

WEINBEGLEITUNG

1



2019 JULIUS-ECHTER-BERG
Silvaner GG, trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
0,1l | 18€



KRUG ROSÉ 28^{ème} ÉDITION
0,1l im Signature-Gericht inkludiert

2

2022 MUSCHELKALK
Müller-Thurgau Handwerk, trocken
Weinbau Stephan Kraemer, Auernhofen
0,1l | 14€

3

2015 INDIGENIUS
Silvaner, trocken
Weingut Manfred Rothe, Nordheim
0,1l | 18€

4



2018 MONTONIA
Spätburgunder Erste Lage, trocken
Weingut am Stein, Würzburg
0,1l | 19€

5

2022 JOHANNISBERG
Sauvignon blanc Big G, trocken
Weingut Geiger und Söhne, Thüngersheim
0,1l | 16€

6



ERDBEERNEGRONI
by Aaron Traxler, ANIMA
0,05l | 15€

7

1999 REIFENSTEIN
Scheurebe Eiswein, edelsüß
Weingut Schloss Sommerhausen, Sommerhausen
0,05l | 23€

ENTHÄLT SULFITE

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT



* fränkische Wurzeln
als **ANIMA-Shots**



* Huhn vs. Stör ABDEIJ
+ ggf. Kaviar

1

HUCHEN BEILN
mild geräuchert & gebeizt
knackiger Sellerie | Lärchenöl |
Salz-Calamondin

2

STECKRÜBE CDEGHIJLN
eingelegt & mit Garnelensud glasiert
spicy Obstsalat | Erdnuss-XO |
Melonensud



* Kalte Ente

4

HIRSCH ABEJ
Rücken – rosa gebraten
Marillen-Miso | gepuffter Pfeffer |
Dörrfleisch | Waldpilze | Beeren

6

MIEZE SCHINDLER-ERDBEERE BD
rehydriert, als Sud & cremig

geräuchertes Kefir-Eis |
Pomeranzen-Baiser



* Kaffee & Kuchen
– **ANIMA-Style**

est. 1978 **SIGNATURE-GERICHT**
DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL
in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025
ABDLN inkl. KRUG Champagner

3

ABDEJN **TEXAS LONGHORN RIND**
Shabu Shabu & Tatar
Holzkohle | Bamberger Wirsing |
Salz-Kirschen | Knochensud
– 168 Std. lang gekocht

5

ABDEKNL **BERGKÄSE**
pur, cremig & gebacken
Radicchio | Portweingel | Haselnuss |
Schnittlauch-Vinaigrette

7

ABDJN **ZWETSCHGE**
mit Rotwein geschmort & als Sud
Roggen-Brotmiso | Malz-Cracker

experience completed

A-Glutenhaltiges Getreide, wie Hafer, Dinkel, Einkorn, Kamut, Weizen, Roggen, Gerste, Emmer und Grünkern | B-Eier, auch als Flüssigei oder Bestandteile daraus, wie Lecithin oder Albumin | C-Erdnüsse, diese können auch als Erdnussöl oder -butter verwendet worden sein | D-Milch und Milcherzeugnisse, wie Butter, Käse, Lactose, Milchprotein | E- Sellerie in jeglicher Art, wie Bleich-, Knollen- und Staudensellerie | F-Sesam, auch als Sesamöl, Tahin (Sesampaste) oder Sesamsalz | G-Weichtiere, wie Schnecken, Tintenfisch, Austern oder als Zusatzstoff in Saucen | H-Krebstiere, wie Krebse, Garnelen, Langusten, Hummer, Shrimps, King Crab aber auch pulverisiert in Suppen, Saucen und

Würzpasten | I-Fisch, alle Fischarten (Süß- und Salzwasserfische) auch in Fischextrakten, Würzpasten, Saucen und Brühen | J-Soja, auch als Miso, Sojasauce, Sojaöl, Tofu oder in Marinaden, Gewürzmischungen | K-Schalenfrüchte, wie Haselnüsse, Pistazien, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Mandeln, Paranüsse, auch in Pesto, Kuchen und Schokolade | L-Senf, auch als Senfkörner, Senfpulver, in Dressings, Marinaden, Ketchup und Gewürzmischungen | M-Lupine und Lopino in Lupinenmehl, Lupineneiweiß, Tofu oder Milch | N-Schwefeloxid und Sulfid, als E-Nummern von E220 bis E228 zum Beispiel in Trockenfrüchten, Wein und Essig

WEINBEGLEITUNG

- 1  **2019 JULIUS-ECHTER-BERG**
Silvaner GG, trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
0,1l | 18€
- 2  **KRUG ROSÉ 28^{ème} ÉDITION**
0,1l im Signature-Gericht inkludiert
- 3 **2022 MUSCHELKALK**
Müller-Thurgau Handwerk, trocken
Weinbau Stephan Kraemer, Auernhofen
0,1l | 14€
- 4 **2015 INDIGENIUS**
Silvaner, trocken
Weingut Manfred Rothe, Nordheim
0,1l | 18€
- 5 **2018 MONTONIA**
Spätburgunder Erste Lage, trocken
Weingut am Stein, Würzburg
0,1l | 19€
- 6 **2022 JOHANNISBERG**
Sauvignon blanc Big G, trocken
Weingut Geiger und Söhne, Thüngersheim
0,1l | 16€
- 7 **ERDBEERNEGRONI**
by Aaron Traxler, ANIMA
0,05l | 15€
- 8 **1999 REIFENSTEIN**
Scheurebe Eiswein, edelsüß
Weingut Schloss Sommerhausen, Sommerhausen
0,05l | 23€

