

# Neue Corona VO

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  
Nicole Da Silva

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)

Die Preise dieser Speisekarte sind inkl. Bedienungsgeld + gesetzlicher MwSt.  
Eine Allergiker Karte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

# Das bekommen wir schon **GIN!**

---

## KLUMPP GIN (Bruchsal)

Brauser Limonade „Bergamotte+Calamansi“, Limette € 9,50

## 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!**

### Mandarine

Tonic water, Kerner Sekt € 8,50

### Martini Fiero rosé mit pink Grapefruitsaft

Tonic Water – Thomas Henry € 8,50

### Winter & Lillet

weißer Lillet, Kerner Sekt, winterlicher Gewürzsud, Tonic water € 8,50

---

## Alkoholfreier Aperitif

### „Vogelfrei“

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

**Martini** (alkoholfrei) mit Tonic water von Thomas Henry, Orange € 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 Hohentwieler Elisabethenberg Chardonnay trocken**

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

#### **2019 Spätburgunder trocken**

Qualitätswein, Weingut Hornstein am See  
Nonnenhorn am Bodensee, BADEN  
0,75l/ € 27

## Winter-Menü

### Eggensteiner Feldsalat

karamellisierte Walnüsse, Parmesan

á la carte € 11

\*\*\*

### Tranchen vom Hirschrücken, rosa gebraten

Burgundersoße, Moosbeeren, schwarze Nüsse

Rahmwirsing, Brezelsoufflé

á la carte € 34

\*\*\*

### Bratapfelsorbet & „schnick-schnack“

á la carte € 7

Menüpreis € 37

**ANKER  
HEIMAT  
RADTKE**

# Vorspeisen

Bunter Salatteller € 7,80

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

Ziegenkäse  
Feldsalat | Dörrobst-chutney | Kürbis | Pinienkerne (vegi) € 15

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

Eggensteiner Feldsalat  
„Classic“ mit Speck & Kracherlen € 11  
„Vegi“ mit karamellisierten Walnüssen & Parmesan € 11

# 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

Ziegencamembert überbacken  
Ratatouille, Süßkartoffel-Pommes frites  
Schnittlauchschmand € 14,50

Maisschnitte, Maispüree, Silberzwiebeln  
Mini-Mais, vegetarische Jus € 14,50

# Fisch

Kabeljau & Pulpo  
Linsencurry, Blumenkohl, Basmatireis  
€ 30 | € 26

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Mandel-Zitronenbutter, Blattspinat und Salzkartoffeln  
€ 28 | € 24

# Hauptgerichte

## Geschmorte Bauernente

Apfelrotkraut, glasierte Maronen  
Bratapfel mit Marzipan & Nüssen, Kartoffelknödel € 28

## Kalbsrücken rosa gebraten

Burgundersoße, gefüllte Morcheln, 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,  
Schmor-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

## Winter

Bratapfel | Orange | Krokant € 14

## Crème Brûlée

& Birnensorbet € 12

## Heimat & mehr...

Espresso + 1 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 8

## „Kleine Sünde“

Espresso & Kaffeeiscreme € 5

## Sorbet

Birne | Mango | Bratapfel  
€ 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