

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

Tagesessen vom 13. Mai 2024 - 18. Mai 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Spargelrisotto

€ 13

geschmorte Kirschtomaten
Asparagus risotto - braised cherry tomatoes

WildeWelle

Auf der Haut gebratene Hähnchenbrust

€ 13

Ratatouille- Rosmarinkartoffeln
On the skin-fried chicken breast - ratatouille - rosemary potatoes

TauchGang

Rotbarschfilet

€ 13

Kartoffel-Lauchragout - Weißweinschaum
Redfish fillet -potato leek ragout - white wine foam

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 – Oxsenherztomate
 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”