



Bankettmappe

Goldener Anker
Felsenstraße 2
75180 Pforzheim / Dillweißenstein

Phone 0 72 31 - 28 08 770
Fax 07231 - 28 08 775

Internet: www.goldener-anker-weissenstein.de
E-Mail: info@goldener-anker-weissenstein.de



Herzlich Willkommen im Restaurant Goldener Anker

Sie planen eine Veranstaltung?

Gerne können Sie unsere aktuellen Menüvorschläge mit nach Hause nehmen. Unsere Küchenchefin Bruna Micchiche hat speziell für Ihre Veranstaltung die folgenden Menüvorschläge zusammengestellt.

Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü aus unseren Vorschlägen zusammenzustellen oder zu ergänzen.

Der Goldene Anker bietet Ihnen ein gemütlichen Gastraum und drei Nebenzimmer für Betriebsfeiern, Geburtstage, Konfirmationen und Festlichkeiten aller Art. Außerdem haben wir Außer-Haus-Service, Party-Service, Empfänge und Catering aller Art.

Das kulinarische Erlebnis direkt an der Nagold: Unser Ankergarten lädt für stimmungsvolle Feiern oder gemütliche Runden ein.

Wussten Sie schon, dass Sie in unserer Flößerstube standesamtlich heiraten können? Gerne beraten wir Sie über den Ablauf und machen Ihnen Ihr individuelles Angebot für einen stilvollen Sektempfang oder Hochzeitsfeier nach Ihrer Trauung.

Wir schaffen Ihnen für alle Anlässe den entsprechenden Rahmen. Von der kleinen persönlichen Feier, über Geburtstage bis hin zur festlichen Hochzeit.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





Unser Haus

Das Flößer- und Gasthaus Goldener Anker wurde im Jahre 1722 erbaut. Es symbolisiert als letztes verbleibendes Flößerhaus im Stadtkreis Pforzheim die einstige wirtschaftliche Bedeutung der Schwarzwaldflößerei. Der Wappenstein über dem Eingang zum Gasthaus erinnert an das Gründungsjahr 1722. Im Jahr 2005 nahm die Besitzerin des Gebäudes, die STADTBAU GmbH, die Überlegungen wieder auf, das Gebäude seiner ursprünglichen Verwendung zuzuführen. Zusammen mit der Gesellschaft für Beschäftigung und berufliche Eingliederung mbH Pforzheim (GBE) konnte im Rahmen der Gemeinschaftsinitiative EQUAL der Umbau und die Modernisierung durchgeführt werden und gleichzeitig Langzeitarbeitslosen im Baubereich eine Beschäftigung ermöglicht werden. Unterstützt wurden sie dabei von Handwerksbetrieben aus Dillweissenstein. Heute werden im Goldenen Anker Frauen und Männer in Berufen des Gastgewerbes qualifiziert (Projekt Quafé / Quafé Bausteine). Dank eines engagierten Miteinanders von unterschiedlichen Akteuren aus dem Bereich Stadtverwaltung, Beschäftigungspolitik, Gastronomie / Touristik und Bau in Pforzheim konnte der Goldener Anker am 6. Dezember 2006 wieder eröffnet werden und thront in alter Pracht auf dem Felsen bei der Weißensteiner Bogenbrücke.



Unsere Kapazitäten

In unserm großzügigen Gasträum mit dem schönen alten Holzboden haben 50 Personen Platz. Aus den bodentiefen Fenstern bietet sich ein herrlicher Blick auf die steinerne Brücke und die Nagold. Mit einer reduzierten Auswahl an Materialien und einer klaren und bescheidenen Innengestaltung hat unsere Innenarchitektin Katja Löwer einen würdevollen Rahmen für den Alltag und Veranstaltungen besonderer Art geschaffen.

In unseren beiden Nebenräumen mit 20-24 Plätzen können Feiern ausgerichtet, Sitzungen abgehalten werden oder Vereinstreffen stattfinden. Unser Team berät Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

In den Sommermonaten dürfen wir Sie in unserem idyllischen Ankergarten begrüßen.





