

# spritzig | süffig | lecker

## Aperitifempfehlungen

### **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 Wild Berry**

Lillet rosé, Schweppes Wild Berry, Beeren € 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

### **Hausgemachter Eistee**

Schwarztee, Zitrone, Rohrzucker, Beerensud, Mineralwasser € 0,5l/ € 4,50

---

## Unserer Weinempfehlung

### **2015 CREICHGOWE Charta Cuvée**

trocken, Qualitätswein vom Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld, Rebsorten: Weißburgunder, Auxerrois, Spätburgunder weiß gekeltet  
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 Sommer

Spargelröllchen mit Camemberti, Cremesuppe vom  
Bärlauch mit Profiteroles, gebratene Jakobsmuschel mit  
Aprikosensenf, gebackene Ochsenschwanz mit  
Radieschensalat und Meerrettich  
€ 16,50

#### Rinder-Carpaccio

Guacamole, Rucola, Parmesan  
€ 15,00

#### Burrata

Tomatensalat, Bärlauchpesto,  
geröstete Pinienkerne (vegi) € 11,50

#### Caesar Salat

Romana Salat, knuspriges Hühnchen, gebratener Speck,  
Kirschtomaten, Kracherlen, Parmesan € 13,50

Vegi = Romana Salat, Kirschtomaten, Kracherlen,  
Parmesan € 8,50

---

### Hauptgerichte

#### Zwei vom Rind

Geschmortes Ochsenbäckle & rosa gebratenes  
Rinderfilet in der Pekanuss-Kruste, Burgundersoße,  
Kräuter – Polenta, Maispüree, Minimais  
€ 28,50 | € 25,00

#### Saltimbocca

Kalbsrücken gefüllt mit Salbei & Luftikus,  
Weißer und Grüner Spargel, Ratatouille, Gnocchi  
€ 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 | Salbei | Speck | Zwiebel  
Spinat | Kartoffelstrudel € 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

### Lammrücken

in der Kräuterkruste rosa gebraten  
Ratatouille 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

Weißer Schokolade | Walnuss |  
Aprikose | Brioche €11,00

Sauerrahmeis | Erdbeeren | Sahne  
€ 8,50

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

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

---

## Kaffeespezialitäten

Kaffeebohnen von der Privatrösterei Ettli, Ettlingen

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, 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

\*\*\*

### Öffnungszeiten | Innenhof

Sonntag bis Freitag - bei sicherer Wetterlage  
11:30 Uhr bis 15:00 Uhr & 17:30 bis 22:00 Uhr

\*\*\*

### Küchenzeiten | Restaurant & Innenhof

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