

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

Tagesessen vom 24. Oktober 2022 bis 29. Oktober 2022

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Brezelknödel

Pilzrahmsoße

pretzel dumplings - mushroom cream sauce

€ 9,7

WildeWelle

Coq au vin

Rahmpolenta - Schmorkarotten

Coq au vin – cream polenta - carrots

€ 9,7

Tauchgänge

gebackene Tintenfischringe

Salat - Aioli - Baguette

baked calamari - salad - aioli - baguette

€ 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
karamellierter Apfel – Schmelzzwiebelcreme - Salbeibutter
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 pro Gramm € 7
homemade noodles - truffle

KleineErfrischung

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