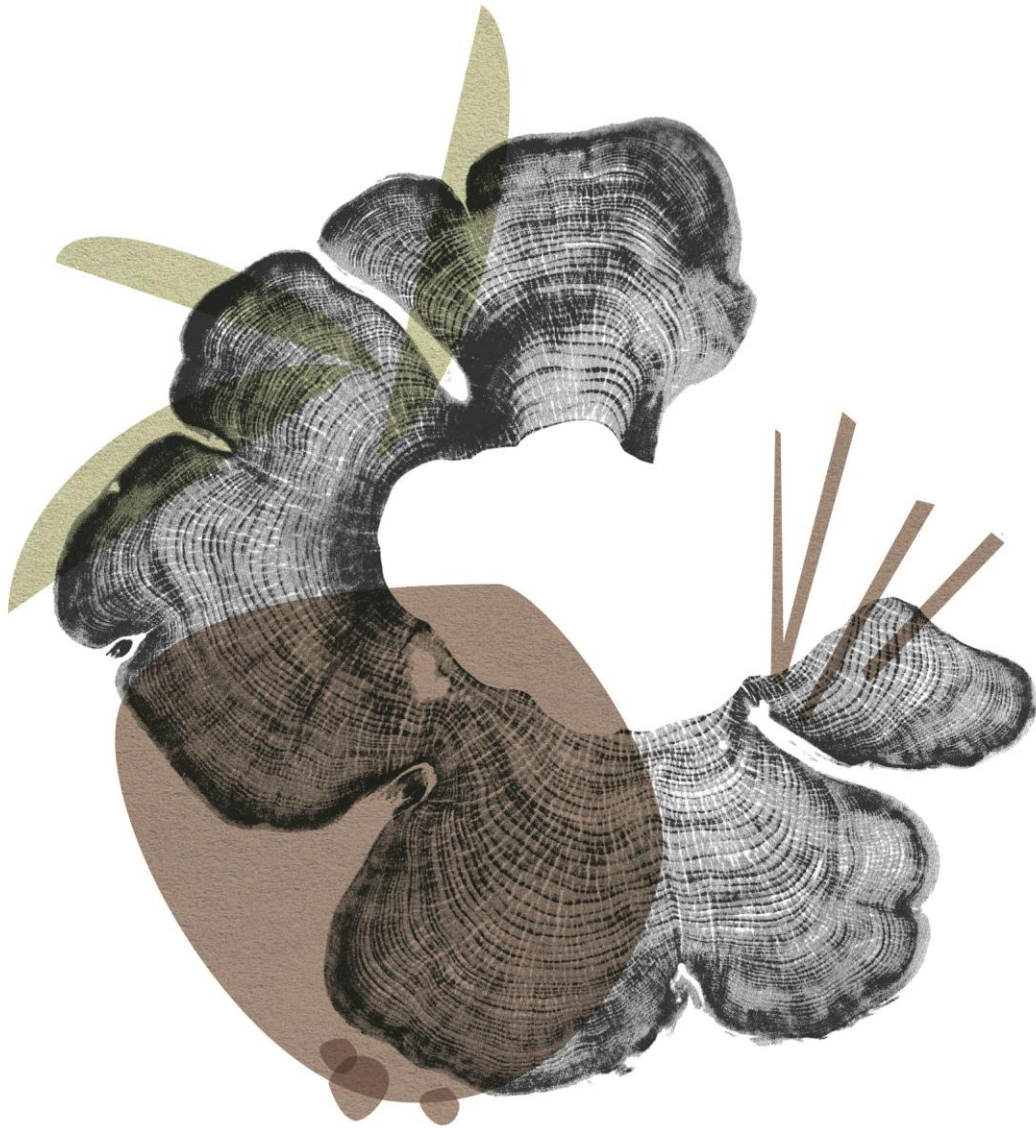


^ || | III ^



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 Gamba | 175

+ N25 Imperial Kaviar oder Trüffel | 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 “

Gamba Blanca aus Huelva + N25 Kaviar 35€

Aguachile - Kaffir Limette - XO Gamba Emulsion

Eigeltinger Lachsforelle

reduzierter Möhrensaft - Timut Pfeffer - Escabechesud

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

Gegrillte Rotbarbe aus der Vendée + N25 Kaviar 35€

Ananaschutney - Chorizoöl - Pulpo-Balsamiconage

Soufflierte “Odefey” Wachtel + Trüffel 35€

Bellotta Schinken - Salmoretta von der Keule - aufgeschäumter Paellasud

Vogelsberger 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

Gereifter Beaufort

Eiswein Chicorée - Buchweizenhonig - geschmorte Schalotte

Himbeeren vom Bruderhof

Gelierte Essenz - Vanille vom Hannes - weißes Schokoladen Crèmeux