

BIO, REGIONALE & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER



FESTTAGS- MAPPE



GOLDENER ANKER

Felsenstraße 2

75180 Pforzheim / Dillweißstein

Phone 07231 28087-70

Fax 07231 28087-75

www.goldener-anker-weissenstein.de

info@goldener-anker-weissenstein.de

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Feiern im Goldenen Anker

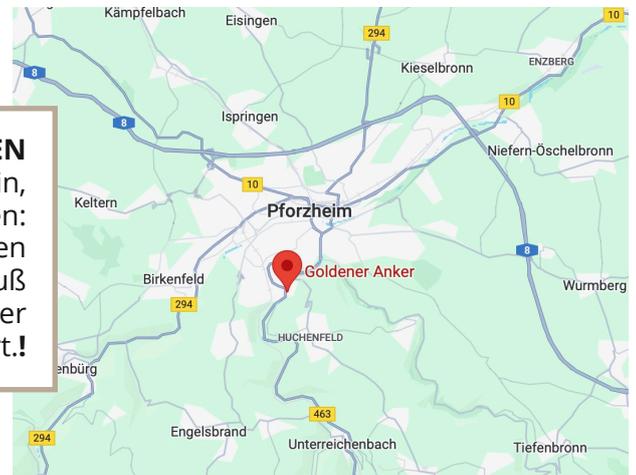


WIR SIND BIOZERTIFIZIERT

Nachhaltig produzierte Bio-Lebensmittel und saisonale Waren aus der Region bieten besonders gute Voraussetzungen, tolle Menüs und Gerichte zu kreieren.

FÜR SIE & IHRE GÄSTE GUT ZU ERREICHEN

Der Goldene Anker in Dillweissenstein, Felsenstraße 2, ist hervorragend angebunden: Sie erreichen uns bequem mit dem Auto, den öffentlichen Verkehrsmitteln oder auch zu Fuß und mit dem Rad. Egal, wie Sie anreisen, der Weg zu uns ist einfach und lohnenswert.!



UNSER TRADITIONSRESTAURANT

das Flößer- und Gasthaus Goldener Anker, wurde 1722 erbaut und ist das letzte erhaltene Flößerhaus im Stadtkreis. In unserer urigen, gemütlichen Wirtsstube mit Naturböden genießen Sie einen wunderschönen Blick über die Nagold. Auf 40 Sitzplätzen laden wir Sie zu einem besonderen Erlebnis ein.





BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.

GOLDENER ANKER



BELLEVUE

Willkommen im Nebenraum Bellevue, wo bis zu 20 Personen Platz finden! Genießen Sie einen atemberaubenden Blick über die Nagold und machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

BODEGA

Entdecken Sie unseren kleinen, aber gemütlichen Nebenraum Bodega, ideal für bis zu 18 Personen. Genießen Sie unvergessliche Momente in einem einladenden Ambiente. Zudem haben Sie direkten Zugang zu unserem schönen Biergarten!



UNSER NATURNAHER ANKER GARTEN

150 Sitzplätze unter großen Bäumen die zum entspannen einladen. Perfekt für Ihre freie Trauung unter blauem Himmel oder einen prickelnden Sektempfang.

CAFÉ PROSA

Willkommen im modernen und gemütlichen Café Prosa, im Herzen von Pforzheim in der Bibliothek. Mit 70 einladenden Sitzplätzen bietet es den perfekten Rahmen für entspannte Lesestunden oder gesellige Zusammenkünfte. Tauchen Sie ein in eine inspirierende Atmosphäre und lassen Sie den Alltag hinter sich!





Sehr geehrte Gäste,

wir heißen Sie in unserem Haus herzlich willkommen.
Unsere Buffetvorschläge haben wir für Sie mit Sorgfalt zusammengestellt.
Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre Wünsche und Anregungen ein.
Für Vegetarier und Allergiker bieten wir gerne eine Alternative
zu den jeweiligen Speisen an. Bitte sprechen Sie uns darauf an.

