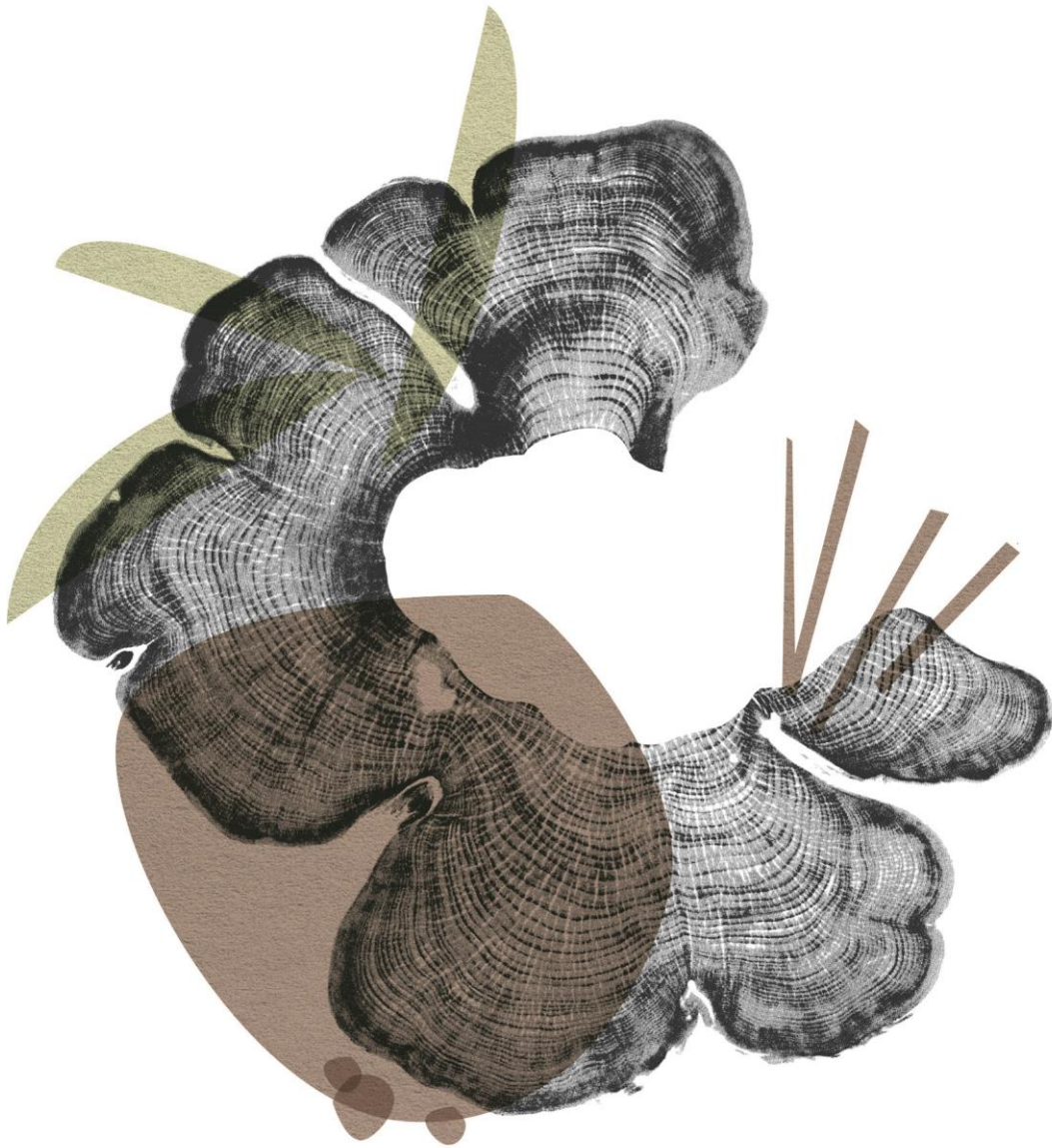


△ II I III △



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



<b>Menü ANIMA</b>	8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat   1 2 5
<b>7-Gang-Menü</b>	2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert   1 1 5
<b>6-Gang-Menü</b>	2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert   1 0 5
<b>5-Gang-Menü</b>	Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert   8 9
<b>4-Gang-Menü</b>	Vorspeise – Zwischengang – Hauptgang – Dessert   7 4
<b>3-Gang-Menü</b>	Vorspeise – Hauptgang – Dessert   6 4

**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

### **Gebeizte Königsmakrele**

Senf - Buttermilch - gerauchte Gurke

### **Möhringer Ziegenmilch**

Holunderknospen - Zwiebelcreme - Röstkaffee

## ZWISCHENGÄNGE

### **Gebrannte Schwarzwurzel**

Brombeeren aus dem Sommer 2017

### **Kalbszunge**

aufgeschäumter Sellerie - Bohnenkraut

## HAUPTGÄNGE

### **Wildfang Zander**

Petersilie - Muschelbrühe

### **Geschmorte Rinderrippe**

3 Tage gekochte Beete und eingelegte Bärlauchknospen

## DESSERT

### **“Erntezeit”**

Rieslingtraube - Haselnuss - Verjus

### **Tuttlinger Sanddorn**

Gebanntes Roggeneis - Milchhaut