

^ || I 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 | 185

**ohne Käsegang** | 175

**ohne Käsegang und Hummer** | 165

**+ UMAI Kaviar** | 35

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



**MENÜ**  
„ MIT LEIB UND SEELE “  
**NO. 9**

**Gegrillter Hummer aus der Bretagne**

ingelegte Melone - Limetten-Kosho - Gado Gado Sauce

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

**Confierte Lachsforelle**

Paprika Tiradito - Jalapenoöl - Yuzubutter

**Kanarischer Wolfsbarsch im Noriblatt** + UMAI Kaviar 35€

Edamame - X.O. - Gambafarce

**Soufflierte Wachtelbrust**

Gelbes Thai Curry - gegrillte Erbsen - Tamarindenjus

**Nebraska Prime Beef**

Lackierter Spargel - Chipotle Jus - Estragon

KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN

**Taleggio und Parmesan**

Dörrobstconfit - 25 Jahre alter Balsamico - Haselnussblätter

**Rhabarber**

Gelierter Litschisud - Vanille - Cremeux von der weißen Schokolade