

„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.

Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass die Extras der Spargelgerichte nicht im Menüpreis enthalten sind.

3 – Gang – Menü

€ 52 (Wählbar mit einem Hauptgang)

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

4 – Gang – Menü

€ 64 (Wählbar mit einem Hauptgang)

(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

Spargelcremesuppe

Spargelragout - Bärlauchpesto

Asparagus cream soup - pieces of asparagus - wild garlic pesto

Wolfsbarschilet

Bärlauch-Gnocchetti - grüner Spargel - Hummerschaum - geschmorte Kirschtomaten

Sea bass fillet - wild garlic gnocchetti - green asparagus - lobster foam - braised cherry tomatoes

Weißes Schokoladenparfait (auch Vegan möglich)

Rhabarber - Nuss

White chocolate parfait - rhubarb - nut

oder

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney

Local goat cheese - walnut bread - chutney

€ 45

VorFreuden

Wildkräutersalat

€ 16

Sonnenblumenkerne - Honig - Ziegenfrischkäse - Brotchip - Himbeere

wild herb salad - sunflower seeds - honey - goat's cream cheese - bread chip - raspberry

Ingelfinger Lachsforelle

€ 19

Lauwarm - Estragon-Mayonnaise - Kresse - Spargel - Buttermilch - Amaranth

Ingelfinger salmon trout - lukewarm - tarragon-mayonnaise - cress - asparagus - buttermilk - amaranth

Gebackene Schweinshaxe aus der Region

€ 18

Carpaccio - Meerrettich - Kopfsalat - Senfgurken - Schnittlauchcreme

Pork knuckle - Carpaccio - horseradish - lettuce - mustard gherkins - chive cream

Kräuterseitling von Hofburk Pilze in Rot am See

€ 18

Wan Tan - Blumenkohl - Jalapeño - Kräuter

Mushroom - Wan tan - cauliflower - jalapeño - herbs



AusLöffeln

Beef Tea vom Jagsthausener Weiderind

€ 12

Rindertatar - Markkloß - Schnittlauch

Beef Consommé - Beef tartare - marrow dumpling - chive

Spargelcremesuppe

€ 8,5

Spargelragout - Bärlauchpesto

Asparagus cream soup - asparagus ragout - wild garlic pesto

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

Vegetarisch

Schlutzkrapfen € 26

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

Gebackene Bohne € 26

Paprika - Aubergine - Kaper - Olive
Baked bean - bell pepper - eggplant - caper - olive



Spargelzeit

Halbes Pfund Spargel € 27

Petersilienkartoffeln **oder** Bärlauch-Flädle/ Hollandaise **oder** Butter
250g Asparagus - parsley potatoes **or** wild garlic Flädle / hollandaise sauce **or** melted butter

mit Wolfsbarschfilet € 14

with sea bass fillet

mit Rumpsteak € 14

with rump steak

mit Wiener Schnitzel € 14

with veal escalope

mit Pastrami vom Limpurger Weiderind € 6,5

with beef pastrami

Fleisch

Rosa gebratene Lammhüfte € 32

Kartoffelschmarrn - Navette - Saubohne - Brokkolipesto - Mandel
Roasted lamb rump - Potato pancake - navette - broad bean - broccoli pesto - almond

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 - croutons - parmesan dressing

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind € 35

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

Poularde vom Biohof Maaß € 33

Artischocke - Polenta - Schafskäse
Poularde from the organic farm Maaß - artichoke - polenta - sheep's cheese

Fisch

Wolfsbarschfilet € 29

Bärlauch-Gnocchetti - grüner Spargel - Hummerschaum - geschmorte Kirschtomaten
Sea bass fillet - wild garlic gnocchetti - green asparagus - lobster foam - braised cherry tomatoes

Gebackener Steinbeißer € 27

Apfel - Sauerrahm - Kapern - Essiggurke - Petersilienkartoffeln
Deep fried spined loach - apple - sour cream - capers - gherkin - parsley potatoes

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

GlücksGefühle

Dreierlei Petit Fours

Three kinds of petit fours

€ 12

Dampfnudel

Mohn - Vanillesauce - Karamelleis

Yeast dumpling - poppy seeds - vanilla sauce - caramel ice cream

€ 12

Windbeutel

Blaubeere - karamellierte Schokoladencreme - Vanilleeis

Cream puff - blueberries - caramelized chocolate cream - vanilla ice cream

€ 12

Weißes Schokoladenparfait (auch Vegan möglich)

Rhabarber - Nuss

White chocolate parfait - rhubarb - nut

€ 11,5

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney

local goat's 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