

^ || | 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

8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 1 5 5

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang - Käse - Dessert | 1 4 5

6-Gang-Menü

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

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 2 5

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

VORSPESIEN

Entenleber und Aal

weiße Schokolade - grüner Apfel - Brioche mit Aalbutler

Gezupfter Hummersalat

Frühlingsmöhre - Garam Masala - gepulte Erbsen

ZWISCHENGÄNGE

Confierter Seesaibling

Weinbergschnecken - Bruchsaler Spargel - Kopfsalatsud

Risotto "Carnaroli, 7 Jahre gereift"

gekocht in reinem Parmesanwasser - langer Pfeffer - Zitrone

HAUPTGÄNGE

St.Pierre nappiert in Algenbutler

Venusmuschel - Fenchel aus dem Salzteig - weiße Pfefferveloutè

Geschmorte Querrippe vom Angus Rind

Ofenzwiebel - Chimichurri - Harissacreme

DESSERT

Ziegen-Rohmilchkäse von Affineur Waltmann

Rhabarber - Mandel - Tonkabohne

Erdbeer und Quark

gefüllter Topfenknödel - Kaffirlimette - Felderdbeeren