

„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

€ 14,5

### 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