

An exotic line-up of tastes that takes you on a journey across Thailand, India and China. Covering the four corners of the continent, this mouthwatering selection of Asian dishes has been created by renowned Chef Thiou, famously known as the master of Thai and Asian cuisine from Paris. She brings inspired cuisine with Thai accents, gourmet and refined with contemporary dressings; Chef Thiou's signature.

STARTERS

GF	Tom Yum Kung Thai spicy soup with shrimps Thailändische würzige Tom Yum Kung suppe mit garnelen Tom Yum Kung Thai soupe épicée aux crevettes	17€
GF	Green papaya and carrot salad Grüner papaya und karotten salat Salade verte de papaye et carotte	16€
	Deep fried softshell crab with green mango salad Frittierte softshell krabbe mit grünem mangosalat Crabe à carapace molle frit avec salade verte de mangue	23€
	Tuna tartare with thai-mayo Thunfisch tartar mit thai-mayo Tartare de thon à la mayo thaïlandaise	22€
	Deep fried Pla Muk Tod squid with sweet chili and ginger sauce Frittierter Pla Muk Tod tintenfisch mit süßer chili und ingwer soße Calmar Pla Muk Tod frits avec sauce chili douce et gingembre	17€

STARTERS

GF	Beef salad with lemongrass Rindfleischsalat mit zitronengras Salade de boeuf à la citronnelle	20€
V GF	Vitamin Thai salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris, haricot vert and carrot Vitamin Thai salat mit braunem reis, sojasprossen, champignon de Paris, haricot vert und karotten Salade thaïlandaise aux vitamines avec riz brun, germes de soja, champignon de Paris, haricot vert et carotte	17€
	Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce Hausgemachte gyoza knödel mit hühnchen und teriyaki sauce Boulettes de gyoza maison avec poulet et sauce teriyaki	16€
V	Vegetarian spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce Vegetarische frühlingsrollen mit süßem chili und teriyaki sauce Nems végétariens au chili doux et à la sauce teriyaki	14€
V	Deep fried duck and vegetable spring rolls Frittierte enten und gemüsefrühlingsrollen Rouleaux de printemps au canard frit et aux légumes	22€
	Fried rice with egg and vegetables Gebratener reis mit ei und gemüse Riz frit avec d'œuf et des légumes	14€

MAIN COURSES

GF	Chicken satay skewers with peanut butter sauce and fried rice Hähnchen satay spieße mit erdnussbuttersauce und gebratenem reis Brochettes de poulet satay avec sauce au beurre d'arachide et riz frit	26€
GF	Thai red curry with beef or chicken and jasmine rice Thai rotes curry mit rindfleisch oder huhn und jasminreis Curry rouge thaïlandais avec du bœuf ou poulet et riz au jasmin	32€
GF	Pan fried duck with vegetables, basil and krashai Gebratene ente mit gemüse, basilikum und krashai Canard poêlé aux légumes, basilic et krashai	34€
GF	Grilled pork loin marinated with coconut milk and coriander served with sticky rice and vegetables Gegrillte schweinelende, mariniert mit kokosmilch und koriander, serviert mit klebreis und gemüse Longe de porc grillée marinée au lait de coco et coriandre servie avec riz gluant et légumes	26€
GF	Grilled chicken and prawn barbeque skewers with sesame and sriracha sauce Gegrillte hähnchen und garnelen grillspieße mit sesam und sriracha sauce Brochettes de poulet grillé et crevettes grillées au sésame et sauce sriracha	30€
GF	Pad Thai noodles with prawns Pad Thai nudeln mit garnelen Pad Thai nouilles aux crevettes	23€

MAIN COURSES

GF	Cod fillet with coconut cream, lime juice and steamed rice Kabeljaufilet mit kokoscreme, limettensaft und gedämpftem reis Filet de morue à la crème de coco, jus de citron vert et riz vapeur	34€
GF	Sea bass with basil sauce and vegetables Wolfsbarsch mit basilikumsauce und gemüse Basse mer avec sauce au basilic et legumes	32€
	Thai yellow curry with seafood and jasmine rice Gelbes Thai curry mit meeresfrüchten und jasminreis Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin	23€
V	Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices Tofu und gemüse mit zitronengras und gewürzen anbraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	23€
V GF	Thai yellow curry with vegetables, chilli and coriander Gelbes Thai curry mit gemüse, paprikas und koriander Curry jaune thaïlandais avec des légumes, piment et coriandre	18€

DESSERTS

V GF	Chocolate mousse with almond tuile, vanilla ice cream and passion fruit-lime syrup Schokoladenmousse mit mandeltouille, vanilleeis und maracujasirup Mousse au chocolat avec touille aux amandes, glace à la vanille et sirop du fruit de passion et du citron vert	14€
V GF	Sticky rice with seasonal fruits and mango sorbet Klebriger reis mit früchten der saison und mango sorbet Riz aux fruits de saison et sorbet à la mangue	14€
V	Roasted pineapple with coconut ice cream Gebratene ananas mit kokoseis Ananas rôti avec glace à la noix de coco	14€
V	Thai crepes with orange sorbet Thailändische crepes mit orangensorbet Crêpes thaïlandaises au sorbet à l'orange	14€
VG	Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint Frischer saisonaler fruchtsalat mit mandeln, weizen und minze Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe	14€
V	Brownie ice cream Brownie eis Brownie glace	14€
V	Marshmallow ice cream Marshmallow eis Marshmallow glace	14€

ANAYA VEGAN MENU

STARTERS

- GF **Thai summer salad with calamansi and wakame salad** 16€
Thailändischer sommersalat mit calamansi und wakame algen
Salade d'été thaïlandaise aux algues calamansi et wakame
- GF **Vitamin Thai salad with brown rice, bean sprouts, champignon de Paris, green beans and carrot** 17€
Vitamin Thai salat mit braunem reis, sojasprossen, champignon de Paris, grüne bohnen und karotten
Salade thaïlandaise aux vitamines avec riz brun, germes de soja, champignon de Paris, haricots verts et carotte
- Homemade gyoza dumplings with vegetables and teriyaki sauce** 16€
Hausgemachte gyoza knödel mit hühnchen und teriyaki sauce
Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki
- Vegetarian spring rolls with sweet chilli and teriyaki sauce** 14€
Vegetarische frühlingsrollen mit süßer chili und teriyaki sauce
Rouleaux de printemps végétariens au piment doux et sauce teriyaki

MAIN COURSES

- GF **Pad Thai noodles with vegetables** 23€
Pad Thai nudeln mit gemüse
Pad Thai nouilles aux légumes
- Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices** 23€
Tofu und gemüse mit zitronengras und gewürzen anbraten
Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices
- GF **Thai yellow curry with vegetables, chilli and coriander** 18€
Thailändisches gelbes curry mit gemüse, chili und koriander
Curry jaune thaï avec des légumes, le piment et la coriandre

DESSERTS

- GF **Sticky rice with seasonal fruits and mango sorbet** 14€
Klebriger reis mit fruchten der saison und mango sorbet
Riz gluant aux fruits de saison et sorbet à la mangue
- Fresh seasonal fruit salad with almonds, wheat and mint** 14€
Frischer saisonaler fruchtsalat mit mandeln, weizen und minze
Salade de fruits de saison frais aux amandes, blé et menthe
- Sorbet Selection** 14€
Mango, lime
Mango, limette
Mangue, citron vert