

„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

Wildkräutersalat

Ziegenkäsecrumble - Birnenvinaigrette - eingelegte Birne - Kräutercroûtons
wild herb salad - goat cheese crumble - pear vinaigrette - pickled pear - herb croutons

Wildragout aus heimischer Jagd

Bandnudeln - Blumenkohl- Haselnuss
wild ragout - papardelle cauliflower - hazelnut

Geeistes Grand Marnier Soufflé

Gewürzorange - Pistazie - Crumble
iced grand marnier soufflé - spiced oranges - pistachio - crumble

oder

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Dörrobst-Chutney

Langenburger demeter goat's cheese - walnut bread - dried fruit chutney

€ 42

VorFreuden

Wildkräutersalat

Ziegenkäsecrumble - Birnenvinaigrette - eingelegte Birne - Kräutercroûtons
wild herb salad - goat cheese crumble - pear vinaigrette - pickled pear - herb croutons

€ 14,5

Jakobsmuschel

Blutorange - Pastinake - Friséé
scallops - blood orange - parsnip - friséé

€ 19,5

Weiderind aus dem Ländle

Tatar - Carpaccio - gebacken - Wachtelei - Sprossen
beef tatar - beef carpaccio - baked beef - quail egg - sprouts

€ 20,5

Falafel

Bohnenhumus - Kaki-Salsa - Römersalat
falafel - bean humus - kaki salsa - roman salad

€ 18,5

AusLöffeln

Rote Bete Suppe

gebeizter Heilbutt - Sauerrahm - Wasabi-Kracker
beetroot soup - pickled halibut - sour cream - wasabi chips

€ 12,5

Pikante Karotten-Kokossuppe

Orange - Bulgurpraline - pikant
spicy carrot-coconut soup - orange - bulgur praline

€ 11

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

GrüneWelle

Blumenkohnuggets



€ 28

Süßkartoffel - Chimichurri - Kapern - Feldsalat
cauliflower nuggets - sweet potato - chimichurri - capers - lambs lettuce

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Spinat

€ 28

Tomaten-Rahm-Sugo - geschmorte Kirschtomaten - Pinienkerne - Parmesan
ravioli filled with ricotta and spinach - tomato cream sugo - braised cherry tomatoes - pine nuts - parmesan

LeibGerichte

Entenbrust

€ 30

Salbei - Gnocchi - Sellerie- wilder Brokkoli
duck breast - sage - gnocchi - celery - wild broccoli

Wildragout aus heimischer Jagd

€ 27

Bandnudeln - Blumenkohl - Haselnuss
wild ragout - pappardelle cauliflower- hazelnut

Klassiker

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

€ 33

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

€ 33

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

Tauchgänge

Steinbeißer / Kalbskopf

€ 30,5

Grünkohl - Kartoffel - Senfschaum
catfish / calf's head - curly kale - potato - mustard foam

Zander von der Müritz-Fischerei

€ 30,5

Belugalinsen - Pak Choi - Weißweinschaum
pike perch - beluga lentils - pak choi - white wine foam

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

KleineErfrischung

Zitrone & Secco

Zitronensorbet aufgegossen mit Secco blanc vom Weingut Kress am Bodensee
lime sorbet & sparkling wine

€ 10,5

GlücksGefühle

Lauwarmer Schokokuchen

Kokossorbet - geschmorte Ananas
lukewarm chocolate cake - coconut sorbet - braised pineapple

€ 12

Geeistes Grand Marnier Soufflé

Gewürzorange - Pistazie - Crumble
iced grand marnier soufflé - spiced oranges - pistachio - crumble

€ 12

Rohmilchkäse von der Demeter Schafskäserei Langenburg

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