

KÜ | CHE

Substantiv

Wirkt magnetisch auf Partygäste;
Rückzugsort für gefräßiges Schweigen,
Versorgungszentrum gegen schlechte Laune

**ANKER
HEIMAT
RADTKE**

Öffnungszeiten Restaurant

Montag bis Freitag, Sonntag und Feiertag
12 bis 15 Uhr + 18 Uhr bis 22:30 Uhr
Samstag – nur für Veranstaltungen geöffnet

Küchenzeiten Restaurant

Montag bis Freitag + Sonntag + Feiertag
12 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)
18 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.

TEAM

(Substantiv)

Eine Gruppe von wunderbaren Menschen,
die zusammen Arbeiten und Lösungen suchen,
um dann gemeinsam Ziele zu erreichen.
Eine Einheit aus unterschiedlichen Persönlichkeiten,
bei der jede einzelne Person unersetzlich ist und
jeder für den Anderen einsteht. Ein Team ist
zusammen stärker als seine Einzelteile

KÜCHE

Armin Radtke, David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger
Salome Leischner, Bastian Schiller, Sascha Heuser
Maximilian Schneider, Victoria Wehr

SERVICE

Isabell Wunderlich, Sascha Bergemann
Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi
Susann Merz, Christina Stich, Franziska Grieger
Alena Wohlgwend, Jonas Kunz, Leah Teibert
Johanna Berbig, Noah Grether, Elias Moundrakis

Stephanie + Armin Radtke



**Gault &
Millau**

**DER
FEINSCHMECKER**

falstaff

Apero's

Mandarinen Sprizz

Mandariniensud | Sekt | Soda | Mandarinen
€ 8,50

Lillet Rouge Tonic

Lillet rouge | Thomas Henry Tonic water | Orange
€ 8,50

Lillet Ginger Fizz

Lillet rosé | Thomas Henry Ginger Ale | Soda | Zitrone
€ 8,50

HEIMAT Gin aus Schweigern

Thomas Henry Tonic Water | Zitrone
€ 11

Gustav Ida Nordpol

Breaksgin Karlsruhe | Schweppes „Herbal Tonic“
€ 11

Merwut Tonic

Wermutwein | Dorst & Consorten | Landau
Schweppes Herbal
€ 8,50

HEIMAT Gin „Vogelfrei“

Thomas Henry Tonic Water | Rosmarin | Limette (0,0% alc)
€ 7,80

Martini

Thomas Henry Tonic Water | Orange (0,0% alc)
€ 7,80

Sanbitter

Thomas Henry Tonic Water | Orangensaft (0,0% alc)
€ 7,80

Wegbegleiter

Max Rüd und Jan-Eric Radtke
begegneten sich bei Ihrer Ausbildung
im Hotel Villino in Lindau am Bodensee

Max gründete 2018 mit
seinem Geschäftspartner David

fermentea'd



Kulturgebrauter Bio Kombucha aus
feinstem Darjeeling-Teeaufguss
0,33l/ € 5,50

Kombucha
Nana Minze, Agave & Limette

Kombucha
Plumy Chai
Bodensee-Pflaume, Zimt & Ingwer

Kombucha
Pfirsich, Madagaskarvanille

Eisgekühlt auf Eis serviert...

M E N Ü

Eggensteiner Feldsalat
Cidre-Honig Vinaigrette
Granatäpfel, Parmesan, geröstete Nüsse

Cremesuppe von Mais
Maispoularde gebacken im Knuspermantel
und Pop Corn

Tranchen vom Kalbsrücken
rosa gebraten, gefüllte Morcheln
Kürbis und Schupfnudeln
oder
Skrei mit Alblinsen
Beurre Blanc und Alter Balsamico
Speck, Zwiebel, Frühlingslauch

Schokolade & Kirsche

Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 47
Vorspeise | Suppe | Hauptgericht | Dessert = € 60



