

„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 offenherzige und warme Atmosphäre in unserem Restaurant und lassen Sie sich anstecken von den lächelnden Gesichtern unserer besonderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Anne-Sophie - Menü

Liebe Gäste,

stellen Sie sich Ihr Menü, aus unserer a la carte Karte, selbst zusammen.

3 – Gang – Menü € 36

(11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18 Uhr bis 21 Uhr)

4 – Gang – Menü € 48

(18 Uhr bis 20.30 Uhr)

5 – Gang – Menü € 60

(18 Uhr bis 20.30 Uhr)

3 – Gang – Menü
mit korrespondierender Weinfoolge € 54

4 – Gang – Menü
mit korrespondierender Weinfoolge € 72

5 – Gang – Menü
mit korrespondierender Weinfoolge € 90



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

VorFreuden

Bunter Blattsalat

€ 7,5

Karottenraspeln - Nüsse - Kirschtomaten - Croûtons
Leaf salad - carrots - nuts - cherry tomatoes - croûtons

Edel-Mozzarella

€ 14

warmer Pfifferlingssalat - gerösteter wilder Brokkoli - Focaccia - Brokkolipesto
Buffalo mozzarella - salad of chanterelles - broccoli - focaccia - pesto of broccoli

Zweierlei Thunfisch

€ 16

Koriandermayonnaise - Avocado - Chili - Mangochutney
Two kinds of tuna - coriander - avocado - chili - mango

Carpaccio vom Rinderfilet

€ 15

Pinienkernvinaigrette - Wiesenkräuter - Elbleskäs 6 Monate gereift
Carpaccio of beef - vinaigrette of pine nuts - herbs - cheese

Kräuter-Frischkäsemousse

€ 12

geräucherte Perlhuhnbrust - Wildkräuter - Knäckebrötchen - Radieschen
Mousse of different herbs and fresh cheese - smoked chicken - radish

AusLöffeln

Weißer Tomatenschaumsuppe

€ 7

Parmesankeks
Cream soup of tomatoes - cracker of Parmigiano Reggiano

Hummerschaumsuppe

€ 8,5

Mango - Garnele
Cream soup of lobster - mango - king prawn

Kalte Melonensuppe

€ 7,5

Iberico-Schinken - Ziegenkäsepraline - Pistazie
Cold soup of melon - ham - goat's cheese - pistachio

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

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

KlassikerTreffen

Geschmortes Kalbsbäckchen

€ 21

Macairekartoffeln - Speck - Zwiebeln - Champignons - Crôutons
Braised cheek of veal - potatoes - bacon - onions - mushrooms - croutons

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

€ 24 ■

Bratkartoffeln - Preiselbeeren - kleiner Salat
Escalope of veal - roasted potatoes - cranberries - salad

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

€ 25 ■

Portweinjus - Röstzwiebeln - Spätzle - geschmelzte Maultasche
Swabian roasted beef - jus of portwine - onions - swabian noodles - pasta squares filled with meat and spinach

ZWEI ZU TISCH - FREUNDEN ZEIT SCHENKEN



bei einem 6-Gang-Überraschungsmenü im Restaurant Anne-Sophie inkl. Aperitif, Wasser, Kaffee und Weinbegleitung

pro Person € 98
nur auf Vorbestellung; Tel: 07940 9346-0
buchbar auch für mehr als 2 Personen
www.hotel-anne-sophie.de

HeimSpiel

Lammhüfte

€ 23

Rotwein-Olivenzwiebeln - Kräutergnocchi - Artischocke
Lamb hip - onions with red wine and olives - gnocchi of herbs - artichoke

Kalbsentrecôte 250 Gramm

€ 27

Ofenkartoffel - Kräuterbutter - Kräuterquark - Barbecuesoße - Salat
Entrecôte of veal - butter of herbs - BBQ-sauce - curd of herbs - salad

GrüneWelle

Bandnudeln

€ 16 ■

Rahmpfifferlinge - Parmesansoße
Tagliatelle - chanterelles - sauce of Parmigiano Reggiano

Gefüllte Kräutercrêpe

€ 15

Sommergemüse - Schnittlauch-Kerbelbechamel - Kräutersalat
Filled crêpe of herbs - vegetables - sauce of chive and chervil - salad

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

Tauchgänge

Adlerfisch Tomatengrauben - Kapern - Lauch - Grana Padano Croacker - pearl barley - caper - leek - Grana Padano	€ 23
Steinbeisserfilet Erbsentortellini - Macadamia - Möhren - Weißweinschaum Wolffish - macadamia - carrots - sauce of white wine	€ 22 ■
Auf der Haut gebratene Lachstranche Rahmtagliatelle - Babyspinat - geschmelzte Kirschtomaten Roasted salmon - noodles - spinach - braised tomatoes	€ 22

KleineErfrischung

Blutorange & Secco Blutorangensorbet - Secco blanc, Weingut Kress Sorbet of blood orange & sparkling wine	€ 6
--	-----

GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

Zitronengras-Crème brûlée karamellisierte Ananas - Kokoseis Lemongrass crème brûlée - caramelized pineapple - coconut ice cream	€ 8,5
Schokoladencrumble Mascarpone - Nuss Crumble of chocolate - mascarpone - nuts	€ 7,5
Apfeltarte Vanillecreme - weißes Schokoladeneis - Mandel Apple tart - vanilla cream - white chocolate ice cream - almond	€ 8
Auswahl von regionalem Käse Feigenchutney - Früchtebrot Selection of regional cheese - chutney of figs - fruit bread	€ 12

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.