

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

Tagesessen vom 18. November 2024 – 23. November 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Makkaroni

Waldpilze - körniger Frischkäse
Macaroni – mushrooms - grainy cream cheese

€ 13

WildeWelle

Spaghetti Bolognese

Parmesan
Spaghetti Bolognese - Parmesan

€ 13

TauchGang

Ofenkartoffel

Räucherlachs - Meerrettich-Schmand - Blattsalat
Baked potato - smoked salmon - horseradish sour cream - leaf salad

€ 13

BlattWerk

Kleiner Blattsalat

small salad

€ 4,5

Dessert

Nougatparfait

Knusperboden - Schokoladensauce - Nusskrokant - Birne
Nougat parfait - crunch - chocolate sauce - nut brittle - pear

€ 10,5

Rohmilchkäseauswahl von der Demeter Schafkäserei Langenburg

Walnussbrot - Chutney
local goat cheese - walnut bread - chutney

€ 12,5



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