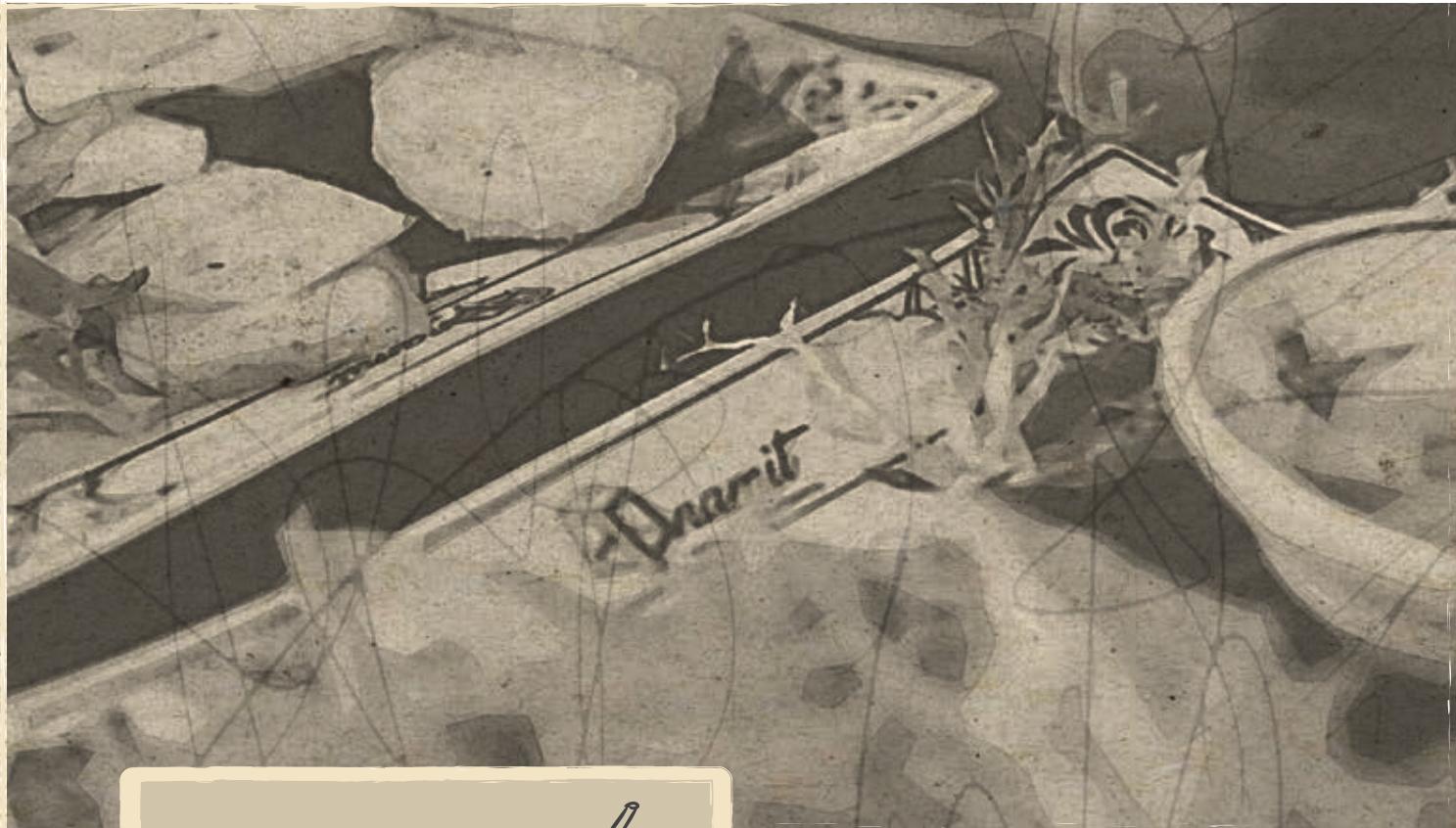
### M3. Gà Xào Chay

Gebratenes vegetarisches Hühnerfleisch mit Broccoli, grüner Spargel und verschiedenem Gemüse, dazu Reis.

