



# Zeit für Spargel



## 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** <sup>f, b, k</sup> ..... 1,80 €  
*Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercreme, Walnuss und Aktions-Eissorte – sprechen Sie uns gerne an.*

**Portion Sahne** <sup>b</sup> ..... 0,60 €

### Zusätzlich mit

- Schokosauce** ..... 0,50 €
- Erdbeer-Püree** ..... 1,50 €
- Amaretto** <sup>k1</sup> 2 cl ..... 2,00 €
- Eierlikör** <sup>b, f</sup> 2 cl ..... 1,50 €

**Eiskaffee** <sup>11, b, f</sup> ..... 6,00 €

**Eisschokolade** <sup>11, b, f</sup> ..... 6,00 €

### Affogato

eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen <sup>11, b, f</sup> ..... 3,90 €

## Kinderkarte

**6 Hähnchenfilet-Nuggets**  
 mit Steakhouse Pommes frites <sup>2, 5, a1, b, f</sup> ..... 9,50 €

**Nudeln**  
 mit Tomatensauce <sup>a1, f, j</sup> ..... 6,50 €

**Spätzle**  
 mit Sauce <sup>a1, f, j</sup> ..... 5,50 €

**Pommes frites**  
 mit Ketchup und/oder Mayonnaise <sup>2, 4, 5</sup> ..... 3,80 €

**Süßkartoffel Pommes frites**  
 mit Ketchup und/oder Mayonnaise <sup>2, 4, 5</sup> ..... 4,10 €



## Flammkuchen & Salate

### Flammkuchen

„Klassisch“  
 mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln <sup>3, 6, a1, b</sup> ..... 9,90 €

„Griechische Art“  
 mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni <sup>a1, b</sup> ..... 9,90 €

„Süß“  
 mit dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt <sup>a1, b, f</sup> ..... 9,90 €

### Fitness-Salat

Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse, Hausdressing ..... 10,50 €  
 oder wahlweise mit

Roastbeefstreifen <sup>b, f, g, m</sup> ..... 18,20 €

Hähnchenbruststreifen <sup>b, f, g, m</sup> ..... 16,20 €

Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven <sup>7, b, f, g, m</sup> ..... 15,20 €

### Extraportion

Olivens ..... 2,80 €

Schafskäse ..... 4,50 €

## Suppen & Vorspeisen

**Spargelcremesuppe** wahlweise mit  
 Grissini <sup>a, b, f, g, j, m</sup> ..... 7,50 €  
 Grissini, Rucola und Schinken vom Schwäb.-Hällischen Landschwein <sup>3, a, b, f, g, j, m</sup> ..... 8,90 €

### Tagessuppe

Sprechen Sie uns gerne an ..... 6,50 €

### Tartar vom Norwegischen Lachs

mit Kimchi-Sauerrahm und geröstetem Brot <sup>2, 5, a, b, d, h, i</sup> ..... 12,50 €

### Hausgebeizter Lachs

mit Dill-Schmand, Kartoffelrösti, Quinoa, Zitronen-Pfeffer-Kaviar <sup>2, 6, b, d, m</sup> ..... 14,00 €

### Blattsalatvariation

mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse und Hausdressing <sup>b, f, g, j, m</sup> ..... 5,20 €

### Spargelsalat

mit Frühlingslauch und Tomaten <sup>g, j</sup> ..... 13,50 €

## Desserts

### Rhabarber-Tarte

mit Erdbeersorbet <sup>a, b, f, k</sup> ..... 7,80 €

### Affogato

eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen <sup>11, b, f</sup> ..... 3,90 €

### Flammkuchen „Süß“

mit dünnen Apfelscheiben, Zucker und Zimt <sup>a1, b, f</sup> ..... 9,90 €

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

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

2023-05-02

### Zeichenerklärung

Vegetarisch

Vegan

### ÖFFNUNGSZEITEN

- Frühstücksbuffet
- Mittagstisch
- Küche à la carte
- ab 14. Uhr Flammkuchen, Kaffee und Kuchen

Mo – Mi  
 07:00–22:00 Uhr  
 07:00–10:30 Uhr  
 12:00–14:00 Uhr  
 17:30–21:00 Uhr

