



Unsere Geschichte

Willkommen im ABBATIA - im Zeichen der Abtei Liebe
Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen im Restaurant ABBATIA Sasbach, einem Ort, an dem sich Geschichte, Genuss und Gelassenheit begegnen. Inspiriert von der Atmosphäre der alten Abtei möchten wir Ihnen hier einen

Raum schenken, in dem Zeit keine Rolle spielt - nur der Moment zählt.

Eine ABBATIA ist eine Abtei - ein selbstständiges Kloster, in dem Mönche oder Nonnen nach festen, geistlichen Regeln leben.

Geleitet wird sie von einem Abt oder einer Äbtissin, deren Aufgabe es ist, die Gemeinschaft in Gebet, Arbeit und Studium zu führen.

Neben der Kirche gehören oft Klausur, Gärten, Wirtschaftsgebäude und manchmal eine Bibliothek zur Abtei.

Im Mittelalter waren Abbatien Zentren des Glaubens, der Bildung und der Gastfreundschaft.

Das Restaurant ABBATIA in Sasbach soll im Zeichen der Ruhe, der Achtsamkeit und des echten Geschmacks stehen. In unseren Räumen spüren Sie den Geist vergangener Tage, verbunden mit einer modernen Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Ob zum genussvollen Mahl, zur stillen Pause oder zum geselligen

Zusammensein - wir wünschen uns, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen.

Lassen Sie sich verwöhnen, genießen Sie die Speisen und Getränke, die mit Liebe und Sorgfalt zubereitet werden.

Genießen Sie den Augenblick!

Im Namen des gesamten Teams sagen wir

Willkommen im Restaurant ABBATIA Sasbach

Restaurant Leitung

Tatjana Jung

Chefkoch

Tom Schütze

Geschäftsleitung

Maike Hofmann



VORSPEISEN

Vitello Tonnato	17
Kalbsfleisch Kapern Thunfisch	
Angegrilltes Rindertatar	19
Kürbisöl-Mayo Rucola Zwiebelchutney	
Ziegenfrischkäse Strudel	16
Tasmanische Pfeffersabayone Birne Walnüsse	

UNSERE SUPPEN

Kürbis Currysuppe	12
Kürbisöl Kerne	
Zwiebelsuppe Gratinert	12
Weißbrot Emmentaler	

SALATE

Feldsalat mit Himbeer-Dressing

als Vorspeise **6,5**

eine große Schüssel **12,9**

UND DAZU:

... mit Speck und Kracherle	+4
...mit Pinienkernen und Parmesan	+6
... mit karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse	+8,9



VEGETARISCH

Rote Beete Knödel Champignons Meerrettich Apfel	19
Trüffel-Pappardelle Winter Trüffel Parmesan	25

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten Zerlei Zwiebeln Speck-Bohnen Spätzle	36
Wiener Schnitzel vom Kalb Abbatia-Jus Preiselbeeren Pommes	34
Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce Petersilienkartoffeln Rote Beete	27

Signature Gericht

Rehrücken im Pfeffermantel Priselbeersauce Rosenkohl Pommé Williams	44
---	-----------

AUS BACH & MEER

Gegrilltes Zanderfilet Riesling-Sauce Sauerkraut Kartoffelpüree	35
Gegrillter Pulpo Ponzu Kartoffel-Chorizo schwarzer Knoblauch	38



DESSERT

Apfel Kuchle Vanillesauce Walnuss-Eis	12
Tonkabohnen Crème Brûlée Bananeneis	14
Café Gourmand (Alkoholfrei) Kaffee nach Wahl kleines Dessert Pralinen	12

Mini Desserts

Zwetschgen Tiramisu Zimt	7
------------------------------------	----------

Abbatia's Eissorten

Walnusseis | Vanilleeis | Brownieeis | Bananeneis

Mango | Kirsch | Himbeer | Erdbeere

Kugel Eis 4