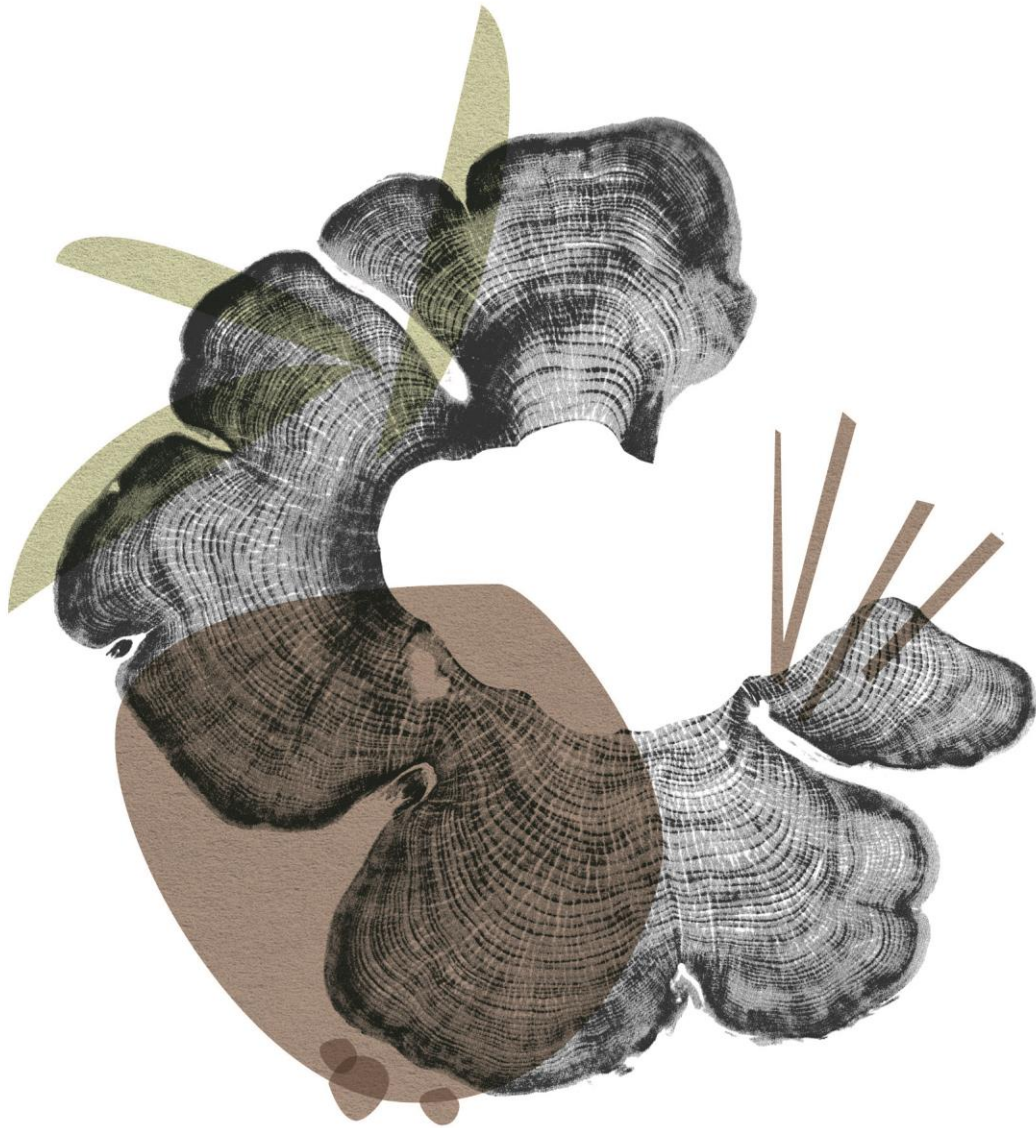


^ || | III ^



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)

Janice und Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



„Mit Leib und Seele“

Eine kulinarische Reise mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 194

ohne Käsegang | 184

ohne Käsegang und Kaisergranat | 174

+ **N25 Imperial Kaviar** | 35

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



MENÜ
„ MIT LEIB UND SEELE “

Gegrillter Kaisergranat

Kaffir Limette - emulgierter Fond aus Krebsköpfen - Kürbis

“Irish MOR” Auster + N25 Kaviar 35€

Rahmlauch - 36 Monate gereifter Gruyere - Sauce vènitienne

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

Confierte Lachsforelle vom Claus

Weißherbstsud - Alblinsen - Schwarzwälder Speck

Glasiertes Kalbsbries

Madeirajus - gerauchte Blumenkohlereme - Salzzitrone

Krautwickel vom heimischen Reh

Zwetschgentoast - Sellerie - gedämpfter Orangenknödel

KÄSEGANZ VON AFFINEUR WALTMANN

Ofenwarmer Vacherin Mont d'Or

Lohhof Kartoffel “Bäckerin” - Kastanienhonig - Schalotten

Geschmorter Apfel im Calvadosgeleè

Ingwer Eis - Gewürzkeks - Haselnuss