



Anaya Restaurant

Dinner

STARTERS

GF	Tom Yum Kung Thai spicy soup with shrimps Tom Yum Kung Thai würzige Suppe mit Garnelen Soupe épicée thaïlandaise Tom Yum Kung aux crevettes	17€
VG GF	Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger and green leaves Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern Salade de champignons thaï aux oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	18€
GF	Beef salad with lemongrass Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de boeuf à la citronnelle	20€
	Kale salad with tuna, pink grapefruit, citrus dressing and sesame Grünkohlsalat mit Thunfisch, Pink Grapefruit, Zitrusdressing und Sesam Salade de chou frisé au thon, pamplemousse rose, vinaigrette aux agrumes et sésame	14€
V	Vegetable spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce Gemüsefrühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Sauce Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce teriyaki	14€
DF	Deep fried Pla Muk Tod squid with sweet chili and Thai basil Frittierter Pla Muk Tod Tintenfisch mit süßem Chili und Thai-Basilikum Calamars frits Pla Muk Tod avec piment doux et basilic thaï	16€
	Spring rolls with duck & vegetables, green salad and sweet chili Frühlingsrollen mit Ente & Gemüse, grünem Salat und süßem Chili Rouleaux de printemps au canard & légumes, salade verte et piment doux	16€
V DF	Fried rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz frit aux œufs et légumes	14€
	Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza Knödel mit Hühnchen und Teriyaki Sauce Boulettes de gyoza avec poulet et sauce teriyaki	19€
VG	Homemade gyoza dumplings with vegetables and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza Knödel mit Gemüse und Teriyaki Sauce Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki	17€
	Deep fried salmon & Tobiko eggs maki, spring onion, Thai mayo Frittierter Lachs & Tobiko-Eier-Maki, Frühlingszwiebeln, Thai-Mayonnaise Maki saumon & œufs Tobiko frits, oignons nouveaux, mayo thaï	19€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

MAIN COURSES

GF DF	Tofu and vegetables sauted with lemongrass and spices Tofu und Gemüse mit Zitronengras und Gewürzen anbraten Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	32€
VG GF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaï aux légumes, chili et coriandre	23€
GF DF	Thai yellow curry with seafood and jasmine rice Thailändisches gelbes Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis Curry jaune thaï aux fruits de mer et riz au jasmin	23€
GF DF	Pad Thai noodles with prawns Pad Thai Nudeln mit Garnelen Nouilles Pad Thai aux crevettes	27€
DF	Squid, octopus, vegetables, Thai sausage and steamed rice Tintenfisch, Oktopus, Gemüse, Thai-Wurst und gedämpfter Reis Calamars, poulpe, légumes, saucisse thaï et riz vapeur	26€
DF	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hühnersatay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Satay de poulet avec sauce au beurre d'arachide et riz frit	28€
DF	Stir fried pork with ginger and black mushrooms Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer und schwarzen Pilzen Porc sauté au gingembre et champignons noirs	29€
GF DF	Thai red curry with beef and jasmine rice Thailändisches rotes Curry mit Rindfleisch und Jasminreis Curry rouge thaï au bœuf et riz au jasmin	28€
DF	Pan fried duck with vegetables and basil Gebratene Ente mit Gemüse und Basilikum Canard poêlé aux légumes et basilic	32€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandeltuile, Mangosorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet mangue et sirop de citron vert	14€
V	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante au caramel et glace vanille	14€
VG	Drunken pineapple with coconut ice cream Betrunkene Ananas mit Kokoseis Ananas ivre avec glace à la noix de coco	14€
VG	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	12€
V	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	7€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

VEGAN OPTIONS

STARTERS

GF	Kale salad with plant tuna, pink grapefruit, oranges and sweet chili sauce Grünkohlsalat mit pflanzlichem Thunfisch, Pink Grapefruit, Orangen und süßer Chilisauce Salade de chou frisé au thon végétal, pamplemousse rose, oranges et sauce chili douce	15€
GF	Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger and green leaves Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern Salade de champignons thaï aux oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	16€
	Homemade gyoza with vegetables and teriyaki sauce Ζυμαρικά gyoza με λαχανικά και σάλτσα teriyaki Домашняя гёза с овощами и соусом терияки	16€
	Vegetable spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce Gemüsefrühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Sauce Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce Teriyaki	14€

MAIN COURSES

GF	Pad Thai noodles with vegetables Pad Thai Nudeln mit Gemüse Nouilles Pad Thai aux légumes	24€
GF	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€
GF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaï aux légumes, chili et coriandre	23€

DESSERTS

	Crispy banana with vanilla ice cream Knusprige Banane mit Vanilleeis Banane croustillante avec glace à la vanille	14€
	Drunken pineapple with coconut ice cream Betrunkene Ananas mit Kokoseis Ananas ivre avec glace à la noix de coco	14€
GF	Fresh seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	7€
	Sorbet Selection Mango, Lime Sorbetauswahl Mango, Limette Sélection de sorbet Mangue, citron vert	10€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

TODDLER'S MENU

V	Cream of seasonal fruits and biscuits Crème aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€
VG GF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Crème de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
GF DF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercrème, Kartoffel, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pomme de terre, carottes et céleri	10€
GF DF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KIDS MENU

STARTERS

GF	Fried rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté aux oeufs et légumes	10€
V GF	Fried rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz sauté aux oeufs et légumes	10€
DF	Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza-Teigtaschen mit Hühnchen und Teriyaki-Sauce Boulettes de gyoza maison au poulet et sauce teriyaki	12€

MAIN COURSES

DF	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hühnersatay mit Erdnussbuttersoße und gebratenem Reis Saté de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit	12€
GF DF	Pad Thai noodles with prawns Pad-Thai-Nudeln mit Garnelen Nouilles pad thai aux crevettes	12€
DF	Stir fried pork with ginger and black mushrooms Gebratenes Schweinefleisch mit Ingwer und schwarzen Pilzen Porc sauté au gingembre et champignons noirs	14€

MORE OPTIONS

	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne Pasta mit Tomaten- oder Bolognese-Sauce Pâtes penne à la sauce tomate ou bolognaise	12€
	Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries Kinder Beef Burger mit Tomaten, Salat und Pommes Frites Burger de bœuf pour enfants avec tomate, laitue et frites	12€
V	Pizza Margherita with tomato sauce and Mozzarella Pizza Margherita mit Tomatensauce und Mozzarella Pizza Margherita à la sauce tomate et mozzarella	12€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food

KIDS MENU

DESSERTS

V	Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup Schokoladenmousse mit Mandeltuile, Mangosorbet und Limettensirup Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet mangue et sirop de citron vert	10€
V	Crispy banana with caramel and vanilla ice cream Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante au caramel et glace vanille	10€
VG	Seasonal fruits Frisches Obst der Saison Fruits frais de saison	7€
V	Ice cream selection Vanilla, Chocolate, Strawberry, Banana Auswahl an Eis Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane Sélection de glaces Vanille, Chocolat, Fraise, Banane	7€

V vegetarian option / GF gluten free option / VG vegan option / DF dairy free option

Although all due care is taken, dishes may still contain ingredients that are not set out on the menu and these ingredients may cause an allergic reaction. Guests with allergies need to be aware of this risk and should ask a member of the team for information on the allergen content of our food