

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

## Tagesessen vom 20. Januar 2025 – 25. Januar 2025

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

### GrüneWelle

#### Schupfnudel-Kürbispfanne

€ 13

körniger Frischkäse - Brokkoli

pumpkin pan with potato noodles - grainy cream cheese – broccoli

### WildeWelle

#### Coq au vin

€ 13

Kartoffelpüree - Speck-Champignons – Croûtons

coq au vin - mashed potatoes - bacon and mushrooms – croutons

### TauchGang

#### Lachsburger

€ 13

Currysauce - bunter Eisbergsalat

salmon burger - curry sauce - colored iceberg lettuce

### BlattWerk

#### Kleiner Blattsalat

€ 4,5

Small salad

### Dessert

#### Nougatparfait

€ 11,5

Knusperboden - Schokoladensauce - Nusskrokant - Birne

Nougat parfait - crunch - chocolate sauce - nut brittle - pear

### Rohmilchkäseauswahl von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney

€ 12,5

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

### Rote Bete-Tatar



Belugalinsen – Sprossen – Estragon Leinsamenchips  
Beetroot tartare - beluga lentils - sprouts - tarragon - linseed crisps

€ 16

## Suppe

### Orientalische Kürbissuppe



Naanbrot – Kräutergremolata – Kokos-Joghurt  
Oriental pumpkin soup - naan bread - herbs gremolata - coconut yogurt

€ 11

## Fleisch

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - geschmelzte Maultasche  
Swabian roasted beef - jus of portwine - onions - Swabian noodles  
pasta squares filled with meat and spinach

€ 33

### Caesar Salad mit Bio Pute vom Sternhof Weikersholz

Romanasalat - Bacon - Croûtons - Parmesandressing  
Caesar salad - romaine lettuce - bacon - croûtons - parmesan dressing

€ 25

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Gurkensalat - Petersilienkartoffeln - Preiselbeeren  
Veal escalope - cucumber salad - parsley potatoes - cranberries

€ 33

## Fisch

### Kabeljau

Mangold – Senf – Kürbis-Risottobällchen - Weißweinschaum  
Cod - swiss chard - mustard – pumpkin-risotto balls - white wine foam

€ 29

## Vegetarisch

### Gebackene Tofubällchen



Rotkohlsalat – Urgetreide – Sonnenblumenkerne – Mandarinen-Karotten  
Baked tofu balls - red cabbage salad - ancient grain - sunflower seeds - mandarin carrots

€ 27