



Aller Anfang ist so lecker

| | |
|---|------------|
| Geröstetes Ciabatta Brot mit Tomatenwürfeln [V] | 5 |
| Basilikum, Olivenöl & geriebenem Parmesan | |
| Nudeltaschen mit Rote-Bete Füllung auf Kürbis-Relish [V] | 7 |
| Wildkräuter-Kresse & eine Knusperstange | |
| Geschmolzener Ziegenkäse [V] | 9.8 |
| Waldblütenhonig & geröstete Walnüsse auf Saisonsalaten Paprika-Kompott mit Mango & Chili | |
| Carpaccio vom US Prime Beef | 10 |
| frisch geriebener Parmesan – grober Pfeffer & Chiliöl | |
| 4 Gegrillte Black-Tiger-Garnelen im Tontöpfchen | 12 |
| feinstes Olivenöl – Chili & Knoblauch – ofenfrisches Baguette | |

Etwas zum Waruwerden

| | |
|---|------------|
| Fruchtiges Tomatensüppchen mit frischem Basilikum [VV] | 5.5 |
| Die Heidjer-Suppe – mit ganz viel drin! | 5 |
| Curry-Beef-Suppe – verdammt lecker! | 6 |
| Dazu schmeckt Ihnen ganz bestimmt unser ANDERS Baguette. | |

ANDERS *Spezial*

| | |
|--|------------|
| Unsere Currywurst – serviert mit einer Tüte ANDERS Pommes | 8.7 |
| Ihre Wunschsauce? classic – ananas [pikant] oder dragon [scharf] | |
| Wie prima! Die Currywurst veggie [V] | 8.7 |
| Ihre Wunschsauce & unsere ANDERS Pommes: fettarm & krosch | |
| Unsere hausgemachte Sülze im Weckglas | 9.9 |
| Remouladensauce & deftige Bratkartoffeln | |

„Ach Ne, Da Essen Riesen Suppe“

- Veronika -



Gesund & leicht

- Bunter Saisonsalat [VV] mit unserem ANDERS Baguette** **7.8**
Blattsalat - Tomaten - Gurken - Karotten
kräftiges Balsamico [V], leichtes Joghurtdressing [V] oder hausgem. Vinaigrette [VV]
- Und dazu schmecken besonders gut:**
- 4 gegrillte Black Tiger Garnelen **10.5**
Scheiben von der Hähnchenbrust **6.5**
in Olivenöl gebratene Polentaecken [VV] **4**
Mozzarellakügelchen & frisches Basilikum **5**
- Unser Gemüsecurry [VV]** **8.5**
Broccoliröschen - Zucchini- & Karottenstifte - Kichererbsen
in Ingwer-Kokos-Currysauce auf duftendem Basmatireis
- ... vielleicht mit Scheiben von der Hähnchenbrust?** **6.5**
- Luftiges Linguine-Nudelnest [V]** **10.5**
Zucchini- & Zuckerschoten & feine Pestosauce
- ... vielleicht mit sautierten Prime Cut Rinderfiletspitzen?** **12.5**

Fisch - frisch auf den Tisch

- ... aufpassen wie ein Lachs!** **17.9**
saftig gebratenes Fjordlachsfilet an Prosecco-Hollandaise
marktfresches Buttergemüse & Erbsenpüree
- Fischers Fritze** **16.5**
zartbraun gebratenes Filet vom Barramundi an Kräuterschaum
mediterranes Marktgemüse & Linguine-Nudelnest

