



DER URSPRUNG...

... dieses Hauses, die Idee dazu, ist nicht im Kopf entstanden, sondern kommt aus dem Herzen. **Herzlich willkommen** in unserem sehr besonderen Restaurant Anne-Sophie. Sie finden hier einen Ort der Kommunikation und Begegnung von Menschen mit und ohne Handicap.

Eine Herzensidee von Carmen Würth, mit der es möglich wird, Verständnis füreinander zu wecken und Barrieren im Umgang miteinander abzubauen. Erleben Sie selbst die offenherzige und warme Atmosphäre in unserem Restaurant und lassen Sie sich anstecken von den lächelnden Gesichtern unserer besonderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Das Anne-Sophie am Schlossplatz – Menü

Liebe Gäste,

neben unserer À-la-carte-Auswahl bieten wir Ihnen ein festes, sorgfältig zusammengestelltes Empfehlungsmenü, bei dem Sie sich ganz von unserer Küche verwöhnen lassen dürfen.

Gerne können Sie sich alternativ auch Ihr persönliches Menü ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen.

Unsere einzelnen Gänge sind bewusst etwas kleiner gehalten, damit Sie mehrere Gerichte genießen und die Vielfalt unserer Küche in aller Ruhe entdecken können.

Bitte beachten Sie, dass pro Menü ein Hauptgang vorgesehen ist.

**Wir wünschen Ihnen
eine genussvolle und unvergessliche kulinarische Reise!**

3-Gang-Menü € 52

11:30 Uhr bis 13:30 Uhr & 18:00 Uhr bis 20:30 Uhr

4-Gang-Menü € 64

11:30 Uhr bis 13:00 Uhr & 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr

korrespondierende Weinfolge

3-Gang-Menü € 27

korrespondierende Weinfolge

4-Gang-Menü € 36

MenüEmpfehlung

Zwiebel-Rahmsuppe

Gebackener Käse – Apfel Julienne
Creamy onion soup - baked cheese - apple julienne

Saltimbocca vom Wildschweintrücker

Kartoffel-Kürbisragout – Parmesan - Salbei
Wild boar saltimbocca - potato-pumpkin ragout - parmesan - sage leaves

Parfait von der gebrannten Mandel

Salzbrezel - Quitte
Burnt almond parfait - salted pretzel - quince

€ 45

VorFreuden

Wildkräutersalat



€ 16

Pilz-WanTan - Birnenvinaigrette - eingelegte Birne - Walnuss
Wild herb salad - mushroom wonton - pear vinaigrette - pickled pear - walnut

Lachsforelle

€ 19

Rote Bete – Friséesalat - Schnittlauch
Salmon trout - beetroot - frisée lettuce - chives

Geräucherte Entenbrust

€ 19

Spitzkohl - Mizuna - Shiitake Pilze - Pflaume
Smoked duck breast - sweetheart cabbage - mizuna - shiitake mushrooms - plum

Blutwursttravioli

€ 18

Rahmsauerkraut – karamellisierter Apfel – Kräuteröl – frittierte Petersilie
Black pudding ravioli - creamed sauerkraut - caramelized apple - herb oil - crispy parsley

AusLöffeln

Kürbissuppe



€ 12

Curry - Jalapeño – veganer Feta – Kürbis Öl – geröstetes Brot
Pumpkin soup - curry - jalapeño – plant based feta - pumpkin oil - toasted bread

Zwiebel-Rahmsuppe

€ 10

Gebackener Käse – Apfel Julienne
Creamy onion soup - baked cheese - apple julienne

Hummercremesuppe

€ 13

Algenchip – Heilbutt Ceviche – Tomatenessig – Staudensellerie
Lobster bisque - seaweed crisp - halibut ceviche - tomato vinegar - celery

