

Neue Corona VO ab 13.09.21

Zugangsbeschränkungen ergeben sich je nach Stufe nur für NICHT-immunisierte (also weder geimpfte noch genesene) Personen.

Basisstufe (3G gilt wie bisher)

Immunisierte Personen:

Impfausweis mit vollständiger Impfung (letzte Impfung 14 Tage alt)
Bescheinigung einer Genesung

Nicht-immunisierte Personen:

Zugang in das Restaurant mit tagesaktueller Testbescheinigung
Außenbereich keine Nachweise notwendig

Warnstufe

Für immunisierte Personen wie bei Basisstufe

Nicht-immunisierte Personen benötigen für den
Innenbereich einen negativen PCR-Test
und für den Außenbereich einen negativen Antigentest oder PCR-Test

Alarmstufe

Für immunisierte Personen wie bei Basisstufe

Nicht-immunisierte Personen ist der
Zutritt für den Innen und Außenbereich nicht gestattet

Erst mit Erreichen der **Alarmstufe** gilt im Gastgewerbe dann eine 2G-Regel, also ein Ausschluss der ungeimpften Gäste. Wann und ob diese Alarmstufe erreicht wird, kann aktuell nicht sicher vorhergesagt werden.

Der Eintritt der jeweiligen Stufen wird vom Landesgesundheitsamt bekannt gegeben und gilt ab dem Tag der Bekanntmachung.

Maskenpflicht

In geschlossenen Räumen gilt die Maskenpflicht. Auch im Freien gilt die Maskenpflicht verpflichtend, wenn nicht dauerhaft ein Abstand von mind. 1,5m zu anderen Personen eingehalten werden kann.

Kontaktdaten

Die Kontaktdaten der Gäste müssen dokumentiert werden.

Bitte verwenden Sie die LUCA – APP.

Alternativ bieten wir Ihnen ein Formular in Papierform an.

Unser TEAM KÜCHE

Armin Radtke, David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger
Salome Leischner, Ibrahime Diallo, Sascha Heuser
Leoni Kärcher, Maximilian Schneider
Darius Erlenbusch

Unser TEAM SERVICE

Isabel Wunderlich, Sascha Bergemann
Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi
Susann Merz, Christina Blum, Alena Wohlwend
Robin Nachtigall, Jonas Kunz

Stephanie + Armin Radtke

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag, Sonntag und Feiertag
12 bis 15 Uhr + 17 Uhr bis 22 Uhr
Samstag – nur für Veranstaltungen geöffnet

Küchenzeiten Restaurant

Montag bis Freitag + Sonntag + Feiertag
12 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)
17 Uhr bis 21 Uhr (letzte Bestellung)

Eine Allergiker Karte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Das bekommen
wir schon

GIN!

HEIMAT GIN (Schwaigern)
Tonic Water - Thomas Henry und Zitrone € 9,50

GIN Rose Berry (Breaks Karlsruhe)
Pink Grapefruit – Thomas Henry, Grapefruit € 8,50

GIN Reserve (Breaks Karlsruhe)
Tonic Water – Thomas Henry, Rosmarin, Orange € 8,50

Unser Motto bei Mischgetränken...

UPS. NA GUT. JUHU!

Limoncelli aufgefüllt mit Bitter Lemon und Sekt, Zitronen € 8,50

Martini Fiero rosé mit pink Grapefruitsaft
Tonic Water – Thomas Henry € 8,50

Lillet Wild Berry € 8,50

Aperol Sprizz € 8,50

Alkoholfreier Aperitif

„Vogelfrei“
alkoholfreier Gin von HEIMAT Distillers
aufgefüllt mit Tonic water von Thomas Henry, Rosmarin, Limette € 7,00

Sanbitter aufgefüllt mit Orangensaft und Tonic water, Limette € 6,70

Crodino aufgefüllt mit Ginger Ale, Orange € 6,70



WEGBEGLEITER

In den Berufen der Gastronomie geht man auf Wanderschaft, das heißt man sammelt seine Erfahrungen in verschiedenen Betrieben. In dieser Zeit begegnet man vielen verschiedenen Menschen, die den eigenen Weg mit begleiten – unsere WEGBEGLEITER

JEROME NICKE

Chef -Sommelier Hotel Riva, Restaurant Ophelia, ausgezeichnet mit 2 Michelin Sternen in Konstanz am Bodensee. Einer der Besten 100 Sommeliers in Deutschland.

Jerome Nicke und ich, Franziska Trautwein haben uns 2007 im Relais & Châteaux Hotel VILLINO in Lindau am Bodensee kennen gelernt. Es war meine erste Station nach meiner Lehre. Jerome machte seine Ausbildung als Hotelfachmann. Gemeinsam bildeten wir ein Team im 1 Sterne Restaurant Villino. 10 Jahre später als wir beide schon einige weiteren Stationen hinter uns hatten, kehrte Jerome wieder ins VILLINO zurück. Nun war mein Neffe, Jan-Eric Radtke im VILLINO zur Ausbildung und er und Jerome waren ein Team. Heute verbindet uns alle drei eine innige Freundschaft...

