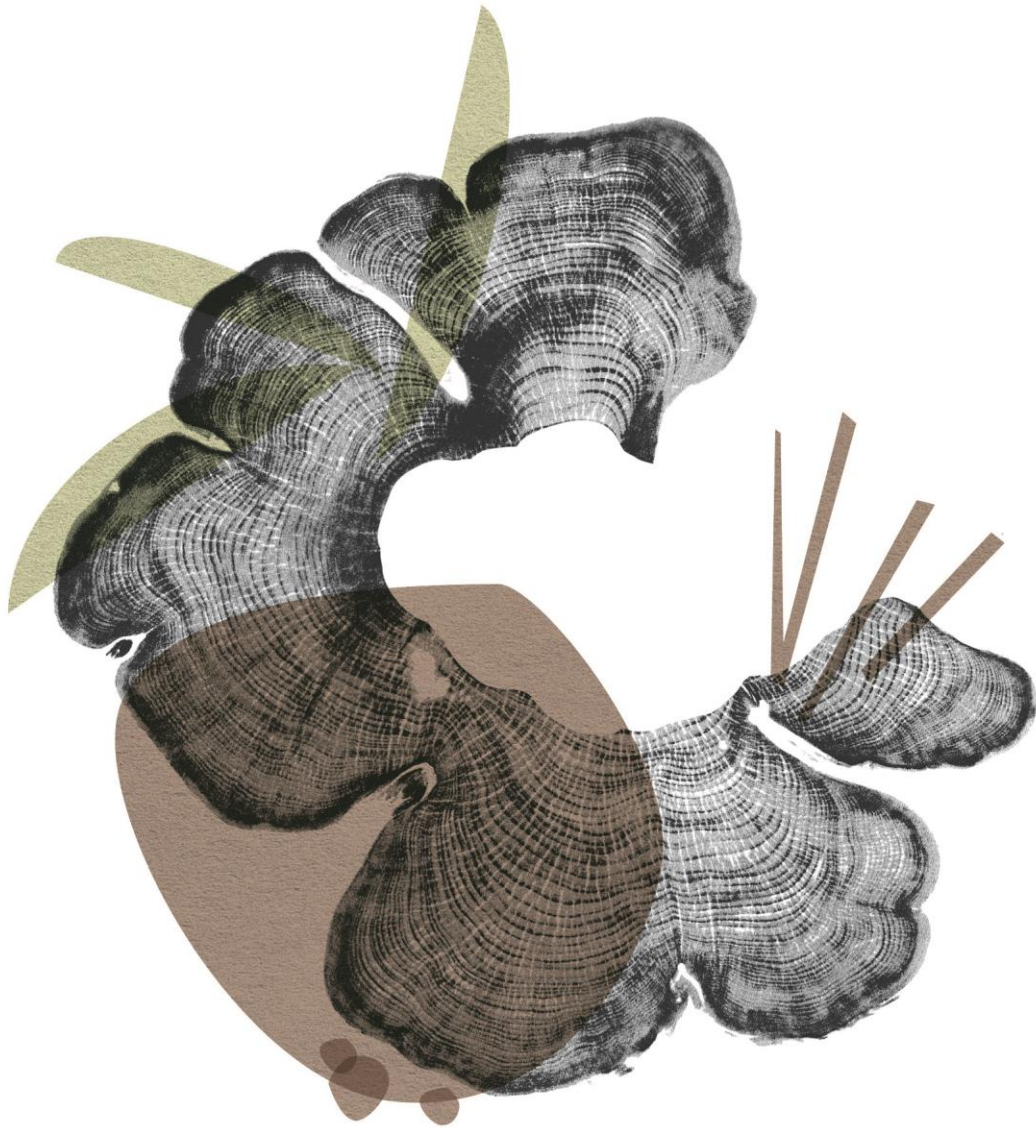


^ || | III ^



Speisekarte

~Liebe~ bis ins kleinste Detail

Herzlich willkommen im Anima.

Wir konzentrieren uns gerne auf das Wesentliche:

Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss.

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

Hinter dem Casual Fine Dining des Anima steckt die Leidenschaft für eine leichte moderne Wohlfühlküche, die sich im Einklang mit der Natur, der Umwelt und Ihren liebevollen Gästen immer wieder neu erfindet.

Im Anima herrschen die Qualität und der Stil, die nachhaltig beeindrucken und mit einem ausgeklügelten Minimum in einem Maximum an Geschmack und Erlebnis auf dem Teller präsentiert werden.

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks“ (Auguste Escoffier)

Janice und Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



„Mit Leib und Seele“

Eine kulinarische Reise mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 195

ohne Käsegang | 185

ohne Käsegang und Hummer | 175

+ **N25 Imperial Kaviar** | 35

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



M E N Ü
„ M I T L E I B U N D S E E L E “

Gegrillter Blauer Hummer + N25 Kaviar 35€

Crème aus jungen Mandeln - Kaffir Limettenconfit - Krebsskopfemulsion

Eigeltinger Lachsforelle

reduzierter Möhrensud - Timut Pfeffer - Rieslingvinaigrette

S A U E R T E I G B R O T | S A L Z B U T T E R V O N J E A N - Y V E S B O R D I E R

Wild gefangene Scholle aus der Vendée + N25 Kaviar 35€

Flusskrebsfarce - Lauchfondue - gerauchte Muschelvelouté

Soufflierte “Odefey” Wachtel

Bellotta Schinken - Salmoretta von der Keule - aufgeschäumter Paëllasud

Äbler Saftwiesenlamm

Schafsmilchpolenta - Chipotlejus - Jahrgangssardine

K Ä S E G A N G V O N A F F I N E U R W A L T M A N N

36 Monate Gereifter Gruyere

In Eiswein geschmorter Chicorée - Klee Honig - Schalottenmarmelade

Rhabarber

Amaretti Eis - Heidesand mit Ingwer aus Peru - Tonkabohne