



VIETNAMESE • ASIAN KITCHEN

WUNSCHLISTE

Good food, made with love.



unsere
storg

„good food, made with love”

Ani ist der Liebesruf, den unser kleiner Sohn genannt wurde. An hier bedeutet Frieden.

Wir sind nun in einem Leben mit Eile verwickelt. Und jeden Tag, wenn wir nach Hause zurück kommen, um gesunde, nahrhafte Mahlzeiten zu genießen, ist es das Frieden mit dem größten Glück. Und Ani House möchte euch diesen Frieden bringen.

Gutes Essen – Gutes Leben. Es erwarten euch kulinarische Besonderheiten, welche mit Liebe, frische Zutaten, Bio- Gemüse, ohne Zusatzstoffe und Glutamat zubereitet werden. Traditionelle Küche kreative und neu interpretiert. Denn gesunde Kost kann so lecker sein. Genießen dürft ihr in einer entspannten, gemütlichen asiatischen Atmosphäre wie im Urlaub.

Ani is the love call that our little son was called.
An here means peace.

We are now caught up in a life in a hurry. And every day when we come back home to enjoy healthy, nutritious meals, it is the peace with the greatest happiness. And Ani House wants to bring you that peace.

Good food - good life. Culinary specialties await you, which are prepared with love, fresh ingredients, organic vegetables, without additives and glutamate. Traditional cuisine, creative and reinterpreted. Because healthy food can be so delicious. You can enjoy in a relaxed, cozy Asian atmosphere like on vacation.



ani.house.bremen

Besucht uns auch auf Facebook
oder Instagram / Visit us on
Facebook or Instagram.

KIM CHI

6,50

GYOZA VEGGIE

6,50



STARTERS

GYOZA CHICKEN

Teigtasche gefüllt mit Hühnerfleisch & Gemüse, dazu würziger Teriyaki Dip

Dumplings with chicken & vegetables, with Teriyaki dip

6,50

GYOZA VEGGIE A,G,L



Teigtasche gefüllt mit Gemüse, dazu würziger Teriyaki Dip

Dumplings with vegetables, with Teriyaki dip

6,50

SHAO MAI A,B,C,G,L,4

Teigtasche gefüllt mit Fisch und Garnele. Dazu cremig Spicy Mayonnaise

Dumpling with fish and shrimp, with creamy spicy mayonnaise

6,50

BÒ LÁ LỐT N

Eingelegter Rinderhack mit Zitronengras in Betellblättern gewickelt

Beef roulades from the grill, hand-wrapped in betel leaves

6,50

EBI-TEMPURA A,C

Panko Riesengarnelen

Panko king prawns

6,50

KARAAGE AL

Knuspriges Hühnerfleisch im Teigmantel. Dazu würziger Teriyaki Dip

Crispy chicken with teriyaki dip

6,50

EDAMAME



Grüne Bohnen am Zweig, japanischer Style

Green beans on branch, Japanese style

6,50

KIM CHI G



Hausgemachtes Bio Gemüse

Traditional side dish of salted & fermented vegetables

6,50

WAKAME A,G,L,1



Algensalat mit Sesam

Seaweed salad with sesame

6,50

ANI HOUSE PLATTEN

(für 2 Pers.)

- 2 Stk. Nem Ani House
- 2 Stk. Sommerrollen
- 2 Stk. Gyoza
- Grüner Papayasalat
- 2 pc. nem Ani House
- 2 pc. summerroll
- 2 pc. gyoza
- Green papayasalat

25,00

NEM ANI
HOUSE
6,50



GỎI ĐU ĐỦ
8,50

ROLLS

NEM ANI HOUSE

Gold-gebackene Frühlingsrollen mit Morcheln, Glasnudeln, Gemüse, Limetten & Sweet-Chili-Dip. Wahlweise mit:

Gold-baked spring rolls with morels, glass noodles, vegetables, limes & sweet chili dip and your choice with:

- Schweinehackfleisch^{B,L}
Minced Pork
- Garnelen^{B,C} / Shrimps
- Tofu^L

6,50

GỎI CUỐN^{A,G,L}

Reispapierrollen, bio Salat, bio Gurken, eingelegtes bio Gemüse, Reismudel, Koriander, frischen Kräutern, mit Hoisin-Kokos Dip. Wahlweise mit:

