

„Keine Liebe ist aufrichtiger, als die zum Essen.“ Georg Bernhard Shaw



DER URSPRUNG...

... dieses Hauses, die Idee dazu, ist nicht im Kopf entstanden, sondern sie kommt aus dem Herzen. **Herzlich willkommen** in unserem sehr besonderen Restaurant Anne-Sophie. Sie finden hier einen Ort der Kommunikation und Begegnung von Menschen mit und ohne Handicap.

Eine Herzensidee von Carmen Würth, mit der es möglich wird Verständnis füreinander zu wecken und Barrieren im Umgang miteinander abzubauen. Erleben Sie selbst die offenerzige und warme Atmosphäre in unserem Restaurant und lassen Sie sich anstecken von den lächelnden Gesichtern unserer besonderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Menü

Crème brûlée vom Ziegenkäse

Kräutersalat – Himbeervinaigrette - Knäckebrot

Crème brûlée of goat cheese – salad of different herbs – vinaigrette of raspberries - crispbread

11,50 €

2018 Butterfly, Riesling, Weingut Zilliken, Mosel 0,1 ltr. € 5,10

Rehragout aus heimischer Jagd

Pfifferlinge - Tagliatelle

Venison ragout – chanterelles – homemade noodles

19,50 €

2017 Lösswand, Spätburgunder***, Weingut Köbelin, Baden € 7,00

Geeistes Grand Marnier Soufflé

frische Beeren - Zartbitterschokolade

Iced soufflé of Grand Marnier - chocolate

7,50 €

2017 Auslese Cuvée, Weinlaubenhof Kracher, Burgenland / Österreich 0,05 ltr. € 5,90

oder

Heimberger Käse von Familie Schwarz

Feigenchutney - Früchtebrot

Selection of cheese from family Schwarz – chutney of figs – fruit bread

12,00 €

Menü € 32

Menü inkl. begleitender Weine je Gang 0,1 ltr. € 47



„Der höchste Genuss besteht in der Zufriedenheit mit sich selbst.“ *Jean-Jacques Rousseau*

Vorfreuden

Bunter Blattsalat mit Karottenraspel, Nüssen, Kirschtomaten und Croûtons Leaf salad – carrots – nuts – cherry tomatoes – croûtons	6,50 €
Gegrillter Panceta - Presento Iberico Schinken 5 Jahre gereift mit Teriakisauce, Pfirsich und Wasabirauke Grilled pork belly – asian sauce – peach – asian horseradish	12,00 €
Edelmozzarella vom Büffel mit Melonensalsa, Tomatensorbet, gegrilltes Salatherz und Foccacia Mozzarella from buffalo – melon – sorbet of tomatoes – sald – italian bread	12,80 €
Lachstataki mit Limettenvinaigrette, griechischem Joghurt, grünem Spargel, Blinis und Kaviar Roll of salmon – vinaigrette of lime – greece yogurt – green asparagus – blini – caviar	14,50 €

AusLöffeln

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm Panna cotta, Grapefruit, Apfelsorbet und Gurkentatar Cold soup of cucumber – sour cream – grapefruit – sorbet of apple – tartar of cucumber	6,20 €
Geflügelessenz mit Pfifferlingen, Erbsen, Karotten, geräucherte Perlhuhnbrust und Nudeln Consommé of poultry – chanterelles – peas – carrots – breast of guinea fowl – noodles	6,50 €
Zitronengrassuppe mit Koriander, Fenchel und Flusskrebss-Frühlingsrolle Soup of lemon grass – coriander – fennel – springroll of crawfish	7,00 €

■ Gerichte, die wir Ihnen auch gerne als kleine Portion servieren

„Und wäre es nur im Himmel so lecker...“ *Unbekannt*

KlassikerTreffen

- | | |
|--|------------------|
| <p>Käsespätzle
mit Bergkäse, Schmelzwiebeln und wahlweise mit Speck
Swabian cheese noodles – onions – optionally with bacon</p> | <p>€ 10,90 ■</p> |
| <p>Gebackene Maultaschen
mit Ei und Blattsalat
Pasta squares filled with meat and spinach – egg - salad</p> | <p>€ 14,50 ■</p> |
| <p>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat
Escalope of veal – roasted potatoes - salad</p> | <p>€ 23,00</p> |
| <p>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Portweinjus, Röstzwiebeln und selbstgemachten Spätzle
Swabian roasted beef – jus of portwine – onions – swabian noodles</p> | <p>€ 23,00 ■</p> |

UNSERE KÜCHENCHEFS

Tobias Pfeiffer (links) und Sören Hoch bereiten mit ihrem Team alle Speisen aus hochwertigen, saisonalen und wenn möglich, regionalen Produkten frisch für Sie zu.

