

„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 (mit Gans im Hauptgang € 5 Aufpreis)

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

4 – Gang – Menü

€ 61 (mit Gans im Hauptgang € 5 Aufpreis)

(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 - Blauschimmelkäse von der Schafkäserei Langenburg
Seasonal mixed salad - walnut - orange - blue cheese from the Langenburg sheep's cheese dairy

Wildgulasch aus heimischer Jagd

Gebackener Hokkaido - Tagliatelle
Game goulash from local hunting - baked hokkaido pumpkin - tagliatelle

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

€ 42

VorFreuden

Winterlicher Blattsalat

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

€ 16

Jacobsmuschel

Pastinake - Grapefruit - Frisée
Scallop - parsnip - grapefruit - frisée

€ 16

Carpaccio vom Lachs

Kräutermantel - Sushireis - Rettich - Gurke - Wasabi - Mango
Carpaccio of salmon - herb coating - sushi rice - radish - cucumber - wasabi - mango

€ 17

Gebratene Gänseleber

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

€ 19

Rote Bete-Tatar

Belugalinsen - Sprossen - Estragon - Leinsamenchips
Beetroot tartare - beluga lentils - sprouts - tarragon - linseed crisps



€ 16

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

AusLöffeln

Ochsenschwanz vom Limpurger Weiderind € 11

Consommé - Cannelloni - geschmorte Zwiebel
Oxtail from Limpurger grazing cattle - consommé - cannelloni - braised onion

Orientalische Kürbissuppe € 11

Naanbrot - Kräutergremolata - Kokos-Joghurt
Oriental pumpkin soup - naan bread - herbs gremolata - coconut yogurt



Vegetarisch

Hofburk Pilze von Rot am See € 28

Maultaschen - Grünkohl - Schwarzwurzel - Schmelzzwiebel
Local mushrooms - swabian raviolis - kale - black salsify - melted onion

Gebackene Tofubällchen € 27

Rotkohlsalat - Urgetreide - Sonnenblumenkerne - Mandarinen-Karotten
Baked tofu balls - red cabbage salad - ancient grain - sunflower seeds - mandarin carrots



Fleisch

Wildgulasch aus heimischer Jagd € 29

Gebackener Hokkaido - Tagliatelle
Game goulash from local hunting - baked hokkaido pumpkin - tagliatelle

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 € 33

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

Gänsebraten € 35

Rotkohl – Bratapfel -zweierlei Knödel – glasierte Maronen
Roast goose -red cabbage - baked apple - two kinds of dumplings - glazed chestnuts

Fisch

Zander von der Müritzfischerei € 30

Speck vom Jagsthausener Weiderind - Champagnerkraut - Kartoffelkruste
Pikeperch from the Müritz fishery - bacon from Jagsthausen beef - champagne cabbage - potato crust

Kabeljau € 29

Mangold - Senf - Kürbis-Risottobällchen - Weißweinschaum
Cod - swiss chard - mustard - pumpkin-risotto balls - white wine foam

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

GlücksGefühle

Kürbis Cremé brûlée

€ 12

Zimthippe - Kürbiskerneis - Streusel

Pumpkin creme brûlée - cinnamon crisp - pumpkin ice cream - crumble

Nougatparfait

€ 11,5

Knusperboden - Schokoladensauce - Nusskrokant - Birne

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

Amaretto - Apfelschnitte

€ 12,5

Marzipan - Mandel - Apfelragout - Milch-Karamell-Eis

Amaretto-apple slice - marzipan - almond - apple ragout - milk-caramel ice cream

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

€ 12,5

Walnussbrot - Chutney

Local goat cheese - walnut bread - chutney

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