Rice paper rolls, organic salad, organic cucumber, pickled organic vegetables, rice noodle, cilantro, fresh herbs, with hoisin coconut dip and your choice with:

- Gegrillte Entenbrust / Grilled Duck
- Garnelen^{B,C} / Shrimps
- Tofu^L

6,50

SALADS

GỎI ĐU ĐỦ

Grüner Papayasalat mit Garnelen und frischen Kräutern

Green papaya salad with shrimp and fresh herbs

8,50

GỎI BÒ

Rindfleisch-Salat mit Bio roten Zwiebel, Gurken, eingelegtes bio Gemüse, Koriander, frischen Kräutern, geröstetem und zermahlenem Reis

Beef salad with organic red onions, organic cucumbers, pickled organic vegetables, cilantro, fresh herbs, roasted rice

8,50

GỎI VỊT

Grüner Mangostreifen-Salat mit Entenbrust, bio Gurken, bio Zwiebel & frischen Kräutern

Green mango stripe salad with grilled duck, organic cucumbers, organic onions and fresh herbs

8,50

DER STILLE
AMERIKANER

11,00

SÜSSKARTOFFEL-
POMMES

4,50

BAO BURGER

BASIC

Hausgemachte vietnamesisch gedämpfte Bao-Brötchen mit Gurken, Mango, Koriander, eingelegtes Wurzelgemüse & Spicy Mayonnaise ^{F,I,L}.

Salad, cucumber, mango, cilantro, root crop, homemade Vietnamese steamed Bao Burger and spicy mayonnaise ^{F,I,L}.

HELLO VIET NAM ^{A,F,I}

Omelette, Cheddar, Tomaten, Lauchzwiebel

Omelette, cheddar-cheese, tomato, spring onion

9,50

ANI HOUSE

BURGER ^{A,F,L,G}

Knuspriger Ente, karamellisierte Zwiebeln, Sesam, BBQ-Sauce

Crispy duck, caramelizes onion, sesame, BBQ-sauce

11,00

DER STILLE

AMERIKANER ^{A,F,G}

Rindfleischpatty, Zitronengras-Chilli, Zwiebeln, Cheddar, Sesam

Beef-patty, lemongrass, chilli, onion, cheddar-cheese, sesame

11,00

MISS SÀI GÒN ^{A,F,G,L}

Roti-Hähnchen mit Teriyaki, Sesam, Vietnam Minze

Roasted chicken with teriyaki, sesame, vietnam mint

11,00

THE SEA WALL ^{A,B,C,F}

Tempura Garnelen, Cheddar

Panko prawn, cheddar-cheese

11,00

THE SALMON ^{A,B,F,G,L}

Gegrillte Lachs, Kurkuma, Zitronengras, Sesam, BBQ-Sauce

Grilled salmon, turmeric, lemongrass, sesame, BBQ sauce

13,00

BUDDHA BURGER ^{A,G,L}



Gegrillte Tofu mit Teriyaki, Zitronengras, Sesam, Vietnam Minze

Grilled tofu with teriyaki, lemongrass, sesame, Vietnam mint

9,50

Beilage nach Wahl

- | | | | |
|--|------|-------------|------|
| • Pommes / Frites | 4,50 | • Ketchup | 1,00 |
| • Süßkartoffel-Pommes / Sweet potato fries | 4,50 | • Majonaise | 1,00 |

BÚN LÁ LỐT

16,50



BASIC

Lauwarm Reishnudeln, bio Salat, bio Gurken, bio Mango, eingelegtes bio Wurzelgemüse, frischen Kräutern und Erdnüsse.

Warm cooked rice noodle, organic salad, organic cucumber, organic mango, organic root crop, fresh herbs and peanuts.