7-Gang-Weinbegleitung | 123€

Alternativ: Dynamische Begleitung mit alkoholfreien Varianten aus unserem Lab und Weinen oder eine rein alkoholfreie Getränkebegleitung

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT

- 1  **fränkische Wurzeln als ANIMA-Shots**
 - 2  **Huhn vs. Stör + ggf. Kaviar**
 - 3 **HUCHEN**
mild geräuchert & gebeizt
knackiger Sellerie | Lärchenöl | Salz-Calamondin
 - 4 **STECKRÜBE**
eingelegt & mit Garnelensud glasiert
spicy Obstsalat | Erdnuss-XO | Melonensud
 - 5  **Kalte Ente**
 - 6 **HIRSCH**
Rücken – rosa gebraten
Marillen-Miso | gepuffter Pfeffer | Dörrfleisch | Waldpilze | Beeren
 - 7 **MIEZE SCHINDLER-ERDBEERE**
rehydriert, als Sud & cremig
geräuchertes Kefir-Eis | Pomeranzen-Baiser
 - 8  **Kaffee & Kuchen – ANIMA-Style**
- ready for take off
- experience completed
- est. 1978 **SIGNATURE-GERICHT**
DER FRÄNKISCHE SCHIEFERTRÜFFEL
in 3 kleinen Kreationen – Edition 2025
inkl. KRUG Champagner
- TEXAS LONGHORN RIND**
Shabu Shabu & Tatar
Holzkohle | Bamberger Wirsing | Salz-Kirschen | Knochensud – 168 Std. lang gekocht
- BERGKÄSE**
pur, cremig & gebacken
Radicchio | Portweingel | Haselnuss | Schnittlauch-Vinaigrette
- ZWETSCHGE**
mit Rotwein geschmort & als Sud
Roggen-Brotmiso | Malz-Cracker

7 Gänge + 5 Leckerbissen | 275€ (+ggf. Kaviar)
Signature-Gericht + 79€ (inkl. KRUG Champagner)

WEINBEGLEITUNG

- 1  **2019 JULIUS-ECHTER-BERG**
Silvaner GG, trocken
Weingut Hans Wirsching, Iphofen
0,1l | 18€
- 2  **KRUG ROSÉ 28^{ème} ÉDITION**
0,1l im Signature-Gericht inkludiert
- 2 **2022 MUSCHELKALK**
Müller-Thurgau Handwerk, trocken
Weinbau Stephan Kraemer, Auernhofen
0,1l | 14€
- 3 **2015 INDIGENIUS**
Silvaner, trocken
Weingut Manfred Rothe, Nordheim
0,1l | 18€
- 4  **2018 MONTONIA**
Spätburgunder Erste Lage, trocken
Weingut am Stein, Würzburg
0,1l | 19€
- 5 **2022 JOHANNISBERG**
Sauvignon blanc Big G, trocken
Weingut Geiger und Söhne, Thüngersheim
0,1l | 16€
- 6  **ERDBEERNEGRONI**
by Aaron Traxler, ANIMA
0,05l | 15€
- 7 **1999 REIFENSTEIN**
Scheurebe Eiswein, edelsüß
Weingut Schloss Sommerhausen, Sommerhausen
0,05l | 23€

7-Gang-Weinbegleitung | 123€
Alternativ: Dynamische Begleitung mit alkoholfreien Varianten aus unserem Lab und Weinen oder eine rein alkoholfreie Getränkebegleitung

EXPERIENCE

#grenzenloseHEIMAT | OFF – ohne Fisch | Fleisch

- 1  **fränkische Wurzeln als ANIMA-Shots**
- 1  **Ei & Haselnuss**
- 1 **SELLERIE²**
über Holzkohle gegrillt
Staudensellerie | Lärchenöl | Salz-Calamondin | Holunder-Kapern
- 2 **ZUCKERRÜBE**
lackiert & crumbled
spicy Obstsalat | Hanf-Tahina | Melonensud
- 3  **KAROTTE**
als Jerky & Tatar
Bamberger Wirsing | Salz-Kirschen | schwarze Knoblauch-Jus
- 4 **ROTE BETE**
gefüllt mit Waldpilzen
Trüffel-Butter-Jus | gepuffter Pfeffer | Morcheln | Krause Glucke | Beeren
- 5  **BERGKÄSE**
pur, cremig & gebacken
Radicchio | Portweingel | Haselnuss | Schnittlauch-Vinaigrette
- 6 **MIEZE SCHINDLER-ERDBEERE**
rehydriert, als Sud & cremig
geräuchertes Kefir-Eis | Pomeranzen-Baiser
- 7  **ZWETSCHGE**
mit Rotwein geschmort & als Sud
Roggen-Brotmiso | Malz-Cracker

7 Gänge + 5 Leckerbissen | 275€ (+ggf. Kaviar)
Signature-Gericht + 79€ (inkl. KRUG Champagner)