

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



DER URSPRUNG...

... dieses Hauses, die Idee dazu, ist nicht im Kopf entstanden, sondern sie 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.

Anne-Sophie - Menü

Liebe Gäste,

stellen Sie sich Ihr Menü, aus unserer à la carte Karte, selbst zusammen.

3 – Gang – Menü € 41

(11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18 Uhr bis 20.30 Uhr)

4 – Gang – Menü € 53

(11.30 Uhr bis 13 Uhr & 18 Uhr bis 20 Uhr)

korrespondierende Weinfolge

3 – Gang – Menü

€ 27

korrespondierende Weinfolge

4 – Gang – Menü

€ 36

„Der höchste Genuss besteht in der Zufriedenheit mit sich selbst.“ Jean-Jacques Rousseau

MenüEmpfehlung

Wildkräutersalat

Ziegenkäsecrumble - Himbeervinaigrette - Himbeere - Kräutercroûtons
wild herb salad - goat cheese crumble - raspberry vinaigrette - raspberry - herb croutons

Rinderbäckchen "bourguignon"

Semmel-Strudel - Champignons - Speck
beef cheeks "bourguignon" - bread-strudel - mushrooms - bacon

Schokoladentarte

frische Beeren - Brombeereis - Nougat
chocolate-tart - fresh berries - blackberry ice cream - nougat

oder

Rohmilchkäse von der Demeter Schafskäserei Langenburg

Walnussbrot - Dörrobst-Chutney
langenburger demeter goat's cheese - walnut bread - dried fruit chutney

€ 37

VorFreuden

Wildkräutersalat

€ 12,5

Ziegenkäsecrumble - Himbeervinaigrette - Himbeere - Kräutercroûtons
wild herb salad - goat cheese crumble - raspberry vinaigrette - raspberry - herb croutons

Langenburger Demeter-Lamm

€ 18

Maultasche - Essenz - geräucherter Rücken - Kräutersalat - Apfel - karamellierte Zwiebel
local lamb - pasta squares filled with meat - essence - smoked ham - herb salad - apple - caramelized onion

Jakobsmuschel

€ 19

Variation von Fenchel - Passionsfrucht
scallop - Fennel - Passion Fruit

Tomaten-Brotsalat

€ 16

Basilikumdressing - Langenburger Schafsriccotta-Mousse
tomato and bread salad - basil dressing - sheep ricotta mousse

AusLöffeln



Radieschengazpacho

€ 8

pikantes Gurkensorbet - Radieschensalat - Radieschenkresse
radish gazpacho - spicy cucumber sorbet - radish salad - radish cress

Erbsenschaumsuppe

€ 9

Pumpnickel - Ravioli - gebeiztes Lachstatar
pea soup - pumpnickel - ravioli - smoked salmon tartar

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

GrüneWelle

Tomaten-Linsen Bratlinge



Avocadocreme - Saubohnen - Tomaten-Koriander-Salsa
tomato lentil patties - avocado cream - broad beans - tomato coriander salsa

€ 24

Pasta - Pfifferlinge

frische Pasta - Pfifferlinge à la creme - Parmesan
pasta - chanterelles à la creme - parmesan

€ 24

LeibGerichte

Rinderbäckchen "bourguignon"

Semmel-Strudel - Champignon - Speck
beef cheeks "bourguignon" - bread-strudel - mushroom - bacon

€ 24

Kalbsfilet

Artischocke - Babyspinat - getrocknete Tomaten - Olivenjus - Fregola Sarda
veal fillet - artichoke - baby spinach - dried tomatoes - olive jus - fregola sarda

€ 31

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren
escalope of veal - salad of potatoes and cucumber - cranberries

€ 28

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - geschmelzte Maultasche
swabian roasted beef - jus of portwine - onions - swabian noodles - pasta squares filled with meat and spinach

€ 28

TauchGänge

Wolfsbarsch

Gemüsegremolata - Brunnenkresse - Kräuter-Risottobällchen
sea bass - vegetable gremolata - watercress - herb risotto balls

€ 26

Ingelfinger Lachsforelle

Filet - Tatar - wilder Brokkoli - Mandel - Zitrone - Kartoffelkrapfen
ingelfinger salmon trout - Fillet - tartar - wild broccoli - almond - lemon - potato fritters

€ 25

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

KleineErfrischung

Aperol-Orange & Secco

€ 9,5

Aperol-Orangensorbet aufgegossen mit Secco blanc vom Weingut Kress am Bodensee
aperol orange sorbet & sparkling wine

GlücksGefühle

Schokoladentarte

€ 9,5

frische Beeren - Brombeereis - Nougat
chocolate-tart - fresh berries - blackberry ice cream - nougat

Gegrillter Pfirsich

€ 10,5

Ziegenfrischkäse - Honig - Pinienkerne - Himbeer
grilled peach - goat cream cheese - honey - pine nuts - raspberry

Rohmilchkäse von der Demeter Schafskäserei Langenburg

Stück

€ 3,5

Walnussbrot - Dörrobst-Chutney
local goat's cheese - walnut bread - dried fruit chutney

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.



Freunden Zeit schenken.

BEI EINEM 6-GANG-ÜBERRASCHUNGSMENÜ
IM RESTAURANT ANNE-SOPHIE.

6-GANG-MENÜ: 120 € PRO PERSON
INKL. APERITIF, WASSER, KAFFEE UND WEINBEGLEITUNG
RESERVIERUNGEN UNTER 07940 9346-2041