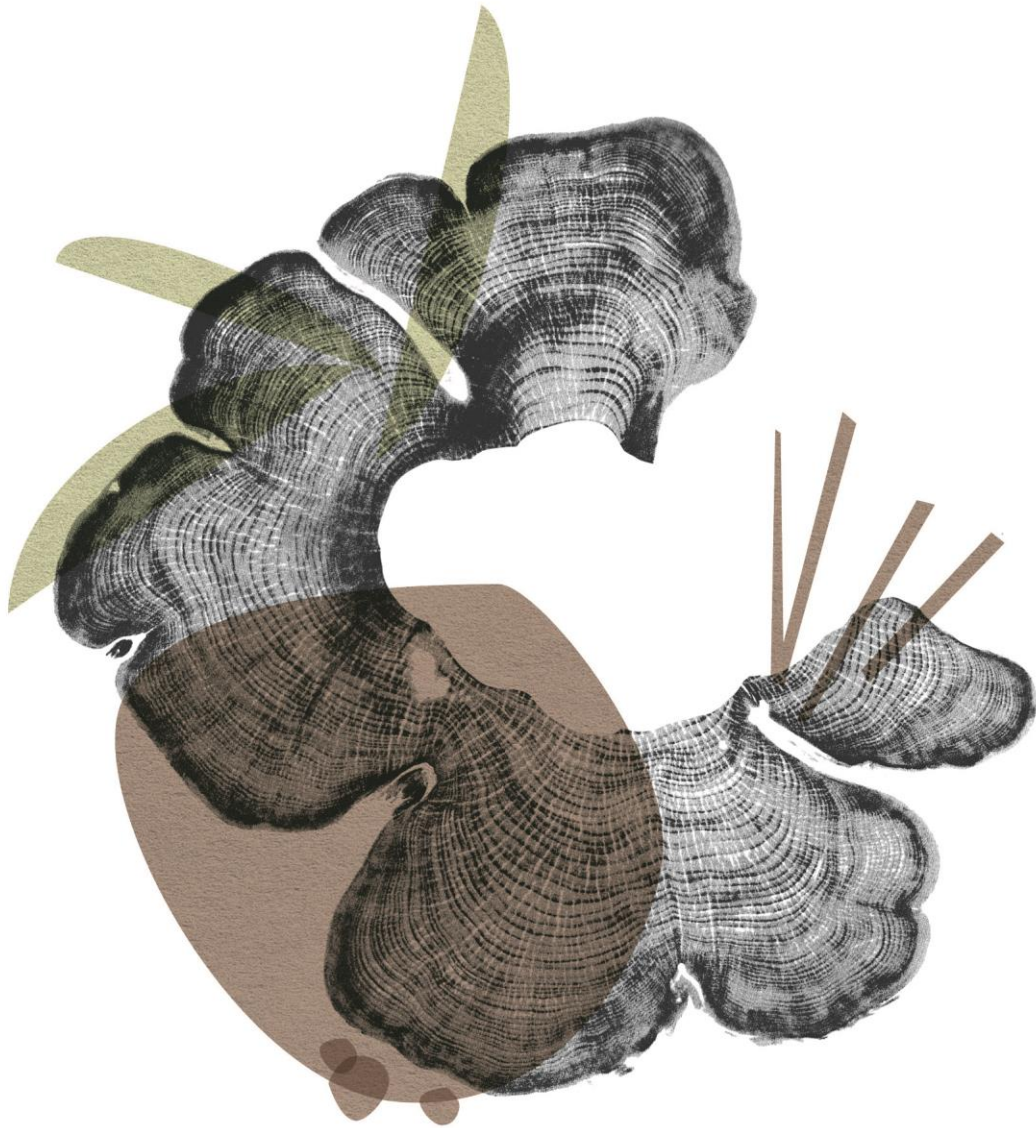


^ || | III ^



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 | 195

**ohne Käsegang** | 185

**ohne Käsegang und Hummer** | 175

+ **N25 Imperial Kaviar** | 35

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



**MENÜ**  
„ MIT LEIB UND SEELE “

**Gegrillter Blauer Hummer** + N25 Kaviar 35€

Crème aus jungen Mandeln - Kaffir Limettenconfit - Krebskopfemulsion

**Eigeltinger Lachsforelle**

aufgeschäumter Möhrensud - Timut Pfeffer - Rieslingvinaigrette

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

**Wild gefangene Scholle aus der Vendée** + N25 Kaviar 35€

Flusskrebsfarce - Lauchfondue - gerauchte Muschelvelouté

**Gedämpfte Kalbscervelat**

Verjusbutter - glasierter Spargelkopf - gepulte Erbsen

**Äbler Saftwiesenslamm**

Schafsmilchpolenta - Chipotlejus - Jahrgangssardine

KÄSEGANG VON AFFINEUR WALTMANN

**36 Monate Gereifter Gruyere**

In Eiswein geschmorter Chicorée - Kleehonig - Schalottenmarmelade

**Rhabarber**

Amaretti Eis - Heidesand mit Ingwer aus Peru - Tonkabohne