Selbstgemacht versteht sich für unser Küchenteam von allein. Genau aus diesem Grund schreiben wir es auch nicht vor jedes Gericht.



HeimSpiel

- | | |
|---|----------------|
| <p>Gefüllte Kalbsbrust
mit Pfifferlingen, grüne Bohnen & Knöpfle
Stuffed breast of veal – chanterelles – beans – “Knöpfle”</p> | <p>€ 21,80</p> |
| <p>Filet vom Landschwein im Speckmantel
mit Pfefferrahmsauce, Sommergemüse und Rösti
Fillet of local pork – bacon – sauce of pepper – vegetables – fried grated potatoes</p> | <p>€ 18,50</p> |

Tauchgänge

- | | |
|---|------------------|
| <p>Zander von der Müritzfischerei
an Weißweinschaum, Erbsen und roter Reis
Pike perch – sauce of white wine – peas – red rice</p> | <p>€ 19,00</p> |
| <p>Pochierte Dorade Royal
im Tomatensud dazu Lauch und Mascaronetortellini
Poached gillthead – sauce of tomatoes – leek – tortellini of mascarpone</p> | <p>€ 19,50 ■</p> |

■ Gerichte, die wir Ihnen auch gerne als kleine Portion servieren

„Das Leben ist ungewiss. Essen wir den Nachtisch zuerst.“ *Ernestine Ulme*

GrüneWelle

Gebackene Aubergine € 16,50

gefüllt mit Spinat & Hirtenkäse dazu Nudelrisotto & Spitzpaprika
Baked and stuffed eggplant – bell pepper – spinach – cheese – risotto

Grünkernbratlinge € 16,00 ■

in Tomatensoße, Schmand, wildem Brokkoli und Mandeln
Roasted unrip spelt grain – sauce of tomatoes – sour cream – broccoli – almonds

KleineErfrischung

Himbeere & Secco € 5,50

Himbeersorbet mit Secco aufgegossen
Raspberries & sparkling wine

KleineBisschen

Wurstsalat € 9,50

mit Käse, Blattsalat und Senfdressing
Salad made of strips of sausages – onions – gherkins – and oil and vinegar dressing – cheese – salad

Gratinierter Schafskäse € 12,90

mit Thymian-Honigkruste, Tomatenmarmelade und Rucola
Gratinated sheep's milk cheese – thyme – honey – tomatoes – rocket

Caesar Salad € 13,50

mit Salatherzen, Speck, Putenbrust und Croûtons an Parmesandressing
Caesar salad - bacon – breast of turkey – dressing of Parmesan

Pulled Pork vom Smoker € 14,00

mit Ananashutney, Coleslaw, Briochebun und Süßkartoffeln
Pulled pork - chutney of pineapple – coleslaw – brioche – sweet potatoes

GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

Blaubeercrumble aus dem Ofen € 7,00

mit Vanilleeis und Blaubeermacaron
Two kinds of blueberry – ice cream of vanilla

Gegrillter Pfirsich € 8,00

Lavendelhonig – Pfirsichsorbet – Schwarztee - Schokocreme
Roasted peach – hone of lavender – sorbet – black tea – creme of chocolate

ALLERGIEN oder INTOLERANZEN?

Oder sind Sie sonst bei der Auswahl Ihrer Gerichte eingeschränkt?

Gerne bereiten wir Ihr Essen so, dass es Ihren individuellen Anforderungen gerecht wird. Bitte fragen Sie nach unserer Karte, in der alle allergenhaltigen Gerichte gekennzeichnet sind.