Das Anne-Sophie
AM SCHLOSSPLATZ

„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend."
– Johann Wolfgang von Goethe –

Tagesessen vom 02. November 2026 – 07. November 2026

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr **außer an Feiertagen**

Vegetarisch

Vegetarischer Schmortopf € 13
Kichererbse – Falafel - Minzjoghurt
Vegetarian Braised Stew - chickpea - falafel · mint yogurt

Fleisch

Hähnchen-Curry € 13
Basmatireis
Chicken-curry – basmati rice

Fisch

Doradenfilet € 13
Tagliatelle – Rahmkohlrabi - Weißweinschaum
Sea bream fillet - tagliatelle - creamed kohlrabi - white wine foam

BlattWerk

Kleiner Blattsalat € 4,5
Small salad

Dessert

Parfait von der gebrannten Mandel € 11
Salzbrezeln – Quitte
Almond parfait - salted pretzels - quince

Schoko-Brownie *-Unsere vegane alternative-* € 11
Steinobstkompott – Kirschsorbet
Chocolate brownie - stone fruit compote - cherry sorbet

„Bei Tisch soll Freude den Vorsitz führen .“
Deutsches Sprichwort

„Genießen ist eine Kunst.“
La Rochefoucauld.“

Vorspeise

Wildkräutersalat VEGAN **€ 16**
Pilz-WanTan - Birnenvinaigrette - eingelegte Birne
Walnuss
Wild herb salad - mushroom wonton - pear vinaigrette
pickled pear - walnut

Blutwurstravioli **€ 18**
Rahmsauerkraut – karamellisierter Apfel – Kräuteröl
frittierte Petersilie
Black pudding ravioli - creamed sauerkraut - caramelized apple
herb oil - crispy parsley

Suppe

Kürbissuppe VEGAN **€ 12**
Curry - Jalapeño – veganer Feta – Kürbis Öl
geröstetes Brot
Pumpkin soup - curry - jalapeño – plant-based feta
pumpkin oil - toasted bread

Fisch

Wolfsbarschfilet **€ 27**
Geschmorte Paprika – Kräuter-Risotto Bällchen
Aubergine - Weißweinschaum
Sea bass filet - braised bell pepper - herb risotto croquette
eggplant - white wine foam

Vegetarisch

Grünkernbratlinge VEGAN **€ 26**
Süßkartoffel - wilder Brokkoli - Pistazie - Petersilie
Green spelt patties - sweet potato - wild broccoli – pistachio
parsley

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Milchkalb **€ 33**
Gurkensalat – Petersilienkartoffeln – Preiselbeeren
Wiener Schnitzel of milk-fed veal – cucumber salad
parsley potatoes – lingonberries

Caesar Salad mit Putenstreifen **€ 25**
Romanasalat – Bacon – Croûtons – Parmesandressing
Caesar salad with turkey strips – romaine lettuce – bacon
croûtons – parmesan dressing

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind **€ 36**
Portweinjus – Röstzwiebeln – Spätzle – Speckbohnen
Swabian onion roast of pasture-raised beef – port wine jus
crispy fried onions – spätzle – bacon beans

GenussQuellen
mit Leidenschaft für beste Produkte

Biohof Maaß – Kirchberg
Metzgerei Wilder Mann – Künzelsau
Gärtnerei Kiemle – Bietigheim-Bissingen
Der Vollrath – Heilbronn
Langenburger Schafkäserei – Langenburg
Fischzucht Popp – Ingelfingen
Büffel Bill – Konstanz **Bio Hof Stier –** Hohebach
Hofgut Hermersberg – Niedernhall
Deutsch See – Feuerbach
Chefs Culinar Süd GmbH – Zusmarshausen
Beck GmbH & Co.KG – Neu-Kupfer
Sternhof Weikersholz GbR – Rot am See
Hohenloher Bauerngenossenschaft – Schrozberg
hofburk Pilze GbR – Rot am See
Regionale Jäger