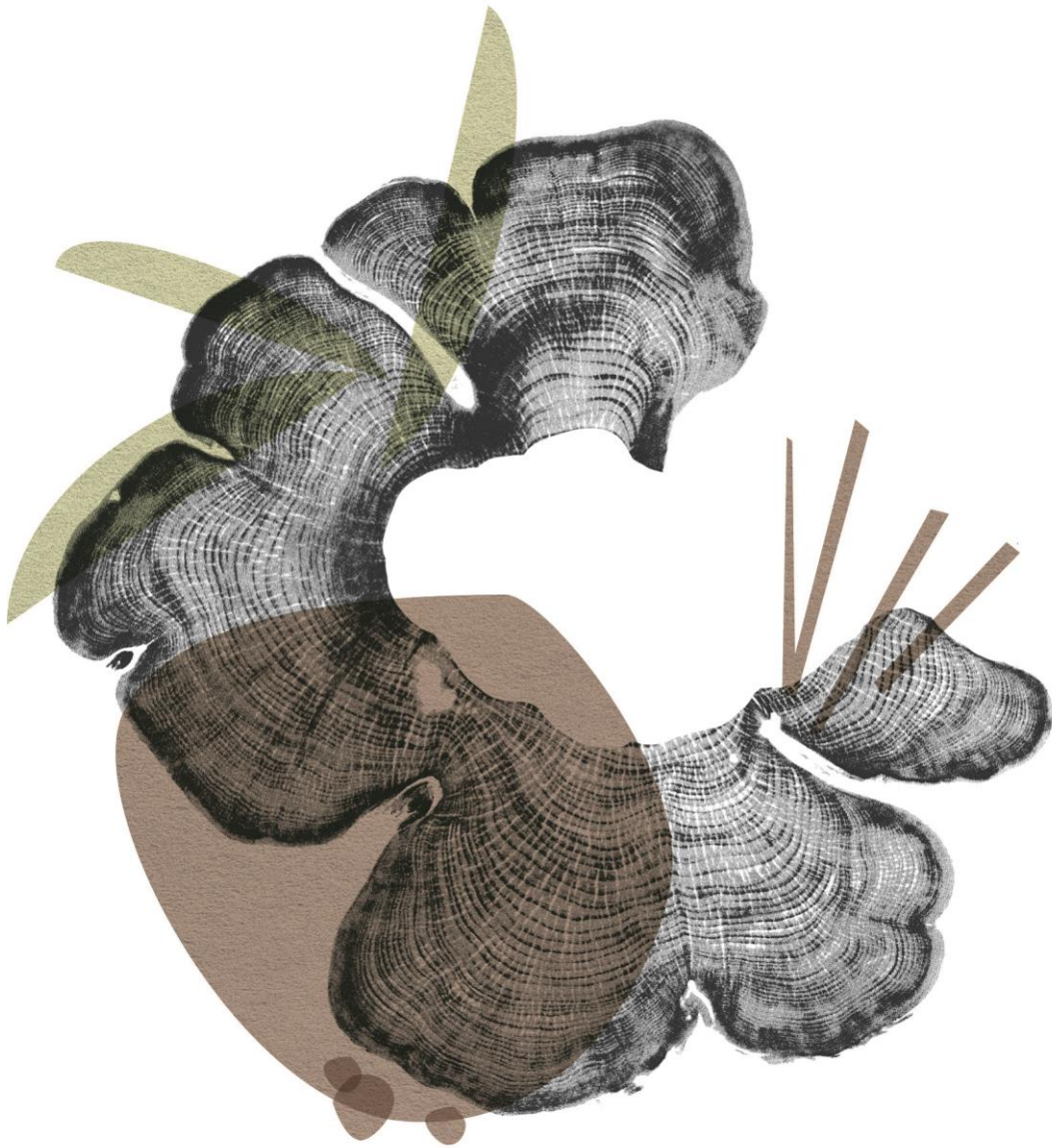


△ II I III △



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 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 | 1 2 5

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 1 5

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 0 5

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 8 9

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.

VORSPEISEN

Ein Stück Wald auf dem Teller

Bio Entenleber - Fichte

Die Urmöhre

Petersilie - Ziegenmilch

ZWISCHENGÄNGE

Krustentiersalat

Kohlrabi - Ananas

Eine Runde Bete

Kümmel - Sauerrahm - Dill

HAUPTGÄNGE

Kabeljau von den Lofoten

Muschelbrühe - Grünkohl

Ochsenbacke

Heimische Zwiebel - eingelegte Bärlauchknospen

DESSERT

Äpfel aus dem Eschachtal

Nussbutter - Hefe

Ein Kaffee zum Schluss

eingemachte Preiselbeeren - Arabica Bohne