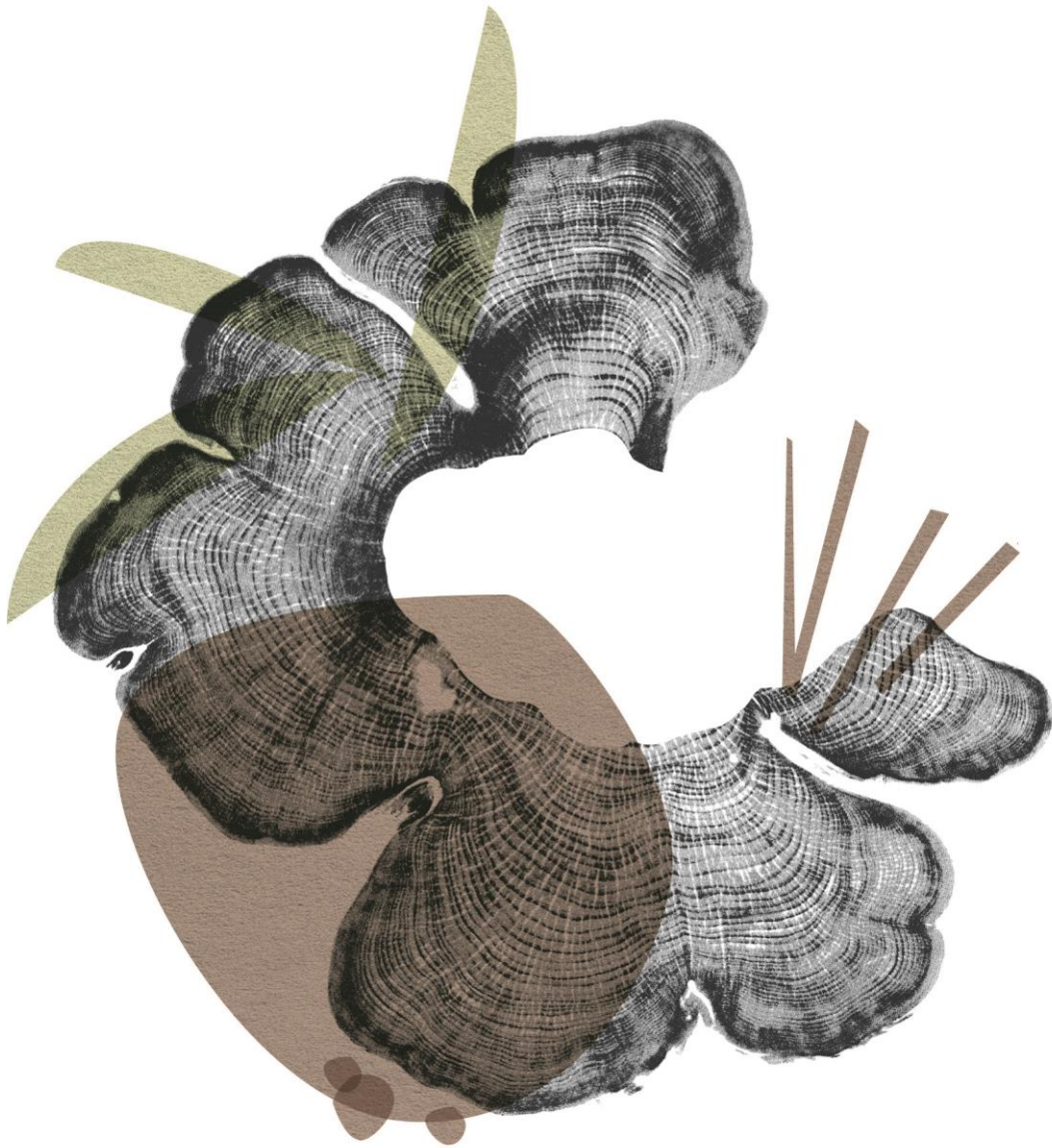


△ II I III △



Speisekarte

Die Kunst das Wesentliche vom Überflüssigen zu trennen.

Herzlich willkommen im Anima. Für uns geht ein Schritt zurück genau in die richtige Richtung. Ein Schritt zurück um sich auf das Wesentliche zu konzentrieren: Den Gast. Den Gaumen. Den Genuss. Zugunsten eines Mehr rücken wir das Weniger in den Mittelpunkt unseres Restaurants. Über das Design, die 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 und bezahlbare Gourmetküche, die sich im Einklang mit der Natur, der Umwelt und anspruchsvollen Gästen immer wieder neu erfindet.

Im Anima herrschen die Qualität und der Stil, die puristisch beeindrucken und mit einem ausgeklügelten Minimum in einem Maximum an Geschmack und Erlebnis auf dem Teller präsentiert werden.

„be the vinegar in a crowd that still believes in the virtues of honey“ (Elinor Burkett)

Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



Menü ANIMA

8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 1 2 5

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 1 5

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 1 0 5

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 8 9

PASSEND ZUM MENÜ BIETEN WIR IHNEN UNSERE WEINBEGLEITUNG AN, PRO GANG 8€.
Alle unsere Menüs enthalten vorab mehrere Happen, Brot und kleine Snacks für zwischendurch.
BEI EINER PERSONENANZAHL AB 6 PERSONEN IST EINE MENÜABSPRACHE ERFORDERLICH.

VORSPEISEN

Susi`s letzter Ziegenkäse

Grüner Holunder - Röstkaffee

Wolfsbarschmosaik

Ackersalat - Sonnenblume

ZWISCHENGÄNGE

Gebrannter Winterspargel

Waldbeeren aus dem Sommer 2017

Sanft gegarte Pilgermuschel

Ananas - Fenchel

HAUPTGÄNGE

Wildfang Zander

Muschelbrühe - Rosenkohl

Heimisches Reh

Sellerie - Hagebutte - Haselnuss

DESSERT

Sanddorn

Fridinger Fichte - gebranntes Roggeneis

Kerbelknolle

eingemachte Preiselbeeren - Buchweizen