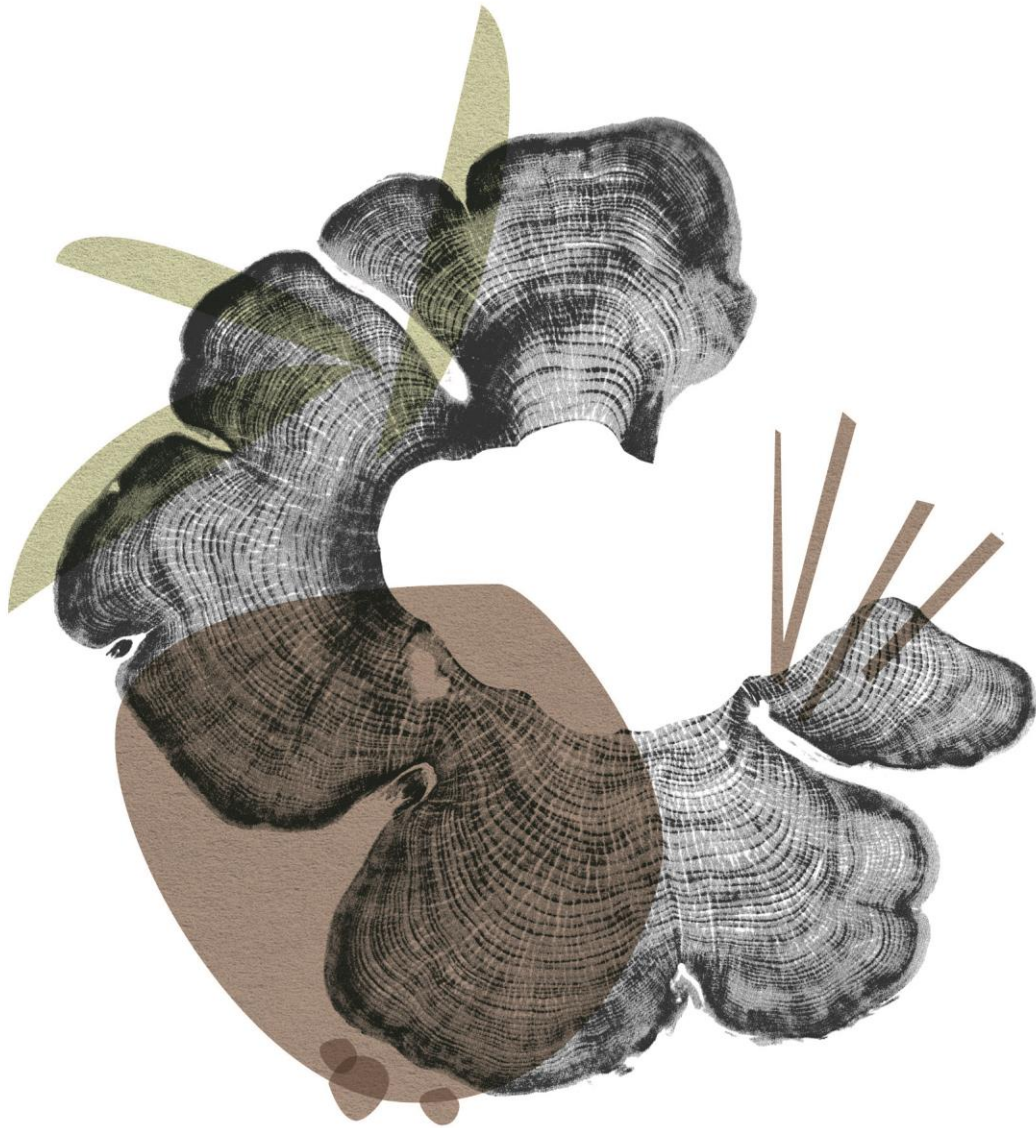


^ || | III ^



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 beeindruckend 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)

Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



**Menü ANIMA**

7 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 170

**6-Gang-Menü**

2 Vorspeisen – Hauptteil – 1 Dessert | 160

**5-Gang-Menü**

1 Vorspeise – Hauptteil – 1 Dessert | 150

Alle unsere Menüs enthalten vorab mehrere Happen, Brot und kleine Snacks für Zwischendurch.

## V O R S P E I S E

### **In Lauchöl marinierter Wolfsbarsch**

Jalapeno - grüne Mojo - Freilandgurke

### **Handgetauchte Jakobsmuschel + Kaviar 25€**

Oma Christa`s Graupen - Schinkenbrühe - emulgierte Eigelbereme

## H A U P T T E I L

### **Bretonischer Hummer**

Geschmorte Möhre - Ananas - Tandoorischaum

### **Bresse Huhn von Lars Odefey**

Safran Risotti - Zitronenconfit - Mandel

### **In Marsala geschmorte Kalbsbacke**

Nussbutterkartoffel - Spitzkohl - Lardo di Collonata

## D E S S E R T

### **Waltmanns Ziegen-Rohmilchkäse**

Junger Rhabarber - Pinienkern - Liebstöckeleis

### **Animas Schokotörtchen**

Ofenbanane - Salzkaramellsud - Haselnuss Sabajone