

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

Tagesessen vom 06. Mai 2024 - 11. Mai 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Griechischer Bauernsalat

€ 13

Marinierter Feta

Farmer's salad „Greek style“ – marinated Feta

WildeWelle

Züricher Geschnetzeltes

€ 13

Rösti

Sliced meat "Zurich style" potato hash brown

TauchGang

Räucherlachs-Tagliatelle

€ 13

Dillsauce

Smoked salmon- Tagliatelle – dill sauce

BlattWerk

Kleiner Blattsalat

€ 4,5

small salad

Dessert

Vanilleparfait

€ 10,5

Knusperboden - Erdbeere - Baiser - Mandel

parfait of vanilla - strawberry - meringue – almond

Rohmilchkäseauswahl von der Demeter Schafskäserei Langenburg

€ 12,5

Walnussbrot - Chutney

local goat cheese - walnut bread - chutney



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

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

Vorspeise

Spinatwaffel  € 18
 Sprossen - Avocado - Paprika - Spinatsalat – Salz-Zitrone
 Spinach waffles – sprouts - avocado – bell pepper – spinach salad – salty lemon

Suppe

Spargelschaumsuppe € 8,5
 Spargelstücke - Bärlauchpesto
 Asparagus cream soup – pieces of asparagus – wild garlic pesto

Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind € 33
 Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - geschmelzte Maultasche
 swabian roasted beef - jus of portwine - onions - swabian noodles - pasta squares filled with meat and spinach

Caesar Salad mit Bio Pute vom Sternhof Weikersholz € 25
 Romanasalat – Bacon – Crôutons - Parmesandressing
 Caesar salad – romaine lettuce - bacon – croutons – parmesan dressing

Wiener Schnitzel vom Milchkalb € 33
 Gurkensalat – Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren
 Veal escalope – cucumber salad – parsley potatoes - cranberrys

Fisch

Wolfsbarschfilet € 30
 grüner Spargel – Polenta – Tomatensalsa - Olive
 sea bass fillet – green asparagus - polenta – tomato salsa -olive

Vegetarisch

Pulled Pilz Burger  € 26
 Waffelkartoffeln – Jalapeño Mayonnaise – gepickelte Zwiebel – Oxshenherztomate
 Röstzwiebeln
 Pulled mushroom burger – waffle potatoes – jalapenos mayonnaise – pickelt onion – oxheart tomato – fried onions

SpargelZeit

Halbes Pfund Spargel € 26
 Kartoffeln **oder** Bärlauch-Flädle/ Hollandaise **oder** Butter
 250g Asparagus – potatoes **or** wild garlic Flädle – hollandaise sauce **or** melted butter

mit gebratener Lachstranche € 14
 with roasted salmon

mit Rumpsteak € 14
 with rump steak

mit Wiener Schnitzel € 14
 with veal escalope

mit zweierlei Schinken von der Metzgerei „WilderMann“ € 6,5
 with two kinds of ham from the butchery “WilderMann”