

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  
Schnittlauchschand € 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  
Gemügestroh 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