Vegetarisch

Rote Bete Knödel mit Ziegenkäse € 27

Rahmwirsing – Parmesanschaum – Mandel – eingelegte Rote Bete
Beetroot dumplings with goat cheese - creamed savoy cabbage - parmesan foam - almond pickled beetroot

Grünkernbratlinge € 26

Süßkartoffel - wilder Brokkoli - Pistazie - Petersilie
Green spelt patties - sweet potato - wild broccoli - pistachio - parsley

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 33

Gurkensalat – Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of milk-fed veal – cucumber salad – parsley potatoes – lingonberries

Caesar Salad mit Putenstreifen € 25

Romanasalat – Bacon – Croûtons – Parmesandressing
Caesar salad with turkey strips – romaine lettuce – bacon – croutons – parmesan dressing

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind € 36

Portweinjus – Röstzwiebeln – Spätzle – Speckbohnen
Swabian onion roast of pasture-raised beef – port wine jus – crispy fried onions – spätzle – bacon beans

Sauerbraten von der Rinderbacke € 33

Pastinaken Püree - gebratener Romanesco - Sellerieschnitte - Trüffel
Braised beef cheek sauerbraten - parsnip purée - pan-fried romanesco - celery slice -truffle

Saltimbocca vom Wildschweinrücken € 29

Kartoffel-Kürbisragout – Parmesan – Salbei
Wild boar saltimbocca - potato-pumpkin ragout - parmesan - sage leaves

Fisch

Störfilet in Nussbutter gebraten € 32

Muschel - Meeresspargel - hausgemachte Pasta - Noilly Prat
Sturgeon filet in brown butter - mussel - samphire - homemade pasta - noilly prat

Wolfsbarschfilet € 27

Geschmorte Paprika – Aubergine – Kräuter-Risotto Bällchen - Weißweinschaum
Sea bass filet - braised bell pepper - eggplant - white wine foam - herb risotto croquette

GlücksGefühle

Parfait von der gebrannten Mandel € 11

Salzbrezeln – Quitte

Burnt almond parfait - salted pretzels - quince

Milchreis-Flammeri (gebläht) € 12

Steinobstkompott – Weißes Schokoladen-Aprikoseneis

Rice pudding - stone fruit compote - white chocolate-apricot ice cream

Weißes Espressomousse & Kirsche € 12

Nougat-Knusperboden – Kirschsorbet

White espresso mousse & cherry - nougat crunch base - cherry sorbet

Schoko-Brownie -Unsere vegane alternative- € 11

Steinobstkompott – Kirschsorbet

Chocolate brownie - stone fruit compote - cherry sorbet

Ganze Feige aus dem Ofen € 13

Blauschimmelkäse – Pinienkerne – Brioche – Luftschokolade – Portwein-Pfeffereis

Whole baked fig - locally produced blue cheese - pine nuts - brioche - aerated chocolate

port wine -pepper ice cream

GenussQuellen – mit Leidenschaft für beste Produkte

Biohof Maaß – Kirchberg

Metzgerei Wilder Mann – Künzelsau

Gärtnerei Kiemle – Bietigheim-Bissingen

Der Vollrath – Heilbronn

Langenburger Schafkäserei – Langenburg

Fischzucht Popp – Ingelfingen

Büffel Bill – Konstanz

Hofgut Hermersberg – Niedernhall

Deutsch See – Feuerbach

Chefs Culinar Süd GmbH – Zusmarshausen

Beck GmbH & Co.KG – Neu-Kupfer

Sternhof Weikersholz GbR – Rot am See

Hohenloher Bauerngenossenschaft – Schrozberg

hofburk Pilze GbR – Rot am See

Regionale Jäger

Bio Hof Stier – Hohebach

RestaurantZeiten:

11:30 Uhr bis 14:00 Uhr

Küchenannahmezeit

14:30 Uhr bis 17:00 Uhr

Kaffee & Kuchen

18:00 Uhr bis 20:45 Uhr

Küchenannahmezeit

Das Restaurant schließt um 23:00 Uhr.