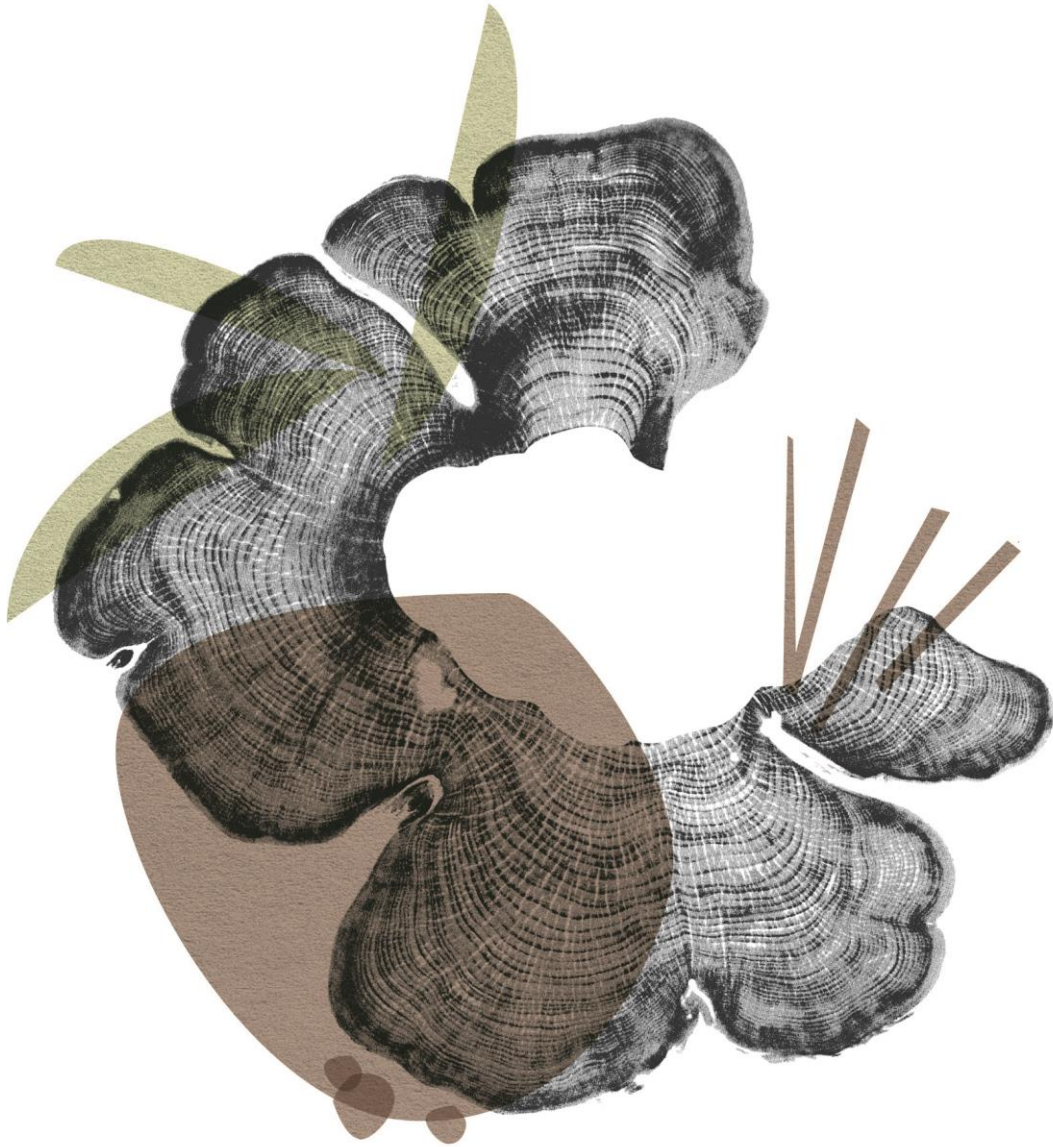


△ II I III △



Speisekarte

Die Kunst das Wesentliche vom Überflüssigen zu trennen.

Herzlich willkommen im Anima. Für uns geht ein Schritt zurück genau in die richtige Richtung. Ein Schritt zurück um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss. Zugunsten eines Mehr rücken wir das Weniger in den Mittelpunkt unseres Restaurants. Über das Design, die 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 und vor allem bezahlbare Gourmetküche, die sich im Einklang mit der Natur, der Umwelt und anspruchsvollen Gästen immer wieder neu erfindet.

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

„be the vinegar in a crowd that still believes in the virtues of honey“ (Elinor Burkett)

Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



Menü ANIMA

8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 125 €

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 115 €

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 105 €

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 89 €

4-Gang-Menü

Vorspeise – Zwischengang – Hauptgang – Dessert | 74 €

3-Gang-Menü

Vorspeise – Hauptgang – Dessert | 64 €

PASSEND ZUM MENÜ BIETEN WIR IHNEN UNSERE WEINBEGLEITUNG AN, PRO GANG 8€. Alle unsere Menüs enthalten vorab mehrere Happen, Brot und kleine Snacks für zwischendurch. BEI EINER PERSONENANZAHL AB 6 PERSONEN IST EINE MENÜABSPRACHE ERFORDERLICH.

VORSPESIEN

Frühlingsauftakt

Petersilie - Radieschen - Apfel - Grüne Melone

Weiderind

Kohlrabi - Leindottersamen - Jalapeno

ZWISCHENGÄNGE

Junger Bärlauch

Rote Rübe - Salzzitrone - Graupen - Yuzu

Topinambur

Holunderbeeren aus 2017 - Lammbrües - frische Holunderknospen

HAUPTGÄNGE

Confierter Wildlachs

Sauerkrautsud - Frühjahrskartoffeln - Schinkenaromen

Presse vom Eichelschwein

Eingekochter Selleriesaft - Sellerie vom Holzkohlegrill

DESSERT

Der erste Rhabarber

Ziegenjoghurt - Salzmandel - Waldhonig

Eingelegte Kornellkirschen

Mohneis - Kakao - Malz - Milchereme