



*Anker*  
Hotel & Restaurant  
★★★

## *Herzlich Willkommen*

Gerne möchten wir Sie in gemütlichem und historischem Ambiente verwöhnen.

Unsere Speisekarte bietet nicht nur regionale sondern auch internationale Gerichte und Spezialitäten. Unter der Priorität von Frische und Qualität bereite ich, Torben Eriksen, alle Speisen zu.

Abgerundet wird dies mit einem edlen Tropfen aus heimischen Regionen.

Besuchen Sie uns im neuen

*Anker Bistro*  
Eiscafé

Genießen Sie in mediterranem Flair kleine Gerichte, frische Kuchen vom Konditor und hausgemachtes Eis nach ital. Rezeptur auf unserer neuen und großen Terrasse direkt am Rhein.

Das Team wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

**Herzlichst**



**Vielen Dank für Ihren Besuch!**

# *Leichte kreative Verführungen*

## Bunte Pflücksalate

mit Gurken, Tomaten, Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen, Kräuterrahmdressing

- als Beilagensalat € 4,50
- als große Portion € 7,50
- mit gebratenen Putenbruststreifen € 9,80
- mit gegrilltem Lachssteak € 11,50

## Caesar – Salat

gegrillter römischer Salat mit Serrano-Schinken, Croutons und Parmesan

€ 8,60

## Mediterraner Vorspeiseteller

Pflücksalate mit „Torbens“ Antipasti und gebackenem Ziegenfrischkäse

€ 9,80

## Mariniertes Carpaccio vom Angus Rind

Trüffelaroma, gehobelter Parmesan und gebratenen Champignons

€ 10,50

## Gebratene „Black Tiger“ Garnelen

auf pikantem asiatischem Gemüse mit Sesamnudeln

- kleine Portion € 9,80
- große Portion € 14,90

## *Suppen*

### Tomatencremesuppe

mit Basilikum-Sahnehaube

€ 3,80

### Rieslingschaumsüppchen

vom „Bopparder Hamm“

€ 4,50

### Consommé vom Weidekalb

mit Wurzelgemüse und gefüllten Teigsäckchen

€ 4,90

### Torben`s Bouillabaise

mit Grünschalenmuschel, gebratenen Fischen  
und Knoblauchtost

€ 7,50

## *Aromatischer Streifzug mit und gegen den Strom*

### Wispertal-Forelle

in Mandelbutter gebraten, Butterkartoffeln und  
bunten Pflücksalaten

€ 12,80

### Rotbarschfilet unter der Kräuterkruste

mit gebratenem mediterranem Gemüse und Pestonudeln

€ 14,90

### Gegrillter schottischer Biolachs

mit Kräutersauce, Blattspinat und Bandnudeln

€ 15,80

## *Mit Wok und Phantasie*

### „Puten – Wok“

Putenstreifen mit leichter Madras-Curry-Sauce,  
buntem Paprika, Ananas und Basmati-Reis

**€ 12,90**

### „Filet – Wok“ Terriyaki-Style

Schweinefiletstreifen mit Soyasauce, frischem Gemüse,  
Shitake-Pilzen und Asianudeln

**€ 13,80**

## *Vegetarisch*

### „Asia – Nudeln“

mit frischem Gartengemüse, Cashewkerne, einem Hauch Chili  
und Ingwer, verfeinert mit Bourbon-Vanille

**€ 9,50**

### Bio-Bärlauchricotta-Gnocchis

mit Tomatensugo und gehobeltem Parmesan

**€ 9,80**

### Tagliatelle

in Pesto-rahm mit Pinienkernen, Champignons,  
getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola

**€ 10,80**

## *„Anker“ Klassiker*

### Rumpsteak vom Angus Rind

mit Kräuterbutter Cafe de Paris, frischem  
Gartengemüse und Bratkartoffeln

**€ 17,80**

### Geschmorte Rinderbäckchen

in Burgundersauce mit Vichy-Karotten und Kartoffelpüree

**€ 12,80**

### Kalbstafelspitz

mit Meerrettichsauce, frischem Wirsinggemüse  
und Butterkartoffeln

**€ 14,50**

### Schnitzel „Wiener Art“

mit buntem Salatteller und Pommes Frites

**€10,80**

### Geschmorte Lammhaxe

in Rosmarinjus mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln

**€ 16,80**

# *Unsere Hausspezialitäten*

## Rinderleberstreifen

flambiert in Calvadosrahmsauce, frisches Gartengemüse und Kartoffelpüree

**€ 11,90**

## „Rheinlandpfanne“

Medallions vom Schweinefilet

mit Champignonrahmsauce, Gemüse des Tages,  
hausgemachte Spätzle

**€ 15,80**

## Torben`s Grillpfanne

Raffiniert eingelegte Steaks vom Rind, Schwein und  
Pute, Baked-Potato mit Kräutersauerrahm und bunten Pflücksalaten

**€ 16,50**

## Gegrilltes Putensteak

mit Rieslingsauce, hausgemachte Spätzle und bunten Pflücksalaten

**€ 12,80**

## Barbarie-Entenbrust

mit Thymianjus, an glasiertem Spitzkohl und Tannenzapfenkartoffeln

**€ 16,90**

*Süße Vollendungen*  
*mit Eis aus eigener Herstellung*

Wiener Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Schlagsahne

€ 3,90

und eine Kugel Vanilleeis

€ 4,70

Waldbeerenragout  
mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,90

„Anker“ Impression  
Variation von Torben`s Dessertspezialitäten

€ 7,50

*Karen`s Empfehlung*

Vanille Crème Brûlée  
mit Piemonteser-Nusseis

€ 6,50

Tête de Moine  
Mönchskopfkäse mit Feigensenf, Trauben und Walnüssen

€ 6,80