Do–Fr  
 07:00–23:00 Uhr  
 07:00–10:30 Uhr  
 12:00–14:00 Uhr  
 17:30–21:00 Uhr

Sa  
 08:00–23:00 Uhr  
 08:00–10:30 Uhr  
 -  
 17:30–21:00 Uhr

So, Feiertag  
 08:00–22:00 Uhr  
 08:00–10:30 Uhr  
 -  
 12:00–14:00 Uhr  
 17:30–20:00 Uhr



## 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 Zwiebeln, Sauce und Spätzle als Zwiebelrostbraten <sup>2,4,a1,f,g,j</sup> ..... 27,40 €  
– mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites <sup>b,g</sup> ..... 27,40 €



**Stifts-Schnitzel** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren, dazu Steakhouse Pommes frites <sup>a1,f</sup>  
80 g ..... 14,40 €  
160 g ..... 18,20 €



**Cordon bleu** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites <sup>4,a1,b,f</sup> ..... 20,90 €

## Beilagen zu unseren Klassiker-Hauptgerichten:


Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites oder Spätzle <sup>a1,f</sup>  
Pfannengemüse <sup>j</sup> ..... 6,50 €  
Kräuterbutter <sup>b,g</sup> ..... 1,50 €  
Rotweinjus <sup>12,a1,j</sup> ..... 1,50 €

## Blattsalatvariation

mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse und Hausdressing <sup>b,f,g,m</sup> ..... 5,20 €



# Hauptgerichte


 **Hausgemachte Kräuter-Gnocchi** mit halbgetrockneten Tomaten, grünem Spargel und Burrata (Sonderform des Mozzarella mit cremigem Kern) <sup>a,b,f,j</sup> ..... 19,50 €

**Spargel** (geschält 350 g) mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise <sup>b,f,m</sup> ..... 19,80 €

**Gebrautes Lachssteak** (220 g) mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise <sup>b,d,f,m</sup> ..... 33,50 €

**Rumpsteak** (220 g) medium gegart, mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise <sup>b,f,m</sup> ..... 36,70 €

**Stifts-Schnitzel** vom Schw.-Hällischen Landschwein mit Spargel, Kartoffeln und Sauce Hollandaise <sup>a,b,f,k,m</sup>  
80 g ..... € 23,70  
160 g ..... € 27,50

 **Thai-Ananas-Curry** mit grünem Spargel, Tomaten, Thai-Basilikum, Kaffir-Limettenblätter und Limetten-Basmatireis <sup>i,j,k</sup> ..... € 18,90

## Unsere Weinempfehlung:

### DER KLASSIKER ZUM SPARGEL

**Silvaner** 0,2 ltr.  
trocken, elegant, mineralische Duft, erfrischend fruchtig im Gaumen, pikant und leichtfüßig <sup>m</sup>  
WEINGUT ADAM MÜLLER, Leimen bei Heidelberg 5,20 €



Der **MITTAGSTISCH** macht **Urlaub** von **30. Mai** bis **13. Juni 2023**



Der Mittagstisch im Restaurant „Die Küche“

30. Mai – 13. Juni 2023 • 12 – 14 Uhr

Menü: Tagessuppe + Hauptgericht (Fleisch/Fisch oder vegetarisch) 9,80 €

facebook.com/MSS.DieKueche

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FRIDAY
Coq au vin – geschmortes Hähnchenkeule in Thymian, geröstete Paprikaschoten	Schweinefleisch geschnetzeltes mit Kartoffeln	Mit Schinken und Tomaten überbackene Fleischschnitzel mit Gemüse und Nudeln	Stifts-Schnitzel und Schweinefleisch mit Sauce, buntern Gemüse, Kartoffeln und Preiselbeeren	Gebratene Lachsfilets mit Kartoffeln und Preiselbeeren
Spinat mit Fingerhölchen, Waldpilzragout und Sprossen	Spargel mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern	Cremiges Graupenrisotto mit Gemüse, Parmesan und Rucola	Mit Frischkäse, Gemüse und Couscous gefüllte Paprika mit Bärlauch-Sauce	Spina-lon: spina-Käse

Unsere Speisen können Allergene enthalten. Fragen beantworten Ihnen gerne unser Team!  
\*Wir kaufen ausschließlich Schweinefleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft.