VORSPEISEN

| | |
|---|---------|
| AUSWAHL VON GESALZENER BUTTER, KRÄUTERQUARK & GRIEBENSCHMALZ | 4,00 € |
| CRÊPES RÖLLCHEN Wahlweise gefüllt mit Lachs oder Kräutercreme | 6,10 € |
| ANTIPASTI-BUFFET „VERONA“ (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl , dazu Weißbrot | 7,20 € |
| VITELLO TONNATO Poschiertes Kalbsfilet, kalt und hauchdünn geschnitten mit Thunfisch und Kapernsoße | 10,30 € |
| ANTIPASTI-BUFFET „MAILAND“ (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl, gefüllte Champignonköpfe und Paprikaschoten, dazu hausgemachtes Pesto und Weißbrot | 9,00 € |
| ANTIPASTI-BUFFET „TREVI“ (ab 20 Personen) Mediterranes, gegrilltes Gemüse in Bio Olivenöl , Artischocken, Oliven, gefüllte Champignonköpfe & Paprikaschoten, luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone, hausgemachtes Pesto und Weißbrot | 12,60 € |



Canapeauswahl

vom Wurzelbrot* der Bäckerei Wiskandt, nett ausdekoriert

Schwarzwälder Bauernschinken 3,40 €

Gekochter Schinken 3,20 €

Salami 3,20 €

Käse 3,40 €

Geräucherter Lachs 4,90

Italienisches Tomaten Bruschetta 3,60 € saisonal

Mediterranes Bruschetta 3,70 €

Belegte Brote*

Mit Brot* aus unserem Backhaus

Schwarzwälder Bauernschinken 4,80 €

Gekochter Schinken 4,40 €

Salami 4,40 €

Käse 4,40 €

Kräuter- Frischkäse 4,20 €

Geräucherter Lachs 5,20 €

Pikante Quiche Törtchen:

geräucherter Speck 3,90 €

Karotte Zucchini 3,90 €

Spinat Feta 4,20 €

geräucherter Lachs 4,60 €

Feines aus dem Gläschen

Manourikäse in Kräutermarinade mit Trockentomate
und Oliven 4,40 €

Bulgur-Bällchen an griechischem Joghurt 3,60 €

Fleischbällchen in Tomatensugo 3,80 €

Roastbeef-Röllchen mit Remoulade und Gürkchen 3,80 €

Kartoffelsalat mit halbem Landjäger 3,60 €

Matjessalat 4,00 €

Wurstsalat 3,40 €

Schweizer Wurstsalat 3,70 €

Fleischsalat 3,50 €

Tomate-Mozzarella Spieß mit Pesto 4,30 € saisonal

Frischkäse- Zucchiniröllchen mit Trockentomate 2,80 €

3 Datteln im Speckmantel 2,50 €

Melone Parmaschinken 2,50 €

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Highlightmenü 1

ab 15 Personen 30,90 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Flädle

~

Zarter Rinderbraten an Speckbohnen,
dazu hausgemachte Spätzle mit Schmelze und kräftiger Bratensoße

~

Vanilleeis mit heißen Gewürz-Kirschen

Highlightmenü 2

ab 15 Personen 34,90 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Grießklösschen

~

Am Stück gegarte Schweinelende auf Waldpilzrahmsoße
mit hausgemachte Spätzle und buntem Gemüse

~

Weißes und Dunkles Mousse au Chocolat
auf Fruchtspiegel

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Buffet „Nagold“
ab 15 Personen 25,90 € pro Person

Salat vom Buffet
~
Panierte Schnitzel von der Pute
Zarter Rinderbraten
~
Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Bunte Gemüseplatte
~
Kräftige Bratensoße

Buffet „Anker Gold“
ab 15 Personen 26,90 € pro Person

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern
~
Cog au Vin
Kichererbsen Schnitten auf
gelbem Linsen Curry
~
Rissolet Kartoffeln
Linguine mit Gemüsestreifen
Bunte Gemüseplatte

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Buffet „Morgenrot im Anker“
ab 20 Personen 52,50 € pro Person

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum und Pesto
Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit frischen Kräutern
und Nüssen auf Rucola
dazu frisches Brot und Baguette

Hauptspeisen

Saftiger Rinderbraten mit geschmälzten Zwiebeln
Geschnetzeltes vom Geflügel mit frischen Pilzen in
Rahmsoße
Schwarze Bohnen in grünem Curry
mit Mango und Blattspinat

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Gebutterte Bandnudeln mit Gemüsestreifen
Hausgemachte Serviettenknödel
Bunte Gemüseplatte der Saison

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Buffet „Schwarzwald Blick“
ab 20 Personen 46,60 € pro Person

Vorspeisen

Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef, gefüllt mit Tomatenconfit
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dip
dazu frisches Brot

Hauptspeisen

Mandelschnitzel von der Pute
Zanderschnitte auf Traubenkraut
Ragout vom geräucherten Tofu
mit Kräutern

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Kartoffelgratin
Bunter Gemüse-Reis
Bunte Gemüseplatte der Saison

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

BBQ Buffet „Grill Veibes“
ab 20 Personen 43,60€ pro Person

aus dem Smoker und vom Grill

Im Smoker am Stück
gegrilltes Bio Roastbeef frisch tranchiert
Bio Short Rips,
würzig mariniert
Mariniertes Putensteak
Bio Rostbratwürstchen

