

„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