

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

Tagesessen vom 21. Oktober 2024 – 26. Oktober 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Gnocchi

€ 13

Kürbis – körniger Frischkäse - Brokkoli

Gnocchi - pumpkin - granular cream cheese – broccoli

WildeWelle

Rinder-Schmorbraten

€ 13

Kartoffel-Rosmarin-Gratin - Bohnengemüse

Braised beef - potato and rosemary gratin - green beans

TauchGang

Rotbarsch

€ 13

Linsencurry - Schaum

Redfish - lentil curry - foam

BlattWerk

Kleiner Blattsalat

€ 4,5

small salad

Dessert

Vanilleparfait

€ 10,5

Knusperboden - Himbeeren - Baiser - Mandel

parfait of vanilla - raspberries - meringue - almond

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

Grünkern-Erbsentaler  € 16
Erbsenhummus - Heidelbeere - Gemüsesalat
Green spelt pea dumpling - pea hummus - blueberry - vegetable salad

Suppe

Gazpacho € 8,5
Cantaloupe Melone - Mascarpone - Basilikum - 5 Jahre gereifter Iberico Schinken
Gazpacho - cantaloupe melon - mascarpone - basil - Iberico ham aged for 5 years

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

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

Fisch

Filets von der Dorade Royal € 29
Gemüse-Gremolata - Limette - wilder Brokkoli - Polenta
Filet of Sea bream royal - vegetable gremolata - lime - wild broccoli - polenta

Vegetarisch

Gebackene Aubergine  € 28
Kräuter-Tomatenvinaigrette - Cashew - Kapern
Deep fried egg plant - herb-tomato vinaigrette - cashew - capers