

chef's specials

18:00 bis 22:00 uhr / 6 pm - 10 pm

vorspeisen / starters je / each € 12.-

Sashimi selection

2 maguro (Thunfisch/tuna), 2 sake (Lachs/salmon), 1 hamachi (Gelbschwanzmakrele/mackarel)

Weinempfehlung: Ruinart R brut 9,50

Gebratene Jakobsmuscheln auf roter und gelber Bete mit Wasabi und Sesam *grilled scallops with beetroot, wasabi and sesame*

Weinempfehlung: 2010 Markelsheimer Riesling Kabinett trocken, Familie Geisel, Tauberfranken 3,90

Entenlebermousse auf Haselnuß - Brioche und Feldsalat *mousse of duckliver with hazelnut - brioche and corn salad*

Weinempfehlung: 2006 Escherndorfer Lump Riesling Auslese, Horst Sauer, Franken 5cl 4,50

hauptgänge / mains je / each € 23.-

Hirschrücken mit Cranberrysauce, glacierten Maronen und Rosenkohl *venison with cranberry sauce, chestnuts and brussels sprouts*

Weinempfehlung: 2009 Barbera d'Asti Montebruna, Braida, Piemont 5,50

Zander mit Champagnerschaum auf Kartoffelstampf und gebratenem Spitzkohl *pikeperch with champagne sauce, mashed potatoes and cabbage*

Weinempfehlung: 2009 Sauvignon Petit Clos, Henri Bourgeois, Marlborough 3,90

menu saporo

6 softshell (Krebsfleisch frittiert/fried crabmeat, Chili, Mayonnaise)

8 dragon (Scampi frittiert mit Chili/fried prawn with chili, Mayonnaise, Aal/moray)

Weinempfehlung: 2010 Riesling Kung Fu Girl, Charles Smith, Washington State 4,50

dessert je / each € 9.-

Törtchen von Matcha mit Thaibasilikumgeleé, confierten Kumquats und Vanilleespuma *matcha mousse with thai-basil, kumquat and vanilla foam*

Cocktailempfehlung: Red Velvet 8,00

G´Vine, St. Germain, Parfait amour, Maracujasirup, Limette, Russian Wildberry

Lebkuchen fondant mit Bratapfelkompott und Passionsfrucht *gingerbread fondant, roast apple and passion fruit*

Cocktailempfehlung: Poire Bijou 8,00

Four Roses, Maracujasirup, weiße Schokolade, Chocolate Bitters, Birne

salate / vorspeisen

salads / starters

Caesars Salad mit Parmesan, gebratener Putenbrust und Croutons.....	10,00
<i>caesars salad with parmesan cheese, fried turkey breast and croutons</i>	
Bunter Salat mit Lachsmedaillons wahlweise mit Balsamico- oder Frenchdressing.....	10,50
<i>mixed salad with salmon, your choice of balsamic- or french dressing</i>	
Geräucherte Entenbrust auf mariniertem Rohkostgemüse und Joghurt-Korianderdip.....	11,50
<i>smoked breast of duck with marinated vegetables and yoghurt-cilantro dip</i>	
Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat und Kartoffelvinaigrette.....	11,00
<i>gratinated goat cheese with corn salad and potato vinaigrette</i>	
Antipasti Teller mit Parmaschinken, Mailänder Salami, Pancetta, Parmesan, Oliven und Pane Carasau.....	12,00
<i>antipasti plate with parma ham, milano salami, pancetta, parmesan cheese, olives, pane carasau</i>	

suppen

soups

Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Steirischem Kernöl.....	7,50
<i>cream of pumpkin soup with ginger and seed-oil from styria</i>	
Rote Linsenschaumsuppe mit Curry und Papadam.....	7,50
<i>red cream of lentil soup with curry and papadam</i>	

pasta

Tagliatelle mit Scampi und Pesto.....	11,00
<i>tagliatelle with prawns and pesto sauce</i>	
Penne all'arrabbiata mit scharfer Tomatensauce und Parmesan.....	9,00
<i>penne all'arrabbiata with hot tomato sauce and parmesan cheese</i>	
Tagespasta (unser Service berät Sie gerne).....	daily €
<i>pasta of the day (please ask your server)</i>	

ciabatta sandwich

Sandwich mit Parmaschinken , Rucola und Pesto.....	6,00
<i>sandwich – parma ham, rocket salad, pesto</i>	
Sandwich mit gebratener Zucchini und Parmesan.....	5,50
<i>sandwich – grilled zucchini, parmesan cheese</i>	
Sandwich mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum.....	5,50
<i>sandwich – tomato, mozzarella cheese, basil</i>	

anna's classics

bis 24:00 uhr / until midnight

hauptgerichte

mains

Clubsandwich mit gebratener Putenbrust, Bacon und Pommes Frites.....	13,50
<i>clubsandwich with fried turkey breast, bacon and fries</i>	
Rotes Thaicurry mit Asiagemüse und Duftreis.....	9,50
<i>red thai curry with asian vegetables and rice</i>	
+ Rinderfiletstreifen / beef.....	7,00
+ Putenbrust / turkey breast.....	5,00
+ Seafood.....	6,00
Tarte mit Gorgonzola , Birne und Mangold auf Tomatenkonfit und Pinienkernen.....	17,00
<i>gorgonzola tarte, pear and swiss chard, tomato confit and pine nuts</i>	
Filet vom Pommerschen Rind mit Glace und jungem Gemüse.....	24,50
<i>filet of beef with glace and vegetables</i>	
Medaillons vom Poltinger Lamm mit Thymianjus, cremiger Polenta und Schwarzwurzel.....	22,00
<i>medaillons of „poltinger“ lamb with thyme sauce, creamy polenta and black salsify</i>	
Fish and Chips mit Mango – Avocado Dip.....	17,00
<i>fish and chips with mango and avocado dip</i>	
Thunfischsteak mit Chilignocchi und Ananas - Lauch chutney.....	20,00
<i>tuna steak with chili gnocchi and pineapple - leek chutney</i>	

desserts

Crème Brûlée	6,50
Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanilleeis oder -sauce.....	5,00
<i>apple or churd cheese strudel – your choice of vanilla ice – cream or sauce</i>	
Käseauswahl mit Feigenchutney.....	kleine Portion / small.....6,50
<i>selection of cheese with fig chutney</i>	
	grosse Portion / regular.....10,50



scan
our
contact!



join
us on
facebook!



looking
for a
job?