

„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 - Nüssen - 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](http://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

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

## KleineErfrischung

<b>Kirsche &amp; Secco</b> Kirschsorbet - Secco blanc, Weingut Kress Cherry & sparkling wine	€ 6
<b>Pfirsicheistee</b> Limonengranitée - Melisse - Beeren Iced tea of peach - lime - balm - different berries	€ 7

## GlücksGefühle (eine kleine Auswahl aus unserer Dessertkarte)

<b>Vanille - Dome</b> Mousse - Beeren - weiße Schokolade Dome of vanilla - mousse - different berries - white chocolate	€ 8
<b>Schokoladencrumble</b> Mascarpone - Nuss Crumble of chocolate - mascarpone - nuts	€ 7,5
<b>Geliertes Champagner – Holunderblütensüppchen</b> Erdbeersorbet - Erdbeersalat Cold soup of champagner & elderflower - sorbet of strawberries - salad of strawberries	€ 8
<b>Heimberger Käse von Familie Schwarz</b> Feigenchutney - Früchtebrot Selection of cheese from family Schwarz - 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.