

spritzig | süffig | lecker

Winter

Kalamansi + Sekt + Tonic water 0,1l/ € 8,50

„Belzasar red“

Ginger Ale von Thomas Henry, Zitrone € 8,00

„KSC Breaks Gin“

Thomas Henry Tonic water, Zitrone € 8,00

Lillet Citrosé

Limoncello, Zitronenlimonade, Zitrone € 7,50

Sanbitter Orange

Zitronensaft, Orangensaft,
Tonic water (alkoholfrei) € 6,50

Prisecco rotfruchtig

Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei) € 6,50

Für den Durst...

Mystic Mango von Thomas Henry, Mineralwasser,
Minze, Limette ca. 0,5l/ € 4,50

Unserer Weinempfehlung

2015 **CREICHGOWE Charta Cuvée**

Trocken, Qualitätswein vom Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld,
Rebsorten: Weißburgunder, Auxerrois,
Spätburgunder weiß gekeltert
BADEN 0,75l/ € 23,40 *** 0,25l/ € 7,80

2017 **Durbacher Bienengarten Scheurebe Spätlese**

Prädikatswein, Weingut Andreas Männle, Durbach, BADEN
0,25l/ € 8,50 *** 0,75l/ € 25,50

2014 **Doppelstück** (Cabernet, Merlot, Spätburgunder)
Trocken, Qualitätswein, Weingut Emil Bauer & Söhne,
Landau-Nußdorf, PFALZ 0,25l/ € 11,00 *** 0,75l/ € 33,00

ZUM GOLDENEN ANKER

-Saisonkarte-

Vorspeisenteller 2019

Hummerschaumsüppchen, Praline von der Entenleber mit
Quittenkern und Quitten Chutney, Hirschschinken & kaltgerührte
Preiselbeeren, Wildkräutersalat mit Brotchip
€ 15,50

Carpaccio vom Rinderfilet
Wildkräutersalat, Pesto von getrockneten Tomaten,
Parmesanhippe und Guacamole
€ 14,00

Ziegenfrischkäse im Luftikus Schinkenmantel
Wildkräutersalat, Honig Espuma
und karamellierte Macadamianüsse
€ 12,00

Eggensteiner Feldsalat
mit Himbeeressigvinaigrette, Speckwürfel und Kracherlen
€ 11,00

Eggensteiner Feldsalat mit Himbeeressigvinaigrette
karamellierte Walnüsse und Parmesan (vegi) € 11,00

Zwei vom Rind
Geschmortes Ochsenbäckle & rosa gebratenes Rinderfilet
in der Pekanuss-Kruste, Burgundersoße, Süßkartoffel-
Kürbis Püree und Pastinaken
€ 28,50 | € 25,00

Kalbsrücken,
rosa gebraten, Portweinsoße, gefüllte Morcheln
, bunte Beete & rote Beete Püree
€ 28,50/ € 25,00

Rinderfilet „Rossini“
Gebratene Gänsestopfleber, Burgundersoße,
Karottenpüree, Karottengemüse und Pommes dauphine
€ 36,00/ € 32,00

ZUM GOLDENEN ANKER

Vorspeisen

Bunter Salatteller € 6,50

Gebratene Geflügelleber
mit Zwiebelmarmelade und Blattsalate der Saison € 11,00
...Versucherle Portion“ € 7,00

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Grießnocken, Flädleröllchen und Butternocken € 8,50

Hummerschaumsüppchen
mit Jakobsmuschel + Krebspraline € 10
,00

Vegetarische Gerichte

Gnocchi
Kürbis, Rahm-Blattspinat und Maronen € 13,50

Gratinierter Ziegenkamembert
mit Honig, Ratatouille, Süßkartoffel-Pommes frites und
Sauerrahm € 13,50

Fisch

Filet vom Flusszander
auf der Haut gebraten mit Blattspinat, Speckwürfel,
Salbei und Zwiebel, Petersilienkartoffel
€ 27,50 | € 23,50

Skrei
Safranschaum, Kräuterrisotto, Senfkaviar
Gemüsebündel und Gemüsestroh
€ 28,00 | 24,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade „Oma Emilie“
gefüllt mit Karotten, Essiggurke, Speck, Zwiebeln und Senf,
Rotkraut und Semmelknödel € 19,50

Medaillons vom Schweinefilet
Mit Apfelscheiben und Camembert überbacken, Rahmsoße,
Brokkoli und Pommes Dauphine € 20,00/ € 16,50

Lammrücken in der Kräuterkruste
rosa gebraten, Thymiansoße, Ratatouille und Kartoffelgratin
€ 26,00 | € 22,50

Deutsches Dry Aged Rumpsteak
rosa gebraten mit Ankerbutter, Pfefferrahmsoße,
Gemüse der Saison und Pommes frites € 26,50 | € 23,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
rosa gebraten (dry aged) mit Röstzwiebeln,
Burgundersoße, Speckbohnen und Eierspätzle € 26,50 | €
23,00

Kalbsleber „Berliner Art“
Gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Rotweinschalotten,
Bratkartoffeln und Salat € 19,50 | € 16,00

Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit Bergkäse & Luftikus Schinken, Bratkartoffeln und
Salat € 19,50

Klassiker

Ochsenbrust, gekocht mit Sahnemeerrettichsoße,
kaltgerührte Preiselbeeren, Salzkartoffeln € 17,00 | € 13,50

Dry Aged Rumpsteak (Deutschland) mit gebratenen
Zwiebeln, Burgundersoße und Eierspätzle € 24,00 | € 20,50

Schweineschnitzel vom Rücken, paniert
Pommes frites und Salat € 17,50 | € 13,00

ZUM GOLDENEN ANKER

Dessert

Dessertteller „Goldener Anker“
kleines & feines aus der Pâtisserie
€ 13,00

Winterdessert
Schokolade | Mandarine | Grüner Tee | Limette
€ 10,00

Creme Brûlée mit Mangosorbet
€ 9,50

Honigeis
mit Apfel & getrockneten Aprikosen
karamellierte Walnüsse € 8,50

Kugel Fruchtsorbet € 3,00
Himbeer, Mango, Mararcuja oder grüner Apfel

„Kleine Sünde“
Espresso & 1 Kugel Kaffeeiscreme € 4,50

Kaffeespezialitäten von der Ettli Privatrösterei

Schümlikaffee € 2,20

Espresso € 2,70

Espresso macchiato € 2,90

Doppelter Espresso € 3,70

Cappuccino € 3,20

Milchkaffee € 3,70

Latte macchiato € 3,80

Heise Schokolade € 3,80

Ronnefeldt Tee € 2,50

Verschiedene Teesorten...fragen Sie unser Team...

ZUM GOLDENEN ANKER

Unser Team im Restaurant

Isabell Wunderlich, Sascha Bergemann, Franziska Trautwein, Susann Merz, Franziska Seiser, Andreas Kempf, Merlin Schönthaler, Anna Eckmayer, Angelina Mattheis, Jonas Kunz, Katharina Lange, Robin Nachtigall

Unser Team in der Küche

David Albert, Lars Maucher, Sarah Heger, Maxi Jäger, Bastian Schiller, Jan Schlenker, Fadel Doueik
...und noch viele andere „helfenden Hände“...

Familie

Stephanie & Armin Radtke

Öffnungszeiten | Restaurant

Sonntag bis Freitag

11:30 Uhr bis 15:00 Uhr & 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr

Samstags nur für Veranstaltungen ab 30 Personen geöffnet

Küchenzeiten | Restaurant

Sonntag bis Freitag

12:00 Uhr bis 13:30 Uhr & 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr