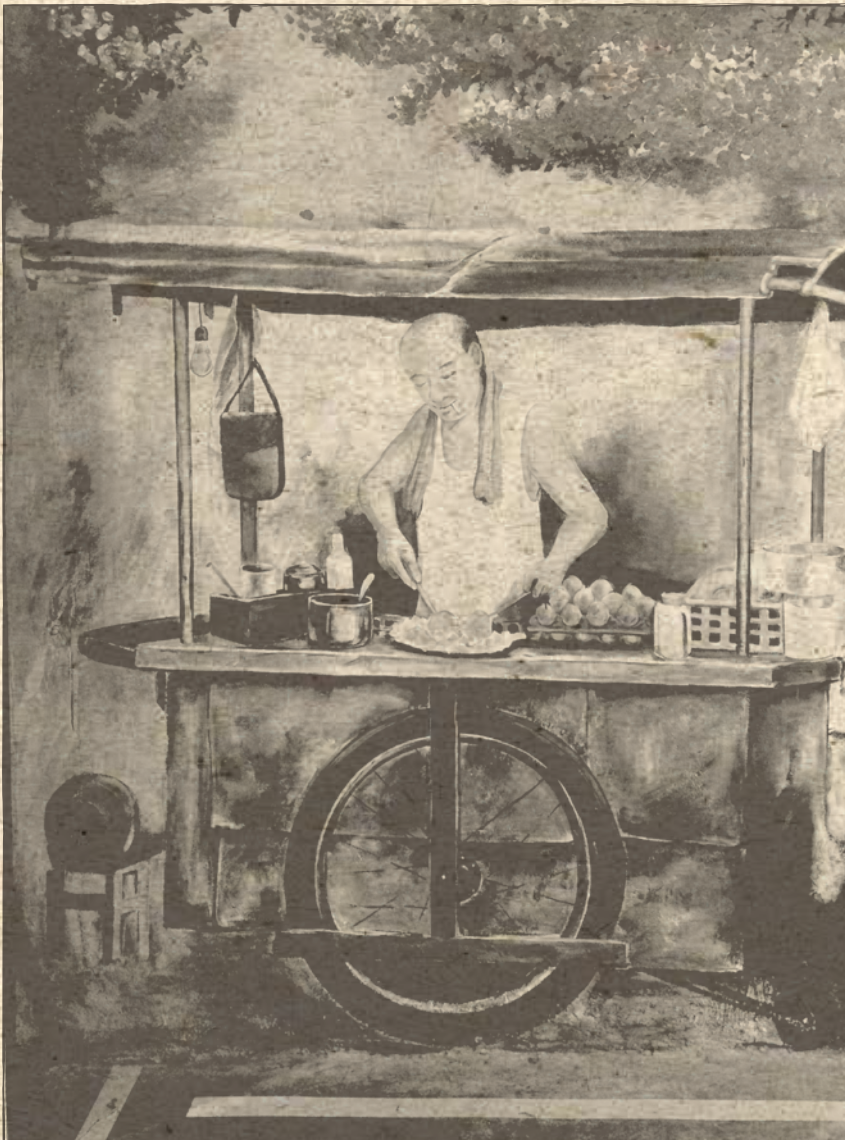




★ SINCE 2017 ★

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 Vielfaltigkeit 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

Cơm gia đình

Pages: viii

## Dessert

Món tráng miệng

Pages: ix

## Getränke

Drinks

Đồ uống

Pages: ix → x

# MITTAGS



## MÓN CHAY VEGETARISCH

### M1. Đậu Phụ 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€**



# MÓN SÚP-SOUPS



## 1. Súp tôm hạt sen I

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 I

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 - Glasnudelsuppe mit Hühnerfleisch

Glasnudelsuppe 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 phụ - Vegan Pagoda soup L

