



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^{1,4} 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^m
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^{2,5,a1,b,f} 10,70 €

„Käpt'n Blaubär“
Fischstäbchen mit Pommes, Ketschup und/oder Mayo^{a1,d,f,2,4,5} 8,40 €

Spätzle
mit Rahmsauce^{a1,b,f,j} 4,70 €

Portion-Pommes
mit Ketchup und/oder Mayo
Steakhouse Pommes frites^{2,4,5,f} 3,90 €
Süßkartoffel Pommes frites^{2,4,5,f} 4,80 €

Stifts-Schnitzel (80 g)
vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren und Steakhouse Pommes frites^{2,4,a1,f,g} 16,30 €



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 koffeinhaltig, ¹² chininhaltig, ¹³ genetisch verändert

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

2024-05

Salate

Blattsalatvariation
Blattsalat mit geraspelter Karotte, Tomate, Radieschensprossen und Hausdressing^{5,f,g,j} 6,20 €

Fitness-Salat
Blattsalat mit geraspelter Karotte, Tomate, Radieschensprossen, Hausdressing^{5,f,g,j} ... 12,40 €
wahlweise mit (gegen Aufpreis)

Roastbeefstreifen 8,50 €
Hähnchenbruststreifen 5,50 €

Schafskäsewürfeln
und eingelegten Oliven^{7,b} 5,50 €

Suppen, Vorspeisen & kleine Gerichte

Bärlauchcremesüppchen
mit Croûtons^{5,a1,b} 7,90 €

Spargelcremesüppchen
mit Grissini^{5,a1,b} 7,90 €

Spargelsalat
mit Frühlingslauch und kandierten Tomaten in Kräutervinaigrette 14,90 €
wahlweise mit (gegen Aufpreis)
hausgebeiztem Lachs^{d,g} 9,80 €
gebratenen Riesengarnelen^c 9,80 €

Rucola-Salat
mit Cockailtomaten, Büffelmozzarella und Bärlauchpesto^{5,b,f,g,j} 13,50 €

Flammkuchen



Flammkuchen
„Klassisch“
mit Speck und Zwiebeln^{3,6,a1,b} 12,40 €

„Griechische Art“
mit Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln und Peperoni^{a1,b} 13,50 €

„Pikant“
mit veganem Geschnetzelten aus Pflanzenprotein, Tomaten, Lauch und Zwiebeln^{a1} ... 13,50 €

„Süß“
mit Äpfeln, Zucker und Zimt^{a1,b,f} 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.

| | Mo – Mi | 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 |
| • 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 ^{2, 4, a1, b, f, g} 29,90 €

Rumpsteak (220 g), medium gegart mit Kräuterbutter und Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, b, g} 30,90 €



Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Zitrone und Wildpreiselbeeren und Steakhouse Pommes frites ^{2, 4, a1, f, g}
80 g 16,30 €
160 g 20,80 €



Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein gefüllt mit Krustenschinken und Chaumes-Käse, mit Steakhouse Pommes frites ^{2, 3, 4, a1, b, f} 23,60 €

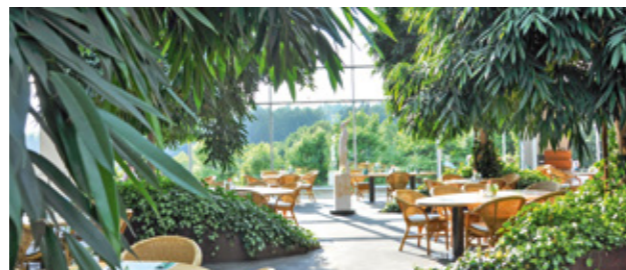
Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites, Steakhouse Pommes frites ^{2, 4}
Spätzle, Tagliatelle ^{a1, f}

Zusätzliche Beilagen

Pfannengemüse ^j 6,80 €
Kräuterbutter ^{b, g} 1,70 €
Bratenjus ^{12, a1, j} 1,70 €
Blattsalatvariation ^{5, f, g, j} 6,20 €

Entstehende Preisunterschiede werden durch einen entsprechenden Aufpreis ausgeglichen.



Stangenspargel (350 g geschält) mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter ^{5, b, f} 21,90 €

Schnitzel & Stangenspargel (350 g geschält) mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter und Stifts-Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein ^{5, a1, b, f}
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 ^{5, b, f} 39,50 €

Lachs & Stangenspargel (350 g geschält) mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter, und gebratenes Lachsfilet 180g ^{5, b, d, f} 37,50 €

Krustenschinken & Stangenspargel (350 g geschält) mit Kartoffeln, Sauce Hollandaise ODER zerlassener Butter, und Krustenschinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein ^{5, b, d, f} 27,50 €

Tagliatelle mit Bärlauch-Pesto, kandierten Tomaten und Grana Padano ^{a1, b} 16,50 €
zusätzlich mit gebratenen Riesengarnelen ^{a1, b, c} 25,90 €

Kräutercrêpes mit Spargelgemüse ^{a1, b, f} 19,90 €

Thai-Curry mit grünem Spargel Kokos, Süßkartoffeln, Limette, Tomaten, Paprika und Basmati-Reis ^{2, i, j} 21,90 €

Maispouardenbrust auf Portweinjus mit Frühlingsgemüse und Gratinkartoffeln ^{5, b} 27,90 €

Desserts

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis ^b 8,90 €

Rhabarbertarte mit Erdbeersorbet ^{a, b, f, k} 8,90 €

Affogato al Caffé eine Kugel Vanilleeis mit einem Espresso zum Übergießen ^{11, b, f} 4,10 €

Flammkuchen „Süß“ mit Äpfeln, Zucker und Zimt ^{a1, b, f} 12,40 €

Vanilleeis mit Schokosauce 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce
ohne Sahne 4,70 €
mit Sahne ^b 5,40 €

Kugel ^{f, b, k} 2,00 €
Crème Vanille, Chocolate Chips, Erdbeercreme, Walnuss und Eissorte des Monats.
NEU: Brombeer und vegan Kirsch-Cookie-Vanille

Zusätzlich mit

Portion Sahne ^b 0,70 €
Schokosauce 0,70 €
Amaretto ^{k1} 2 cl 2,00 €
Eierlikör ^{b, f} 2 cl 1,50 €

Genießen Sie das leckere Eis von Mövenpick

mit oder ohne Sahne immer ein Genuss ...