10.00€

# SANGEBOT

Monday - Friday  
11.30 - 15.00 Uhr  
außer Feiertagen!  
Abendpreis: + 4.00€



## M4. Mì Bò

Nudelsuppe mit Rindfleisch und Pak-Choi.

10.00€

## M5. Doradenfilet BBQ

(Zubereitungszeit 15 Min.)

Gegrilltes Doradenfilet mit Gemüse und dazu Reis

12.50€

## M6. Crispy Duck

Knusprige Ente auf gebratenem Pak-Choi und Shiitake-Pilze, dazu Reis.

11.50€

## M7. Hähnchenkeule

Knusprige Hähnchenkeule auf verschiedenem Gemüse, Reis.

11.00€

## M8. Cơm Chiên

Gebratener Reis mit Eier vietnamesischer Wurst, dazu frischer Salat.

10.00€

## M9. Phở Xào Bò

Gebratene Reisbandnudeln mit Rindfleisch, Möhren und Pak-Choi.

11.00€

# MO'N SÚP-SOUPS



## 1. Súp tôm hạt sen

Garnelen-Suppe mit Lotusnüssen, Shiitake-Pilzen, Ei, Röstzwiebeln und Koriander

Prawn soup with lotus seeds, shiitake, egg, roasted onion and coriander

6.50€

## 2. Súp lươn - Aal suppe

Angebratener Aal in dickflüssiger Suppenbrühe mit Shiitake-Pilze (Pasaniapilze), Holunderpilze, Eierflocken und verfeinert mit echtem vietnamesischen Koriander

Fried eel soup with shiitake mushrooms, tree ear mushrooms, egg and refined with Vietnamese coriander

7.50€

## 3. Miến gà - Glasnudelnsuppe mit Hühnerfleisch

Glasnudelnsuppe mit Hühnerstreifen, Zucchini, Shiitake-Pilzen, Lauch und Koriander  
Glass noodle soup with chicken strips, zucchini, shiitake mushrooms, chives and coriander

5.90€

## 4. Súp đậu phu - Vegan Pagoda soup

Tofusuppe, Tomaten, Lauch und Koriander  
Tofu, tomatoes, leeks and coriander

5.50€

## 40. Kokossuppe

Kokosmilch, Limettenblätter, Basilikum, Strohpilze  
Coconut milk, lime leaves, basil, straw mushrooms

(a) Hühnerfleisch chicken 6.50€

(b) Tofu 6.50€

(c) Garnelen prawns 7.50€



# MÓN ĂN NHE STREET SNACKER



## 5 Chả giò rế - Birdnest in Summer

Mit Netzreispapier gewickelte Rolle gefüllt mit Garnelen- und Krebsfleisch und Gemüse. Serviert mit frischem Salat, Kräuter und Wasabi-Soße.

Net rice paper rolls filled with prawn and crab and vegetables. Served with fresh salad, herbs and wasabi sauce

6.50€

## 6. Bánh tôm - Dragon in the nest

Angebratene Garnelen auf knusprigen Süßkartoffelnester. Serviert mit frischem Salat und fisch-limetten-vinaigrette.

Fried prawns on crispy sweet potato nests. Served with fresh salad and fish lime vinaigrette.

