

„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

Bärlauchschaumsuppe

mit Räucherforelle und Knäckebrot

Cream soup of wild garlic – smoked trout - crispbread

7,00 €

2018 Müller – Thurgau, „saftig“, Weingut Kress, Baden / Bodensee 0,1 ltr. € 5,00

Kurz gebratene Kalbsroulade

mit wildem Blumenkohl, Perlzwiebeln und Kräuter-Kartoffelpüree

Roasted roulade of veal – coulliflower – onions – purée of herbs and potatoes

19,50 €

2017 When we dance, Chianti, Tenuta Il Palagio, Toskana / Italien 0,1 ltr. € 7,50

Geeistes Grand Marnier Soufflé

mit frischen Beeren und Zartbitterschokolade

Iced soufflé of Grand Marnier and chocolate

7,50 €

2017 Auslese Cuvée, Weinlaubenhof Kracher, Burgenland / Österreich 0,05 ltr. € 4,50

oder

Heimberger Käse von Familie Schwarz

mit Feigenchutney und Früchtebrot

Selection of cheese from family Schwarz

12,00 €

Menü € 29,50

Menü inkl. begleitender Weine je Gang 0,1 ltr. € 45,50

„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 Schweinebauch - 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 Kräutерseitlingen, Erbsen, Karotten, geräucherte Perlhuhnbrust und Nudeln Consommé of poultry – mushrooms – peas – carrots – breast of guinea fowl – noodles | 6,50 € |
| Zitronengrassuppe mit Koriander, Fenchel und Flusskrebs-Frühlingsrolle Soup of lemon grass – coriander – fennel – springroll of crawfish | 7,00 € |

SpargelGewächse

| | |
|---|---------|
| Spargelschaumsuppe mit geschmorten Datteltomaten gebratenem grünen Spargel und Bärlauch Cream soup of asparagus – tomatoes – green asparagus – wild garlic | 7,20 € |
| ½ Pfund deutscher Stangenspargel wahlweise mit Petersilienkartoffeln oder Bärlauchflädle, Sauce Hollandaise oder flüssige Butter ½ pound asparagus – choose between potatoes or pancakes of wild garlic – sauce hollandaise or butter | 16,50 € |
| mit zweierlei Schinken with two kinds of ham | 5,50 € |
| mit Schnitzel „Wiener Art“ with escalope of pork „Vienna style“ | 8,50 € |
| mit gebratener Lachstranche with roasted salmon | 9,50 € |
| mit Rumpsteak with rump steak | 12,00 € |
| Risotto mit grünem und weißem Spargel dazu Krustentierschaum und gebratenen Riesengarnelen Risotto of green & white asparagus – sauce of crustacean – roasted king prawns | 23,00 € |

„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>Filet vom Landschwein im Speckmantel mit Pfefferrahmsoße, Sommergemüse und Rösti Fillet of local pork – bacon – sauce of pepper – vegetables – fried grated potatoes</p> | <p>€ 18,50</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 Kräuterseitlingen, grüne Bohnen & Knöpfle Stuffed breast of veal – mushrooms – beans – “Knöpfle”</p> | <p>€ 21,80</p> |
| <p>Lammhüfte mit Olivenkruste feiner Tomatensalat, grüner Spargel & Meersalzkartoffeln Hip of lamb – olives – salad of tomatoes – green asparagus – potatoes</p> | <p>€ 24,50</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 € 14,00

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

Grünkernbratlinge € 14,00 ■

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

KleineBisschen

Wurstsalat € 9,50

mit Käse und Blattsalt and 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
Bacon – breast of turkey – dressing of Parmesan

Pulled Pork vom Smoker € 14,00

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

GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

Rhabarbercrumble aus dem Ofen € 7,00

mit Vanilleeis und Rhabarbermousse
Two kinds of rhubarb – ice cream of vanilla

Matcha Eis € 8,50

mit Erdbeersalat, Scones und Clotted Cream
Green tea – salad of strawberries – scones – clotted cream

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.

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