

„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 - Himbeervinaigrette - Himbeeren - Croûtons
Wild herb salad - goat cheese crumble - raspberry vinaigrette - raspberry - croûtons

Filets von der Dorade Royal

Gemüse-Gremolata - Limette - wilder Brokkoli - Polenta
Filet of Sea bream royal - vegetable gremolata - lime - wild broccoli - polenta

Vanilleparfait

Knusperboden - Himbeere - Baiser – Mandel
Vanilla parfait - raspberry - meringue - almond

oder

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney
Local goat cheese - walnut bread - chutney

€ 42

VorFreuden

Wildkräutersalat

Ziegenkäsecrumble - Himbeervinaigrette - Himbeeren - Croûtons
wild herb salad – goat cheese crumble - raspberry vinaigrette – raspberries - croûtons

€ 14,5

Ingelfinger Lachsforelle

Lauwarm - Schnittlauchmayonnaise - Kopfsalat - Buttermilchdressing - Radieschen
Ingelfinger salmon trout - chive mayonnaise - lettuce - buttermilk dressing - radish

€ 18,5

Gegrillter Schweinebauch von der Metzgerei „Zum Wilden Mann“

Gurke - Sesam - Terijaki - Sushireis - Sojamayonnaise
Grilled pork belly from the "Wilder Mann" butcher's shop - cucumber - sesame seeds - teriyaki
sushi rice - soy mayonnaise

€ 17

Spaghettini mit Rinderspeck vom Jagsthausener Weiderind

Pfifferlinge - Eigelb - Grana Padano
Spaghettini - beef bacon of pasture fed cattle - chanterelles - egg yolk - Grana Padano

€ 18

Grünkern-Erbsentaler

Erbsenhummus - Heidelbeere - Gemüsesalat
Green spelt pea dumpling - pea hummus - blueberry - vegetable salad

€ 16



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

AusLöffeln

- Gazpacho** € 8,5
Cantaloupe Melone - Mascarpone - Basilikum - 5 Jahre gereifter Iberico Schinken
Gazpacho - cantaloupe melon - mascarpone - basil - Iberico ham aged for 5 years
- Zucchini-Cremesuppe** € 11
Feta - Zucchini-Relish - Schmand
Zucchini cream soup - feta - zucchini relish - sour cream

Vegetarisch

- Gebackene Aubergine** € 28
Kräuter-Tomatenvinaigrette - Cashew - Kapern 
Deep fried egg plant - herb-tomato vinaigrette - cashew - capers
- Kartoffelwaffel mit Büffelmozzarella** € 26
Waldpilze - Nektarine - Kirschtomate - Sprossen
Potato waffle with buffalo mozzarella - wild mushrooms - nectarine - cherry tomato - sprouts

Fleisch

- Involtini vom Kalb** € 32
Getrocknete Tomate - Feta - Bohnenragout - Tagliatelle
Stuffed veal fillet - dried tomato - feta - bean ragout - 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
- Poularde vom Biohof Maaß** € 31
Spitzpaprika - Zwiebel - Kartoffeltarte - geschmorter Knoblauch
Poularde from the organic farm Maaß - pointed bell pepper - onion - potato tart - braised garlic

Fisch

- Steinbeisserfilet** € 30
Agnolotti - Ricotta - Spinat - gefüllte Tomate
Turbot fillet - Agnolotti - ricotta - spinach - stuffed tomato
- Filets von der Dorade Royal** € 29
Gemüse-Gremolata - Limette - wilder Brokkoli - Polenta
Filet of Sea bream royal - vegetable gremolata - lime - wild broccoli - polenta

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

GlücksGefühle

Gegrillter Weinbergpfirsich

Ziegenfrischkäse - Brombeere - Pinienkerne - Honig
Grilled vineyard peach - goat's cream cheese - blackberry - pine nuts - honey

€ 12

Zitronen - Mille-feuille

Frischkäsecreme – Cassis Sorbet - Beeren
Lemon - mille-feuille - cream cheese - cassis sorbet - berries

€ 12

Rohmilchkäse von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney
local goat's cheese - walnut bread - chutney

€ 12,5

Vanilleparfait

Knusperboden - Himbeere - Baiser - Mandel
Vanilla parfait - raspberry - meringue - almond

€ 10,5

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