

Das Anne-Sophie

AM SCHLOSSPLATZ

„Keine Liebe ist aufrichtiger, als die zum Essen.“ Georg Bernhard Shaw



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

Essenz von der Poularde

Grießnocken – Gemüse-Brunoise – Liebstöckel
Poulard Consommé – semolina dumplings – vegetable brunoise – lovage

Schweinefilet

Kohlrabi-Gemüse – Pfefferrahmsauce – Kartoffelrösti
Pork tenderloin – kohlrabi vegetables – pepper cream sauce – potato rösti

Mascarpone-Vanille-Parfait

Mandel – Heidelbeeren
Mascarpone vanilla parfait – almond – blueberries

€ 45

VorFreuden



Wildkräutersalat

€ 16

Quinoa-Cracker – Himbeer-Dressing – Himbeeren – Sprossen
Wild herb salad – quinoa cracker – raspberry dressing – fresh raspberries – sprouts

Geräucherte Forelle

€ 19

Gurke – Senf – Mizuna – Schafsfrischkäse
Smoked trout – cucumber – mustard – mizuna – fresh sheep's cheese

Burrata

€ 19

Tomate – Pistazie – Balsamico-Dressing – Brotchip
Burrata – tomato – pistacchio – balsamico vinaigrette – bread chip

Kalbstafelspitz

€ 18

Frankfurter grüne Soße – Radieschen – Pfifferlinge – Wachtelei – Knäckebrot
Veal rump cap – frankfurt green sauce – radishes – chanterelles – quail egg – crispbread

AusLöffeln



Tomatensuppe

€ 12

Curry – Koriander – Linsenbällchen – Kokos – Aprikose
Tomato soup – curry – coriander – lentil fritter – coconut – apricot

Erbsenschaumsuppe

€ 12

Kalbszunge – Estragon-Mayo – Erbse – Brotcrunch
Pea foam soup – veal tongue – tarragon mayonnaise – peas – bread crunch

„Und wäre es nur im Himmel so lecker...“ Unbekannt

Vegetarisch



Gebackene Aubergine

€ 27

Paprika – Hummus – Fladenbrot – Crispy-Chili-Öl
Baked eggplant – bell pepper – hummus – flatbread – crispy chili oil

Kartoffel-Brokkoli-Maultaschen

€ 26

Kräutersauce – Pilze – Zwiebeln
Potato & broccoli swabian raviolis – herb sauce – mushrooms – onions

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

Poularde mit Iberico Schinken

€ 33

Wilder Brokkoli – Nektarine – Zitrone – Ravioli
Poulard with iberico ham – wild broccoli – nectarine – lemon – ravioli

Fisch

Kabeljau

€ 29

Pfifferlinge – Blattspinat – Kartoffelpüree
Cod fillet – chanterelles – leaf spinach – mashed potatoes

Lachstranche mit Sonnenblumkern-Meerrettichkruste

€ 27

Fenchel-Karotten-Salat – Tagliatelle
Salmon with sunflower seed and horseradish crust – fennel-carrot salad – tagliatelle

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch zuerst.“ Ernestine Ulme

GlücksGefühle

Schokoladen-Dattel-Tarte



€ 11

Kokoseis – Beeren – Crumble

Chocolate and date tart – coconut ice cream – berry – crumble

Schafsjoghurteis

€ 12

Müsli-Crunch – Honig – Pfirsich

Sheep's milk yogurt ice cream – muesli crunch – honey – peach

Gebackener Schafskäse Zigarillos

€ 12

Aprikosen-Rosmarin-Chutney

Crispy sheep's cheese cigars – apricot-rosemary chutney

Mascarpone-Vanille-Parfait

€ 11

Mandel – Heidelbeeren

Mascarpone vanilla parfait – almond – blueberries

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.

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