

# ANAYA

## ASIAN CUISINE, ALIVE WITH FLAVOUR

Anaya channels the energy of Asia through the vision of Michelin-star Chef Thiou. Known for her acclaimed restaurant in Paris, she combines the bold character of Thai cuisine with Mediterranean ingredients, creating dishes that are vibrant and full of contrast.

The menu is anchored in Thai foundations, layered with wider Asian influences. Fragrant broths, coconut-rich curries and wok-fired dishes bring depth, heat and brightness in equal measure. An exotic line-up of à la carte creations delivers striking textures and nuanced flavours - expressive and assured, alive with spice and contrast.

A handwritten signature in grey ink, appearing to read 'Thiou', is centered below the text.



## STARTERS



### Tom Yum Kung Thai soup with prawns, mushrooms lime and ginger

15€

Tom Yum Kung Thai-Suppe mit Garnelen, Pilzen, Limette und Ingwer  
Soupe thaïlandaise Tom Yum Kung aux crevettes, champignons, citron vert et gingembre



### Green salad with beef, lemongrass, red radish and Thai dressing

17€

Grüner Salat mit Rindfleisch, Zitronengras, rotem Rettich und Thai-Dressing  
Salade verte au boeuf, citronnelle, radis rouge et vinaigrette thaïlandaise



### Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and Yuzu

15€

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu  
Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu



### Duck salad with watermelon, basil and hoisin strawberry dressing

18€

Enten-Salat mit Wassermelone, Basilikum und Hoisin-Erdbeer-Dressing  
Salade de canard avec pastèque, basilic et vinaigrette hoisin à la fraise



### Chicken Dim Sum with vegetables and kimchee sesame

17€

Hühnchen-Dim Sum mit Gemüse und Kimchi-Sesam  
Dim sum au poulet avec légumes et kimchi au sesame



### Vegetable Gyoza with truffle ponzu

15€

Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu  
Gyoza aux légumes et ponzu à la truffe



### Spring rolls with duck and vegetables, herbs salad, and plum sauce

17€

Frühlingsrollen mit Ente und Gemüse, Kräutersalat und Pflaumensauce  
Rouleaux de printemps au canard et aux légumes, salade d'herbes aromatiques et sauce aux prunes



### Vegetable spring rolls with sweet chili sauce

15€

Gemüsefrühlingsrollen mit süßer Chilisauce  
Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

🌿 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌱 Sesame seeds / 🍫 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide

**Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence**

17€

Garnelenravioli mit Kokoscreme und Zitronengrasssenz

Raviolis aux crevettes avec crème de noix de coco et essence de citronnelle

**Roasted Cauliflower with green curry and coconut milk pesto**

16€

Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto

Chou-fleur rôti au curry vert et pesto au laits de coco

**Pia muk tod deep fried squid with chili and ginger sauce**

17€

Pia muk tod – frittiertes Tintenfisch mit Chili-Ingwer-Sauce

Pia muk tod calamars frits avec sauce au piment et au gingembre

**ANAYA GRILL & GLAZE****Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice**

18€

Hühnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis

Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit

**Salmon Teriyaki with citrus sauce, pickled onion and crushed pistachio**

22€

Lachs Teriyaki mit Zitronensauce, eingelegten Zwiebeln und gehackten Pistazien

Saumon teriyaki avec sauce aux agrumes, oignons marinés et pistaches concassées

**Black cod with miso glaze and flamed edamame**

24€

Schwarzer Kabeljau mit Misoglasur und flambierten Edamame

Morue noire nappée d'un glaçage au miso et edamame flambé

**Crispy duck with hoisin glaze, mandarin pancakes and vegetables**

24€





Knusprige Ente mit Hoisin-Glasur, Mandarinenpfannkuchen und Gemüse

Canard croustillant avec glaçage hoisin, crêpes à la mandarine et légumes

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

*🌾 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌿 Sesame seeds / 🍫 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*