Canapéauswahl:

Roastbeef	2,50€
Schwarzwälder Bauernschinken	2,50€
Parmaschinken	3,00€
Gekochter Schinken	2,50€
Salami	2,50€
Geräucherter Lachs	3,00€
Geräuchertes Forellenfilet	3,00€
Frischkäse	2,20€
Kräuterfrischkäse	2,50€
Mediterraner Frischkäse (getrocknete Tomaten, Oliven)	2,50€
Verschiedener Käseaufschnitt (Weich- und Hartkäse)	2,50€





Fingerfood:

Quiche-Törtchen mit geräuchertem Speck, Pikant	2,50€
Quiche-Törtchen mit geräuchertem Lachs, Pikant	2,70€
Vegetarische Quiche-Törtchen mit Käse	2,20€
Käsespieß mit Trauben	2,50€
Brezeln	1,20€
Butterbrezeln	1,60€





Im Glas:

Beluga-Linsensalat	2,50€
Vegetarische Bulgur-Bällchen mit leichter Joghurtcreme	2,50€
Blinis mit Honig-Senf-Creme und gebeizter Lachs	3,70€
Mediterraner Reissalat mit getr. Tomaten und Oliven	2,50€
Datteln im Speckmantel gefüllt mit Ziegenfrischkäse und Rosmarin-Honig	2,80€
Tomaten Mozzarella Spieß mit Dip	2,30€
Mediterraner Gemüsespieß mit Dip	2,30€
Kleine Hackbällchen (Spieß) mit Dip	2,50€





Halbe belegt Brötchen:

Bauernschinken	2,50€
Gekochter Schinken	2,50€
Räucherlachs	3,00€
Tomate Mozzarella	2,70€
Weich- und Hartkäse	2,50€
Salami	2,50€
Frischkäse	2,20€





Suppen¹:

Vegane Tomatensuppe mit Sojaschaum	4,80€
Rinderkraftbrühe mit Einlage (Flädle, Grießnocken, Gemüsestreifen)	5,50€
Rote Bete Cappuccino	5,50€
Spargelcremesuppe	5,50€
Bärlauchcreme mit Scampispieß	6,50€
Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen	4,80€
Kartoffelsuppe mit gerösteten Speckwürfeln	5,50€
Kartoffelsuppe vegetarisch	4,80€
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	5,50€
Karamellisierte Karottensuppe	5,50€

¹ Unsere Suppenauswahl orientiert sich an saisonalen und regionalen Produkten.



Vorspeisen

Geräucherter Lachs auf selbstgemachten Rösti	10,20€
Bruschetta → geröstete Weißbrotscheiben belegt mit feinen Tomatenwürfeln an kleinem Salatbukett	7,50€
Forellen aus dem Würzbachtal auf Rote Bete Carpaccio	9,80€
Antipastiteller mit Grillgemüse und Parmaschinken	12,50€
Vegetarischer Antipastiteller mit Grillgemüse und Käse	9,50€
Roastbeefröllchen mit Selleriesteifen gefüllt und eingelegten Seitlingen	12,50€
Tatar vom Süßwasserfisch auf würzigem Grillbrot	12,50€





Verschiedene Rohkostsalate²

Gurkensalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Tomatensalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Karottensalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Paprikasalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Rettichsalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Kartoffelsalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Linsensalat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Cous-Cous Salat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Rote-Beete-Salat	Klein 3,00€, Groß 5,50€
Saisonaler Salatteller	Klein 3,00€, Groß 5,50€

^{2 2} Unsere Auswahl an Salaten orientiert sich an saisonalen und regionalen Produkten.



Hauptgänge Fisch, Fleisch und Geflügel (ohne Beilage)

Saiblingfilet auf der Haut gebraten mit Zitronenbutter	12,80€
Forelle aus dem Schwarzwald „Müllerin Art“ mit buttrige Mandelblättchen	14,80€
Gebratene Schweinemedallions mit Cognac-Rahmsoße	14,00€
Siedfleisch vom Tafelspitz mit Meerrettichsoße	12,80€
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Kräuterkruste und Thymianjus	15,50€
Kalbsrückensteak überbacken mit Tomate und Mozzarella an fruchtigen Tomatensugo	13,50€
Rinderfilet an Pfefferrahmsoße	19,00€
Rumpsteak gebraten mit Cocktailtomaten und Rotweinssoße	15,50€
Rehrücken mit Portwein-Birnen und Preiselbeeren	21,50€
Gegrillte Maispouardenbrust oder Keule mit Orangen-Bratensoße	13,50€





Unsere Beilagenauswahl für 3,00€ pro Beilage

Duftreis

Hausgemachte Spätzle

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelgratin

Mediterranes Grillgemüse

Glaciertes Gemüse

Petersilienkartoffeln

Ratatouille-Gemüse

Knödeltaler

Gebratene Pilze

Andere Beilagen gerne auf Wunsch

Gerne können Sie Ihr eigenes Wunschmenü zusammenstellen. Auch ganz nach Ihren Vorstellungen.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung.



