

^ || | 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 Thunfisch | 175

+ N25 Imperial Kaviar | 35

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



MENÜ
„ MIT LEIB UND SEELE “
NO. 8

Balfego Thunfischbauch + N25 Kaviar 35€

ingelegte Tomate - gegrillter Rotbarbensud - Briocheöl

SAUERTEIGBROT | SALZBUTTER VON JEAN-YVES BORDIER

Confierte Eigeltinger Lachsforelle

Weißherbstsud - Alblinsen - 12 Monate gereifter Bauchspeck

Adlerfisch vom Binchotangrill + N25 Kaviar 35€

aufgeschäumte Bouillabaisse - Senfkohl - Kalbszungenfrikassee

Kalbsbries im Wirsingblatt

Bodensee Aal - Melange Blanc - Champagnerkraut

Mulardente von Lars Odefey

Dörrobstconfit - Bauernjus mit Olive und Räucherente - Ingwersabayone

KÄSE VON AFFINEUR WALTMANN

Mille Feuille von Brie und Abondance

geschmorter RubINETTE - 25 Jahre alter Sherry - Soufflierte Haselnussblätter

Karamellierte Schoko Praline

Eis von der Babybanane - Baba Sud - Vanille vom Hannes