

Die Speisekarte



Zeit für Spargel

Kleines Küchen-ABC

Brunnenkresse

(oder auch Echte Brunnenkresse) ist ein als Gemüse und Heilpflanze geschätztes Kraut. Der Geschmack ist kräftig und herb. Die Brunnenkresse hat einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt, fördert den Stoffwechsel, wirkt appetitanregend und harntreibend.

Crumble

(englisch: Krümel) ist eine Nachspeise der englischen und US-amerikanischen Küche. Dabei handelt es sich um mit Streuseln überbackene Früchte (z. B. Äpfel oder Rhabarber).

Hähnchenfilet-Nuggets

Mundgerecht portionierte, panierte und frittierte Stücke aus Hähnchenfleisch.

Jus

(französisch: Saft, Brühe) ist die küchensprachliche Bezeichnung für konzentrierten, entfetteten Fleischfond oder Bratensaft, der beim Erkalten geliert. Er dient zur Verfeinerung von Bratensaucen, zum Ablöschen oder kalt in Würfeln geschnitten als Garnitur von Aufschnitt oder kaltem Braten.

Nussbutter

ist hell gebräunte und durch ein Tuch passierte flüssige Butter. Ihren namensgebenden, nussähnlichen Geschmack erhält sie durch den karamellisierten Milchzucker. Sie wird anstelle einer Sauce vor allem zu Fisch und Gemüse gereicht.

Panna Cotta

Ein puddingartiges italienisches Dessert (italienisch „gekochte Sahne“), das aus Rahm bzw. Schlagsahne, Zucker und Gelatine zubereitet wird.

Sauce Hollandaise

Für die Sauce Hollandaise wird geschmolzene Butter mit Eigelb, Zitronensaft und etwas Weißwein aufgeschlagen und mit etwas Salz und evtl. Muskatnuss abgeschmeckt. Sie wird zu Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse (z. B. Spargel) gereicht.

Sorbet

Veraltet auch Scherbett genannt, ist die Bezeichnung für ein eiskaltes Getränk oder eine halb gefrorene Speise aus Fruchtsaft, Fruchtピューree und Zucker. Es gibt auch Sorbets, die statt Fruchtsaft Champagner oder Wein enthalten. Klassisch ist das Zitronensorbet. Die Masse wird während des Gefrierens mehrfach umgerührt, um das Sorbet geschmeidig zu halten.

Süßkartoffel

Mit der Kartoffel (*Solanum tuberosum*) ist die Süßkartoffel (*Ipomoea batatas*) nur entfernt verwandt. Vor allem die unterirdischen Speicherwurzeln, aber zum Teil auch die Laubblätter werden als Nahrungsmittel genutzt.

Zeichenerklärung

 Vegetarisch

Frühstück

Ein perfekter Tag beginnt mit dem Frühstück!

Genießen Sie Ihr Frühstück in einer schönen Ambiente und lassen Sie sich von uns in den Tag begleiten.

Unser umfassendes Frühstücksbuffet beinhaltet Kaffee, Tee, Orangensaft, Brötchen der Bio-Bäckerei 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 10 Jahre 10,50 €

Kinder 4–9 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 2,70 €

Torte (nicht immer vorrätig) 3,30 €



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} 6,50 €

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 €



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 €



¹¹coffeinhaltig, ^bMilch, ^fEier, ^kSchalenfrüchte, ^{k1}Mandeln

Gemüse des Monats

Spargel

Spargel gehört zu den Liliengewächsen und wurde schon immer als sehr edles Gemüse geschätzt: „Frühlingsluft in Stangen“, „Essbares Elfenbein“, „Königliches Gemüse“.

Weißer Spargel wird in angehäuften Beeten angebaut, man sticht ihn, wenn der Kopf die Erdkruste leicht anhebt. Sprossen, die mit dem Kopf aus der Erde herauskommen, verfärben sich violett und schließlich bei längerer Lichteinwirkung grün. Aus ebenen Beeten gewachsenen Spargel bezeichnet man als Grünspargel. Die Farbe des Spargels ist somit von der Anbaumaßnahme abhängig. Von dieser Grundregel gibt es nur wenige Ausnahmen. Der in Erdwällen herangezogene Weiße Spargel kam erst Ende des 19. Jahrhunderts auf.

Grünspargel schmeckt dank seines Gehaltes an Chlorophyll (Blattgrün) kräftiger und würziger. Er enthält auch bedeutend mehr Vitamin C. Bei der Zubereitung genügt es meist, die untere Hälfte der Stangen zu schälen, d. h. es fällt weniger Abfall an und die Kochzeit ist kürzer. Ein Vorteil, warum der Grünspargel in vielen Ländern dem Weißen Spargel vorgezogen wird. Nur in Deutschland und Österreich hält sich hartnäckig die Meinung, dass der Weiße Spargel besser sei.



