

„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.

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Portionen in unserem Menü bewusst kleiner gehalten sind, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, mehrere Gänge zu genießen und die Vielfalt unserer Küche zu entdecken. Wir hoffen, dass Sie diese kulinarische Reise genießen werden.

3 – Gang – Menü (Wählbar mit einem Hauptgang)
€ 52

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

4 – Gang – Menü (Wählbar mit einem Hauptgang)
€ 64

(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

Winterlicher Blattsalat

Walnuss - Orange - Käse von der Schafkäserei Langenburg
Seasonal mixed salad - walnut - orange - cheese from the Langenburg sheep's cheese dairy

Sauerbraten vom Weiderind

Romanesco - Birne - Serviettenknödel - Preiselbeeren
Braised Beef in vinegar - romanesco - pear - bread dumplings - cranberries

Nougatparfait

Knusperboden - Schokoladensauce - Nusskrokant - Birne
Nougat parfait - crunch - chocolate sauce - nut brittle - pear

oder

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney
Local goat cheese - walnut bread - chutney

€ 45

VorFreuden

Winterlicher Blattsalat

Walnuss - Orange - Käse von der Schafkäserei Langenburg
Seasonal mixed salad - walnut - orange - cheese from the Langenburg sheep's cheese dairy

€ 16

Jacobsmuschel

Pastinake - Blutorange - Chicorée
Scallop - parsnip - blood orange - chicory

€ 16

Carpaccio vom Lachs

Rotkohl - Pomelo - Salzzitrone - Buttermilch - Frisée
Carpaccio of salmon - red cabbage - pomelo - salt lemon - buttermilk - frisée

€ 17

Gebratene Gänseleber

karamellierter Apfel - Brioche - Haselnuss
Fried goose liver - caramelized apple - brioche - hazelnut

€ 19

Kräutersaitling von Hofburk Pilze in Rot am See

Grünkohl - Karotte - Knäckebrot - Knoblauch
Mushroom - curly kale - carrots - crispbread - garlic



€ 16

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

AusLöffeln

Geflügelessenz vom Biohof Maaß € 12

Tortellini - Karotte - Pistazie
Poultry essence - tortellini - carrots - pistachio

Petersilienwurzelsuppe € 12

Kräuterbaguette - Kräutersalat - Petersilienöl
Parsley root soup - herbs baguette - herbs salad - parsley oil

Vegetarisch

Schlutzkrapfen € 26

Spinat - Ricotta - Fingermöhre - Pinienkerne - Salzeibutter
Dumplings - spinach - carrots - pine nuts - sage butter

Chinakohl € 24

Süßkartoffel - Glasnudel - Erdnuss - Limette - Koriander - Shiitake
Chinese cabbage - sweet potato - glass noodles - peanut - lime - coriander - Shiitake mushroom



Fleisch

Sauerbraten vom Weiderind € 25

Romanesco - Birne - Serviettenknödel - Preiselbeeren
Braised Beef in vinegar - Romanesco - pear - bread dumplings - cranberries

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 33

Gurkensalat - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren
Veal escalope - cucumber salad - parsley potatoes - cranberries

Caesar Salad mit Putenstreifen vom Sternhof Weikersholz € 25

Romanasalat - Bacon - Croûtons - Parmesandressing
Caesar salad - romaine lettuce - turkey slices - bacon - croûtons - parmesan dressing

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind € 35

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

Entenbrust € 33

Sellerie - Rosenkohl - Speck - Kirsche
Duck breast - cellery - brussel sprouts - bacon - cherry

Fisch

Schellfisch € 29

Nussbutter - Kartoffelpüree - Lauch
Haddock - melted butter - mashed potato - leek

Skrei Kabeljau/Kalbskopf € 29

Blumenkohl - gebackenes Eigelb
Cod - veal head - cauliflower - baked yolk

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

GlücksGefühle

Passionsfrucht Crème brûlée

Mango - Kakao

Passionfruit crème brûlée - mango - cocoa

€ 13

Nougatparfait

Knusperboden - Schokoladensauce - Nusskrokant - Birne

Nougat parfait - crunch - chocolate sauce - nut brittle - pear

€ 11,5

Zitronentarte

Mandel - Heidelbeere

Lemon tarte - almond - blueberry



€ 12

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney

Local goat cheese - walnut bread - chutney

€ 12,5

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