7.50€





**7. Gỏi cuốn - Summer in the rolls:**

Sommerrollen mit (a) Hühnerfleisch oder (b) Garnelen oder (c) Tofu, frischem Salat, Mangostreifen, Kräutern und Reisnudeln

Summer rolls with (a) chicken or (b) prawn or (c) tofu, fresh salad, mango strips, herbs and rice noodles

(a)5.90€ (b)6.90€ (c)5.90€

**8. Nem rán - Spring in the rolls**

Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse. Serviert mit frischem Salat, Kräuter und leicht scharfen Süß-sauer-Soße

Spring rolls filled with pork and vegetables. Served with fresh salad, herbs and light spicy sweet sour dip

6.50€

**9. Tôm bọc mía**

Gegrilltes mit Garnelenfleisch umhülltes Zuckerrohr, serviert mit fisch-limetten-vinaigrette

Grilled prawns covered sugar cane, serve with fish-lime-vinaigrette

7.90€

6.90€

**12. Xôi chiên giò chả**

Gebratener Klebreis. Serviert mit vietnamesischer Wurst

Fried sticky rice. Served with Vietnamese sausage

7.90€

6.90€

**13. Cơm nắm muối vừng+ruốc**

N,G

Reisbällchen mit gesalztem Sesam. Serviert mit getrocknetem Schweinefleisch

Rice balls with salted sesame. Served with dry sliced pork

6.50€

**10. Tôm chiên cốt**

Riesengarnelen umhüllt von jungen grünen Klebreisflocken, serviert mit Süß-Sauer Soße

Wrapped giant prawns in a young green sticky rice, serve with sweet and sour sauce

7.90€

**11. Sò điệp nướng - Gegrillte Jakobsmuscheln**

Gegrillte Jakobsmuscheln. Serviert mit frischem Salat und Teriyaki-Soße

Grilled scallops. Served with fresh salad and Teriyaki sauce

9.50€

**14. Nộm đu đủ bò khô**

Leicht scharfer Papaya Salat mit getrockneten Rindfleischstreifen

Slightly spicy papaya salad with beef jerky

9.50€

**15. Nộm gà**

Hühnerfleisch Salat mit Gurke, Kräuter und Erdnuss

Chicken salad with cucumber, herbs and peanut

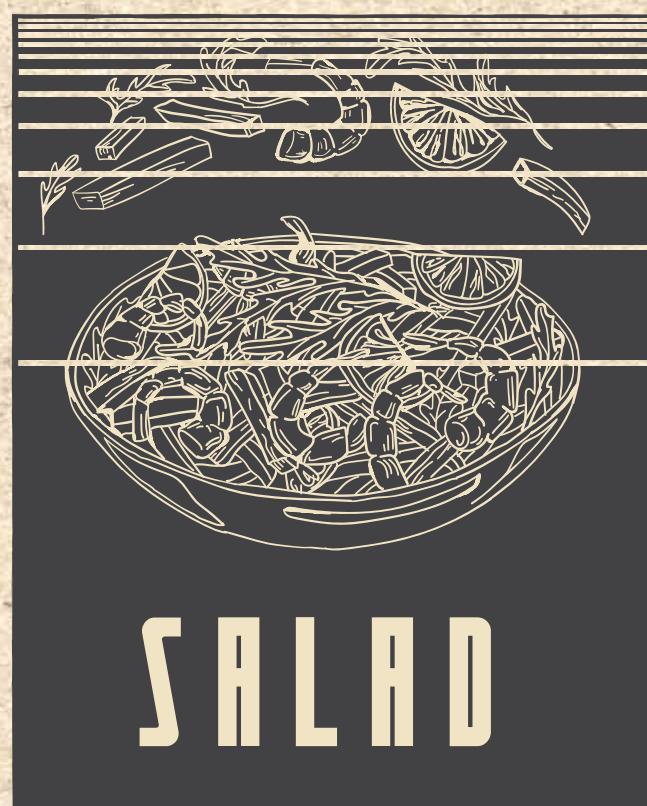
8.50€

**16. Nộm xoài tôm khô**

Mango Salat mit getrocknete Shrimps verfeinert mit Koriander und Erdnuss

Mango salad with dried shrimps refined with coriander and peanuts

8.50€



**14. Nộm đu đủ bò khô**

Leicht scharfer Papaya Salat mit getrockneten Rindfleischstreifen

Slightly spicy papaya salad with beef jerky

9.50€

**15. Nộm gà**

Hühnerfleisch Salat mit Gurke, Kräuter und Erdnuss

Chicken salad with cucumber, herbs and peanut

8.50€

**16. Nộm xoài tôm khô**

Mango Salat mit getrocknete Shrimps verfeinert mit Koriander und Erdnuss

Mango salad with dried shrimps refined with coriander and peanuts

8.50€



# WHAT THE PHỞ

## 17. Best Phở in town <sup>A</sup>

Traditionelle

Reisbandnudeln-Suppe. Brühe mit verschiedenen Gewürzen. Serviert mit frischen Kräutern  
Teigstange +1€

