

Das Anne-Sophie

AM SCHLOSSPLATZ

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

Tagesessen vom 24. August 2026 – 29. August 2026

Jeweils von 11.30 bis 14.00 Uhr außer an Feiertagen

Vegetarisch

Makkaroni mit Waldpilzen

€ 13

Körniger Frischkäse - Rucola

Macaroni with wild mushrooms - cottage cheese - arugula

Fleisch

Schweinerückensteak mit BBQ-Sauce

€ 13

Mais - Ofenkartoffel - Sour Cream

Pork loin steak with BBQ sauce - corn - baked potato - sour cream

Fisch

Gebackene Calamari Ringe

€ 13

Aioli - Baguette

Fried calamari rings - 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 – 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