

„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

€ 49 (Wählbar mit einem Hauptgang)

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

4 – Gang – Menü

€ 61 (Wählbar mit zwei Hauptgängen)

(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

Gemüse-Gazpacho 
Gurke – Paprika - Petersilie
Gazpacho - cucumber – bell pepper - parsley

Wolfsbarschfilet
grüner Spargel – Polenta – Tomatensalsa – Olive
sea bass fillet – green asparagus - polenta – tomato salsa -olive

Mandelfinancier
Pfirsich - Himbeersorbet – weißes Schokoladenmousse
French almond cake - peach - raspberry sorbet - white chocolate mousse

oder

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney
Local goat cheese - walnut bread - chutney
€ 42

VorFreuden

Wildkräutersalat € 14,5

Ziegenkäsecrumble - Himbeervinaigrette – Himbeeren – Croûtons
wild herb salad – goat cheese crumble - raspberry vinaigrette – raspberry - croûtons

Ingelfinger Lachsforelle € 18,5

Lauwarm – Schnittlauchmayonnaise – Kopfsalat – Buttermilchdressing - Radieschen
Ingelfinger salmon trout – chive mayonnaise – lettuce – buttermilk dressing - radish

Agnolotti vom Jagsthausener Weiderind € 19

Essenz - Staudensellerie - Parmesan
Beef stuffed noodles – essence – celery – parmesan

Edelmozzarella € 18

Feige – 5 Jahre gereifter Ibérico Schinken - Sprossen - Pinienkerne
Buffalo mozzarella – 5 years aged Ibérico ham – sprouts – pine nut

AusLöffeln

Geflügelessenz vom Biohof Maaß € 12

Wurzelgemüse – Liebstockel – Grießnocke - Gezupftes
poultry essence -root vegetables – lovage – semolina nock – plucked poultry

Gemüse-Gazpacho  € 8,5

Gurke – Paprika – Petersilie
Gazpacho - cucumber – bell pepper - parsley

Weißer Tomatenschaumsuppe € 11

getrocknete Tomate – Foccacia
White tomato foam soup – Foccacia

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

Vegetarisch

Pulled Pilz Burger



€ 26

Waffelkartoffeln – Jalapeño Mayonnaise – gepickelte Zwiebel – Oxsenherztomate
Röstzwiebeln

Pulled mushroom burger – waffle potatoes – jalapenos mayonnaise – pickelt onion – oxheart tomato – fried onions

Gnocchetti

€ 28

Pfifferlinge – Cherrytomaten – wilder Brokkoli

Gnocchetti – chanterelles – cherry tomatoes – wild broccoli

Fleisch

Saltimbocca vom Wildschwein aus unseren Wäldern

€ 27

Kräuterseitlinge – Risotto - Aprikose

wild boar saltimbocca – King oyster mushroom – Risotto - aprikot

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

€ 33

Gurkensalat – Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren

Veal escalope – cucumber salad – parsley potatoes - cranberrys

Caesar Salad mit Putenstreifen vom Sternhof Weikersholz

€ 25

Romanasalat – Bacon – Crôutons - Parmesandressing

Caesar salad – romaine lettuce - turkey slices - bacon – croutons – parmesan dressing

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

€ 33

Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - geschmelzte Maultasche

Swabian roasted beef – portwine jus - onions - Swabian noodles - pasta squares filled with meat and spinach

Confierte Poulardenkeule vom Biohof Maaß

€ 31

Pfifferlinge – Saubohne – Geflügel-Weißweinsauce – Kartoffel-Blini

Gently cooked chicken leg – chanterelles – field beans - poultry-white wine sauce – potato pancake

Fisch

Wolfsbarschfilet

€ 30

grüner Spargel – Polenta – Tomatensalsa - Olive

sea bass fillet – green asparagus - polenta – tomato salsa -olive

Lachsfilet

€ 30

Kräuterkruste – Spaghettini – Wurzelwerk – Zitronen-Beurre blanc

Herbs crusted salmon – thin spaghetti – root vegetables – lemon beurre blanc

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

KleineErfrischung

Zitronenverbene & Secco



€ 10,5

Zitronenverbene-Granité aufgegossen mit Secco blanc vom Weingut Kress am Bodensee
Lemon verbena granité & sparkling wine

GlücksGefühle

Salzkaramell-Tiramisu

€ 12

Espresso & Kakao-Sorbet
Salted caramel-tiramisu – espresso & cacao-sorbet

Mandelfinancier

€ 12

Pfirsich - Himbeersorbet – weißes Schokoladenmousse
French almond cake - peach - raspberry sorbet - white chocolate mousse

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

€ 12,5

Walnussbrot - Chutney
local goat's cheese - walnut bread - chutney

Vanilleparfait

€ 10,5

Knusperboden - Kirsche - Baiser - Mandel
Vanilla parfait - cherry - meringue – almond

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