*Traditional rice noodles soup.  
Broth with different spices. Served with  
fresh herbs. Extra fried breadstick +1€*

a. Gà /Hühnerfleisch /Chicken  
13.50€

b. Bò /Rindfleisch /Beef  
14.90€

# Món ch

## HAUPTGERICHTE - M

### 18. Chả lá lốt - Wrapped Beef BBQ <sup>N</sup>

Lolot-Blätterröllchen mit gehackter Rindfleischfüllung. Serviert mit Reisfaden nudeln, Kräutern und Erdnüssen.  
Stuffed Lolot-Leaf rolls with minced meat. Served with rice noodles, herbs and peanuts.

16.90€

### 19. Salmon BBQ

Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüsebeilagen dazu Reis.  
Grilled salmon fillet with vegetables with rice

19.90€

### 20. Water Dragon BBQ

Gegrillte Riesenarnelen mit Gemüsebeilagen, dazu Reis.  
Grilled giant prawns with vegetables, served with rice.

22.90€

### 21A. Bún nem

Reisnudeln mit Kräutern, Salat und Schweinefleisch Frühlingsrollen.  
Pork springrolls, Served with rice noodles salad and herbs. 14.90€

### 21. Bún chả - Pork BBQ

Gegrilltes Schweinefleisch. Serviert mit Reisnudeln, Salat und Kräutern.  
Grilled pork. Served with rice noodles salad and herbs. 15.90€



# hính

## MAIN DISHES

### 24. Bít-tết Steak

Rindersteak, Spiegelei, Chips und Salat auf heißer Platte.  
Beefsteak, fried egg, sweet potato chips and salad on hot plate.

19.90€

### 25. Cơm cá mặn - Fried Rice cá khô

Gebratener Reis mit getrockneten Sardellen, Gemüse, Zwiebel, Eier und Koriander.  
Fried rice with dried anchovies, vegetables, onion, eggs and coriander.

13.50€

### 26. Cơm rang ruốc, lạp xường

Gebratener Reis mit getrocknetem Schweinegeschnetzeltem und geräucherter vietnamesischer Wurst, dazu Eier und Gemüse.  
Fried rice with dried sliced pork and smoked Vietnamese sausage with eggs and vegetables.

14.50€

### 22. Bún bò nam bộ - Beef Bún

#### Salad

Reisnudeln mit gebratenem Rindfleisch. Serviert mit frischem Salat, Kräutern, knusprigen Erdnüssen und Röstzwiebeln. Dazu Soße. (lauwarm)

Rice noodles with fried beef. Served with fresh salad, herbs, crispy peanuts and toasted onions. Sauce besides.

14.50€

### 23. Phở tiu - Pork - Phở Salad

Reisbandnudeln-Salat mit gegrillten Schweinekamm. Serviert mit frischem Salat, Erdnüsse und Röstzwiebeln. (lauwarm)

Rice noodles salad with pork. Served with fresh salad, peanuts and roasted onions.

14.50€



### 27. Cháo sườn quẩy - Reis-Congee

Reissuppe mit Fleisch von Spareribs, dazu Teigstange

Rice congee with spareribs and fried breadstick

13.90€

### 28. Longan Beef Curry - Curry bò

Filetstreifen vom Rind im Curry-Kokos-Sauce mit Longan-Früchte und Gemüse. Verfeinert mit Basilikum und Limettenblättern, dazu Reis.

