

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

## Tagesessen vom 02. Dezember 2024 – 07. Dezember 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

### GrüneWelle

#### Vegetarische Quiche Lorraine

€ 13

Blattsalat - Kräuterquark

Vegetarian Quiche Lorraine - Leaf salad - herb cream cheese

### WildeWelle

#### Hähnchen Geschnetzeltes „Züricher Art“

€ 13

Rösti

Sliced chicken „Züricher Art“ - Hash brown

### TauchGang

#### Backfisch

€ 13

Petersilienkartoffeln – Gurken Salat - Remouladesauce

Fried fish - Parsley potatoes - Cucumber salad - Remoulade sauce

### BlattWerk

#### Kleiner Blattsalat

€ 4,5

small salad

### Dessert

#### Nougatparfait

€ 10,5

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**  € 16  
Belugalinsen – Sprossen – Estragon Leinsamenchips  
Beetroot tartare - beluga lentils - sprouts - tarragon - linseed crisps

## Suppe

**Orientalische Kürbissuppe**  € 11  
Naanbrot – Kräutergremolata – Kokos-Joghurt  
Oriental pumpkin soup - naan bread - herbs gremolata - coconut yogurt

## 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

**Kabeljau** € 29  
Mangold – Senf – Kürbis-Risottobällchen - Weißweinschaum  
Cod - swiss chard - mustard – pumpkin-risotto balls - white wine foam

## Vegetarisch

**Gebackene Tofubällchen**  € 27  
Rotkohlsalat – Urgetreide – Sonnenblumenkerne – Mandarinen-Karotten  
Baked tofu balls - red cabbage salad - ancient grain - sunflower seeds - mandarin carrots