

## FISCH / FISH

**GEBRATENES FILET VOM HEILBUTT 24,9**  
mit Blattspinat in Rahm, Ragout von Flusskrebse  
und Kartoffelpüree

**FRIED FILLET OF HALIBUT**, cream spinach,  
ragout of Crayfishes, Mashed potatoes



## **PANFISCH 20,9**

drei gebratene Fischfilets (Seelachs, Lachs) auf knusprigen  
Bratkartoffeln mit Dijon-Senf-Sauce und kleinem Gurkensalat

**PANFISH** (3 fillets of pollack and salmon, crispy fried potatoes,  
dijon-mustard-sauce, small cucumber salad)

**Beilagen extra / Side dishes extra 3**

## VEGGIE / VEGAN

**STEINPILZTORTELLONI IN GETRÜFFELTER SAHNESAUCE 14,9**

mit Shiitake, Champignons, Kräuterseitlingen und Parmesan

**PORCINI TORTELLONI**, truffled cream sauce, Shiitake,  
mushrooms, herb mushrooms, parmesan

**SELBSTGEMACHTES LINSEN-GEMÜSE-CURRY 13,9**

mit gerösteten Nüssen

**HOME STYLE LENTIL-VEGETABLES-CURRY**, roasted nuts



## DESSERT / DESSERT

**BRATAPFELTIRAMISU mit Rum-Rosinen-Eis 8,9**

**TIRAMISU FROM BAKED APPLE**, Rum-Sultanas-icecream

**TOFFEE CRÈME BRÛLÉE 8,9**  
mit selbstgemachtem Sorbet von der Blutorange  
home style sorbet of blood orange



# ANNO

## Speisenkarte Weihnachten 2021

**Herzlich Willkommen im Anno 1617!**

Wir wünschen Ihnen besinnliche,  
genussvolle, friedliche und schöne  
Weihnachten.

Ihre  
**Heike & Christian Püster &  
Team Anno 1617**



## VORSPEISE / STARTER

### **FELDSALAT** **veggie** 8,9

mit selbstgemachtem Kartoffeldressing  
**LAMB'S LETTUCE**, home style potato dressing

### **MIT ANGERÄUCHTER ENTENBRUST** 12,9

**WITH SMOKED DUCK BREAST**

### **SELBSTGEMACHTER GRAVED LACHS**

auf Kartoffelrösti und Senf-Honig-Dillsauce

**KLEIN 11,9 | GROSS 19,9**

**HOME STYLE GRAVED SALMON**, potato hash browns,  
mustard-honey-dill-sauce

**SMALL | BIG**

## SUPPEN / SOUPS

### **RAHMSUPPE VON WALDPILZEN** 8,9

mit Kartoffelroulade

**CREAM SOUP OF WILD MUSHROOMS**, potato roulade

### **ENTENCONSOMMÉ** 8,9

mit Klößchen von der Ente und Walnusscélestine

**CONSOMMÉ OF CARNARD**, dumplings of duck, stripes of pancake

### **KRABBENSUPPE MIT GEBRATENER GARNELE** 8,9

**CRAB SOUP WITH GRILLED PRAWN**

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

### **ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN**

**AUS NIEDERSACHSEN** 31,9

mit Hagebuttenjus, geräuchertem Steckrübengemüse,  
marinierter ½ Birne und Kartoffelpüree

**PINK ROASTED SADDLE OF VENISON CALF**, Rose hip jus,  
smoked rutabaga, marinated ½ pear, Mashed potatoes

### **FEINES WILDRAGOUT VOM HIRSCHKALB** 23,9

mit Kartoffelknödel, Rosenkohl und gebratenen Pilzen

**FINE RAGOUT FROM VENISON CALF**, potato dumpling,  
Brussels sprouts, fried mushrooms

### **RUMPSTEAK VON DER HOLSTEINER FÄRSE** 30,9

mit Pfeffer-Cognac-Sahne, Blattspinat in Rahm  
und knusprigen Bratkartoffeln

**RUMPSTEAK FROM HOLSTEIN HEIFER**, pepper-cognac-cream,  
cream spinach, crispy fried potatoes

### **KNUSPRIGE GÄNSEKEULE** 25,9

mit selbstgemachtem Apfel-Rotkohl, Bratapfel,  
Kroketten und Gänsesauce

**CRISPY GOOSE LEG**, home style apple red cabbage,  
baked apple, croquettes, goose sauce

### **SCHNITZEL WIENER ART**

**VOM SCHWEIN 16,9 VOM HÄHNCHEN 17,9**

mit gemischtem Salat und Bratkartoffeln

**SCHNITZEL VIENNESE STYLE**

**FROM PORK OR FROM CHICKEN BREAST**

mixed salad, crispy fried potatoes

### **TEUFELSSTEAK**

**VOM SCHWEIN 19,9 VOM HÄHNCHEN 20,9**

mit Sauce Hollandaise, pikant gewürzt mit Tabasco,  
auf gemischtem Salat, mit gebratenen Champignons  
und Bratkartoffeln oder Kroketten

**DEVILS STEAK**

**FROM PORK OR FROM CHICKEN BREAST**

sauce hollandaise, piquantly seasoned, mixed salad,  
fried mushrooms and crispy fried potatoes or croquettes