Strips of beef in curry-coconut sauce with longan fruit vegetables. Refined with basil and lime leaves, served with rice.

14.90€

### 29. Avocado Chicken Curry - Curry gà

Knusprig gebratener Hähnchenkel im Curry-Avocado-Kokos-Sauce, Gemüse, dazu Reis.

Crispy roasted chicken in curry-avocado-coconut sauce, vegetables, served with rice.

14.90€

### 30. Vịt giòn - Crispy Duck

Knusprige Barbarieente serviert mit grünen Spargeln, Lotuswurzeln, Gemüsebeilagen und Reis.

Crispy barbarie duck served with green asparagus, lotus roots, vegetables and rice.

16.90€

### 31. Bao Burger

Würziges Burgerfleisch vom Rind mit Salat und Mangostreifen, dazu würzige Anamit Sauce im vietnamesischen Hefeteigbrötchen, dazu Süßkartoffeln-Pommes

Spicy beef steak with salad, mango strips with spicy Anamit sauce in yeast dough buns.

served with sweet potato chips

14.90€





# NÔN CHÂU VEGETARISCH

**32.**

## Phở Tofu L

Vietnamesische traditionelle Reisbandnudeln-Suppe mit Tofu und dazu viel Kräuter

*Vietnamese traditional rice noodle soup with tofu and lots of herbs*



**13.50€**

### 33. Phở Bò Vegan L

Vietnamesische traditionelle Reisbandnudeln-Suppe mit vegetarischem Rindfleisch und viel Kräuter.

*Vietnamese traditional rice noodle soup with vegetarian beef and lots of herbs.*

### 34. Tofu Pak choi L

Gebratener Tofu mit Pak-Choi und Gemüse, dazu Jasminduftreis.

*Fried tofu with pak choi and vegetables and rice.*

### 35. Bò chay L

Vegetarisches Rindfleisch mit Gemüse gebraten, dazu Jasminduftreis.

*Vegetarian beef with vegetables and rice.*

### 36. Mỳ trộn A,N

Fadennudelsalat mit Tofu und Kräutern. Noodle salad with tofu and herbs.



## SPECIAL

*ab 2 Personen  
from 2 persons*

### Nướng ngói - Dachziegel Grill

Garnelen, Lammkotelette, Rindfleisch, Hühnerfilet, Schweinefleisch und dazu Gemüse zum Selbstgrillen auf Dachziegelstein. Süßkartoffeln und Maiskolben als Beilage auch zum Selbstgrillen.

*prawns, lamb chops, beef, chicken fillet, pork and vegetables for self-grilling on roof tiles. Sweet potatoes and corncobs as side dish also for self-grilling.*

**28.00€ /Pers**



### Lẩu thập cẩm - Mixed Hot Pot

Rindfleisch, Garnelen, Tintenfisch, Surimi, Fleischbällchen, Tofu und verschiedene Gemüse zum Selbstzubereiten. Nudeln als Beilage.

*Beef, prawns, squid, surimi, meat balls, tofu and various vegetables for selfpreparation. Noodles as a side dish.*

**28.00€ /Pers**

# Full House Dinner

ab 2 Pers.

# COM GIA ĐÌNH

19.90 € / PERS



VORSPEISE:

TOFU-SUPPE L

ANAMIT-SALAT MIT MANGO, PAPRIKA, GURKEN UND VIETNAMEISCHE KRÄUTERN N

HAUPTGANG:

ENTE ODER HÄHNCHEN MIT GEMÜSE, DAZU CURRY-KOKOS-SAUCE UND MANGOSOßE A,F  
GEBRATENE RINDERSTREIFEN MIT GEMÜSEBEILAGEN  
SERVIERT MIT JASMINREIS

DESSERT:

ÜBERRASCHUNGSDESSERT VOM HAUS

STARTER:

TOFU SOUP

ANAMIT SALAD WITH MANGO, PAPRIKA, CUCUMBERS AND VIETNAMESE HERBS

MAIN COURSE:

