

spritzig | süffig | lecker

unsere Aperos

Pampelle Ruby sprizz

Frische, bittersüße Aromen, korsischer, rubinroter Grapefruits mit Yuzu und Kräuternote, Tonic water, Sekt € 8,50

Cremânt de Loire rosé

brut, Weingut Bouvet, Frankreich 0,1l/ 9,00

„Spring“

Klumpp dry Gin, Riesling trocken vom Weingut Klumpp, Tonic water € 9,00

Lillet Citrosé

Limoncello, Zitronenlimonade, Zitrone € 8,50

Sanbitter Orange

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

Prisecco

Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei) € 7,00

Für den Durst...

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

Frühlingsschorle

Rhabarbersud, Tonic water, Mineralwasser, Zitrone und Minze 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 Blanc

Cuvee aus Riesling, Müller- Thurgau, Sauvignon blanc und Scheurebe, Qualitätswein vom Weingut Klumpp, Kraichgau,
BADEN 0,75l/ € 21,00***0,25l/ 7,00

ZUM GOLDENEN ANKER

...Empfehlungskarte...

Vorspeisen

Vorspeisenteller 2019

Bärlauchcremesüppchen | gebackener Ochsenschwanz mit Meerrettich | Tafelspitzsülze mit Senfcreme | Cous-Cous mit eingelegte Radieschen mit Erbsen-Falafel und Schabzigerklee-Schmand
€ 16,50

Kalbstafelspitz

Wildkräuter | Thunfischmajonäse |
gebackene Kapernäpfel € 14,00

Pralinen vom Ziegenfrischkäse

Pumpnickel | Sesam | Schnittlauch | Dörrobst
Chutney, karamellierte Macadamianüsse
(vegi) € 12,00

Wildkräuter & Blattsalate mit

Radieschenvinaigrette, karamellierte Walnüsse
und Parmesan (vegi) € 11,00

Hauptgerichte

Zwei vom Rind

Geschmortes Ochsenbäckle & rosa gebratenes
Rinderfilet in der Pekanuss-Kruste, Burgundersoße,
Süßkartoffel Püree und wilder Brokkoli
€ 28,50 | € 25,00

Kalbsrücken,

rosa gebraten | gefüllte Morcheln | Chorizo
Kartoffel-Erbsenpüree | Zuckerschoten
€ 28,50/ € 25,00

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

Cremesuppe vom wilden Bärlauch

Jakobsmuschel + Krebspraline € 10,00

Vegetarische Gerichte

Gnocchi

Tomatensugo | mediterranes Gemüse | Ricotta | Bärlauchöl

€ 13,50

Gratinierter Ziegencamembert

mit Honig | Ratatouille | grüner Spargel | Rosmarinkartoffeln

€ 13,50

Fisch

Filet vom Flusszander

auf der Haut gebraten | schwarzes Risotto | Edamame |

Bärlauchöl 27,50 | € 23,50

Kabeljau

In Pancetta gebraten | fregola sarda | grüner Spargel

€ 28,00 | 24,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Hauptgerichte

Medaillons vom Schweinefilet

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

Zweierlei vom Lamm

Lammrücken in der Kräuterkruste rosa gebraten &
geschmorte Lammkeule
Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln € 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

Mousse au chocolat | Tonkabohnen Parfait
Sorbet von der Sauerkirsche €10,00

Sauerrahmeis
Grüntee | Mandarine | Zitronen Tarte € 9,00

Kugel Fruchtsorbet € 3,00
Himbeere, Mango, Maracuja oder grüner Apfel

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

Kaffeespezialitäten von der Ettlí 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

Heiße 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 Eckmajer, Angelina Mattheis, Jonas Kunz, Robin Nachtigall, Paul Reinhold, Katharina Lange, Svenja Lange

Unser Team in der Küche

David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger, Salome Leischner, Sarah Heger, 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