

^ || I III ^



Speisekarte

~Liebe~ bis ins kleinste Detail

Herzlich willkommen im Anima.

Wir richten unseren Blick auf das, was zählt:

Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss.

Vom Design, der Atmosphäre bis hin zu den verarbeiteten Produkten. Von der Küche bis an Ihren Tisch.

Unsere Gerichte sind geprägt von Neugier, Aromenfreude und handwerklicher Präzision. Wir kochen mit Tiefe, Leichtigkeit und Überraschung. Bei uns geht es nicht um Effekthascherei. Sondern um Klarheit.

Klar im Produkt. Klar in der Idee. Und klar im Geschmack.
Jeder Teller erzählt eine Geschichte

- reduziert auf das Wesentliche, mit Aromen, die zupacken. -

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“ (J.W.v.Goethe)

Janice und Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



„Mit Leib und Seele“

Eine kulinarische Reise mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 185

ohne Käsegang | 175

ohne Käsegang und Jakobsmuschel | 165

+ N25 Imperial Kaviar | 35

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



MENÜ
„ MIT LEIB UND SEELE “
NO.8

Jakobsmuschel vom Binchotan-Grill + N25 Kaviar 35€

Karotten Cevichesud - Kaffir Limette - Krebsskopfemulsion

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

Confierte Eigeltinger Lachsforelle

Molkedashi - Jalapenoöl - Blumenkohl Couscous

Winterkabeljau im Noriblatt + N25 Kaviar 35€

aufgeschäumte Bouillabaisse - Langoustinenfarce - Kalbszungenfrikassee

Glasiertes Butterbries

Verjusrosine - Melange Blanc - Champagnerkraut

Mularden Ente von Lars Odefey

Dörrobstconfit - Bauernjus mit Olive und Räucherente - Cassis Zabaione

KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN

Mille Feuille von Taleggio und Parmesan

Zwetschgenröster - 25 Jahre alter Sherryessig - Soufflierte Haselnussblätter

Karamellierte Schoko Praline

Eis von der Babybanane - Baba Sud - Madagascar Vanille