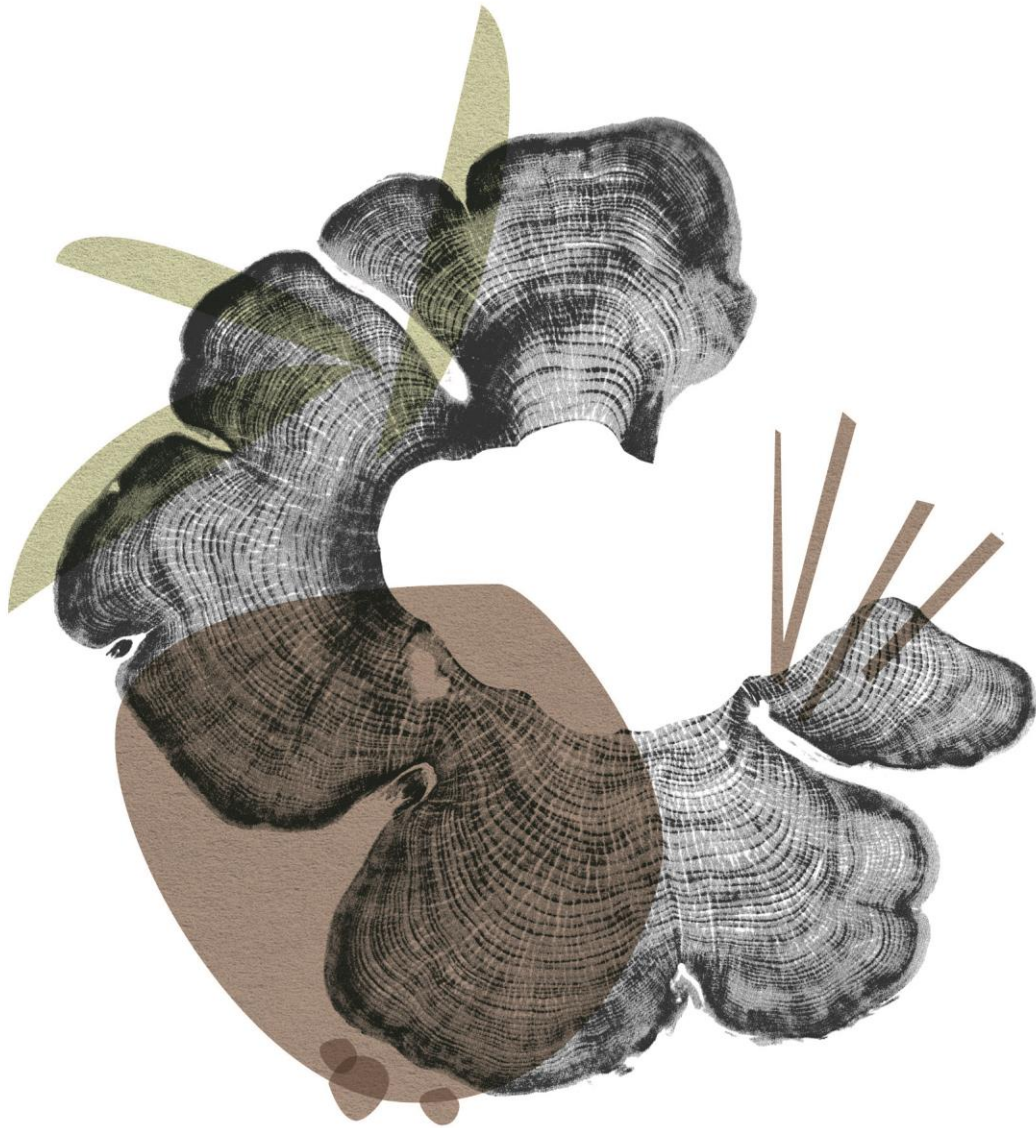


^ || | III ^



Speisekarte

Die Kunst das Wesentliche vom Überflüssigen zu trennen.

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 puristisch 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)

Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



Menü ANIMA

8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 1 4 8

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 3 8

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 2 8

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 1 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

Marinierte Entenleber

Langoustine - Herbstbirne - Ingwersaft

Gelbflossenmakrele

Blumenkohl - Vadouvan - Nussbutter

ZWISCHENGÄNGE

Potée mit bretonischem Hummer

Gewürzkürbis - Cavailon Melone

Ballotine vom Kikok Huhn

Weintrauben - Sherryschaum - Butterkraut

HAUPTGÄNGE

Weißer Heilbutt

Muschel beurre-blanc - Schnittlauch - Schmandkartoffel

Heimisches Reh

Kumquatconfit - Knollensellerie - Blutwurstschnitte

DESSERT

Roquefort von Affineur Waltmann

RubINETTE Apfel - gefüllter Grießknödel

Geschmorte Portweinpflaume

Souflierte Mandelblätter - Cantuccini Eis - Amaretto Sabayone