



Sommerkarte

Genießen Sie das leckere
Eis von Mövenpick
mit und ohne Sahne ein Genuss.

Vanille-Eis mit Erdbeer-Püree

- 2 Kugeln Vanille-Eis mit Erdbeer-Püree ohne Sahne 5,10 €
- mit Sahne 5,70 €

Vanille-Eis mit Schokosauce

- 2 Kugeln Vanille-Eis mit Schokosauce ohne Sahne 4,10 €
- mit Sahne 4,70 €

Kugel ^{f, b, k} 1,80 €
Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercrème, Walnuss und Aktions-Eissorte – sprechen Sie uns gerne an.

Portion Sahne ^b 0,60 €

Zusätzlich mit

- Schokosauce** 0,50 €
- Erdbeer-Püree** 1,50 €
- Amaretto** ^{k1} 2 cl 2,00 €
- Eierlikör** ^{b, f} 2 cl 1,50 €

Eiskaffee ^{11, b, f} 6,00 €

Eisschokolade ^{11, b, f} 6,00 €

Affogato

eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 3,90 €

Kinderkarte

6 Hähnchenfilet-Nuggets
mit Steakhouse Pommes frites ^{2, 5, a1, b, f} 9,50 €

Nudeln
mit Tomatensauce ^{a1, f, j} 6,50 €

Spätzle
mit Sauce ^{a1, f, j} 5,50 €

Pommes frites
mit Ketchup und/oder Mayonnaise ^{2, 4, 5} 4,10 €

Süßkartoffel Pommes frites
mit Ketchup und/oder Mayonnaise ^{2, 4, 5} 4,50 €



Flammkuchen & Salate

Flammkuchen

„Klassisch“
mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln ^{3, 6, a1, b} 9,90 €

„Griechische Art“
mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni ^{a1, b} 9,90 €

„Süß“
mit dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 9,90 €

Fitness-Salat

Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse, Hausdressing ^{8, m} 10,50 €
oder wahlweise mit

Roastbeefstreifen 19,50 €

Hähnchenbruststreifen 16,50 €

Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven ^{7, b} 16,50 €
Kabeljau auf der Haut gebraten ^d 18,50 €

Extraportion

Oliven ⁷ 2,80 €

Schafskäse ^b 4,50 €

Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte

Topinamburcremesüppchen
mit Schnittlauch, dazu Brot ^{b, g} 7,00 €

Tagessuppe
Sprechen Sie uns gerne an 6,50 €

Büffelmozzarella
mit bunten Tomaten „der alten Sorte“ und Basilikum ^b 14,50 €

„Vitello tonnato“
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Thunfischsauce, Kapern und Friséesalat-Bouquet ^{b, d, j} 14,50 €

Blattsalatvariation
mit geraspelter Karotte und Tomaten, Kresse und Hausdressing ^{8, m} 5,20 €

Desserts

Duett von Schokoladenmousse
mit frischen Beeren ^{b, f} 8,50 €

Affogato
eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 3,90 €

Flammkuchen „Süß“
mit dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 9,90 €

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Nitrat, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ⁸ gewachst, ⁹ mit Süßungsmittel, ¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ coffeinhaltig, ¹² chininhaltig, ¹³ genetisch verändert

Allergene: ¹ Glutenhaltige Getreide, ² Weizen, ³ Roggen, ⁴ Gerste, ⁵ Hafer, ⁶ Dinkel, ⁷ Grünkern, ⁸ Grieß, ⁹ Bulgur, ¹⁰ Couscous, ¹¹ Milch oder Milcherzeugnisse, ¹² Krebstiere, ¹³ Fisch, ¹⁴ Weichtiere, ¹⁵ Eier, ¹⁶ Senf, ¹⁷ Sesamsamen, ¹⁸ Soja, ¹⁹ Sellerie, ²⁰ Schalenfrüchte, ²¹ Mandeln, ²² Haselnüsse, ²³ Walnüsse, ²⁴ Pecannüsse, ²⁵ Pinienkerne, ²⁶ Macadamianüsse, ²⁷ Erdnüsse, ²⁸ Sulfid, ²⁹ Lupinen

2023-07-25

Zeichenerklärung

Vegetarisch

Vegan

	Mo – Do	Fr	Sa	So, Feiertag
ÖFFNUNGSZEITEN	07:00–22:00 Uhr	07:00–23:00 Uhr	08:00–23:00 Uhr	08:00–22:00 Uhr
• Frühstücksbuffet	07:00–10:30 Uhr	07:00–10:30 Uhr	08:00–10:30 Uhr	08:00–10:30 Uhr
• Mittagstisch	12:00–14:00 Uhr	12:00–14:00 Uhr	-	-
• Küche à la carte	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	17:30–21:00 Uhr	12:00–14:00 / 17:30–20:00 Uhr
• ab 14:00 Uhr Flammkuchen, Kaffee und Kuchen				
• ab 15:00 Uhr Biergartenkarte				



Restaurant „Die Küche“
in der MANFRED SAUER STIFTUNG
Neurott 20 · 74931 Lobbach
www.manfred-sauer-stiftung.de
Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410

Frühstück

Ein guter Tag beginnt mit dem Frühstück!

