

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

Tagesessen vom 16. Dezember 2024 – 21. Dezember 2024

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

GrüneWelle

Kartoffeltasche

Blattsalat - Kräuterdip

Stuffed potato pocket - leaf salad - herb dip

€ 13

WildeWelle

Kasseler von der Metzgerei „Zum wilden Mann“

Sauerkraut - Petersilienkartoffeln

Smoked pork chop from the butcher's shop „Zum wilden Mann“ - pickled cabbage - parsley potatoes

€ 13

TauchGang

Seelachs

Spinat – Senfsauce – Reis

Saithe salmon - spinach - mustard sauce - rice

€ 13

BlattWerk

Kleiner Blattsalat

small salad

€ 4,5

Dessert

Nougatparfait

Knusperboden - Schokoladensauce - Nusskrokant - Birne

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

€ 11,5

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**  € 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