

„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 € 41

( 11.30 Uhr bis 13.30 Uhr & 18 Uhr bis 20.30 Uhr )

4 – Gang – Menü € 53

( 11.30 Uhr bis 13 Uhr & 18 Uhr bis 20 Uhr )

5 – Gang – Menü € 65

( 11.30 Uhr bis 13 Uhr & 18 Uhr bis 20 Uhr )

korrespondierende Weinfolge

3 – Gang – Menü

€ 27

korrespondierende Weinfolge

4 – Gang – Menü

€ 36

korrespondierende Weinfolge

5 – Gang – Menü

€ 45

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

## MenüEmpfehlung

### Kürbisfalafel

Feldsalat – Rotkohlvinaigrette - Hummus  
falafel of pumpkin – vinaigrette of red cabbage - hummus

\*\*\*

### Geschmortes Wildschwein

Kräuterseitlinge – Sellerie – Perlzwiebeln - Haselnuss  
braised boar – mushrooms – celery – onions - hazelnut

\*\*\*

### Schokoladenschnitte

karamellierte Banane – Erdnusseis – Rum-Bananencreme  
tarte of chocolate – caramelized banana – ice cream of peanuts - rum

oder

### Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Walnussbrot – verschiedene Dips  
selection of cheese – different kinds of dips

€ 37

## VorFreuden

### Bunter Blattsalat

Karottenraspeln - Nüsse - Kirschtomaten - Croûtons  
salad - carrots - nuts – tomatoes - croutons

€ 9,5

### Gebeizte Makrele

Rote Betemousse – Sellerie – Knäckebrot – Sauerrahm - Dill  
marinated mackerel – mousse of beetroot – sour cream - dill

€ 17

### Kürbisfalafel

Feldsalat – Rotkohlvinaigrette - Hummus  
falafel of pumpkin – vinaigrette of red cabbage - hummus

€ 16

### Blutwurstravioli

karamellierter Apfel – Schmelzzwiebelcreme - Salbeibutter  
ravioli of black pudding – caramelized apple – cream of onions – butter of sage

€ 16

## AusLöffeln

### Zwiebelessenz

gebeiztes Eigelb – Belper Knolle – geschmorte Zwiebelscheibe - Croûton  
essence of onions – egg yolk – cheese - croûton

€ 9,5

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

## GrüneWelle

### Brokkolisteak



Rote Bete-Linsencreme – geschmorte Senfzwiebeln – Koriander-Kakisalsa – Nüsse  
roasted broccoli – cream of beetroot and lentils – onions – nuts

€ 23

## LeibGerichte

### Zweierlei Ente

Brust & Dim Sum – Sesamlack – Babymöhre – Karottenpüree  
Zitronencrunch - Sojajus  
two kinds of duck – sesam – carrots – leek

€ 28

### Vitello Tonnato

Kalbsfilet – Thunfischtatar – Thunfischsoße – Kapernäpfel  
Rucolapesto - Risoleekartoffeln  
Filet of veal – tuna – caper – pesto of rocket - potatoes

€ 29

### Geschmortes Wildschwein

Kräuterseitlinge – Selleriepüree – Perlzwiebeln - Haselnuss  
braised boar – mushrooms – celery – onions – hazelnut

€ 26

## Klassiker

### Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Kartoffel-Gurkensalat - Preiselbeeren  
escalope of veal - salad of potatoes and cucumber - cranberries

€ 28

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind

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

€ 28

## TauchGänge

### Pulpo

Sepiatagliatelle – Paprika - Mangold  
octopus – tagliatelle – bells pepper - mangold

€ 27

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

## KleineErfrischung

### Zwetschge & Secco

Zwetschgensorbet aufgegossen mit Secco blanc vom Weingut Kress am Bodensee  
plum & sparkling wine

€ 9,5

## GlücksGefühle

### Schokoladenschnitte

karamellierte Bananen – Erdnusseis – Rum-Bananencreme  
tarte of chocolate – caramelized banana – ice cream of peanuts - rum

€ 9,5

### Kürbisdome

Honigbrot-Orangenglasur – Kürbisperlen-Mohneis - Kürbiskernkrokant  
variation of pumpkin – honey – orange - poppy seed

€ 9,5

### Kaiserschmarrn

#### am Tisch zubereitet und flambiert

Apfelragout - Vanillesoße  
cut-up and sugared pancakes – apple - vanilla

€ 14

### Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen von Affineur Waltmann

Walnussbrot – verschiedene Dips  
selection of cheese – different kinds of dips

pro Stück € 3

## 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  
unter 07940 9346-2041  
buchbar auch für mehr als 2 Personen



## RestaurantZeiten:

11.30 Uhr bis 14.00 Uhr

Küchenannahmezeit

14.30 Uhr bis 17.00 Uhr

Kaffee & Kuchen

18.00 Uhr bis 20.45 Uhr

Küchenannahmezeit

**Das Restaurant schließt 23.00 Uhr.**