



# Zeit für Spargel



## Aperitif

**Frühlings-Hugo**  
Holunderblütensirup gespritzt mit Sekt und Johannisbeersaft, frischer Limette und Minze ..... 6,90 €

**Lillet White Peach**  
Lillet auf Eis mit Schweppes White Peach ..... 6,90 €

**Aperol Spritz – Alkoholfrei**  
Aperitivo gespritzt mit alkoholfreiem Sekt und Mineralwasser, frischer Orange ..... 6,90 €



## Fruchtiger Genuss

**Genuss-Limonade**  
Mango-Maracuja-Orange <sup>1,4</sup> 0,33 l 3,50 €  
Zitrone 0,33 l 3,50 €

## Unsere Weinempfehlung:



**Schurkenstück**    
trocken, frisch fruchtiges Cuvée aus den Rebsorten Riesling, Weiß- und Grauburgunder und Scheurebe. Kräftige und intensive Fruchtausprägung von Birne, Quitte und Zitrusfrüchte <sup>m</sup>  
WEINGUT KLENERT, Kraichtal Baden 0,2 l 6,20 €



Nicht ausgetrunkene Flaschen verschließen wir Ihnen gerne, damit Sie sie mitnehmen können!

## Kinderkarte

**6 Hähnchenfilet-Nuggets**  
mit Steakhouse Pommes frites <sup>2,5,a1,b,f</sup> .... 10,70 €

**„Käpt'n Blaubär“**  
Fischstäbchen mit Pommes, Ketschup und/oder Mayo <sup>a1,d,f,2,4,5</sup> ..... 8,40 €

**Spätzle**  
mit Rahmsauce <sup>a1,b,f,j</sup> ..... 4,70 €

**Portion-Pommes**  
mit Ketchup und/oder Mayo  
Steakhouse Pommes frites <sup>2,4,5,f</sup> ..... 3,90 €  
Süßkartoffel Pommes frites <sup>2,4,5,f</sup> ..... 4,80 €

**Stifts-Schnitzel (80 g)**  
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren und Steakhouse Pommes frites <sup>2,4,a1,f,g</sup> ..... 16,30 €



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> koffeinhaltig, <sup>12</sup> chininhaltig, <sup>13</sup> genetisch verändert

Allergene: <sup>a</sup> Glutenhaltige Getreide, <sup>a1</sup> Weizen, <sup>a2</sup> Roggen, <sup>a3</sup> Gerste, <sup>a4</sup> Hafer, <sup>a5</sup> Dinkel, <sup>a6</sup> Grünkern, <sup>a7</sup> Grieß, <sup>a8</sup> Bulgur, <sup>a9</sup> Couscous, <sup>b</sup> Milch oder Milch-erzeugnisse, <sup>c</sup> Krebstiere, <sup>d</sup> Fisch, <sup>e</sup> Weichtiere, <sup>f</sup> Eier, <sup>g</sup> Senf, <sup>h</sup> Sesamsamen, <sup>i</sup> Soja, <sup>j</sup> Sellerie, <sup>k</sup> Schalenfrüchte, <sup>k1</sup> Mandeln, <sup>k2</sup> Haselnüsse, <sup>k3</sup> Walnüsse, <sup>k4</sup> Pecannüsse, <sup>k5</sup> Pinienkerne, <sup>k6</sup> Macadamianüsse, <sup>l</sup> Erdnüsse, <sup>m</sup> Sulfid, <sup>n</sup> Lupinen

2024-04

## Salate

**Blattsalatvariation**  
Blattsalat mit geraspelter Karotte, Tomate, Radieschensprossen und Hausdressing <sup>5,f,g,j</sup> ..... 6,20 €

**Fitness-Salat**  
Blattsalat mit geraspelter Karotte, Tomate, Radieschensprossen, Hausdressing <sup>5,f,g,j</sup> ... 12,40 €  
wahlweise mit (gegen Aufpreis)

Roastbeefstreifen ..... 6,20 €  
Hähnchenbruststreifen ..... 4,50 €

**Schafskäsewürfeln**  
und eingelegten Oliven <sup>7,b</sup> ..... 4,50 €

## Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte

**Bärlauchcremesüppchen**  
mit Croûtons <sup>5,a1,b</sup> ..... 7,90 €

**Spargelcremesüppchen**  
mit Grissini <sup>5,a1,b</sup> ..... 7,90 €

**Spargelsalat**  
mit Frühlingslauch und kandierten Tomaten in Kräutervinaigrette ..... 14,90 €  
wahlweise mit (gegen Aufpreis)  
hausgebeiztem Lachs <sup>d,g</sup> ..... 9,80 €  
gebratenen Riesengarnelen <sup>c</sup> ..... 9,80 €

**Rucola-Salat**  
mit Cocktailtomaten, Büffelmozzarella und Bärlauchpesto <sup>5,b,f,g,j</sup> ..... 13,50 €

## Flammkuchen

**Flammkuchen**  
„Klassisch“  
mit Speck und Zwiebeln <sup>3,6,a1,b</sup> ..... 12,40 €

**„Griechische Art“**  
mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni <sup>a1,b</sup> ..... 13,50 €

**„Pikant“**  
mit veganem Geschnetzelten aus Pflanzenprotein, Tomaten, Lauch und Zwiebeln <sup>a1</sup> ... 13,50 €

**„Süß“**  
mit Äpfeln, Zucker und Zimt <sup>a1,b,f</sup> ..... 12,40 €

### Zeichenerklärung

 Vegetarisch  Vegan

Wir bitten um Verständnis, dass wir uns vorbehalten je nach Restaurantbelegung bei **Reservierung ab 12 Erwachsenen** (ausgenommen Kinder bis 12 Jahre) eine **kleinere Karte** auszuhändigen.

