

^ || | III ^



Speisekarte

# ~Liebe~ bis ins kleinste Detail

---

Herzlich willkommen im Anima.

Wir richten unseren Blick auf das, was zählt:

Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss.

Vom Design, der Atmosphäre bis hin zu den verarbeiteten Produkten. Von der Küche bis an Ihren Tisch.

Unsere Gerichte sind geprägt von Neugier, Aromenfreude und handwerklicher Präzision. Wir kochen mit Tiefe, Leichtigkeit und Überraschung. Bei uns geht es nicht um Effekthascherei. Sondern um Klarheit.

Klar im Produkt. Klar in der Idee. Und klar im Geschmack.  
Jeder Teller erzählt eine Geschichte

- reduziert auf das Wesentliche, mit Aromen, die zupacken. -

„Kein Genuss ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“ (J.W.v.Goethe)

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 Gamba** | 175

**+ N25 Imperial Kaviar** | 35

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



**MENÜ**  
„MIT LEIB UND SEELE“  
**NO.7**

**Gamba Blanca aus Huelva** + N25 Kaviar 35€

Ingwergurke - Kaffir Limette - Aguachile Vinaigrette

**Eigeltinger Lachsforelle**

reduzierter Möhrensaft - Timut Pfeffer - Escabechesud

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

**Jakobsmuschel “Pot au Feu”** + N25 Kaviar 35€

Ananaschutney - Calamaretti - Pulpo-Balsamiconage

**Soufflierte “Odefey” Wachtel**

Bellotta Schinken - Salmoretta von der Keule - aufgeschäumter Paellasud

**Vogelsberger Saftwiesenschaffel**

Schafsmilchpolenta - Chipotlejus - Jahrgangssardine

KÄSEGANG VON AFFINEUR WALTMANN

**Gereifter Beaufort**

Eiswein Chicorée - Buchweizenhonig - geschmorte Schalotte

**Himbeere**

Gelierte Essenz - Vanille vom Hannes - weißes Schokoladen Crèmeux