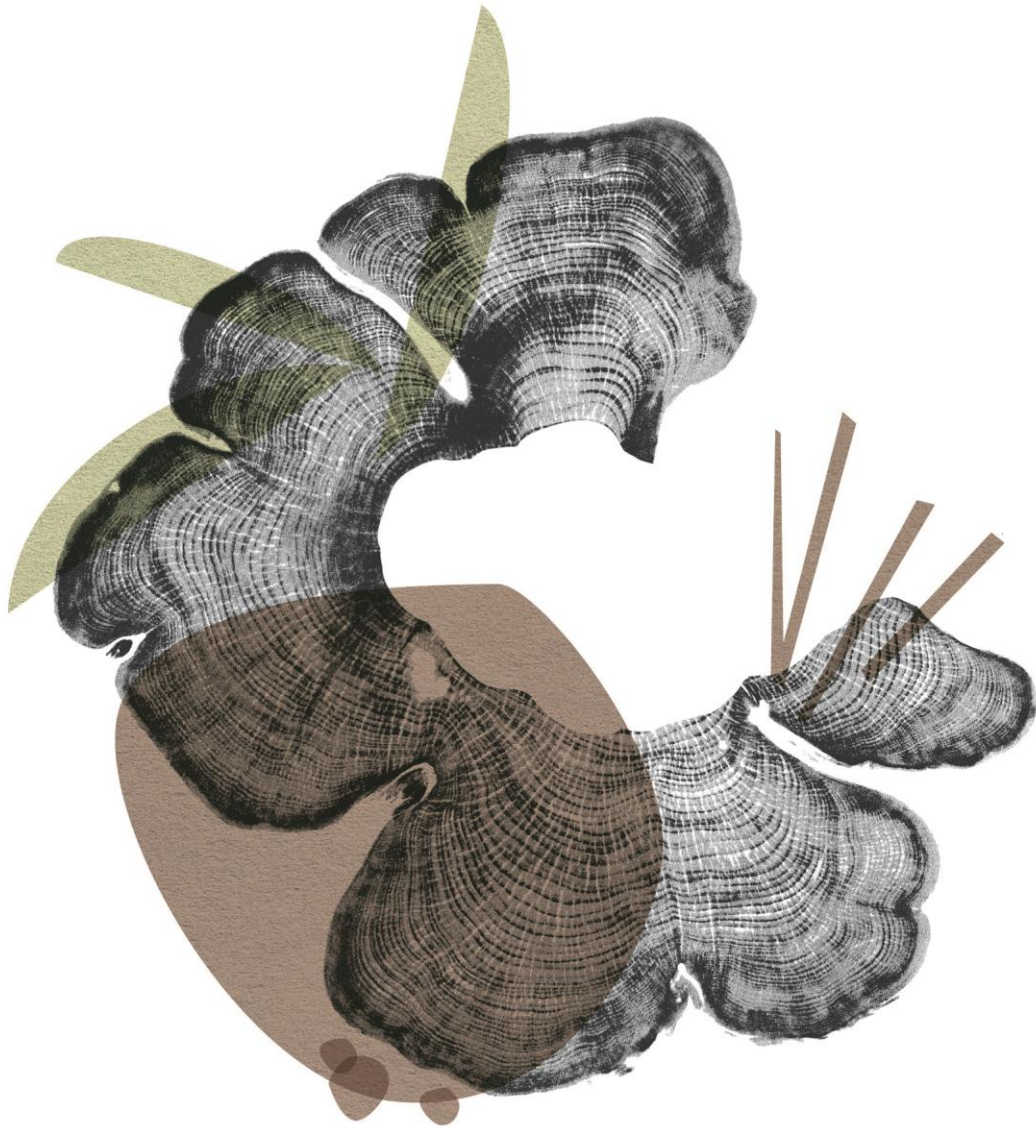


^ || | III ^



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



### „Mit Leib und Seele“

Eine kulinarische Reise mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 170

**ohne Käse** | 160

+ **N25 Imperial Kaviar** | 35

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



**MENÜ**  
„ MIT LEIB UND SEELE “

**“Irish Mor” Auster**

Lauch - Gruyere 36 Monate - Sauce Vénitienne

SAUERTEIGBROT

ROHMILCHBUTTER AUS DER NORMANDIE

**Wolfsbarsch** + N25 Kaviar 35€

Naturjoghurt - marinierte Landgurke - Dill

**Eigeltinger Teichforelle**

Liebstöckelveloute - eingekochte Zitrone - Kopfsalat

**Bresse Huhn vom Lars aus Uelzen**

Bodensee Aal - Colatura - Krauttasche

**In Marsala eingelegte Kalbsbacke**

Pilze vom Kroll - Panchetta - Teeplaume

**RubINETTE Apfel**

Salzkaramell - Haselnuss - Walcher Noisetoschaum

KÄSEGANG VON AFFINEUR WALTMANN

**Gratte paille Fermier und Emmentaler**

Kleehonig - Landmilch - Dörrobst Granola