

Bitte beachten Sie
die derzeit aktuellen
Richtlinien der Coronaverordnung
des Landes Baden-Württemberg

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)

INFO

22.01.22 – Anfang März 2022
wegen Küchenumbau geschlossen

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

Rose Berry Gin (Karlsruhe)
pink Grapefruit Thomas Henry und Grapefruit € 8,50

GRANIT Gin (Obersdorf)
Almdudlersud, Tonic Water, Rosmarin, Orange € 9,50

Unser Motto bei Mischgetränken...

UPS. NA GUT. JUHU!

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

Campari Amalfi
Campari + Bitter Lemon Thomas Henry + Grapefruit € 8,50

Lillet Buck
Lillet blanc, Ginger Ale, Limettensaft, Limette € 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

Start 2022 Menü

Rose vom Norweger Räucherlachs
auf Kartoffelrösti, Senfcreme und Feldsalat
á la carte € 11

Kalbsrücken, rosa gebraten
Kräuterschaum, Rahmwirsing, Karotten
Kräuterschupfnudeln
á la carte € 29

Nougat & Mandarine

á la carte € 8,50

Menüpreis € 37

**ANKER
HEIMAT
RADTKE**

Vorspeisen

Bunter Salatteller € 7,80

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

Ziegenkäse
Möhren + Rote Beete + Meerrettich + Feldsalat € 15

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

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

Suppen

Badische Grünkernsuppe
mit Butterknödel (Vegi) € 8,50

Rinderkraftbrühe
Flädleschnecken, Lebernocken, Maultäschle € 8,50

Vegetarische Gerichte

Wirsingroulade

Gefüllt mit Graupen + Gemüse, Pimentoschaum € 14,50

Ziegencamembert

Überbacken, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
Schnittlauchschmand € 14,50

Ravioli

gefüllt mit Ricotta, Blattspinat, Nuss-Salbeibutter € 16,50

„Vegi-Burger

Kichererbsen-Patty, Ziegencamembert, Preiselbeercreme
Süßkartoffel-Pommes frites € 16,00

Fisch

Skrei & Pulpo

Beurre Blanc + bunte Linsen + Petersilie
€ 30 | € 26

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Blutwurst, Zwiebeln, Speck
Schmandkraut und Salzkartoffeln
€ 28 | € 24

Hauptgerichte

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
Barbecuebutter, 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

Brust von der Maispoularde
Madeirajus, gefüllt mit Kräutern
Gemüestroh und Gemüse-Butternudeln € 19

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

Dessert

„Klassiker“

Mousse au chocolat & Mandarinsorbet 12 €

Crème Brûlée

& Passionsfrucht € 12

Heimat & mehr...

Espresso + 1 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren € 8

„Kleine Sünde“

Espresso & Kaffeeiscreme € 5

Sorbet

Mandarine | Passionsfrucht | Himbeere

€ 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