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

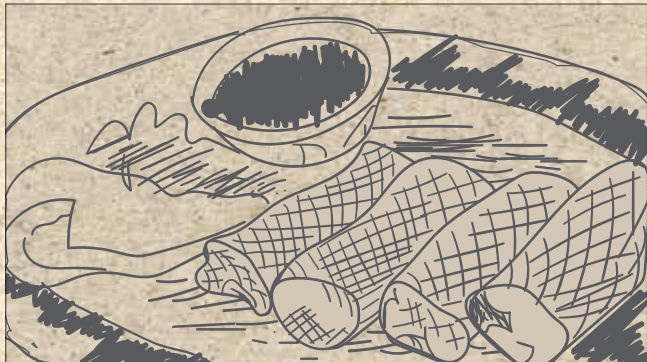
6.50€

(c)Garnelen prawns

7.50€



## MÓN ĂN NHÉ STREET SNACKER



## 5 Chả giò rế - Birdnest in Summer A

Mit Netzreisapier 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*

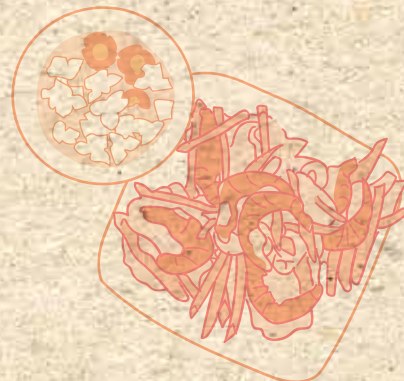
6.50€

## 6. Bánh tôm - Dragon in the nest A

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 Reismudeln

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 <sup>I</sup>

Frühlingsrollen gefüllt mit Schweinefleisch und Gemüse. Serviert mit frischem Salat, Kräutern 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€

### 10. Tôm chiên cốm <sup>I</sup>

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€

### 12. Xôi chiên giò chả

Gebratener Klebreis.

Serviert mit vietnamesischer Wurst

Fried sticky rice. Served with Vietnamese sausage

6.90€

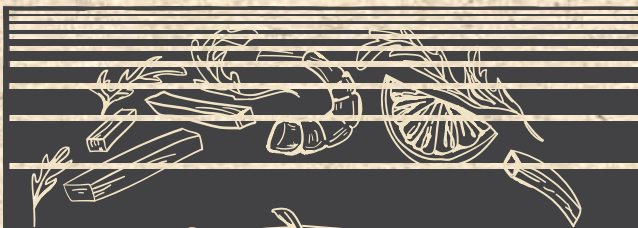
### 13. Cơm nắm muối vừng+ruốc

N,G

Reisbällchen mit gesalztem Sesam. Serviert mit getrocknetem Schweinefleisch

Rice balls with salted sesame. Served with dry sliced pork

6.50€



# SALAD

### 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

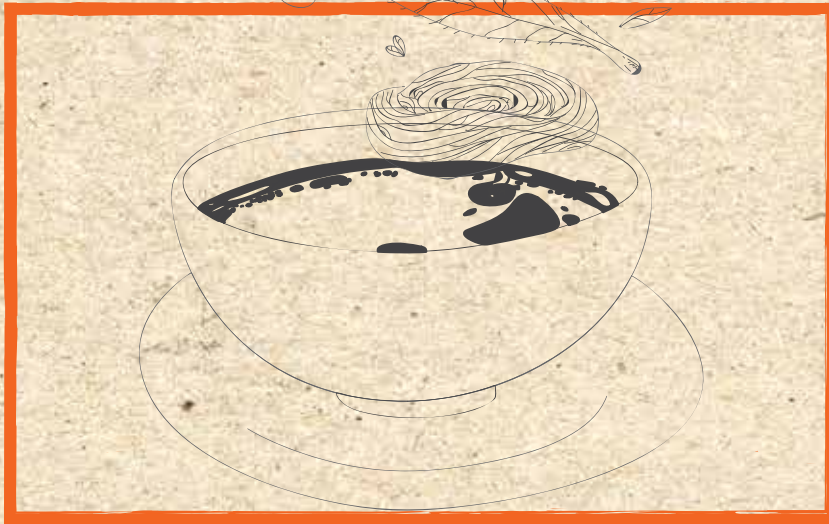
Mango salad with dried shrimps refined with coriander and peanuts

