



Liebe Gäste unseres Hauses,
endlich dürfen wir wieder aufmachen...

Hier ein paar Regeln, die wir vorerst noch einhalten müssen...

„Zettelwirtschaft“

Bitte füllt das Formular bezüglich Eurer Daten aus, beachtet auch,
dass wir von jedem Gast des Tisches die Privatadresse benötigen.
Nach 4 Wochen werden wir alle Angaben ordnungsgemäß vernichten.

„Babbelgosch“

Den Mundschutz benötigt Ihr nicht am Tisch. Wenn Ihr aber auf die Toiletten
oder zum Rauchen geht, bitte setzt den Schutz auf,
wenn Ihr an den anderen Gästen vorbeigeht.

Drücken | „Batschhand“ | Knutschen | Singen | Tanzen | Schunkeln
Sorry, vorerst leider nicht möglich...

Mundschutzpflicht besteht nur für unsere Servicekräfte.
Ihr könnt sicher sein, dass die Euch unter der Maske immer
anlächeln, wenn es auch nicht so aussieht.



Rest wisst Ihr ja sowieso schon...Niesen in die Armbeugen,
Hände waschen & desinfizieren, wer sich krank oder schlecht fühlt
gehört daheim ins Bett...

Gemeinsam schaffen wir das!

Eure Familie Radtke & das Anker-Team

Unser Team im Restaurant

Isa Wunderlich, Sascha Bergemann, Jan-Eric Radtke,
Anna Eckmajer, Franziska Trautwein, Susann Merz,
Franziska Grieger, Christina Blum, Jana Hetenyi, Amelie Göbel

Unser Team in der Küche

Armin Radtke, David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger,
Salome Leischner, Jan Schlenker, Fadel Doueik,
Ibrahime Douille



Restaurant-Öffnungszeiten

Sonntag bis Freitag
von 12 Uhr bis 15 Uhr und 18 Uhr bis 23 Uhr

Samstags nur für Veranstaltungen
ab 30 Personen geöffnet

Küchen-Zeiten Restaurant

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

Unsere Liebling's Aperos im Herbst

„Alte Birne“

Alte Birne von der HEIMAT Distillers | Birnensud | Birne | Limette | Tonic Water € 8,50

„INGE“

Ingwer – Zitronen – Agaven Spirituose (25% Alkohol, HEIMAT Distillers)
Thomas Henry Tonic Water | viel Eis | viel Zitrone € 8,50

Gin Tonic

„HEIMAT Gin“ der Distillers aus Schwaigern
Thomas Henry Tonic water | Zitrone € 9,50

Maritini Rosato & Pink Grapefruit

von Thomas Henry € 8,00

„Lillet Wild Berry“

Lillet | Russian Wild Berry | Beeren | Limette € 8,50

„Badisch Mule“

Kräuterlikör von der Brennerei Erndwein,
Limette | Spicy Ginger von Thomas Henry

Herbst Aperos ohne Alkohol

Traubensecco

von der Manufaktur Raumland, PFALZ 0,1l/ € 7,00

Sanbitter

Tonic Water | Orangensaft € 6,50

Herbst Traube

Traubensaft, Trauben, Wild Berry € 6,50

Herbst im Anker

Vorher...

Bunter Salatteller	€ 7,50
Trilogie vom Ziegenkäse Apfel-Chutney geröstete Nüsse Salatbukett (vegi)	€ 14,00
Carpaccio vom Rinderfilet Salat vom Babyspinat gebratene Steinpilze Parmesanhippe	€ 16,50
Gebratene Geflügelleber Zwiebelmarmelade Salatbukett ...als „Versucherle Portion“	€ 10,50 € 8,00
Rinderkraftbrühe Butterknödel Flädleschnecken	€ 8,50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Chili & Curry (vegi) Praline von Flusskrebsen Jakobsmuschel (Suppe mit Einlage)	€ 8,50 € 13,00



Fleisch

Hähnchenbrust im Knuspermantel Curryrahmsoße	€ 17,50
Wokgemüse Mienudeln	€ 14,00 kl. Port.
Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Bergkäse und Luftikus Schinken Bratkartoffeln Blattsalat	€ 20,50
Deutsches Dry Aged Rumpsteak rosa gebraten gebratene Zwiebel	€ 27,50
Kräuterbutter Speckbohnen Eierspätzle	€ 24,00 kl. Port.
Lammrücken in der Kräuterkruste rosa gebraten Burgundersoße	€ 28,00
Ratatouille Gratin-Kartoffeln	€ 24,50 kl. Port.
Kalbsleber „Berliner Art“ gebratene Apfelscheiben	€ 21,00
Röstzwiebeln Bratkartoffeln Blattsalat	€ 17,50 kl. Port.
Gekochter Rindertafelspitz Sahnemeerrettichsoße	€ 18,50
kaltgerührte Preiselbeeren Salzkartoffeln	€ 15,00 kl. Port.
Türmchen vom Schweinefilet Rahmsoße	€ 21,00
Spitzkohlwickel gebratene Knödelscheiben	€ 17,50 kl. Port.
Medaillon vom Rinderfilet in der Trüffelkruste Rahmwirsing	€ 36,00
gebratener Blumenkohl Kürbisgnocchi	€ 33,00 kl. Port.
Geschmorte Ochsenbacke Burgundersoße	€ 24,50
Herbstliches Wurzelgemüse Pommes Maccaire mit Maronen	€ 21,50 kl. Port.



Fisch

Zanderfilet auf der Haut gebraten Apfel & Blutwurst	€ 28,50
Blattspinat Kürbis-Kartoffelwürfel	€ 25,00 kl. Port.
Kabeljau Steinpilz-Nage	€ 28,50
Steinpilz-Risoni Romanesko	€ 25,00 kl. Port.

Vegi...

Vegi-Burger Kichererbsen-Patty rote Zwiebelmarmelade Cheddarkäse Tomate Salat „Hajoo! Majo“ Wedges	€ 14,00
Kürbis-Gnocchi mediterranes Gemüse Pinienkerne Tomatensugo Feta	€ 14,00
Ragout von Steinchampignons und Pfifferlingen gebackene Ricotta-Spinatknödel geriebener Bergkäse	€ 14,00

Nachher...

Zwetschgenkompott Walnusseiscreme Sahne	€ 9,50
Apfel Limette Sauerrahm	€ 14,00
Heimat & mehr...	
Espresso was Süßes aus der Patisserie	€ 6,70
„Kleine Sünde“	
Espresso & Kaffeeiscreme	€ 4,50
Hausgemachte Sorbet	€ 3,50
Zwetschge Apfel Birne (pro Kugel)	

Preise sind inkl. Bedienung & der derzeitig gültigen Mehrwertsteuer