



Weinhaus  
*Sante Anna*

## Vorspeisen

### **Geräuchertes Filet vom Aal** € 29

Wasabi Mayonnaise, Flageolet-Bohne, Kräutersaitling  
*Smoked Eel Filet, Wasabi Mayonaise, Flageolet Bean, King Oyster Mushrooms*

### **Butternusskürbis & Blumenkohl** € 26

Belper-Knolle, Leinsamen, Kürbiskernöl  
*Butternut Squash & Cauliflower, Belper Knolle, Linseed, Pumpkin seed oil*

## Suppen

### **Trüffel-Selleriesuppe** € 20

Perigord-Trüffel, Apfel Chutney  
*Celeriac soup, Perigord truffel, apple chutney*

### **Kalbs Consommé** € 23

Wurzelgemüse, Kalbsbries  
*Veal consomme, root vegetable, veal sweetbread*

## Zwischengänge

### **Belugalinsen-Risotto** € 29

Jacobsmuschel, Miesmuschel, Safran-Püree,  
*Beluga lentil risotto, scallop, mussel, saffron puree*

### **Artischocke-Kartoffel** € 26

Brotsalat, eingelegte Zwiebel, Sonnenblumenkerne  
*Artichoke potato, bread salad, pickled onion, sunflower seed*

**Sie probieren gerne verschiedene Gerichte?  
Sehr gerne, dann teilen Sie sich ein Gericht, hierfür erlauben wir uns,  
Ihnen ein Gedeck von 3 € pro Person zu berechnen.**

*Do you like trying different dishes?  
Share a dish, for a plate charge of 3 € per person.*



## Hauptgänge

- Spinat-, Nauels'-taschen** € 32  
Gorgonzola, Birne-eingelegt-Gel  
*Spinach pasta pockets, Gorgonzola, marinated pear and gel*
- Düsseldorfer Senfrostbraten** € 39  
Rumpsteak mit Senfkruste, getrüffeltes Kartoffelpüree, Porree  
*Striploin steak mustard crust, truffled mashed potato, savoy cabbage, jus*
- Geschmorte Kalbsbäckchen** € 40  
Speck- Bohne, gebackene Kartoffel, Sellerie  
*Braised veal cheeks, bacon- bean, potato puff, celeriac*
- Gebratener Hirschrücken** von Josef Maier – *Bestes Wild aus Bayern* € 45  
Crue de Cacao, Quitte, Semmelknödel, Rosenkohl  
*Venison backstrap, cacao nibs, quince, bread dumpling, brussel sprout*
- Gebratenes Steinbutt Filet** € 44  
Krustentier-Polenta, Grünkohl, Petersilienwurzel  
*Seared turbot filet, shellfish polenta, kale, pasley root*

## Desserts

- Kugel Sorbet** -im Glas serviert- € 9  
*Sorbet of the day*
- Kugel salziges Karamelleis** -im Glas serviert- € 9  
*Salted caramel ice cream*
- Amarena-Kirsch-Mousse** € 20  
Weißes-Schokoladeneis, Zart-Bitter-Crumble  
*Amarena cherry mousse, white chocolate ice cream, dark chocolate crumble*
- Käseauswahl** vom *Maître-Affineur Waltmann* € 25  
Hausgemachtes Früchtebrot, Feigensenf  
*Variation of french cheese, fig mustard, nuts, fruit loaf*

**Sie möchten ein Menü essen? Kein Problem, stellen Sie sich IHR Menü zusammen!  
Wir rabattieren Ihre Rechnung um 7 €**

*You want to eat menu?*

*No problem, put together YOUR menu! We discount your bill by €7.*

Dear guests, if you have allergic reactions or intolerances to any food groups ingredients please ask for our special menu.

*Die Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt. / the prices include 19 % tax*