© Stefan Körber, Adobe Stock

© Christian Jung, Fotolia

Fotos: © Stefan Körber, Adobe Stock

Suppen, Flammkuchen & Salate

- V Spargelcremesuppe**
mit Spargelspitzen und Schnittlauch ^{a1,b} 6,20 €
- V Klare Spargelbrühe**
mit Spargeleinlage 5,50 €
- V Brunnenkressesüppchen**
mit Quarkklößchen ^{a1,b} 5,90 €
- Flammkuchen**
„Klassisch“ mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln ^{3,6,a1,b} 6,70 €
V „Mediterran“ mit Weichkäse, Paprika und Peperoni ^{a1,b} 6,70 €
- Fitness-Salat**
Blattsalatvariation mit geraspelter Karotte, Tomate, Kresse,
French-Dressing und wahlweise
Roastbeefstreifen ^{b,f,g,j} 11,90 €
Hähnchenbruststreifen ^{b,f,g,j} 10,90 €
V Schafskäsewürfeln und eingelegten Oliven ^{7,b,f,g,j} 10,90 €



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

Vorspeisen

Spargelsalat

mit Schinken, gekochtem Ei, Tomaten
und frischen Gartenkräutern in Spargeldressing ^{f,g} 11,50 €



Blattsalatvariation

mit Hausdressing ^{b,g,j} 4,20 €



Spargel-Panna-Cotta

mit Wildkräutersalat und Walnusspesto ^{b,k3,g,j} 9,50 €



Unsere Köche: Gregore Andrei (in Ausbildung), Steffen Bloehs, Manuel Stock und David Diarra (von links)

^b Milch, ^f Eier, ^g Senf, ^j Sellerie, ^{k3} Walnüsse

Klassiker Rind

Unser Fleisch vom Rind ist 4 Wochen am Knochen trockengereift.

Zwiebelrostbraten (180 g)
mit Spätzle, dazu 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 €

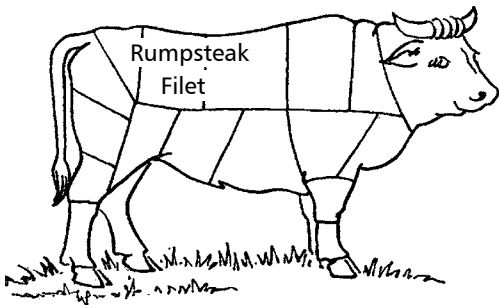
Mit FEERSISCH RIND entdeckt man eine norddeutsche Fleischqualität, die höchsten Fleischgenuss garantiert.



Wiener Schnitzel, das Echte

vom Kalb (160 g), mit Zitrone und Preiselbeeren,
dazu Steakhouse Pommes frites^{12,a1,b,f} 17,50 €

vom Kalb (80 g), mit Zitrone und Preiselbeeren,
dazu Steakhouse Pommes frites^{12,a1,b,f} 14,50 €



Weitere Beilagen zu unseren Hauptgerichten:

Süßkartoffeln Pommes frites 3,00 €

Steakhouse Pommes frites 3,00 €

Selbstgemachte Spätzle^{a1,f} 3,00 €

Pfannengemüseⁱ 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, ^b Milch, ^f Eier, ^g Senf, ⁱ Sellerie



Königlicher Besuch: Zusammen mit seinem Verwalter berät sich Prinz Charles mit Herrn Bühler über das Konzept der Erzeugergemeinschaft.

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft ist ein Zusammenschluss von Bauernhöfen aus der Region Hohenlohe. Im Jahr 1988 hat sie begonnen, gesunde Lebensmittel in Verantwortung für Natur und Kreatur und zum Wohl für unsere heimischen Verbraucher zu erzeugen.

Mit Hilfe einer stressresistenten heimischen Landrasse, dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein, wird ein Fleisch von hohem Gesundheitswert erzeugt. Die Schweine werden artgerecht gehalten; sie bekommen keine Medikamente, Wachstumsförderer, Tiermehl und andere bedenkliche Stoffe.

Die Bauern bringen schlachtreife Schweine selbst zum eigenen Erzeugerschlachthof nach Schwäbisch Hall, damit die Tiere nicht durch Fremdtransporte

leiden. Dort werden sie unter Aufsicht von Veterinären tierschutzgerecht geschlachtet und verarbeitet.

Anschließend wird jedes einzelne Schwein auf seine Fleischqualität hin geprüft und es erhält nur, wenn es allen Kriterien für ein gesundes Fleisch entspricht, den Kontrollstempel der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Damit sich auch kein „schwarzes Schaf“ in die Gemeinschaft einschleust, unterzieht sich die Schwäbisch-Hällische Erzeugergemeinschaft einer neutralen Kontrolle durch das Lebensmittelinstitut Lacon Offenburg, die sich auf die gesamte Erzeugung von der Zucht bis zur Schlachtung erstreckt. Diese Art zu erzeugen und die verschiedenen Kontrollstufen sind in den Erzeugerrichtlinien festgeschrieben.