Am Salat Büffet für Sie

Blattsalate der Saison mit Croutons
Karottensalat mit Apfel
Tomatensalat mit Mozzarella und frischem Basilikum
Krautsalat
hausgemachter Kartoffelsalat
Nudelsalat
dazu verschiedene Dips & Soßen,
Kräuterbutter und Brotkorb

Auf Wunsch können Sie folgendes dazu bestellen:

| | |
|---|----------------------|
| Kräuterkartoffeln mit Dip | Preis Portion 2,50 € |
| Grill Kasse Päckchen, Feta Käse auf Mediterranem Gemüse | Preis Portion 2,90 € |
| Maiskolben | Preis Portion 1,90 € |
| Gemüsepfanne | Preis Portion 3,20 € |
| Mac&Cheese (Cremige Käse Maccaroni) | Preis Portion 4,40 € |
| Marinierter Halloumi | Preis Portion 3,50 € |

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

**Buffet „Die Welt zu Gast im Anker“
ab 20 Personen 57,40 € pro Person**

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust mit roten Zwiebel an Portwein-Gelee
Vitello Tonado, dazu Tunfisch-Kapern-Soße
frisches Brot und Baguette

Hauptspeisen

Ganze Kalbshälfte, frisch tranchiert am Buffet
Coq au Vin
gebratene Steinbeiser-Schnitte auf Zucchini-Bett

Beilagen

Hausgemachte schwäbische Spätzle mit Schmelze
Hausgemachte Serviettenknödel
Linguine mit bunten Gemüsestreifen
Bunte Gemüseplatte der Saison

Salatbuffet

Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt
Gurkensalat mit frischen Kräutern
Krautsalat
Karotten-Apfel-Salat
dazu Hausdressing, Croutons

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

DESSERT

Dessertbuffet „Huerta“ 7,70 € pro Person

Mascarponecreme mit Apfel-Birnen-Ragout
Obstsalat

Dessertbuffet „Black and White“ 8,10 € pro Person

Mousse von Zartbitter-Schokolade
Panna Cotta mit Sauerkirsch-Ragout

Dessertbuffet „Sommerwind“ 9,90 € pro Person

Creme Brûlée
Himbeer-Sahne-Quark
Joghurt-Limonen-Terrine mit Melonen-Minze-Salat

Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Wir runden Eure Feier ab...

Wundervoll gedeckter Tisch

weiße Tischdecken mit hochwertigen, stoffähnlichen
Servietten, festlich gefaltet, Kerzen,
Besteck und Wassergläser

3,90 € pro Person

Wunschbuffet für Kinder 4-12 Jahre 50% Rabatt

Wunschbuffet für Kinder 0-4 Jahre 100% Rabatt

Bedienungsgeld inklusive

Nachtzuschlag

00:00-02:00 Uhr

02:00 - 04:00 Uhr

100 € je angefangene Stunde

150 € je angefangene Stunde



Die Preise verstehen sich inkl. ges. MwSt., Preisänderungen behalten wir uns vor. Für geringfügige Änderungen bei unseren Vorschlägen bitten wir um Verständnis.
*Kaffeespezialitäten aus dem Vollautomaten werden nach Verbrauch abgerechnet.

BIO, REGIONAL & MODERNE,
GUT BÜRGERLICHE KÜCHE.



GOLDENER
ANKER

Wer WIR sind!

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. Erbauer des Hauses ist der Schultheiß, Zoll- und Floßherr Christoph Trautz, der gemeinsam mit dem Holzkönig Johann Jacob Vischer aus Calw im Jahr 1713 die erste Flößerkompanie des Enz-Nagold-Raumes für den holländischen Holzhandel gründete. Mit beträchtlichen finanziellen Mitteln ausgestattet, bekundete die Flößerfamilie Trautz mit dem Bau des Goldenen Ankers ihre gesellschaftliche Stellung im Dorf. Der Wappenstein über dem Eingang zum Gasthaus erinnert an das Gründungsjahr 1722.

Genau zwei Jahrhunderte später wurde das Obergeschoss des Gebäudes unter städtischer Regie zu Wohnzwecken umgebaut. Auch der Gastraum diente nicht immer seinem ursprünglichen Zweck, von 1981 bis 1994 war hier der Pforzheimer Penn Club 2000 e.V. mit einem Jugend- und Kulturzentrum untergebracht, später mietete der Motorradclub der Stadtwerke Pforzheim die Räume für Clubtreffen.

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.

