

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

## Tagesessen vom 22. Juli 2024 - 27. Juli 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

### GrüneWelle

#### Vegetarische Frühlingsrolle

€ 13

Blattsalat – Sweet-Chili-Sauce

Vegetarian spring roll - leaf salad – sweet-chili-sauce

### WildeWelle

#### Paniertes Schweine-Kotelett von der Metzgerei „Zum Wilden Mann“

€13

Kartoffelstampf - Pilzrahmsauce

Breaded pork cutlet - mashed potatoes - mushroom cream sauce

### TauchGang

#### Pochierter Steinbeißer

€ 13

Paprika-Kartoffel-Ragout - Schmand

Poched Rockfish - paprika and potato ragout - sour cream

### BlattWerk

#### Kleiner Blattsalat

€ 4,5

small salad

### Dessert

#### Vanilleparfait

€ 10,5

Knusperboden - Kirschen - Baiser - Mandel

parfait of vanilla - cherry - meringue – almond

### Rohmilchkäseauswahl von der Demeter Schafkäserei 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

### Edelmozzarella

€ 18

Feige – 5 Jahre gereifter Ibérico Schinken - Sprossen - Pinienkerne  
Buffalo mozzarella – 5 years aged Ibérico ham – sprouts – pine nut

## Suppe

### Gemüse-Gazpacho



€ 8,5

Gurke – Paprika – Petersilie  
Gazpacho - cucumber – bell pepper - parsley

## 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 - cranberries

## 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