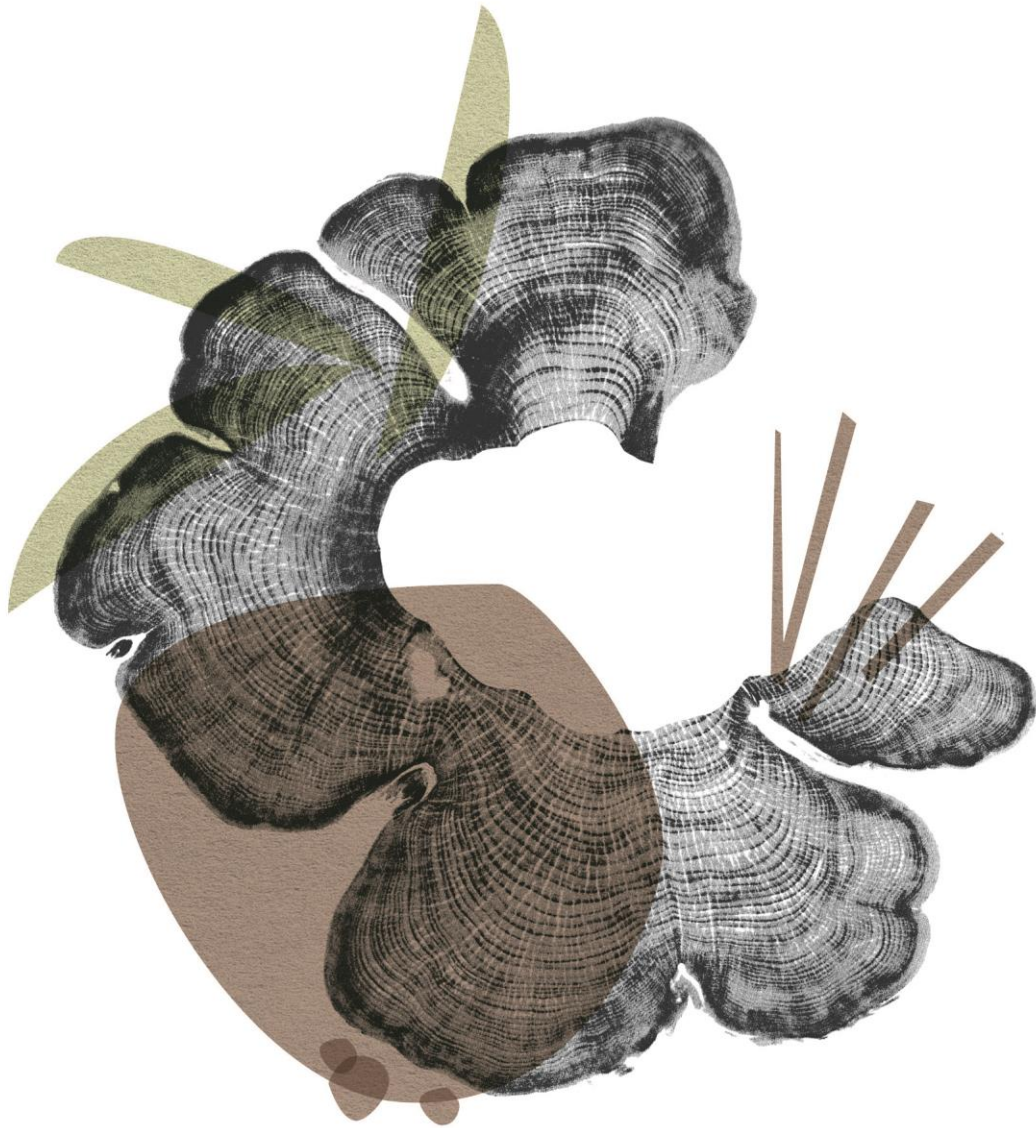


^ || | III ^



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 | 170

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen - 2 Zwischengänge - Hauptgang - Käse - Dessert | 160

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen - 2 Zwischengänge - Hauptgang - Dessert | 150

5-Gang-Menü

Vorspeise - 2 Zwischengänge - Hauptgang - Dessert | 140

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

VORSPEISEN

Kalb und Entenleber

Parmesan - Williams Birne - Sonnenblume

Label Rouge Lachs

Gurkenvinaigrette - Passionsfrucht - eingelegter Kürbis

ZWISCHENGÄNGE

Gegrillte St. Kerber Auster + Kaviar 25€

gerauchte Kartoffel - Elster Apfel - geflämmt Aal

Soufflierte Wachtelschnitte

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 - Haselnuss

Sülze von marinierten Zitrusfrüchten

Oliveöl Eis - Cantuccini Sabayone - Limettenmousse