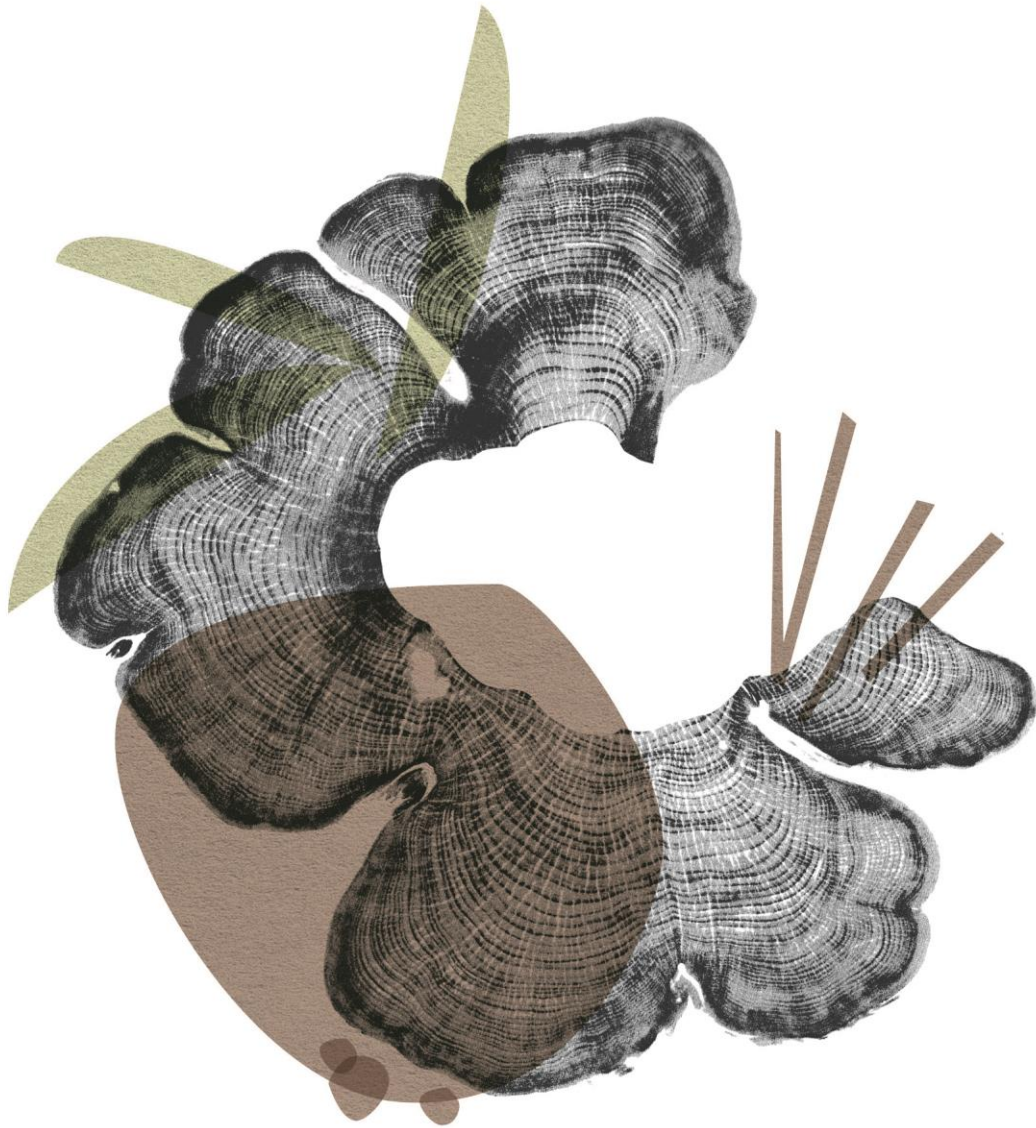


^ || | III ^



Speisekarte

Die Kunst das Wesentliche vom Überflüssigen zu trennen.

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 puristisch beeindrucken 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)

Heiko Lacher

MENÜ AUSWAHL



Menü ANIMA

8 Gänge mit dem Besten was das ANIMA zu bieten hat | 138

7-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 3 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 128

6-Gang-Menü

2 Vorspeisen – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 118

5-Gang-Menü

Vorspeise – 2 Zwischengänge – Hauptgang – Dessert | 108

Alle unsere Menüs enthalten vorab mehrere Happen, Brot und kleine Snacks für zwischendurch.
BEI EINER PERSONENANZAHL AB 6 PERSONEN IST EINE MENÜABSPRACHE ERFORDERLICH.

VORSPEISEN

Marinierte Entenleber

handgetauchte Jakobsmuschel - Grüner Apfel - Limettenvinaigrette

Wildfang Dorade

Picadillo Sud - Quinoa - mild gerauchte Eigelbereme

ZWISCHENGÄNGE

Geschmorte Paprika

Bretonische Makrele - Chorizo - Gazpachosaft

Ravioli

Ochsenschwanz - gedörrte Aprikose - Bohnen Cassoulet

HAUPTGÄNGE

Sanft gegarter Seeteufel

Gemüsetapenade - emulgierter Pulposud - 30 jähriger Balsamico

Poltinger Lamm

Cedri Zitrone - Gremolatajus - eingekochte Trockenfeige

DESSERT

Tuttlinger Holunder

von der Knospe bis zur Beere - Ziegenfrischkäse von Affineur Waltmann

Gedämpfter Bisquit

Weinbergpfirsich - Sauerklee Eis - weiße Schokolade