

ANAYA
AN ASIAN CULINARY ADVENTURE

A true master of Thai cuisine, Michelin-starred Chef Thiou combines the tastes of her native Thailand with the freshest Mediterranean ingredients. Gourmet cuisine, with Thai accents and contemporary dressings are the hallmarks of “Thiou” her award-winning Parisian restaurant. While her attention to detail, quality ingredients and balance of flavours always ensure a one-of-a-kind dining experience.

Anaya takes you on a culinary adventure across Asia, serving authentic Thai, Indian and Chinese dishes. Carefully curated by Chef Thiou, our exotic line-up of inspired à la carte creations is where aromatic Asian flavours meet French finesse. All perfectly presented to you in stunning al fresco and indoor surroundings.



STARTER
VORSPEISEN
ENTREES

GF DF	Tom yum kung Thai spicy soup with shrimps Tom Yum Kung Thailändische Gewürzsuppe mit Garnelen Tom yum kung Soupe thaïlandaise épicée aux crevettes	17€
VG	Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger and green leaves Thailändischer Pilzsalat mit Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer und grünen Blättern Salade de champignons thaïlandais avec oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	17€
GF	Kale salad with tuna, pink grapefruit, citrus dressing and sesame Grünkohlsalat mit Thunfisch, roter Grapefruit, Zitrusfrucht Dressing und Sesam Salade de chou frisé au thon, pamplemousse rose, vinaigrette aux agrumes et sésame	13€
GF EF	Beef salad with lemongrass Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de bœuf à la citronnelle	20€
V	Fried rice with egg and vegetables Gebratener Reis mit Ei und Gemüse Riz frit avec œuf et légumes	14€
V DF	Vegetable spring rolls with sweet chili and teriyaki sauce Frühlingsrollen mit Gemüse, süßem Chili und Teriyaki-Soße Rouleaux de printemps aux légumes avec chili doux et sauce teriyaki	14€
VG	Homemade gyoza dumplings with vegetables and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza-Klöße mit Gemüse und Teriyaki-Soße Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki	14€
DF	Pia muk tod deep fried squid with sweet chili and ginger sauce „Pia muk tod“ frittiertes Tintenfisch mit süßer Chili- und Ingwersoße Pia muk tod calmars frits avec sauce au chili doux et au gingembre	14€
	Homemade gyoza dumplings with chicken and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza- Klöße mit Hühnerfleisch und Teriyaki-Soße Boulettes de gyoza faites maison avec du poulet et de la sauce teriyaki	14€
	Spring rolls with duck, vegetables, green salad and sweet chilli Frühlingsrollen mit Ente, Gemüse, grünem Salat und süßem Chili Rouleaux de printemps au canard, légumes, salade verte et piment doux	14€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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 DISHES
HAUPTGERICHTE
PLATS PRINCIPAUX

GF VG	Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices Tofu et légumes sautés à la citronnelle et épices	32€
DF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Gelbes Thai-Curry mit Gemüse, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais avec légumes, piment et coriandre	23€
DF	Thai yellow curry with seafood and jasmine rice Gelbes Thai-Curry mit Meeresfrüchten und Jasminreis Curry jaune thaïlandais avec fruits de mer et riz au jasmin	23€
DF	Pad Thai noodles with prawns Pad Thai Nudeln mit Garnelen Pad Thai nouilles avec crevettes	27€
DF	Pad Thai noodles with chicken Pad Thai Nudeln mit Huhn Pad Thai Nouilles avec poulet	26€
	Chicken satay with peanut butter sauce and fried rice Hähnchen-Satay mit Erdnussbuttersauce und gebratenem Reis Poulet satay avec sauce au beurre de cacahuètes et riz frit	28€
GF DF	Sweet and sour pork with vegetables and jasmine rice Süß-saures Schweinefleisch mit Gemüse und Jasminreis Porc aigre-doux avec légumes et riz au jasmin	28€
GF DF	Thai red curry with beef and jasmine rice Curry rouge thaïlandais avec bœuf et riz au jasmin 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 au basilic	32€
DF	Red curry Salmon fillet with jasmine rice and sesame Rotes Lachsfilet-Curry mit Jasminreis und Sesam Filet de saumon au curry rouge avec riz au jasmin et sésame	33€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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
NACHSPEISEN
DESSERTS

- V **Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup** 14€
Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen, Mango-Sorbet und Limettensirup
Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert
- V **Crispy banana with caramel and vanilla ice cream** 14€
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis
Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
- V **Drunken pineapple with coconut ice cream** 14€
Betrunkene Ananas mit Kokosnusseis
Ananas « ivre » avec glace à la noix de coco
- Antioxidant fruit salad** 14€
Antioxidantien-Fruchtsalat
Salade antioxydante de fruits
- Ice cream selection** 9€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

GF	Thai mushrooms salad with onions, lemongrass, ginger and green leaves Thai-Pilzsalat mit braunem Reis, Zwiebeln, Zitronengras, Ingwer, grünen Bohnen und Karotten Salade de champignons thaïlandais avec oignons, citronnelle, gingembre et feuilles vertes	18€
	Homemade gyoza with vegetables and teriyaki sauce Hausgemachte Gyoza-Nudeln mit Gemüse und Teriyaki-Soße Boulettes de gyoza maison avec légumes et sauce teriyaki	20€
	Vegetarian spring rolls with sweet chili and Teriyaki sauce Vegetarische und gebratene Frühlingsrollen mit süßem Chili und Teriyaki-Soße Rouleaux de printemps végétariens au piment doux et sauce teriyaki	14€