Hauptgerichte

V Spargel (350g)
mit neuen Kartoffeln* 16,80 €

Cordon bleu vom Schwäbisch-Hällischen Schweinerücken
mit Steakhouse Pommes frites, dazu ein kleiner Salat^{4,10,a1,b,f} ... 15,50 €

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb (80 g)
mit frischem Stangenspargel und neuen Kartoffeln*^{12,a1,b,f} 22,50 €

Kalbsfilet
mit frischem Stangenspargel und neuen Kartoffeln* 27,50 €

Schinkenvariation
mit frischem Stangenspargel und neuen Kartoffeln*³ 19,90 €

Spargeltoast
mit Schinken und Käse überbacken und Salatbouquet^{3,a1} 14,50 €

V Kräuterpfannkuchen
mit frischem Rahm-Spargel und Salatbouquet^{a1,b,f,j} 16,50 €

V Bandnudeln
mit grünem und weißem Spargel in Kräuterrahm
und Schmortomate^{a1,b,f} 14,80 €

V Gebackener Schafskäse
mit mediterranem Gemüse, Tomatenmarmelade und Brot 12,50 €

* Stangenspargel zur Wahl mit Sauce Hollandaise^{b,f} oder Nussbutter^b

³ mit Nitrat, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ¹⁰ mit Phosphat, ¹² chininhaltig, ^{a1} Weizen, ^b Milch, ^f Eier, ^j Sellerie

Fisch

In der Regel bieten wir Ihnen sogenannte gefarmte Fische an. So werden Fische auf See nicht mit dem Schleppnetz gefangen und damit die „normale“ Meerespopulation beeinträchtigt.



Fischfarmen sind nichts anderes als eingezäunte Wiesen. In Küstennähe werden überdimensionale Körbe in das Wasser gehängt, je nach Fischart auch in den Strömungsbereich zum Wasseraustausch.

Flussfische werden in fachkundig angelegten Becken und Weihern gezüchtet. Typische bekannte

Beispiele sind Forellenteiche oder in Franken die Karpfenteiche. Je nach Fischart sind sie unterschiedlich gestaltet: bei Forellen fließendes, sauerstoffreiches Wasser, oft mit Quelle, bei Karpfen stehendes, flaches Gewässer.



Ob in Becken und Weihern oder auf See, müssen die Fische gefüttert und bei Krankheitsbefall medikamentös behandelt werden. Ökologisch gänzlich unbedenklich sind Fischzuchten nicht, jedoch in angemessener Größe betrieben vertretbar und auf jeden Fall besser als Flüsse und Meere leer zu fischen.

Fisch



Gebrautes Lachssteak

mit frischem Stangenspargel, neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Butter ^{b,f} 22,50 €

Lachse sind verschiedene mittelgroße Fische der Gattungen Salmo, Salmothymus und Oncorhynchus aus der Familie der Forellenfische (Salmonidae) innerhalb der Ordnung der Lachsartigen. Der atlantische Lachs, norddeutsch „Lacks“ oder „Lackes“ und der pazifische Lachs wandern ins Meer und kommen zum Laichen zurück in die Süßgewässer (Wanderfische). Das fein strukturierte Lachsfleisch enthält viele hochwertige Proteine, Eiweiße mit essenziellen Aminosäuren und ungesättigten Fettsäuren.



Maischolle

am Stück gebraten und serviert, mit Speckstippe,
neuen Kartoffeln und Blattsalat mit Senfdressing ^{3,g,j} 16,90 €

In den Frühlingsmonaten ist die Maischolle ein besonderer Genuss, dabei handelt es sich bei der Maischolle um keine besondere Fischart. Im Mai hat die zur Gattung der Plattfische zählende Scholle Hochsaison, denn der fettarme Fisch ist zu dieser Zeit sehr zart und aromatisch.

³ mit Nitrat, ^b Milch, ^f Eier, ^g Senf, ^j Sellerie

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 €

Tresterbrand

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

Klare

Ouzo , 35 %	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow , 40 %	2 cl	2,50 €
Wodka Beluga , eisgekühlt, 40 %	2 cl	3,50 €

Magenbitter

Fernet Branca , 40 %	2 cl	2,90 €
Ramazotti , 30 %	4 cl	3,80 €
Jägermeister , 35 %	2 cl	2,90 €

Desserts, Kaffee & Kuchen

Frische, marinierte Erdbeeren

mit Vanilleeis ^b 6,50 €

Frische, gezuckerte Erdbeeren in Rahm

mit Karamelleis ^b 5,90 €

Rhabarberkompott

mit Vanillecrumble und Cheesecake-Eis ^{a1,b} 7,50 €

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne ^{a1,b} 6,50 €

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

Kuchen 2,70 €

Torte (nicht immer vorrätig) 3,30 €

... und dazu

Kaffee ¹¹ Tasse 2,00 €

Espresso ¹¹ Tasse 1,90 €

Cappuccino ^{11,b} Tasse 2,40 €

sowie weitere Kaffee- und Tee-Spezialitäten



... oder danach

einen Digestif

¹¹ coffeinhaltig, ^{a1} Weizen, ^b Milch



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
- 14.00–22.00 Uhr Flammkuchen & Biergartenkarte
- 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
- 14.00–22.00 Uhr Flammkuchen & Biergartenkarte
- 18.00–22.00 Uhr Küche à la carte

Täglich ganztags Kaffee und Kuchen

Mittagstisch ... und mehr!