## WOK

	<b>Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables</b> Pad Thai Reismudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes, au poulet ou aux légumes	24€
	<b>Stir fried black pepper beef with vegetables and jasmine rice</b> Rindfleisch mit schwarzem Pfeffer, Gemüse und Jasminreis, gebraten Bœuf sauté au poivre noir avec légumes et riz jasmin	28€
	<b>Sweet and sour pork with pineapple and vegetables</b> Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes	26€
	<b>Tofu and vegetables with lemongrass, spices and Panang curry</b> German Vegetable gyoza with truffle ponzu and wasabi salt French Vegetable gyoza with truffle ponzu and wasabi salt	24€







## THAI CURRY

	<b>Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander</b> Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander	22€
	<b>Thai yellow curry with prawns and jasmine rice</b> Thailändisches gelbes Curry mit Garnelen und Jasminreis Curry jaune thaïlandais aux crevettes et riz jasmin	26€
	<b>Thai red curry with chicken and jasmine rice</b> Thailändisches rotes Curry mit Hähnchen und Jasminreis Curry rouge thaïlandais au poulet et riz jasmin	24€




*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

*🌿 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦞 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🥜 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌱 Sesame seeds / 🌱 Soya / 🌫 Sulphur Dioxide*

## DESSERTS











-    **Crispy banana with caramel and vanilla ice cream** 15€  
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis  
Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
-  **Chocolate namelaka with passion fruit foam, mango gel & almond cocoa streusel** 15€  
Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Schaum, Mango-Gel und Mandel-Kakao-Streusel  
Namelaka au chocolat avec mousse au fruit de la passion, gelée de mangue et streusel aux amandes et au cacao
-  **Mango Custard with lychee sorbet** 15€  
Mango-Custard mit Litschi-Sorbet  
Crème à la mangue avec sorbet au litchi
- Seasonal fruit salad with lime dressing** 15€  
Saisonale Obstsalat mit Limetten-Dressing  
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert
-  **Ice cream selection** 15€  
**Vanilla, chocolate, strawberry, banana**  
Eisauswahl  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane  
Sélection de glaces  
Vanille, chocolat, fraise, banana
- Sorbet selection** 15€  
**Mango sorbet, lime sorbet**  
Sorbetauswahl Mangosorbet, Limettensorbet  
Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

## VEGAN OPTIONS

### STARTERS

-    **Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu** 15€  
Thailändischer erfrischender Salat mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu  
Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu
-   **Roasted Cauliflower with green curry and coconut milk pesto** 16€  
Gerösteter Blumenkohl mit grünem Curry und Kokosmilch-Pesto  
Chou-fleur rôti au curry vert et pesto au laits de coco
-     **Vegetable Gyoza with truffle ponzu** 15€  
Gemüse-Gyoza mit Trüffel-Ponzu  
Gyoza aux légumes et ponzu à la truffe
-   **Vegetable spring rolls with sweet chili** 15€  
Gemüsefrühlingsrollen mit süßem Chili  
Rouleaux de printemps aux légumes et au chili doux


### MAIN COURSES

-     **Pad Thai rice noodles with vegetables** 24€  
Pad Thai Reisnudeln mit Gemüse  
Nouilles de riz Pad Thai aux légumes
-     **Tofu and vegetables with lemongrass, spices and Panang curry** 24€  
Tofu und Gemüse mit Zitronengras, Gewürzen und Panang-Curry  
Tofu et légumes au citronnelle, épices et curry Panang
-   **Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander** 22€  
Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander  
Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander




*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

*🌿 Celery / 🌾 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🥜 Nuts / 🌰 Peanuts / 🌱 Sesame seeds / 🌱 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*

## DESSERTS

	<b>Crispy banana with coconut-caramel sauce</b> Knusprige Banane mit Kokos-Karamell-Sauce Banane croustillante avec sauce caramel à la noix de coco	15€
	<b>Seasonal fruit salad with lime dressing</b> Saisonale Obstsalat mit Limetten-Dressing Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert	15€
	<b>Sorbet selection</b> <b>Mango sorbet, lime sorbet</b> Sorbetauswahl Mangosorbet, Limettensorbet Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert	15€

## TODDLER'S MENU

	<b>Cream of green vegetables, rice, and olive oil</b> Creme aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl Creme de légumes verts, riz et huile d'olive	10€
	<b>Cream of chicken, potato, carrots, and celery</b> Hühnercremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Creme de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
	<b>Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes</b> Creme aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Creme de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
	<b>Cream of seasonal fruits and biscuits</b> Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème aux fruits de saison et biscuits	10€