Main Course · Hauptgerichte · Plats Principaux

	Pad Thai noodles with vegetables Pad Thai Nudeln mit Gemüse Pad Thai nouilles avec légumes	14€
GF	Tofu and vegetables sautéed with lemongrass and spices Tofu und Gemüse sautiert mit Zitronengras und Gewürzen Tofu et légumes sautés à la citronnelle et aux épices	16€
GF	Thai yellow curry with vegetables, chili and coriander Gemüse mit gelbem Thaicurry, Chili und Koriander Curry jaune thaïlandais avec légumes, piment et coriandre	14€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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
VEGANE OPTIONEN
PLATS VEGETALIENS

DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

Crispy banana with caramel and vanilla ice cream	14€
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille	
Drunken pineapple with coconut ice cream	14€
Betrunkene Ananas mit Kokosnusseis Ananas « ivre » avec glace à la noix de coco	
Antioxidant fruit salad	14€
Antioxydantien-Fruchtsalat Salade antioxydante de fruits	
Ice cream selection	9€
Vanilla, chocolate	
Auswahl an Eis Vanille, Schokolade Sélection de glaces Vanille, chocolat	

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

Kleinkinder-Menü

Menu pour les bambins

GF DF EF	Cream of green vegetables, rice and olive oil Mit Kartoffeln, Karotten und Zucchini pürieren Purée de pomme de terre, carotte et courgette	10€
GF DF EF	Cream of chicken, potato, carrots and celery Hühnercreme mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri	10€
GF DF EF	Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots and potatoes Creme von pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre	10€
GF DF EF	Cream of seasonal fruits and biscuits Creme aus saisonalen Früchten und Keksen Crème de fruits de saison et biscuits	10€

V vegetarian **GF** gluten free **VG** vegan **DF** dairy free **EF** egg free

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

KID'S MENU

STARTER · VORSPEISEN · ENTREES

GF EF	Beef salad with lemongrass Rindfleischsalat mit Zitronengras Salade de bœuf à la citronnelle	10€
V	Vegetable spring rolls with sweet and teriyaki sauce Frühlingsrollen mit Gemüse und süßer Teriyaki-Soße Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce sucrée et teriyaki	12€
DF	"Pia muk tod" deep fried squid with sweet & sour sauce "Pia Muk Tod" frittiertes Tintenfisch mit süß-saurer Sauce "Pia muk tod" calmars frits avec sauce aigre-douce	12€

MAIN DISHES · HAUPTGERICHTE · PLATS PRINCIPAUX

	Chicken satay skewers with jasmine rice Satay-Hühnerfleischspieße mit Jasminreis Brochettes de poulet Satay avec riz au jasmin	14€
	Pad Thai noodles with prawns Pad Thai Nudeln mit Garnelen Pad Thai avec crevettes	12€
DF GF	Sweet and sour pork with vegetables and jasmine rice Süß-saures Schweinefleisch mit Gemüse und Jasminreis Porc aigre-doux avec légumes et riz au jasmin	13€

and more... · und mehr... · et plus encore...

	Kids beef burger with tomato, lettuce and french fries Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes frites Kids bœuf burger avec tomate, laitue et frites	12€
V	Pizza margarita with mozzarella and tomato sauce Pizza Margarita mit Mozzarella und Tomatensoße Pizza Margarita avec mozzarella fromage et sauce tomate	12€
	Penne pasta with tomato or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognesesoße Pennes avec sauce tomate ou bolognaise	12€

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

KID'S MENU

DESSERTS · NACHSPEISEN · DESSERTS

- V **Chocolate mousse with almond tuile, mango sorbet and lime syrup** 14€
Mousse au Chocolat mit Mandelblättchen, Mango-Sorbet und Limettensirup
Mousse au chocolat avec tuile aux amandes, sorbet à la mangue et sirop de citron vert
- V **Crispy banana with caramel and vanilla ice cream** 14€
Knusprige Banane mit Karamell und Vanilleeis
Banane croustillante avec caramel et glace à la vanille
- Seasonal fruit salad** 10€
Fruchtsalat mit saisonalen Früchten
Salade de fruits de saison
- Ice cream selection** 9€
Vanilla, chocolate, strawberry, banana
Auswahl an Eis
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane
Sélection de glaces
Vanille, chocolat, fraise, banane

V vegetarian GF gluten free VG vegan DF dairy free EF egg free

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

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

Obwohl alle Sorgfalt angewendet wird, können die Gerichte noch Zutaten enthalten, die nicht auf der Speisekarte aufgeführt sind, und diese Zutaten können allergische Reaktionen hervorrufen. Gäste mit Allergien müssen sich dieses Risikos bewusst sein und sollten ein Mitglied des Teams um Informationen über den Allergengehalt unserer Lebensmittel

Bien que toutes les précautions nécessaires soient prises, les plats peuvent toujours contenir des ingrédients qui ne figurent pas sur le menu et ces ingrédients peuvent provoquer une réaction allergique. Les clients souffrant d'allergies doivent être conscients de ce risque et doivent demander à un membre de l'équipe des informations sur la teneur en allergènes de nos aliments.

