

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

Ziegenfrischkäse Crème brûlée

mit Cranberries, Pflücksalat und salzigem Hafercrunch
12,00 €

Rinderfiletgeschnetzeltes Stroganoff

mit cremigem Kartoffelpüree
22,50 €

Cheese Cake

mit Blaubeer, Shortbread und Macarons
8,00 €

oder

Heimberger Käse von Familie Schwarz

mit Feigenchutney und Früchtebrot
12,00 €

29,50 €

GlasFreunde ...Empfehlung zum Menü

Weißwein: Cuvée Sankt M Weingut Cleebrohn-Güglingen	0,1 l	4,20 €
Trocken	0,25 l	8,40 €
Roséwein: : Muskattrollinger Weingut Schnaitmann	0,1 l	4,20 €
Trocken	0,25 l	8,40 €



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

EmpfehlensWert

Aperitif: Aperitivo Rosato 6,50 €

VorFreuden

Bunter Blattsalat 6,50 €
mit Karottenraspel, Nüssen, Kirschtomaten und Croûtons

Matjes 12,00 €
mit gebackener Rote Bete, Feta-Joghurt und Schnittlauchsorbet

Geflügelleberterrine 14,00 €
mit Blutorange, Feldsalat und Brioche

AusLöffeln

Pilzessenz 7,20 €
mit Sherry, Beef Tatar und Enoki Pilze

Spinatcrèmesuppe 6,90 €
mit Meerrettichschaum und Lachstortellini

Selleriesuppe 6,50 €
mit Haselnuss, Kakao und gebackenen Sellerietaschen

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

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

KlassikerTreffen

Käsespätzle mit Bergkäse, Schmelzzwiebeln und wahlweise mit Speck ■	10,90 €
Gebackene Maultaschen mit Ei und Blattsalat ■	14,50 €
Geschmorte Rinderbacke mit Portweinjus, gebackenen Speckbohnen und Kartoffelgratin	19,00 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Spätzle, Röstzwiebeln und Portweinjus ■	23,00 €

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

Poulardenkeule gefüllt mit Zitronen-Kapernsauce, jungen Möhren und Kartoffelgugelhupf	20,50 €
Kalbs Entrecôte mit dreierlei Dips, Hasselback Kartoffel und Blattsalat	25,00 €

TauchGänge

Filet vom Zander von der Müritz Fischerei im Speckmantel mit Rieslingsauce, Pack Choy, Senfsaat und Kartoffeln ■	19,00 €
Variation aus dem Meer Pulpo/Garnele/Jakobsmuschel mit Paprikarouille, wildem Brokkoli und Ravioli	21,00 €

GrüneWelle

Gebackener Tofu im Sesammantel dazu Cashewcrème, Brunnenkresse, Kohlrabi und Quinoa	16,00 €
Spinatmaultaschen mit Tomatenrahm, Ricotta und Pinienkerne ■	16,00 €

KleineBisschen

Vesperbrett mit Gurke, Tomate und Radieschen	9,50 €
Sülze vom Landschwein mit Frankfurter Grüne Sauce und Bratkartoffeln	10,50 €
Großer Blattsalat mit pikanten Putenstreifen	12,00 €
Gratinierter Schafskäse mit Thymian-Honigkruste, Tomatenmarmelade und Rucola	12,90 €

GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

Milchreis Parfait mit Kirschen, Puffreis und Zimthippe	8,00 €
Salzkaramell Brownie mit Dulce de leche und Mascarponeeis	8,00 €

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.