Gault &
Millau

falstaff

DER
FEINSCHMECKER
DAS LEBEN GENIEßEN • REISEN • ESSEN • TRINKEN

V O R S P E I S E N

Bunter Salatteller (vegi) € 8,50

Eggensteiner Feldsalat

Cidre-Honig Vinaigrette
Speck und Kracherlen € 12,50

Eggensteiner Feldsalat (vegi)

Cidre-Honig Vinaigrette
karamellierte Walnüsse
und Parmesan € 12,50

Marinierte Blattsalate der Saison

mit gebratener Geflügelleber, Zwiebelmarmelade
€ 11,50 | kl. Port. € 9,50

Schweinebauch, Garnelen, Speck

Mienudeln, Cashewkerne, Chinakohl
aufgegossen mit Tom Kha-Gai € 14

Ziegenkäse (vegi)

Dörrobst-Chutney, geröstete Nüsse
Früchtebrot € 17

S U P P E N

Cremesuppe von Mais

Maispoularde gebacken im Knuspermantel
und Pop Corn

€ 11,50

Rinderkraftbrühe

Flädleschnecken, Butterklößchen, Maultäschle
€ 9,50

VEGETARISCH VEGAN

„Winter Bowl“

Risotto von Maronen und Graupen
gebratener Rosenkohl und bunte Beete (vegan)

€ 17,50

Vegi-Burger

Vollkorn Bun | Patty aus Kichererbsen und Quinoa
Ziegenkäse, Rote Beete Humus

Pommes frites

€ 17,50

Rahmragout

mit Steinchampignons und Kräuterseitlinge
gebackene Spinat-Semmelknödel

€ 17,50

FISCH

Skrei mit Alblinsen

Beurre Blanc und Alter Balsamico
Speck und Zwiebel, Frühlingslauch

€ 34 | € 30

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Kürbisrisotto, Romanesko

€ 33 | € 29

HAUPTGERICHT

Lammrücken

rosa gebraten in der Kräuterkruste
Burgundersoße | Ratatouille | Kartoffelgratin
€ 32 | kl. Port. € 28

Cordon Bleu vom Schweinerücken

gefüllt mit Luftikus-Schinken & Bergkäse
Burgundersoße | Bratkartoffeln € 23

Argentinisches Rumpsteak

rosa gebraten | Röstzwiebeln
Burgundersoße | Speckbohnen | Eierspätzle
€ 36 | kl. Port. € 32

Kotelette vom Landuro Schwein

Speck-Rosenkohl und Perlgraupen
€ 30

Hirschgulasch

Rotweibirne | kaltgerührte Preiselbeeren
Kräuterseitlinge | Eierspätzle
€ 28 | kl. Port. € 24

Kalbsleber „Berliner Art“

Apfelscheiben, Burgundersoße
Röstzwiebel | Kartoffelpüree
€ 23 | kl. Port. € 18

Gekochter Rindertafelspitz

Sahnemeerrettichsoße | kaltgerührte Preiselbeeren
Bouillonkartoffeln
€ 22 | kl. Port. € 18

„Anker Burger“

Nordschwarzwälder Weiderind von der Metzgerei Glasstetter
Jalapenos | Pommes frites
Mayonnaise vom schwarzen Knoblauch
€ 17,50

DESSERT

„Mousse au chocolat (vom Nikolaus 😊)“

Kumquats-Mandarinenkompott

€ 12

Creme Brûlée

Sorbet von der Blutorange

€ 13

American Cheesecake Creme im Weckglas

Sorbet von der Schwarzkirsche

€ 12

„Kleine Sünde“

Espresso & Kaffee-Eiscreme

€ 5,50

Sorbet

Schwarzkirsche | Litschi | Blutorange

€ 3,50 (pro Kugel)

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,70

doppelter Espresso € 4,00

Schümlikaffee € 2,50

Cappuccino € 3,50

Latte Macchiato € 3,70

Milchkaffee € 3,70

Ronnefeldt Tee (Glas) € 3,50