JEROME NICKE empfiehlt:

Brot und Butter Wein

2020 Müller-Thurgau trocken
Weingut Hornstein, Nonnenhorn am Bodensee, WÜRTTEMBERG
0,25l/ € 8,50 | 0,75l/ € 25,50

2020 Muscaris

Weingut Lanz, Nonnenhorn am Bodensee, WÜRTTEMBERG
-Rosenblüte-Süß/Säurespiel-
0,25l/€10 | 0,75l/€30

2020 Hohentwieler Elisabethenberg Chardonnay trocken

Weingut Vollmayer, Hilzingen, Bodensee, BADEN
-mit 560m höchste Weinlage in
Deutschland-handverlesen, schmelzig
0,75l/€ 49

Herbstmenü

3 vom Räucherlachs

Senfkaviar, Reibekuchen, Dillcreme

á la carte € 13

Wildschweinrücken, rosa gebraten

Speckgraupen, Essig-Pflaumen, Brombeere und wilder Brokkoli

á la carte € 25

Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit Zwetschgensorbet

á la carte € 8

Menüpreis € 37

**ANKER
HEIMAT
RADTKE**

Vorspeisen

Bunter Salatteller € 7,80

Marinierte Blattsalate der Saison
mit gebratener Geflügelleber, Zwiebelmarmelade
€ 11 | kl. Port. € 8,50

Ziegenkäse
Romana | Mango | Kürbis | Pinienkerne (vegi) € 15

Schweinebauch, Garnelen, Speck
Mienudeln, Cashewkerne, Chinakohl - aufgegossen mit Tom-Kha-Kai € 12

Herbstsalat
Blattsalate mit Quitten-Vinaigrette, gebratene Pfifferlinge
Parmesan, geröstete Walnüsse (vegi) € 12

Suppen

Kürbiscremesuppe
mit Chili, Ingwer, Kartoffel, gerösteten Kürbiskernen (Vegi) € 8,50

Rinderkraftbrühe
Flädleschnecken, Butterknödel, Maultäschle € 8,50

Vegetarische Gerichte

Rahmragout von Champignons, Steinchampignons & Kräuterseitling
mit Spinatknödel & geriebener Bergkäse € 15,50

Kürbis Gnocchi, Kürbis, Erbsen und Zuckerschoten
Tomatensugo, Pesto, geräucherter Ricotta € 14,50

Thai-Curry mit Gemüse, Tofu und Basmatireis (vegan) € 14,50

Ziegencamembert überbacken
Rote Beete & Kürbis Salat, Süßkartoffel-Pommes frites
Schnittlauchschand € 14,50

Fisch

Heilbutt & Pulpo
Schwarzes Risotto mit Kürbis, Pistazien und Kürbiskern-Beurre Blanc
€ 30 | € 26

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Zwiebel – Salbei – Speck, Blattspinat und Salzkartoffeln
€ 28 | € 24

Hauptgerichte

Medaillons vom Hirschrücken, rosa gebraten
Moosbeerensoße, schwarze Nüsse, Rahmwirsing und Brezelsoufflé
€ 36 | kl. Port. € 32

Kalbsrücken rosa gebraten
Burgundersoße, Pfifferlinge, Romanesko, Selleriepüree und Kürbiskrapfen
€ 30 | kl. Port. € 26

Lammrücken, rosa gebraten in der Kräuterkruste
Burgundersoße, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
€ 29 | kl. Port. € 25

Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit Luftikus-Schinken & Bergkäse
Burgundersoße, Bratkartoffeln € 19

Deutsches dry aged Rumpsteak
rosa gebraten, Burgundersoße, gebratene Zwiebel
Ankerbutter, Speckbohnen und Eierspätzle
€ 28,50 | kl. Port. € 24,50

Zwei vom Rind
Rinderfilet in der Kräuterkruste, rosa gebraten
geschmorte Ochsenbacke, Burgundersoße,
Kräuterseitlinge, Wurzelgemüse, Eierspätzle
€ 32 | kl. Port. € 28

Kalbsleber „Berliner Art“
Burgundersoße, gebratene Apfelscheiben
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
€ 20 | kl. Port. € 16

Medaillons vom Schweinefilet
mit Apfelscheiben und Camembert überbacken, kaltgerührte Preiselbeeren
Burgundersoße, Romanesko, Serviettenknödelscheiben
€ 22 | kl. Port. € 18

Gekochter Rindertafelspitz
Sahnemeerrettichsoße, kaltgerührte Preiselbeeren
Salzkartoffeln und rote Beete Salat
€ 19 | kl. Port. € 15

Dessert

Herbstdessert

Mascarpone | Apfel | Kaffee € 14

Creme Brûlée

Birnensorbet & herbstlicher Obstkranz € 12

Heimat & mehr...

Espresso & Süßes aus der Patisserie € 8

„Kleine Sünde“

Espresso & Kaffeeiscreme € 5

Sorbet

Birne | Zwetschge | grüner Apfel
€ 3,50 (pro Kugel)

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,70

doppelter Espresso € 3,70

Schümlikaffee € 2,50

Cappuccino € 2,70

Latte Macchiato € 3,70

Milchkaffee € 3,70

Ronnefeldt Tee (Glas) € 3,50