

# Das Anne-Sophie

## AM SCHLOSSPLATZ

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

### Tagesessen vom 17. August 2026 – 22. August 2026

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

#### Vegetarisch

##### Glasnudelsalat

€ 13

Gebackene Frühlingsrolle

Glass noodle salad - crispy spring roll

#### Fleisch

##### Coq au Vin

€ 13

Polenta - Karottengemüse

Coq au vin - polenta - glazed carrots

#### Fisch

##### Seelachs mit Kräuterkruste

€ 13

Gemüsetagliatelle – Weißweinschaum

Pollock with herb crust - vegetable tagliatelle - white wine foam

#### BlattWerk

##### Kleiner Blattsalat

€ 4,5

Small salad

#### Dessert

##### Mascarpone-Vanille-Parfait

€ 11

Mandel – Heidelbeeren

Mascarpone vanilla parfait – almond – blueber

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

„Genießen ist eine Kunst.“  
La Rochefoucauld.“

## Vorspeise

**Wildkräutersalat**  € 16  
Quinoa-Cracker – Himbeer-Dressing – Himbeeren  
Sprossen  
Wild herb salad – quinoa cracker – raspberry dressing  
fresh raspberries – sprouts

**Burrata** € 19  
Tomate – Pistazie – Balsamico-Dressing – Brotchip  
Burrata – tomato – pistachio – balsamico vinaigrette  
bread chip

## Suppe

**Tomatensuppe**  € 12  
Curry – Koriander – Linsenbällchen – Kokoseis  
Aprikose  
Tomato soup – curry – coriander – lentil fritter  
coconut ice cream – apricot

## Fisch

**Kabeljau** € 29  
Pfifferlinge – Blattspinat – Kartoffelpüree  
Cod fillet – chanterelles – leaf spinach – mashed potatoes

## Vegetarisch

**Gebackene**   
**Auberginenscheiben** € 27  
Paprika – Hummus – Fladenbrot – Crispy-Chili-Öl  
Baked eggplant slices – bell pepper – hummus – flatbread  
crispy chili oil

## 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