



Die Speisekarte - Winter

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



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

Portion Sahne ^b 0,60 €

Mit einem Schuss

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} 3,80 €

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



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 10,50 €
oder wahlweise mit

Roastbeefstreifen ^{b, f, g, m} 18,20 €

Hähnchenbruststreifen ^{b, f, g, m} 16,20 €

Schafskäsewürfeln
und eingelegten Oliven ^{7, b, f, g, m} 15,20 €

Extraportion

Oliven 2,80 €

Schafskäse 4,50 €

Suppen & Vorspeisen

Rinder-Consommé (Kraftbrühe)

mit selbstgemachten
Bärlauch-Grießklößen ^{a7, b, f, j} 9,80 €

Tagessuppe

Sprechen Sie uns gerne an 6,50 €

Salat von der Umbrischen Berglinse

mit Büffelmozzarella und ligurischem Öl von
der Taggiasca Olive ^{6, b, g, i, j, n} 12,00 €

Selbstgemachter

Flan von Roter Bete und Bibbeliskäs

auf Berglinsen mit Meerrettich Crumble,
Granatapfelkernen
und Kohlsprossen ^{6, b, f, g, i, j, n} 13,00 €

Blattsalatvariation

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

Desserts

Selbstgemachter

**Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit saftigem Kern**

von der Zartbitter Schokolade, mit Quitten-
gelee aus unseren eigenen Quitten und
selbstgemachtes Zwetschgen-Rahm-Eis
(Wartezeit mind. 15 min) ^{a1, b, f, k, l} 11,50 €

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, ²¹ Weizen, ²² Roggen, ²³ Gerste, ²⁴ Hafer, ²⁵ Dinkel, ²⁶ Grünkern, ²⁷ Grieß, ²⁸ Bulgur, ²⁹ Couscous, ^b Milch oder Milcherzeugnisse,
^c Krebstiere, ^d Fisch, ^e Weichtiere, ^f Eier, ^g Senf, ^h Sesamsamen, ⁱ Soja, ^j Sellerie, ^k Schalenfrüchte, ^{k1} Mandeln, ^{k2} Haselnüsse, ^{k5} Walnüsse, ^{k4} Pecannüsse, ^{k5} Pinienkerne,
^{k6} Macadamianüsse, ^l Erdnüsse, ^m Sulfid, ⁿ Lupinen

2023-03-07

Zeichenerklärung

V Vegetarisch

V 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
-

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 Ebsenfeld.



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 ^{2,4,a1,f,g,j} 27,40 €
 - 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 ^{b,f,g,m} 5,20 €



Hauptgerichte

- Bäckchen vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** gepöckelt und geschmort, mit selbstgemachten Bärlauch-Schupfnudeln, Knollen und Wurzelgemüse ^{3,a,b,f,g,j,m} 26,50 €



- Selbstgemachter Bärlauch-Humus** mit confierten Tomaten, ligurischem Öl von der Taggiasca Olive, Kreuzkümmel und geröstetem Brot ^{4,a1,m,n} 16,00 €



- Selbstgemachte Bärlauch-Tagliatelle** mit Frühlingslauch und Tomaten ^{a1,b,f} 18,50 €

- Gebratenes Zanderfilet „Badischer Art“** auf Champagnersauerkraut, mit Salzkartoffeln und Gelee aus unseren eigenen Weintrauben ^{d,b,m,j} 28,00 €

Unsere Weinempfehlung:

WEISSWEIN

- Cuvée Blanc Kabinett** ^{0,2 ltr.}
trocken, fruchtig frischer Wein mit animierender Säure ^m
WEINGUT HELMUT CHRIST, Nordheim am Main 5,40 €

ROTWEIN

- Spätburgunder** ^{0,2 ltr.}
trocken, Aromen von Brombeeren, Veilchen, Johannisbeeren, Pfeffer und ein zartes Kirscharoma ^m
WEINGUT ADAM MÜLLER, Leimen bei Heidelberg 4,90 €

- Leimener Kreuzweg Blaufränkisch** ^{Flasche – 0,75 ltr.}
Spätlese, trocken ^m
WEINGUT ADAM MÜLLER, Leimen bei Heidelberg 29,90 €



Das Weingut Klenert hat seit kurzem den Reblandhof der Familie Kern im Zuge einer Nachfolgeregelung übernommen. Grund, Ihnen dieses neue Weingut vorzustellen:

WEINGUT KLENERT

David Klenert, Bachelor of Weinbau & Oenologie, ist der Mann, der für das Unternehmen steht. Großgeworden im Schwarzeslingdorf Kürnbach und somit von klein auf mit Wein und Weinanbau verwachsen, studierte er von 2009 bis 2013 im dualen System Weinbau & Oenologie in Neustadt an der Weinstraße. Während des Studiums lernte er verschiedene Weinbauregionen in Deutschland kennen und reiste darüber hinaus nach Neuseeland und in die Schweiz, um sich Ideen und Anregungen zu holen. Diese Zeit formte ihn im Bereich des Weinbaus und verfeinerte den eigenen Stil des Weinausbaus, der heute in jedem Wein zum Ausdruck kommt.



Eva Klenert hatte bis auf einige Kindheitserinnerungen vorher nichts mit Wein und Weinanbau zu tun, fand aber sehr schnell Interesse an dem „Hobby“ und Beruf ihres Mannes. Die Sozialpädagogin ist seit November 2014 mit David verheiratet und unterstützt das Abenteuer Selbstständigkeit.