DUCK OR CHICKEN WITH VEGETABLES, SERVE WITH CURRY-COCONUT SAUCE AND MANGO SAUCE  
ROASTED BEEF STRIPS WITH VEGETABLES  
JASMIE RICE AS SIDE

DESSERT

SURPRISE DESSERT FROM THE HOUSE

MÓN  
TRÁNG  
MIỆNG

# Desserts



**Kem xôi**  
Kokos-Klebreis mit Vanille-Eis  
Coconut sticky rice with  
vanilla ice cream 7.50 €

**Xôi xoài**  
Kokos-Klebreis mit Mango und  
Kokossoße  
Coconut sticky rice with mango  
and coconut sauce 7.50 €

**Chuối Chiên**  
Gebackene Bananen mit Vanille-Eis  
Deep-fried bananas with  
vanilla ice cream 7.50 €

## Beilage:

- . Duftreis (Rice) 3.50 €
- . Reisnudeln (Rice Noodle) 4.50 €
- . Süßkartoffel-Pommes (Sweet Potato Chips) 5.90 €
- . Soße (Sauce) 2.50 €

A Weizen - B Fisch - C Krebstiere - D Schwefeldioxide und Sulfite - E Sellerie - F Milch und Laktose - G Sesamsamen - I Eier - J Lupinen - K Senf - L Soja - M Weichtiere - N Erdnüsse

1 mit Antioxidationsmittel - 2 mit Farbstoff - 3 mit Phosphat - 4 mit Sulfiten - 5 chininhaltig - 6 mit Taurin - 7 mit Süßungsmittel - 8 enthält eine Phenylalaninquelle - 9 mit Konservierungsmittel - 10 Aroma Coffein - 11 koffeinhaltig - 12 gewachst

