

Es ist **nicht** gesagt, dass es
besser wird, wenn es anders wird,
Wenn es aber **besser** werden soll,
muss es **anders** werden

Georg Christoph Lichtenberg
Philosoph 1742-1799



Aperitif

Belsazar red mit Ginger Ale von Thomas Henry
und Rosmarin € 8,00

„Black Hugo“
Trockener Kernersekt, Johannisbeersaft,
Holunderblütensud, Limette € 8,50

Pampelle
Pampelle mit pink Grapefruitsaft, Thomas Henry Tonic
Water, Minze, Limette € 9,00

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

HEIMAT dry Gin
+ Thomas Henry Tonic water, Zitrone € 9,50
HEIMAT Distillers, Schwaigern

Traubensecco
(alkoholfrei) Manufaktur Raumland, PFALZ € 7,00'

Crodino & Thomas Henry Ginger Ale
(alkoholfrei) € 7,00

Weinempfehlung...

2019 Grauer Burgunder
Weingut Friedrich Becker
Qualitätswein, PFALZ 0,75l/ 27,00 | € 0,25l/ 9,00

2015 Toro Munia
6 Monate im Barrrique
TORO, SPANIEN
0,75l/ € 24,00 | 0,25l/ € 8,00

ZUM GOLDENEN ANKER

Vorspeisen

Vorspeisenteller

Lammfilet, rosa gebraten mit Baba Ghanoush,
Cremesuppe Frühlingskräutern, Salatbukett, Praline
von Flusskrebse mit Tomaten-Paprika Salsa € 15,50

Gebratene Gambas

Passionsfrucht-Mango-Chutney, Pinienkerne
und Blattsalat € 15,00

Kalbs-Carpaccio mit gebackenem Ochsenchwanz,
Kräutersalat und Rote Beete-Meerrettichschaum
€ 12,00

Gebratene Geflügelleber

mit Zwiebelmarmelade und Blattsalate der Saison € 11,00

...“Versucherle Portion“ € 7,50

Bunter Salatteller € 7,00

Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädleröllchen und Butterknödel, Tafelspitz € 9,00

Cremesuppe von Frühlingskräuter

Bärlauchkracherlen und **Jakobsmuschel** € 13,50

...ohne Jakobsmuschel | VEGI € 8,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Vegetarische Gerichte

Strozzapretti

Mediterranem Gemüse, Fenchel, Tomatensugo € 13,50

Gratinierter Ziegencamembert

mit Honig | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
Schnittlauchschmand € 13,50

Thai-Curry mit Tofupraline

und Basmatireis € 14,00

Fisch

Filet vom Flusszander & Blutwurst

Wasabischaum, Schmandkraut, Petersilienkartoffeln
€ 27,50 | € 23,50

Skrei

Salz-Zitronenrisotto, bunte Beete
und Bärlauchpesto
€ 28,00 | € 24,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Osso-Bucco „Gremolata“

Schmorgemüse und Rosmarinkartoffeln € 22,00

Türmchen vom Schweinefilet

und Serviettenknödelscheiben, Steinchampignons
und grüner Spargel € 20,00/ € 16,50

Lammrücken

in der Kräuterkruste rosa gebraten
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln € 27,00 | € 23,50

Deutsches „dry aged“ Rumpsteak

rosa gebraten mit Bärlauchbutter, Burgundersoße,
buntes Gemüse und Pommes frites € 27,50 | € 23,50

Zwiebelrostbraten

vom deutschen „dry aged“ Rumpsteak, rosa gebraten
Röstzwiebeln, Burgundersoße, Speckbohnen
und Eierspätzle € 27,50 | € 23,50

Kalbsleber „Berliner Art“

gebratene Apfelscheiben, Röstzwiebeln, Rotweinschalotten,
geräuchertes Kartoffelpüree
und Salat € 20,00 | € 16,50

Cordon Bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit Bergkäse & Luftikus Schinken,
Bratkartoffeln und Salat € 19,50

Gebratene Maispoularde

mit einer Bärlauch-Brezelfüllung, Quinoa
und grüner Spargel € 20,00

Rindertafelspitz

gekocht, Sahnemeerrettichsoße, kaltgerührte
Preiselbeeren und Salzkartoffeln € 18,00/ € 15,50

ZUM GOLDENEN ANKER

Dessert

Dessertteller „Goldener Anker“

Kleines & Feines aus der Pâtisserie € 13,50

Rhabarberkompott

Sauerrahm-Minzeis € 9,50

Fruchtsorbet

(Eigene Herstellung)

Schwarzkirsche, Mango, Maracuja und Himbeere
pro Kugel = € 3,00

„Kleine Sünde“

Espresso & 1 Kugel Kaffeeiscreme € 4,50

Kaffeespezialitäten

Kaffeebohnen von der Privatrösterei Ettl, Ettlingen

Schümlikaffee € 2,50

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 € 3,50

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

ZUM GOLDENEN ANKER

Unser Team im Restaurant

Isabell Wunderlich, Sascha Bergemann, Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein, Susann Merz, Franziska Grieger, Andreas Kempf, Christina Blum, Anna Eckmajer, Jana Hetenyi, Jonas Kunz

Unser Team in der Küche

David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger, Salome Leischner, Jan Schlenker, Fadel Doueik, Leonard Bubpakit

...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