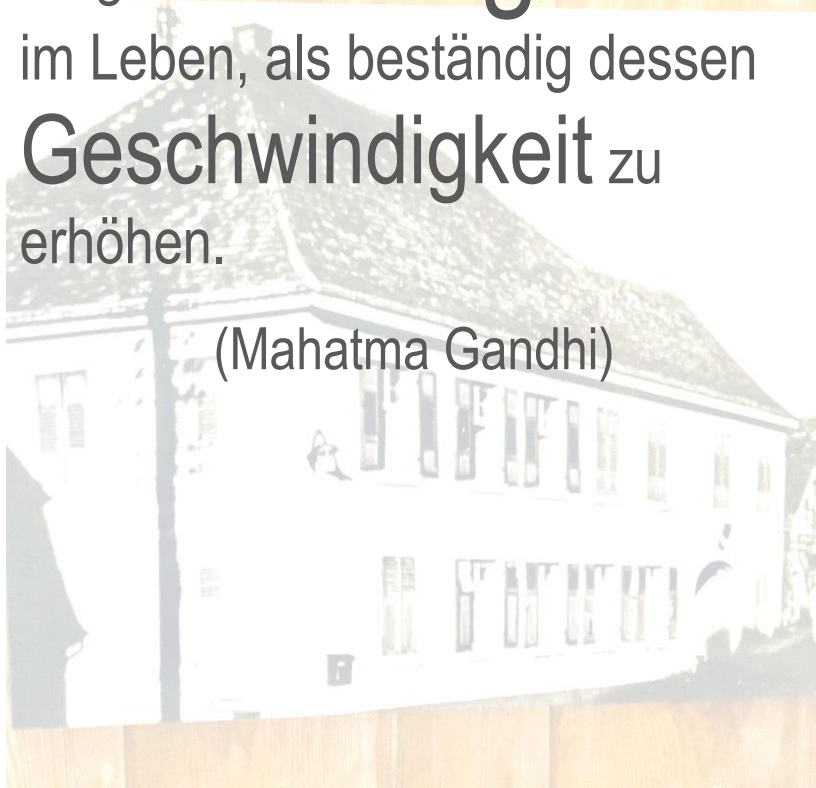


Es gibt **Wichtigeres**
im Leben, als beständig dessen
Geschwindigkeit zu
erhöhen.

(Mahatma Gandhi)



spritzig | süffig | lecker

Aperitif Empfehlungen...

Pampelle Ruby sprizz

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

Birne

Martini, Sekt, Birnensud € 9,00

Cremânt rosé

brut, Weingut Albert Bichot, Frankreich 0,1l/ 9,00

Gin vom Weingut Klumpp

mit Thomas Henry Tonic water € 9,50

Lillet Buck

Lillet blanc, Ginger Ale, Limette, Limettensaft € 8,50

Lillet Chérie

Lillet blanc, Thomas Henry Cherry Blossom Tonic, Trauben € 8,50

Sanbitter Orange (alkoholfrei)

Zitronensaft, Orangensaft,
Tonic water € 6,50

Prisecco (alkoholfrei)

Manufaktur Jörg Geiger (alkoholfrei) € 7,00

Für den Durst...

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

Herbstweine...

2018 Grauburgunder Reserve trocken

Weingut Stefan Bietighöfer, Mühlhofen, PFALZ

0,75l/ € 27,00 | 0,25l/ € 9,00

2016 Dark Chocolat

Rotwein Cuvée Reserve, Weingut Stefan Bietighöfer,
Mühlhofen, PFALZ

0,75l/ € 27,00 | 0,25l/ € 9,00

ZUM GOLDENEN ANKER

Unsere Empfehlungskarte

Vorspeisen

Vorspeisenteller Herbst

Cremesuppe von Süßkartoffel, Kürbis & Ingwer,
Matjestatar mit Apfel, Zwiebelkuchen mit
Schnittlauchschmand, Salatbukett mit Brotchip € 15,00

Rinder-Carpaccio

Guacamole, Rucola, Parmesan € 15,00

Caesar Salat

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

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

Hauptgerichte

Spaghetti mit gebratenen Gambas
Zucchini, getrocknete Tomaten und Tomatenpesto
€ 19,50

Zwei vom Rind

Geschmortes Ochsenbäckle & rosa gebratenes
Rinderfilet in der Pekanuss-Kruste, Burgundersoße,
Rotwein-Risotto und Möhren
€ 28,50 | € 25,00

Kalbsrücken, rosa gebraten

Burgundersoße, Pfifferling-Butternudeln
€ 30,00/ € 26,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Vorspeisen

Bunter Salatteller € 6,50

Gebratene Geflügelleber

mit Zwiebelmarmelade und Blattsalate der Saison € 11,00

...“Versucherle Portion“ € 7,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädleröllchen und Butterknödel, Tafelspitz € 8,50

Cremesuppe von Kürbis und Süßkartoffeln

Jakobsmuschel + Krebspraline € 10,00

Vegetarische Gerichte

Kürbis Quiche

ingelegter Kürbis, schwarze Walnusscreme,
Wildkräutersalat € 13,50

Gratinierter Ziegencamembert

mit Honig | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
Schnittlauchschmand € 13,50

Gebackene Spinat-Riccotaknödel

mit Pfifferlingrahm und Blattsalat € 13,50

Fisch

Filet vom Flusszander

auf der Haut gebraten | Salbei | Speck | Zwiebel

Spinat | Salzkartoffeln € 27,50 | € 23,50

Knurrhahn gebraten

Curry-Ingwer Sauce | Kürbiskraut | Kartoffelstrudel

€ 28,00 | € 24,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Hauptgerichte

Medaillon vom Schweinefilet im
Speckmantel & Knuspriger Schweinebauch
Bohngemüse und Krapfen mit Bergkäse
€ 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

Rindertafelspitz, 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 € 13,50

Gebackener Topfenknödel | Zimt & Zucker
Walnusseis | Zwetschgenkompott € 12,00

Sauerrahmeis | Beeren-Minz Salat | Sahne € 8,50

Kugel Fruchtsorbet € 3,00
Heidelbeere, Mango, Birne 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 macchiatto € 2,90

Doppelter Espresso € 3,70

Cappuccino € 3,20

Milchkaffee € 3,70

Latte macchiatto € 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, Merlin
Schönthaler, Franziska Trautwein, Susann Merz,
Franziska Grieger, Andreas Kempf, Christina Blum,
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi,
Jonas Kunz, Svenja Lange

Unser Team in der Küche

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