Unsere Burger sind der Hit

- Pulled Pork** **14**
Amerikanischer Klassiker vom Landschwein
unbeschreiblich lecker mariniert
Cole Slaw – Tomatensalsa – Gurke
mit einer Tüte ANDERS Pommes: fettarm & krosch
- Einfach - klassisch - gut!** **13.5**
Saftig gebratenes Beef vom Weiderind
Whisky-Honig-Sauce – Tomatensalsa & Gurke
erntefrischer Blattsalat & eine Tüte ANDERS Pommes: fettarm & krosch
- Einfach – leicht – lecker!** **14**
Gebratenes Landgockelfilet
Senf-Curry-Sauce – Tomatensalsa & Gurke
knackfrischer Wildkräutersalat & eine Tüte ANDERS Pommes: fettarm & krosch
- Weder Fisch noch Fleisch [V]** **14**
Cremiger Büffel-Mozzarella mit Kürbis-Relish
auf würzigem Grillgemüse – Tomatensalsa & Gurke
Wildkräutersalat im Brioche Burger & eine Tüte ANDERS Pommes: fettarm & krosch



Schnitzel geht immer

| | | |
|---|-------------|-----------|
| Das ANDERS Schnitzel | 180g | 19 |
| bestes Kalbfleisch mit einer Tüte ANDERS Pommes: fettarm & krosch erntefrischer Wildkräutersalat | | |
| Das Lieblingsschnitzel | 250g | 16 |
| vom Landschwein mit einer Tüte ANDERS Pommes: fettarm & krosch erntefrischer Wildkräutersalat | | |

Die ANDERS Steaks

| | | |
|--|-------------|-------------|
| Prime Rumpsteak | 200g | 24.5 |
| Natürlich vom Black Angus Rind – No Fat Cut – mit Zauberpeffer aus der großen Mühle | | |
| Whisky Beef – ein Gaumentraum! | 300g | 28 |
| Der Geheimtipp! Bestes Black Angus Beef aus der Hochrippe mariniert mit Honig, geräuchertem Bergpfeffer und Whisky 12 Std. sous-vide gegart & dann saftig gegrillt | | |
| Filetsteak Prime Cut | 200g | 28 |
| Das feinste Stück vom argentinischen Rind auf den Punkt gereift Beste Qualität & ein MUSS für echte Liebhaber von feinstem & hochwertigstem Fleisch | | |
| US Prime Ribeye – Entrecote | 350g | 38 |
| Das Steak für den Kenner und nicht nur Männer! Saftiges Steak mit innenliegendem Fettauge & toller Marmorierung Eine wahre Geschmacksbombe! | | |

Und was schmeckt Ihnen zu Ihrem Steak?

Ofenkartoffel – Wedges – unsere ANDERS Pommes: fettarm & krosch
Zu allen unseren Steaks servieren wir Blattspinat & mediterranes Gemüse





Süße Verführungen

| | |
|--|------------|
| Trilogie von Mövenpickeis gekrönt von einem mit Sahnekuss | 5.5 |
| Carpaccio von Kiwi zartes Panna Cotta an Beerenragout | 6.5 |
| TOP TIPP - Spaghetti mal ANDERS zart schmelzendes Orangensorbet & frische Minze | 6 |
| Black & White feines dunkles Soufflé mit weißem Schokoladenkern gekrönt mit Vanilleschaum & Schokocrunch | 7 |
| Al Pistachio – der ANDERSgrüne Traum feines Soufflé von Pistazie trifft Tonkabohnensauce geröstete Pistazienkerne | 8 |

Wir kaufen für Sie bewusst ein und kochen fürsorglich in liebevoller Handarbeit mit frischen Zutaten à la minute, damit die Aromen und wertvollen Inhaltsstoffe der Grundzutaten erhalten bleiben. Sie von unserer gesunden Küche zu begeistern – das ist unser Ziel! Wir garen zum Abschluss auf dem Teller – er kommt sehr heiß zu Ihnen! Bitte vorsichtig!

Unsere **vegetarischen/veganen** Gerichte sind für Sie mit einem **V/VV** gekennzeichnet. Sie haben Allergien? Sprechen Sie uns an – wir helfen Ihnen gerne & beantworten auch Fragen zu kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt. - Änderungen vorbehalten - Stand 04/2019.

Viel Vergnügen & genussvolle Stunden

Ihr Team vom

ERLEBNIS-RESTAURANT ANDERS