BÚN BÒ NAM BỘ ^{A,B,N}

Zitronengras- Chilli mariniertes
Rinderhüftsteak und verfeinert mit
Fisch- Limetten- Dressing

Lemongras-chilli marinaded beef,
refined with fish-lime-dressing

16,50

BÚN LÁ LỐT ^{B,H}

Rinderrouladen vom Grill, handgewickelt
in Betelblättern, und verfeinert mit
Fisch- Limetten- Dressing

Beef roulades from the grill,
hand-wrapped in betel leaves
and refined with fish-lime-dressing

16,50

BÚN TÔM ^{A,B,C,N}

Zitronengras mariniertes
Riesengarnelen & verfeinert
mit Fisch-Limetten-Dressing

Lemongras-chilli marinaded king
prawns, refined with fish-lime-dressing

18,50

BÚN GÀ ^{B,H}

Gerilltes Hähnchenfilet und verfeinert
mit Fisch-Limetten-Dressing

Grilled chicken fillet and refined
with fish-lime-dressing

15,00

BÚN CHẢ GIÒ ^{A,F,G,L}

Gold-gebackene Frühlingsrolle mit
Schweinehackfleisch, dazu Fisch-Vinaigrette

Gold-baked spring roll with minced pork,
with fish vinaigrette

15,00

BÚN CHẢ GIÒ CHAY ^{A,L,N}

Gold-gebackene Frühlingsrolle mit Tofu
und Gemüse, dazu Soja-Vinaigrette

Gold-baked spring roll with tofu and
vegetables, with soy vinaigrette

15,00

BÚN ĐẬU ^{A,L,N}

Gebratener Tofu und verfeinert mit
Soja-Vinaigrette

Fried tofu and refined with soy vinaigrette

15,00

PHỞ BÒ NẠM

16,00



BASIC

Traditionelle vietnamesische Reisbandnudelsuppe mit Lauchzwiebel, Koriander, Ingwer, Thai Basilikum, Limette, Sojaprossen, wahlweise mit:

Traditional Vietnamese rice noodle soup with spring onion, cilantro, ginger, Thai basil, lime, soy sprouts, your choice:

TÁI ^{A,B,N}

Rinderhüftsteak, mager medium-rare

Beef, medium rare

16,00

NẠM ^{B,H}

Rinderbrust, well-done

Beef brisket, well-done

16,00

TÁI NẠM ^{A,B,C,N}

Rinderhüftsteak und Rinderbrust,
mager medium-rare

Beef and beef brisket, medium rare

16,00

GÀ ^{B,H}

Hühnerfleisch

Chicken

16,00

PHỞ THẬP CẨM

mit Rinderbrust, Hähnchen und Beef Ball

with beef brisket, chicken and Beef ball

17,00

PAGODA PHỞ ^L

mit Gemüse Brühe, Gemüse und

Seitanstreifen^A oder Tofu^L

With vegetable broth, vegetables
and seitan strips^A oder tofu^L

15,00

GYOZA
RAMEN

15,00



RAMEN

NOTE

Wir können Sie auch gern die Ramen mit glutenfreie Reisbandnudeln bedienen.
Bitte sprechen Sie mit unserem Service team.

We can also make the ramen with gluten-free rice noodles.
Please do not hesitate to talk to our service team.

Ramen – Add Ons:

Gebackener Tofu / Baked Tofu	2,00
Ente oder BBQ / Duck or BBQ	6,00
Halbe Lava-Ei (weich gekocht & mariniert) / a half Lava-egg	1,50
Gemüse / Vegetable	2,00
Nudeln / Noodles	2,00