Genießen Sie Ihr Frühstück in einem schönen Ambiente und lassen Sie sich von uns in den Tag begleiten.

Unser umfassendes Frühstücksbuffet beinhaltet Kaffee von J.J. Darboven aus fairem Handel, Eilles-Tee, Orangensaft, Brötchen der Biobäckerei Schedel, frischer Obstsalat, hausgemachtes Birchermüsli, Joghurt, gekochte Eier, Wurst und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Käsevariation, Rohkost, Müsli und noch mehr.


Frühstücksbuffet von:

Mo – Fr 7.00 – 10.30 Uhr
Sa, So, Feiertag 8.00 – 10.30 Uhr

Erwachsene und Kinder ab 13 Jahren 13,50 €
Kinder 11 – 12 Jahre 12,00 €
Kinder 9 – 10 Jahre 9,00 €
Kinder 5 – 8 Jahre 6,00 €
Kinder 3 – 4 Jahre 3,00 €
(Kinder unter 3 Jahren frei)

Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

 Unser Brot und die Brötchen erhalten wir vom ökologischen Backspezialisten, der Bio-Bäckerei Schedel aus Ebensfeld.



Kuchen

Gönnen Sie sich eine Auszeit!

Lassen Sie sich von unserem leckeren Kuchenangebot verwöhnen und genießen Sie dazu Kaffee- und Tee-Spezialitäten.

Unsere Kuchen erhalten wir von der Familienbäckerei Grimmer oder vom Park-Café aus Leimen-St. Ilgen.

Kuchen 3,50 €
Torte (nur So, Feiertag) 4,00 €



Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

Rumpsteak (220 g), medium gegart mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites^{b, g} 27,40 €



Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites^{a1, f}
80 g 14,40 €
160 g 18,20 €



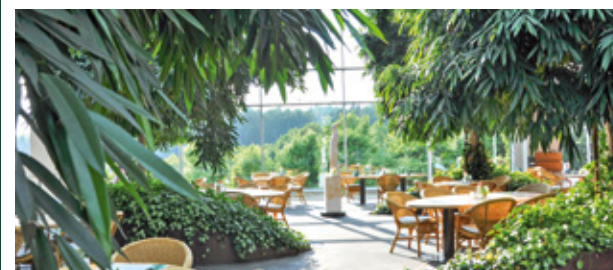
Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites^{4, a1, b, f} 20,90 €

Beilagen zu unseren Klassiker-Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites oder Spätzle^{a1, f}
Pfannengemüse^j 6,50 €
Kräuterbutter^{b, g} 1,50 €
Rotweinjus^{12, a1, j} 1,50 €

Blattsalatvariation

mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse und Hausdressing^{g, m} 5,20 €



Hauptgerichte

„Schäufele“ vom Rind

geschmort mit Portweinjus, wildem Brokkoli und Selleriepüree^{a, b, h, j} 26,50 €

✓ Hausgemachte Kräuter-Gnocchi

mit Kirschtomaten, Parmesan und Rucola^{a, a7, b} 15,50 €

✓ Gebackene Süßkartoffel

mit Kräuterdip und Grillgemüse 12,50 €
oder wahlweise mit Hähnchenbruststreifen^{b, j} 18,50 €

Kabeljau

auf der Haut gebraten, mit Süßkartoffel, Gurkensalsa und Gurkenschäum^{c, d, h, i} 26,50 €

✓ Thai-Ananas-Curry

mit grünem Spargel, Tomaten, Thai-Basilikum, Kaffir-Limettenblätter und Limetten-Basmatireis^{i, j, k} 18,90 €

Unsere Weinempfehlung:

Auxerrois ECOVIN 0,2 ltr.
trocken, dezente Säure, idealer Allrounder^m
Gold-Auszeichnung 2022
WEINGUT KLENERT, Kraichtal in Baden 6,40 €

SOMMER AKTION

GENUSS-LIMONADE

Mango-Maracuja-Orange^{1, 4} 0,33 l 3,50 €
Zitrone 0,33 l 3,50 €

GENUSS-EISTEE

Heidelbeere^{2, 4} 0,33 l 3,50 €

