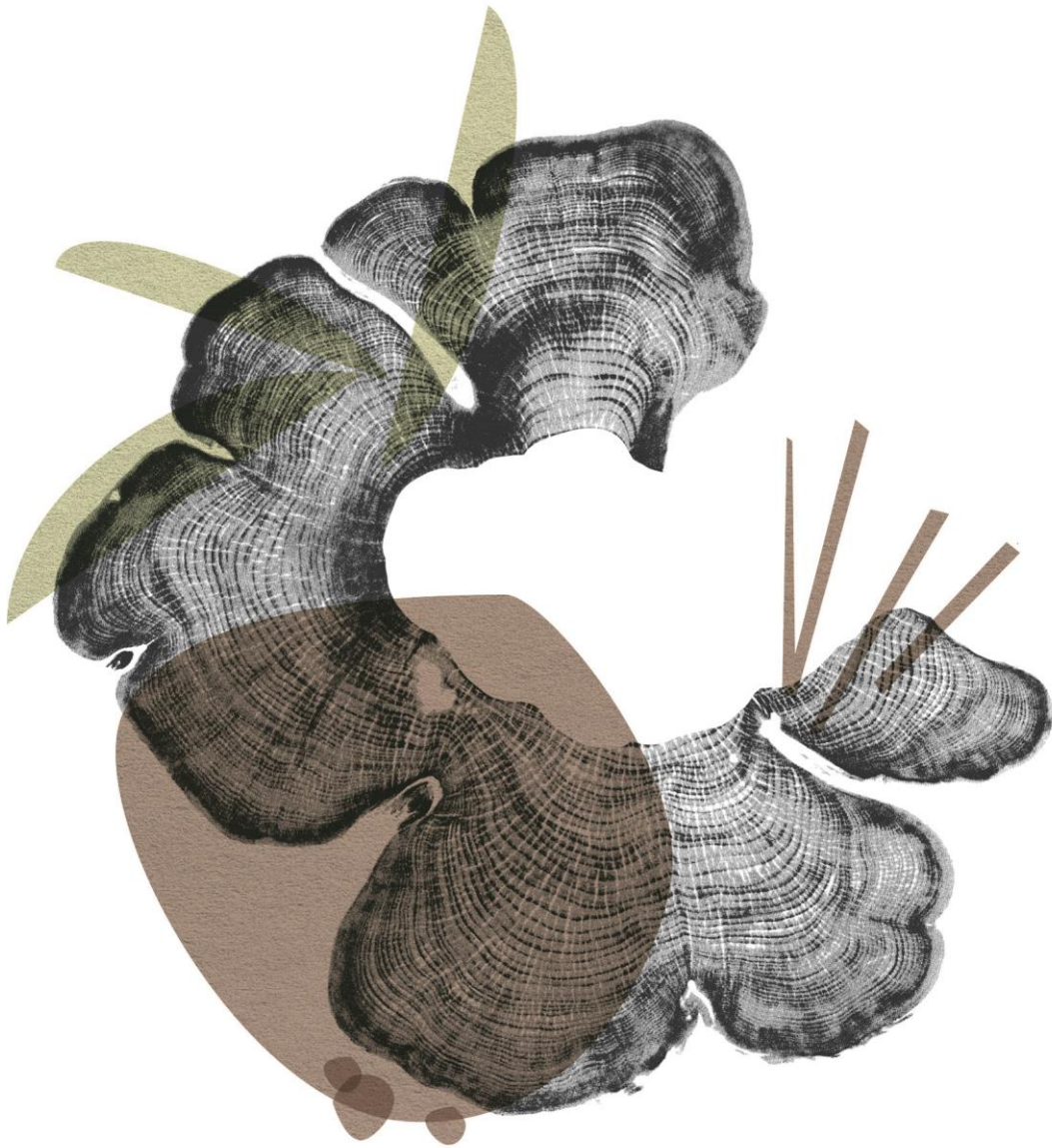


△ II I III △



Speisekarte

Die Kunst das Wesentliche vom Überflüssigen zu trennen.

Herzlich willkommen im Anima. Für uns geht ein Schritt zurück genau in die richtige Richtung. Ein Schritt zurück um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss. Zugunsten eines Mehr rücken wir das Weniger in den Mittelpunkt unseres Restaurants. Über das Design, die 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 und vor allem bezahlbare Gourmetküche, die sich im Einklang mit der Natur, der Umwelt und anspruchsvollen 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.

„be the vinegar in a crowd that still believes in the virtues of honey“ (Elinor Burkett)

Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



Menü ANIMA

8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 125 €

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 115 €

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 105 €

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 89 €

4-Gang-Menü

Vorspeise – Zwischengang – Hauptgang – Dessert | 74 €

3-Gang-Menü

Vorspeise – Hauptgang – Dessert | 64 €

PASSEND ZUM MENÜ BIETEN WIR IHNEN UNSERE WEINBEGLEITUNG AN, PRO GANG 8€. Alle unsere Menüs enthalten vorab mehrere Happen, Brot und kleine Snacks für zwischendurch. BEI EINER PERSONENANZAHL AB 6 PERSONEN IST EINE MENÜABSPRACHE ERFORDERLICH.

V O R S P E I S E N

Tuttlinger Holunder

hausgemachter Joghurt - Rote Rübe - eingelegte Zwiebel

Gebeizte Gelbflossenmakrele

Dill - Kohlrabisaft - Buttermilchmolke - Apfel

Z W I S C H E N G Ä N G E

72h gegarter Schweinebauch

Miso aus Geisingen - Fenchel - grüne Johannisbeeren

Bretonische Artischocken

Steinchampignon - Sommersalat - geröstetes Kartoffelöl

H A U P T G Ä N G E

Gebratener Zander

Eisenkraut - Krustentieröl - Petersilie

Souffliertes Schwarzfederhuhn

Sonnenblume - Pfifferling - Taubnessel

D E S S E R T

Susi Hein`s Ziegenmilch

Sauerklee - Erdbeermilch - Cerealien

Geröstetes Tannenrindeneis

Blaubeeren - Malz - Honigmet