MISO RAMEN A,L,4



Vegan Nudelsuppe mit Sojabohnenpaste,
darauf Tofu, Mais und Gemüse

Vegan noodle soup with soybean paste,
topped with tofu, corn and vegetables

14,00

KIMCHI RAMEN A,G



Vegan Nudelsuppe mit fermentiertem
bio Gemüse, scharf

Vegan noodle soup with fermented
organic vegetables, spicy

14,00

FISCH RAMEN A,B,C,I,L,1,4

Nudelsuppe mit Lachs, Garnele und
Gemüse, leicht scharf

Noodle soup with salmon, shrimp
and vegetables, less spicy

15,50

TEMPURA RAMEN A,C,I,L

Nudelsuppe mit knusprig gebackenen
Riesengarnelen, Tofu, Ei und Gemüse

Noodle soup with crispy panko king
prawns, tofu, egg and vegetables

15,00

DUCK RAMEN

Nudelsuppe gegrillte Barbarie Entenbrust
und Gemüse

Noodle soup with marinated duck and
vegetables

16,50

BBQ PORK RAMEN A,I,L

Nudelsuppe mit mariniertem
Schweinefleisch und Gemüse

Noodle soup with marinated pork
and vegetables

15,50

GYOZA VEGGIE RAMEN A,G,I,L



Nudelsuppe mit Gemüse Teigtasche
und Gemüse

Noodle soup with vegetables dumplings
and vegetables

15,00

GYOZA RAMEN A,G,I,L

Nudelsuppe mit Huhn Teigtasche, Ei, Gemüse

Noodle soup with chicken dumplings,
egg and vegetables

15,00

GEGRILLTE ENTENBRUST

16,50



CURRY

Vegan, goldener Kokos-Curry-Crème, Bio Hokkaidokürbis, Zitronengras, saisonales Bio Gemüse, leicht scharf, serviert mit Reis, und wahlweise mit:

Vegan, golden coconut curry cream, organic hokkaido pumpkin, lemongrass, seasonal organic vegetables, less spicy, served with rice, and your choice with:

Gebackenenem Tofu ^L

Baked Tofu

15,00



Rinderhüftsteak ^L vom Grill

Grilled Beef Steak

16,50

Hähnchenfilet ^L vom Grill

Grilled Chicken Fillet

15,50

Karaage ^{A,L}

Knuspriges Hühnerfleisch Im Teigmantel

Crispy Chicken

15,50

Gegrillte Entenbrust

Grilled Duck

16,50

Lachsfilet ^{B,L} vom Grill

Grilled Salmon Fillet

16,50

Seafood ^{B,C,L}

Lachs, Garnelen, Muschel Vom Grill

Grilled Salmon, King Prawns, Mussels

20,00

Riesengarnelen / King Prawns

19,00

BOWL

Alle Bowls mit Reis, Avocado, Mango, Edamame, hausgemachte Kim Chi, rote Zwiebeln, Sesam und Koriander

All bowls with rice, avocado, mango, edamame, kim chi, red onions, sesame and cilantro

VEGAN BOWL ^{G,L}

Gebackenenem Tofu / Baked Tofu

15,00



CHICKEN TERIYAKI ^{A,G,L}

Knuspriges Hühnerfleisch im Teigmantel,
hausgemachte Teriyakisaucе

Crispy Chicken, homemade Teriyaki sauce

15,50

SPRING IN BOWL ^{B,C,G,L}

Gegrillte Riesengarnelen, hausgem. Teriyakisaucе

Grilled king prawns, homemade Teriyaki sauce

19,00

SALMON BOWL ^{B,G,L}

Lachs vom Grill, hausgemachte Teriyakisaucе

Grilled salmon, Teriyaki sauce

16,50

BEEF BOWL ^{B,G,L}

Mariniertes Rinderhüftsteak mit Zitronengras

Marinated beef rump steak with lemongrass

17,50

HOT POT

29,00



HOT POT

ANI HOUSE · HOT POT

Ab zwei Personen · **29,00 € / p. P**

Als Hot Pot oder Feuertopf wird ein Gericht bezeichnet, das als eine Art des Brühfondues zubereitet wird.

HOT POT IST EIN GEMEINSAMES ESSERLEBNIS DIREKT AM TISCH.

In Vietnam ist es eine sehr heiße Brühe (bekannt als Lẩu), in der verschiedene Zutaten direkt am Tisch gegart werden. Je nach Auswahl wird die Brühe entsprechend abgestimmt und scharf oder mild gewürzt.

ENTHALTEN

- Brühe
- Rinderhüftsteak
- Riesengarnelen
- Fischbällchen
- Tofu
- Saisonales Gemüse

„Lasst euch überraschen!“

VEGAN?

Sag uns einfach Bescheid – wir bereiten den Hot Pot gerne frisch vegan zu.

ANI HOUSE · HOT POT

For 2 or more people · **29,00 € / p. P**

Hot Pot is a traditional Asian dining experience in which a flavorful broth simmers directly at the table.

HOT POT IS A SHARED DINING EXPERIENCE RIGHT AT THE TABLE.

In Vietnam, a very hot broth known as Lẩu is served at the table, where a variety of fresh ingredients are cooked directly in the broth. Depending on your selection, the broth can be seasoned spicy or mild.

INCLUDED

- Broth
- Beef rump steak
- King prawns
- Fish balls
- Tofu
- Seasonal vegetables

“Let us surprise you!”

VEGAN?

Just let us know – we'll be happy to prepare a fresh vegan version for you.