

„Nach einem trefflichen Mittagessen ist man geneigt alles zu verzeihen.“ *Oscar Wilde*

Tagesessen vom 21. November 2022 bis 26. November 2022

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Gebackener Camembert

Preiselbeeren - Salat

baked camembert - cranberries – salad

€ 9,7

WildeWelle

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Kartoffelrösti

turkey-sliced "zurich style" - potato rösti

€ 9,7

Tauchgänge

Seelachs

Kartoffel-Lauch-Ragoût

coalfish - potato and leek ragout

€ 9,7

BlattWerk

Kleiner Blattsalat

small salad

€ 3

Dessert

Vanilleparfait

Knusperboden - Himbeere - Baiser - Mandel

parfait of vanilla - raspberry - meringue - almond

€ 9

Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Brot - verschiedene Dips

selection of cheese – different kinds of dips

pro Stück

€ 3

ZWEI ZU TISCH - FREUNDEN ZEIT SCHENKEN

bei einem 6-Gang-
Überraschungsmenü
im Restaurant Anne-Sophie
inkl. Aperitif, Wasser, Kaffee
und Weinbegleitung

pro Person € 98

nur auf Vorbestellung
unter 07940 9346-2041
buchbar auch für mehr als 2 Personen



„Bei Tisch soll Freude den Vorsitz führen.“ *Deutsches Sprichwort*

Vorspeise

Kürbisfalafel  € 16
Feldsalat – Rotkohlvinaigrette - Hummus
falafel of pumpkin – vinaigrette of red cabbage - hummus

Blutwurstravioli € 16
karamellisierte Apfel – Schmelzzwiebelcreme - Salzebutter
ravioli of black pudding – caramelized apple – cream of onions – butter of sage

Suppe

Sellerieschaumsuppe – Trüffel € 9,5
gebackenes Bäckchen vom irischen Weideochsen
cream soup of celery – truffle – baked cheek of beef

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind € 28
Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - geschmelzte Maultasche
swabian roasted beef - jus of portwine - onions - swabian noodles - pasta squares filled with meat and spinach

Großer Blattsalat € 19
mit Putenstreifen „Asia-Style“
salad with stripes of turkey

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 27
Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren
escalope of veal - salad of potatoes and cucumber - cranberries

Fisch

Steinbeißer € 27
Curry-Belugalinsen – Kürbiscreme – Pak Choi - Curryschaum
wolffish – lentils – pumpkin – pak choi - curry

Vegetarisch

Hausgemachte Pasta - Trüffel € 12
Herbsttrüffel – Provence / Frankreich pro Gramm € 7
Alba-Trüffel – Piemont / Italien pro Gramm € 15
homemade noodles - truffle

KleineErfrischung

Zwetschge & Secco € 9,5
Zwetschgensorbet aufgegossen mit Secco blanc vom Weingut Kress am Bodensee
plum & sparkling wine