ÖFFNUNGSZEITEN	Mo – Mi	Do – Fr	Sa	So, Feiertag
• 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
• Täglich ab 15:00 Uhr Kaffee und Kuchen	15:00–17:30 Uhr kleine Nachmittagskarte			



**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, Bio-Milch, gekochte Eier (Odenwaldei, Martin Müller aus Lobbach), Wurst und Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Käsevariation, Rohkost, Müsli, hausgemachte Marmelade von Früchten aus eigener Ernte 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 14,90 €  
Kinder 11 – 12 Jahre 13,00 €  
Kinder 9 – 10 Jahre 9,80 €  
Kinder 5 – 8 Jahre 6,50 €  
Kinder 3 – 4 Jahre 3,20 €  
(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 4,00 €  
Torte (nur So, Feiertag) 4,50 €



# Hauptgerichte

## Klassiker vom Rind und Schwein

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

**Zwiebelrostbraten** (220 g), medium gegart mit Spätzle und Röstzwiebeln <sup>2, 4, a1, b, f, g</sup> ..... 29,90 €

**Rumpsteak** (220 g), medium gegart mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites <sup>2, 4, b, g</sup> ..... 30,90 €



**Stifts-Schnitzel** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren und Steakhouse Pommes frites <sup>2, 4, a1, f, g</sup>  
80 g ..... 16,30 €  
160 g ..... 20,80 €



**Cordon bleu** vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites <sup>2, 3, 4, a1, b, f</sup> ..... 23,60 €

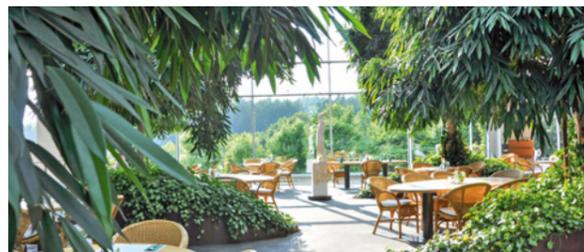
## Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites <sup>2, 4</sup>  
Spätzle, Tagliatelle <sup>a1, f</sup>

## Zusätzliche Beilagen

Pfannengemüse <sup>j</sup> ..... 6,80 €  
Kräuterbutter <sup>b, g</sup> ..... 1,70 €  
Bratenjus <sup>12, a1, j</sup> ..... 1,70 €  
Blattsalatvariation <sup>5, f, g, j</sup> ..... 6,20 €

Entstehende Preisunterschiede werden durch einen entsprechenden Aufpreis ausgeglichen.



**Stangenspargel** (350 g geschält) mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter <sup>5, b, f</sup> ..... 21,90 €

**Schnitzel & Stangenspargel** (350 g geschält) mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter und Stiftsschnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein <sup>5, a1, b, f</sup>  
80 g ..... 30,80 €  
160 g ..... 35,50 €

**Rinderfilet & Stangenspargel** (350 g geschält) mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter und Rinderfilet 160 g, medium gegart <sup>5, b, f</sup> ..... 39,50 €

**Lachs & Stangenspargel** (350 g geschält) mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter, und gebratenes Lachsfilet 180g <sup>5, b, d, f</sup> ..... 37,50 €

**Tagliatelle** mit Bärlauch-Pesto, kandierten Tomaten und Grana Padano <sup>a1, b</sup> ..... 16,50 €  
zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen <sup>a1, b, c</sup> ..... 25,90 €

**Kräutercrêpes** mit Spargelgemüse <sup>a1, b, f</sup> ..... 19,90 €

**Thai-Curry mit grünem Spargel** Kokos, Süßkartoffeln, Limette, Tomaten, Paprika und Basmati-Reis <sup>2, i, j</sup> ..... 21,90 €

**Maispoulardenbrust** auf Portweinjus mit Frühlingsgemüse und Gratinkartoffeln <sup>5, b</sup> ..... 27,90 €



# Desserts

**Mojito-Sorbet** mit einem Schuss Rum ..... 6,50 €

**2 Kugeln Vanilleeis** mit heißen Waldbeeren und Sahne <sup>b</sup> ..... 7,90 €

**Variation** von Mousse au Chocolat, Crème Brûlée und Mojitosorbet <sup>b, f</sup> ..... 10,90 €

**Affogato al Caffé** eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen <sup>11, b, f</sup> ..... 4,10 €

**Flammkuchen „Süß“** mit Äpfeln, Zucker und Zimt <sup>a1, b, f</sup> ..... 12,40 €

**Vanille-Eis mit Schokosauce** 2 Kugeln Vanille-Eis mit Schokosauce ohne Sahne ..... 4,70 €  
mit Sahne <sup>b</sup> ..... 5,40 €

**Kugel** <sup>f, b, k</sup> ..... 2,00 €  
Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercreme, Walnuss und Eissorte des Monats.  
NEU: Brombeer und vegan Kirsch-Cookie-Vanille

**Zusätzlich mit**  
Portion Sahne <sup>b</sup> ..... 0,70 €  
Schokosauce ..... 0,70 €  
Amaretto <sup>k1</sup> 2 cl ..... 2,00 €  
Eierlikör <sup>b, f</sup> 2 cl ..... 1,50 €

Genießen Sie das leckere Eis von Mövenpick

mit oder ohne Sahne immer ein Genuss ...