# Cocktails:

## .Sarti - Sprit

Sarti, Prosecco, Soda

7,90€

## .Aperol - Sprit<sup>2,5</sup>

Aperol, Prosecco, Soda

7,90€

## .Aperol<sup>2,5</sup> Maracuja

Aperol, Maracuja salt, Prosecco

7,90€

## .Aperol Ginger<sup>2,5</sup>

Aperol, Prosecco, Ginger Ale

7,90€

## .Campari Orange<sup>2</sup>

## .Campari<sup>2</sup> Tonic

7,90€

7,90€



# BEER



## Bier vom Fass/Draft beer

Radeberger Pilsner.....0,31/0,51 - 3,90€/4,90€

Radler/Diesel<sup>11</sup>.....0,31/0,51 - 3,70€/4,80€

## Flasche/Bottle

**Erdinger**.....0,5l - 4,90€

Hefeweizen/Hefeweizen Alkoholfrei

**Ur-Krostitzer Schwarz**.....0,5l - 4,90€

**Radeberger Alkoholfrei**.....0,33l - 4,20€

**Saigon Beer**.....0,33l - 4,90€

**Tiger Beer**.....0,33l - 4,90€

# ĐỒ UỐNG

DR

## RƯỢU WEIN/WINE



### Weißwein / White wine

Grauburgunder - 0,2l/0,75l - 7,50€/25,00€

Sauvignon Blanc - 0,2l/0,75l - 6,90€/24,00€

Weinschorle - 0,2l - 6,00€

### Rotwein / Red wine

Spätburgunder - 0,2l/0,75l - 7,50€/25,00€

Merlot - 0,2l/0,75l - 6,90€/24,00€

Rosé - 0,2l/0,75l - 7,50€/25,00€

Prosecco - 0,2l/0,75l - 6,90€/24,00€

### Spirituosen

Jägermeister - 2cl - 4,00€

Malteserkreuz Aquavit - 2cl - 4,00€

Absolut Vodka - 2cl - 4,30€

Nép mới - 2cl - 4,30€

### Säfte Juices

#### Rauch Fruchtnektar

Apfel, Orangen, Maracuja, Bananen, Kirsch  
0,2L/0,4L - 3,70€/4,90€

#### als Schorle

Apfel, Orangen, Maracuja, Bananen, Kirsch  
0,2L/0,4L - 3,50€/4,50€

#### weitere Säfte

Mango, Lychee, Guave  
0,2L/0,4L - 3,70€/4,90€

### Vietnamesischer

## Kaffee Coffee

Cà phê đen nóng  
Hot black coffee  
4,50€

Cà phê sữa nóng  
Hot milk-coffee  
4,90€



Cà phê đen đá  
Iced black coffee  
5,30€

Cà phê sữa đá  
Iced milk-coffee  
5,90€

# INKS GETRÄNKE

## Softdrinks

|  |             |               |
|--|-------------|---------------|
| Pepsi Cola <sup>1,2,7,11</sup> / Cola Light <sup>2,7,8</sup> ..... | 0,2L/0,4L   | - 3,50€/4,90€ |
| Mirinda <sup>2,7</sup> .....                                       | 0,2L/0,4L   | - 3,50€/4,90€ |
| 7up <sup>1</sup> .....   | 0,2L/0,4L   | - 3,50€/4,90€ |
| Selters Mineralwasser.....   | 0,25L/0,75L | - 3,30€/6,50€ |
| Naturell oder Classic  |             |               |
| Ginger Ale <sup>2</sup> .....                                      | 0,2L/0,4L   | - 3,70€/4,90€ |
| Bitter Lemon <sup>1,5</sup> .....                                  | 0,2L/0,4L   | - 3,70€/4,90€ |
| Tonic Water <sup>1,5</sup> .....                                   | 0,2L/0,4L   | - 3,70€/4,90€ |

## Cool down

|   |      |         |
|---|------|---------|
| Aloe Vera Nektar.....                                   | 0,3L | - 4,90€ |
| Home made Anamit Iced Drinks                            |      |         |
| - Orangen-Minze Eistee.....                             | 0,5L | - 6,50€ |
| - Ingwer-Zitronen-Minze Limonade.....                   | 0,5L | - 6,50€ |
| - Kirsch-Holunder Limonade.....                         | 0,5L | - 6,50€ |
| - Chanh đá / Limettensaft.....                          | 0,3L | - 6,50€ |
| Mangolassi.....   | 0,3L | - 5,50€ |
| Trà bí đao - Wachskürbis Eistee <sup>1,7,11</sup> ..... | 0,5L | - 5,90€ |
| Trà xanh 0° - Grüner Eistee.....                        | 0,5L | - 5,90€ |

*Tee Tea* **3,90€**

### English Breakfast St. Andrews<sup>11</sup>

Gemischt aus den besten Ceylon-Tees, mit einem kräftig aromatischen Geschmack

### Sencha Senpai<sup>11</sup>

Grüner Tee, der einen delikat-würzigen Geschmack hat.

### Jasmin White Pearl<sup>11</sup>

Mit Jasminblüten vermischter Tee, der einem blumigen Geschmack hat.

### Royal Pai Mu Tan

Dieser weiße Tee ist blumig, mild und bekömmlich.

### Kiwi Kolada

Die ausgewogene Komposition aus Kiwi und Waldbeere vermittelt Cocktailflair.

### Rooibush Cream Caramel

Ein köstlicher Rooibush, angereichert mit Karamellstücken, Vanille und Aromen.

### Lemon Mint

Zitronengras und Pfefferminze rufen die besondere Geschmacksnote dieser frischen Kräutermischung hervor.

### Lemongrass

Zitronengras ist erfrischend und hat einen kräftigen, zitronigen Geschmack.

### Vietnamesischer Tee

Hot 4,50€ - Iced 4,90€

### Nhân trần

Detox Tee mit leichtem bitter-süßen Geschmack

### Nước vối

Duftiger Strauchapfeltee mit leichtem bitter-süßen Geschmack, der wohltuend und bekömmlich ist

### Frische Ingwer - Pfefferminze Tee.

**4,50€**





