

Das Anne-Sophie

AM SCHLOSSPLATZ

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

Tagesessen vom 21. September 2026 – 26. September 2026

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

Vegetarisch

Grillgemüse-Risotto

€ 13

Rucola

Grilled vegetable risotto -rocket salad

Fleisch

Maispouardenbrust

€ 13

Karottengemüse – Kartoffel-Kräuter-Stampf

Corn-fed chicken breast - carrot vegetables – herb mashed potatoes

Fisch

Garnelenspieß

€ 13

Salat – Aioli - Baguette

Grilled prawn skewer – salad – aioli – baguette

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 – pistacchio – 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