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 Reisfadennudeln, 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€**





## 22. Bún bò nam bộ - Beef Bún Salad <sup>N</sup>

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 tiú - Pork - Phở Salad <sup>N</sup>

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 <sup>F</sup>

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 <sup>F</sup>

Knusprig gebratener Hühnerschenkel 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 <sup>AM,2</sup>

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 <sup>A</sup>

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€



# hình AIN 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 <sup>I</sup>

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 xưởng <sup>I</sup>

Gebratener Reis mit getrocknetem Schweinegeschnetztem und geräucherter vietnamesischer Wurst, dazu Eier und Gemüse.

*Fried rice with dried sliced pork and smoked Vietnamese sausage with eggs and vegetables.*

14.50€





# MÓN CHAY VEGETARISCH

32.

## Phở Tofu<sup>L</sup>

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<sup>L</sup>

13.90€

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<sup>L</sup>

14.90€

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

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

### 35. Bò chay<sup>L</sup>

14.50€

Vegetarisches Rindfleisch mit Gemüse  
gebraten, dazu Jasminduftreis.

*Vegetarian beef with vegetables and rice.*

### 36. Mỳ trộn<sup>A,N</sup>

12.90€

Fadennudelsalat mit Tofu und Kräutern.

*Noodle salad with tofu and herbs.*



**Anamit**

# SPECIAL

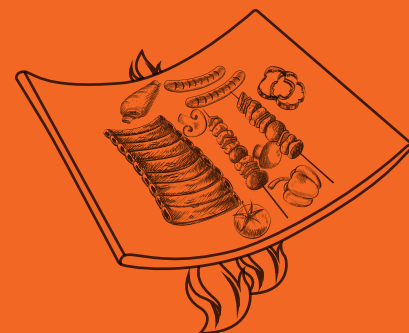
ab 2 Personen  
from 2 persons

### 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 DINH

19.90 € / PERS



### VORSPEISE:

TOFU-SUPPE <sup>L</sup>

ANAMIT-SALAT MIT MANGO, PAPRIKA , GURKEN UND VIETNAMESISCHE KRÄUTERN <sup>N</sup>

### HAUPTGANG:

ENTE ODER HÄHNCHEN MIT GEMÜSE, DAZU CURRY-KOKOS-SAUCE UND MANGOSOB <sup>A,F</sup>  
GEBRATENE RINDERSTREIFEN MIT GEMÜSEBEILAGEN  
SERVIERT MIT JASMINREIS

### DESSERT:

ÜBERRASCHUNGSESSERT 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€
. Reismudeln (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	7,90€
Sarti, Prosecco, Soda	
.Aperol - Sprit <sup>2.5</sup>	7,90€
Aperol, Prosecco, Soda	
.Aperol <sup>2.5</sup> Maracuja	7,90€
Aperol, Maracuja salt, Prosecco	
.Aperol Ginger <sup>2.5</sup>	7,90€
Aperol, Prosecco, Ginger Ale	
.Campari Orange <sup>2</sup>	7,90€
·Campari <sup>2</sup> Tonic	7,90€



## Bier vom Fass/Draft beer

Radeberger Pilsner.....	0,31l/0,5l - 3,90€/4,90€
Radler/Diesel <sup>11</sup> .....	0,31l/0,5l - 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

xi

# DRINK

## 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<sup>2</sup> - 2cl - 4,00€

Malteserkreuz Aquavit - 2cl - 4,00€

Absolut Vodka - 2cl - 4,30€

Nếp 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<sup>9</sup>  
Hot black coffee  
4,50€

Cà phê sữa nóng<sup>9</sup>  
Hot milk-coffee  
4,90€

Cà phê đen đá<sup>9</sup>  
Iced black coffee  
5,30€

Cà phê sữa đá<sup>9</sup>  
Iced milk-coffee  
5,90€





# 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 vôi

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

**FrISChe Ingwer - Pfefferminze Tee.**  
4,50€











