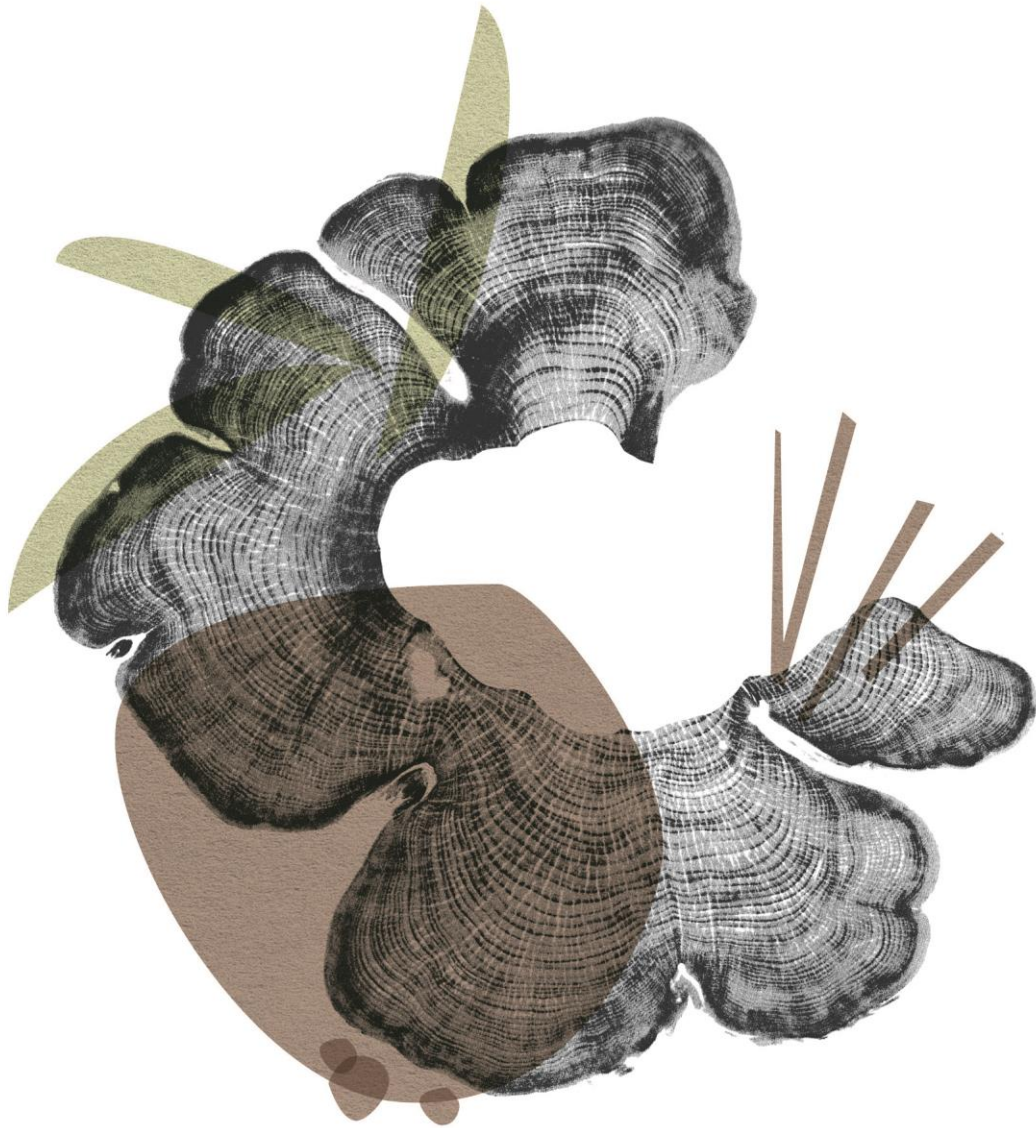


^ || | III ^



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 6 5

### **7-Gang-Menü**

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

### **6-Gang-Menü**

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

### **5-Gang-Menü**

Vorspeise - 2 Zwischengänge - Hauptgang - Dessert | 1 3 5

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

## VORSPEISEN

### **Kalb und Entenleber**

Parmesan - Williams Birne - Sonnenblume

### **Loch Duart Lachs**

Krustentier vinaigrette - Passionsfrucht - eingelegter Kürbis

## ZWISCHENGÄNGE

### **Gegrillte St. Kerber Auster**

gerauchte Kartoffel - Elster Apfel - geflämmt Aal

### **Crèpinette von der Bresse Wachtel**

Winzerkraut - Butterknödel - aufgeschäumte Sherryjus

## HAUPTGÄNGE

### **In Nussbutter confierter Steinbutt**

Blumenkohl - Kaperbeeren - eingekochte Zitrone

### **Heimisches Reh**

Schwarzwurzel - Spitzkohlroulade - Pflaumentoast

## DESSERT

### **Waltmanns Ziegen-Rohmilchkäse**

Feige - gefüllter Käseknödel - Rosmarin

### **Sülze von marinierten Zitrusfrüchten**

Olivensöl Eis - Cantuccini Sabayone - Limettenmousse