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*

## KIDS MENU

### STARTERS



**Thai refreshing salad with carrot, green apple, hazelnuts, fresh coriander and yuzu**

17€

Thailändischer erfrischender Salat mit Karotten, grünem Apfel, Haselnüssen, frischem Koriander und Yuzu

Salade thaïlandaise rafraîchissante avec carottes, pommes vertes, noisettes, coriandre fraîche et yuzu



**Chicken Dim Sum with vegetables and kimchee sesame**

17€

Hühnchen-Dim Sum mit Gemüse und Kimchi-Sesam

Dim sum au poulet avec légumes et kimchi au sesame



**Vegetable spring rolls with sweet chili sauce**

17€

Gemüsefrühlingsrollen mit süßer Chilisauce

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce chili douce



**Prawn ravioli with coconut cream and lemongrass essence**

17€

Garnelravioli mit Kokoscreme und Zitronengrasssenz

Raviolis aux crevettes avec crème de noix de coco et essence de citronnelle

### MAIN COURSES



**Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice**

19€

Hühnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis

Satay de poulet avec sauce au beurre de cacahuète et riz frit



**Pad Thai rice noodles with prawns or chicken or vegetables**

19€

Pad Thai Reismudeln mit Garnelen oder Hähnchen oder Gemüse

Nouilles de riz Pad Thai aux crevettes, au poulet ou aux légumes

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

*🌾 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍲 Soya / ⚠ Sulphur Dioxide*

**Sweet and sour pork with pineapple and vegetables**

19€

Süß-saures Schweinefleisch mit Ananas und Gemüse

Porc aigre-doux à l'ananas et aux légumes

**Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander**

19€

Thailändisches gelbes Curry mit Gemüse, Chili und Koriander

Curry jaune thaïlandais aux légumes, piment et coriander

**AND MORE...****Kids beef burger with tomato, lettuce and French fries**

18€

Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites, Salat und Pommes frites

Burger pour enfants avec boeuf, tomate, laitue et frites

**Chicken nuggets with tomato, cucumber and French fries**

18€

Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes frites

Nuggets de poulet avec tomates, concombres et frites

**Fish fingers with tomato, cucumber and French fries**

18€

Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites

Bâtonnets de poisson avec tomates, concombres et frites

**Penne pasta with tomato sauce**

18€

Kinder-Penne-Nudeln mit Tomaten sauce

Pâtes pour enfants Penne avec sauce tomate

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

*🌾 Celery / 🍷 Cereal containing gluten / 🦀 Crustaceans / 🥚 Eggs / 🐟 Fish / 🌱 Lupin / 🥛 Milk  
🐌 Mollusks / 🌿 Mustard / 🌰 Nuts / 🥜 Peanuts / 🌻 Sesame seeds / 🍲 Soya / ⚠️ Sulphur Dioxide*

## DESSERTS

-    **Crispy banana with caramel and vanilla ice cream** 12€  
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis  
Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
-  **Chocolate namelaka with passion fruit foam, mango gel & almond cocoa streusel** 12€  
Schokoladen-Namelaka mit Passionsfrucht-Schaum, Mango-Gel und Mandel-Kakao-Streusel  
Namelaka au chocolat avec mousse au fruit de la passion, gelée de mangue et streusel aux amandes et au cacao
- Seasonal fruit salad with lime dressing** 12€  
Saisonale Obstsalat mit Limetten-Dressing  
Salade de fruits de saison avec vinaigrette au citron vert
-  **Ice cream selection** 12€  
**Vanilla, chocolate, strawberry, banana**  
Eisauswahl  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane  
Sélection de glaces  
Vanille, chocolat, fraise, banana
- Sorbet selection** 12€  
**Mango sorbet, lime sorbet**  
Sorbetauswahl Mangosorbet, Limettensorbet  
Sélection de sorbets Sorbet à la mangue, sorbet au citron vert

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

* Celery /  Cereal containing gluten /  Crustaceans /  Eggs /  Fish /  Lupin /  Milk  
 Mollusks /  Mustard /  Nuts /  Peanuts /  Sesame seeds /  Soya /  Sulphur Dioxide*