

Die Speisekarte



Winterkarte

Frühstück

Ein perfekter 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, Tee, Orangensaft, Brötchen der Biobäckerei Schedel, hausgemachten Obstsalat, hausgemachtes Birchermüsli, Joghurt, gekochte Eier und noch mehr.

Wir freuen uns über Ihren Besuch.

Frühstücksbuffet:

Mo–Fr	7.00–10.30 Uhr
Sa, So, Feiertag	8.00–10.30 Uhr
Erwachsene	10,50 €
Kinder ab 11 Jahre	10,50 €
Kinder 9– 10 Jahre	7,50 €
Kinder 4– 8 Jahre	5,00 €
(Kinder unter 4 Jahren frei)	

Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410



Kuchen

Gönnen Sie sich eine Auszeit!

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

Kuchenauswahl:

Mo–Fr	7.00–23.00 Uhr
Sa, So, Feiertag	8.00–23.00 Uhr
Kuchen	2,90 €
Torte (nicht immer vorrätig)	3,50 €



Unser Brot erhalten wir von dem ökologischen Backspezialist, der Bio-Bäckerei Schedel aus Ebensfeld.

Kinder haben es immer eilig

Kinderkarte

6 Hähnchenfilet-Nuggets

mit Steakhouse Pommes frites^{2,5,a1,b,f} 7,90 €

Spätzle

mit Sauce^{a1,f,j} 4,90 €

Pommes frites

mit Ketchup und/oder Mayonnaise^{2,4,5} 3,50 €

Süßkartoffel Pommes frites

mit Ketchup und/oder Mayonnaise^{2,4,5} 3,80 €

Kleines Stifts-Schnitzel

vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein (80 g)

mit Steakhouse Pommes frites^{a1,b,f} 10,50 €



² mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ^{a1} Weizen, ^b Milch, ^f Eier, ^j Sellerie

Eis von Mövenpick

Genießen Sie unser leckeres Eis – mit und ohne Sahne ein Genuss.

Crème Vanille
Chocolate Chips
Erdbeercreme
Walnuss

Passionsfrucht Sorbet mit Mangostückchen

Kugel^{f,b,k} 1,30 €

Portion Sahne^b 0,60 €

Mit einem Schuss

Amaretto^{k1} 2 cl 2,70 €

Eierlikör^{b,f} 2 cl 1,40 €

Eiskaffee^{11,b,f} 4,70 €

Wir empfehlen Ihnen auch unser leckeres Dessert-Angebot von Seite 15.



¹¹ coffeinhaltig, ^b Milch, ^f Eier, ^k Schalenfrüchte, ^{k1} Mandeln

Vorspeisen

Feldsalat

mit Speck-Zwiebeln und Brotcroûtons^{2,3,a1,b,f,g,j} 7,90 €

✓

Ziegenfrischkäse-Tarte

mit Weintrauben und Wildkräutersalat^{a1,f,g,j} 9,50 €

✓

Blattsalatvariation




mit Hausdressing^{b,g,j} 4,20 €



Unsere Köche: (v. l.) Melanie Hömme-Gilliar, Gregore Andrei (Azubi), Steffen Bloehs, Manuel Stock, Uwe Hofmeister und Manfred Ruppert

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Nitrat, ^{a1} Weizen, ^b Milch, ^f Eier, ^g Senf, ^j Sellerie

Suppen, Flammkuchen & Salate

	Rote-Linsen-Kokos-Suppe ⁱ	4,80 €
	Jagerteebrühe mit Griesknödel ^{a7,j}	6,40 €
	Herbstlicher Blattsalat mit Geflügelleber und Beeren-Vinaigrette	11,50 €
	Flammkuchen „Klassisch“ mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln ^{3,6,a1,b}	7,20 €
	„Mediterran“ mit Weichkäse, Paprika und Peperoni ^{a1,b}	7,20 €
	Fitness-Salat Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse, French-Dressing und wahlweise Roastbeefstreifen ^{b,f,g,j}	11,90 €
	Hähnchenbruststreifen ^{b,f,g,j}	11,40 €
	Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven ^{7,b,f,g,j}	10,90 €



³ mit Nitrat, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ^{a1} Weizen, ^{a7} Grieß, ^b Milch, ^f Eier, ^g Senf, ⁱ Sellerie

Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.



Zwiebelrostbraten (180 g)
mit Spätzle, dazu ein kleiner Salat^{2,4,a1,f,g,j} 19,70 €

„Der Klassiker“

Rumpsteak 200 g, vom Feersisch Rind, mit Kräuterbutter,
dazu Steakhouse Pommes frites^{b,g} 19,50 €

Mit Feersisch Rind entdeckt man eine norddeutsche Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert.



Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites
und ein kleiner Salat^{a1,f} 80 g 11,90 €
160 g 14,90 €



Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
gefüllt mit Schwäbisch-Hällischem Krustenschinken
und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites,
dazu ein kleiner Salat^{4,10,a1,b,f} 16,50 €

Weitere Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites 3,00 €
Steakhouse Pommes frites 3,00 €
Spätzle^{a1,f} 3,00 €
Pfannengemüse^j 3,50 €
Kräuterbutter extra^{b,g} 1,50 €
Rotweinjus^{12,a1,j} 1,50 €

... und wie hätten Sie's gerne: englisch (mit rohem Kern) oder medium?

² mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ¹² chininhaltig ^{a1}Weizen, ^bMilch, ^fEier, ^gSenf, ^jSellerie

Hauptgerichte

Hirschragout

mit Rotkohl und Haselnusspätzle ^{a1,k2,f,j} 18,90 €

Perlhuhnbrust

mit klassischer Jus, Rosenkohl und Kartoffelpüree ^{b,j} 19,80 €

Ein Paar Lambratwürste

mit Grünkohl, Kartoffelstampf und Apfelchutney ^{b,j} 14,20 €

Wildschweinsauerbraten

mit Speckrosenkohl und Schupfnudeln ^{2,3,a1,b,f} 19,80 €



Zucchinischnitzel

auf Steinpilz-Risotto ^{a1,b,f} 14,50 €



Pikantes Möhrencurry

mit lauwarmem Couscous-Salat und Wildkräutern ^{a9,j} 13,50 €

² mit Konservierungsstoff, ³ mit Nitrat, ^{a1} Weizen, ^{a9} Couscous, ^{k2} Haselnüsse, ^b Milch, ^f Eier, ^j Sellerie

Fisch

Pochierte Rotbarbe

im Mangoldblatt auf Granatapfelsauce

und Pariser Kartoffeln ^{a1,d} 21,50 €



30 cm

Die Rotbarbe oder Rote Meerbarbe (franz.: rouget barbet) ist ein geschätzter Speisefisch mit magerem und festem Fleisch. Sie erreicht eine Größe von etwa 30 cm und ein Gewicht von 500 g. Sie lebt in Schwärmen im Mittelmeer und an der Atlantikküste von England bis Nordafrika, im Sommer in Küstennähe, von Herbst bis Frühjahr auch in tieferem Wasser.

Digestifs

Edeldestillate Selection Luquill

Kirschwasser, 42 %	2 cl	3,50 €
Zwetschgenwasser, 42 %	2 cl	3,50 €
Mirabellenwasser, 42 %	2 cl	3,50 €
Williams Christ Birne, 40 %	2 cl	3,50 €

Fruchtiger Likör

„Heidelberger Melonen Schnaps“, 20 % Ein Kultgetränk aus der Heidelberger Altstadt	2 cl	3,00 €
--	------	--------

Tresterbrand

Grappa Cellini Cru, 38 %	2 cl	3,60 €
---------------------------------	------	--------

Klare

Ouzo, 35 %	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow, 40 %	2 cl	2,50 €

Magenbitter

Fernet Branca, 40 %	2 cl	2,90 €
Ramazotti, 30 %	4 cl	4,50 €
Jägermeister, 35 %	2 cl	2,80 €

Desserts, Kaffee & Kuchen

Lebkuchen-Panna-Cotta

auf Rumtopfgelee^b 6,80 €

Schoko-Whisky-Parfait

mit Pflaumenkompott^{b,f} 7,20 €

*Wir empfehlen Ihnen auch unser leckeres Kuchenangebot.
Überzeugen Sie sich selbst.*

Kuchen 2,90 €

Torte (nicht immer vorrätig) 3,50 €

... und dazu

Kaffee¹¹ Tasse 2,10 €

Espresso¹¹ Tasse 2,00 €

Cappuccino^{11,b} Tasse 2,50 €

sowie weitere Kaffee- und Tee-Spezialitäten

... oder danach

einen Digestif



¹¹ coffeinhaltig, ^b Milch, ^f Eier



Restaurant „Die Küche“ in der Manfred-Sauer-Stiftung

Neurott 20
74931 Lobbach

www.manfred-sauer-stiftung.de

Tischreservierungen: Tel. 06226 960 2410

Öffnungszeiten

Mo–Fr

7.00–23.00 Uhr

7.00–10.30 Uhr Frühstücksbuffet
12.00–13.30 Uhr Mittagstisch
14.00–18.00 Uhr Nachmittagskarte
18.00–22.00 Uhr Küche à la carte

Sa–So und Feiertag 8.00–23.00 Uhr

8.00–10.30 Uhr Frühstücksbuffet
12.00–14.00 Uhr Küche à la carte
14.00–18.00 Uhr Nachmittagskarte
18.00–22.00 Uhr Küche à la carte

Täglich ganztags Kaffee und Kuchen

Mittagstisch ... und mehr!



Besuchen Sie uns
auch auf **facebook!**