Hauptgänge vegetarisches Gericht

Cannelloni mit Gemüse-Käsefüllung auf Mango-Salbei-Soße	12,50€
Pikantes Seitangeschnetztes mit Kräutersauce und Reis	12,50€
Vegetarische Knödeltaler im Sesammantel auf Gemüse-Ratatouille an würziger Kräuter-Tomatensoße und sautierte Pilze	15,20€
Anker-Täschle gefüllt mit Rote Beete, Spinat oder Karotten an einer leichten Cremesoße	14,50€
Blätterteig-Ravioli gefüllt mit Ziegenkäse an Orangencremesoße und blanchierten Karottenstreifen	12,50€

Hauptgänge veganes Gericht

Herzhafte Zucchini-Kartoffelrösti mit Granatapfelkerne und Sojasauce	14,00€
Hausgemachte Gnocchi mit Tomatensauce und Auberginenstreifen	12,50€
Gemüse-Ratatouille auf Zucchini-Tagliatelle und geriebenen geräucherten Tofu	12,80€



Desserts³

Mousse auf Chocolat mit Orangen-Chutney	6,50€
Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne	5,50€
Tannenhonig-Eisparfait auf Beerenspiegel	7,50€
Rosmarin-Honig-Parfait auf Karamellspiegel und Sahne	7,50€
Hausgemachte Panna Cotta im Glas mit Fruchtsalat	6,50€
Ofenschlupfer mit Vanilleeis und Sahne	4,50€
Selbstgemachter Apfelstrudel mit Vanille-Sauce	5,50€



³ Unsere Auswahl an Desserts orientiert sich an saisonalen und regionalen Produkten.



Tagungen im Goldenen Anker

Folgende Räume können wir Ihnen zur Verfügung stellen:

unser Nebenzimmer I mit 37 qm und Platz für 24 Personen

unser Nebenzimmer II mit 35 qm und Platz für 16 Personen

und unsere Flößerstube mit 39 qm und Platz für 16 Personen

Tagungspauschale Halbtagesveranstaltung⁴:

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Getränke: Mineralwasser 0,75l satt
- Kaffeepause am Vormittag mit: 2 Tassen Kaffee oder Tee, Handobst und Müsliriegel oder Butterbrezel
- oder** Kaffeepause am Nachmittag mit: 2 Tassen Kaffee oder Tee, Handobst und Gebäckteilchen oder Butterbrezel
- Mittag- oder Abendessen: 2-Gang Menü (Tagessuppe oder saisonaler Salatteller, 2 Hauptgänge nach Empfehlung der Küche)
- Tagungstechnik: Beamer, Leinwand, Flipchart mit 10 Blatt Papier und Schreibstifte, Pinnwand

38,90€

pro Person

⁴ Buchungsbedingungen: Als Tagungsgetränk steht Ihnen ausschließlich Mineralwasser zur Verfügung. Wünschen Sie darüber hinaus Tagungsgetränke wie Fruchtsäfte oder/und Limonade, so stellen wir diese gern für Sie bereit. Die Abrechnung dieser Getränke erfolgt nach Verbrauch gemäß den gültigen Einzelpreisen. Wird der Leistungsumfang der Tagungspauschale insgesamt überschritten, so berechnen wir den Mehrbedarf gemäß den gültigen Einzelpreisen.

Beachten Sie, dass Getränke zu den Mahlzeiten nicht inklusive sind. Die Tagungspauschalen sind nur insgesamt buchbar und können im Leistungsumfang nicht reduziert werden. Eine Erweiterung ist selbstverständlich möglich.



Tagungspauschale Ganztagesveranstaltung⁵:

- Bereitstellung eines geeigneten Tagungsraumes
- Getränke: Mineralwasser 0,75l satt
- Kaffeepause am Vormittag mit: 2 Tassen Kaffee oder Tee, Handobst und Müsliriegel oder Butterbrezel **und**
Kaffeepause am Nachmittag mit: 2 Tassen Kaffee oder Tee, Handobst und Gebäckteilchen oder Butterbrezel
- Mittag- oder Abendessen: 2-Gang Menü (Tagessuppe oder saisonaler Salatteller, 2 Hauptgänge nach Empfehlung der Küche)
- Tagungstechnik: Beamer, Leinwand, Flipchart mit 10 Blatt Papier und Schreibstifte, Pinnwand

49,50€

Pro Person

⁵ Buchungsbedingungen: Als Tagungsgetränk steht Ihnen ausschließlich Mineralwasser zur Verfügung. Wünschen Sie darüber hinaus Tagungsgetränke wie Fruchtsäfte oder/und Limonade, so stellen wir diese gern für Sie bereit. Die Abrechnung dieser Getränke erfolgt nach Verbrauch gemäß den gültigen Einzelpreisen. Wird der Leistungsumfang der Tagungspauschale insgesamt überschritten, so berechnen wir den Mehrbedarf gemäß den gültigen Einzelpreisen.

Beachten Sie, dass Getränke zu den Mahlzeiten nicht inklusive sind. Die Tagungspauschalen sind nur insgesamt buchbar und können im Leistungsumfang nicht reduziert werden. Eine Erweiterung ist selbstverständlich möglich.