



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



VORSPEISEN

Rote Beete Carpaccio 16
Ziegenfrischkäse | Rucola | Walnüsse

In Aperol Gebeizter Lachs 19
Wildkräuter | Creme Fraîche | Granatapfel

UNSERE SUPPEN

Getrübte Selleriesuppe 10
Rote Beete | Kräuteröl

Markklößchensuppe 12
Wurzelgemüse | Petersilie

SALATE

Marktfrischer Salat
#heimat-Dressing | Blattsalate | verschiedene Rohkost | Kerne

als Beilage 7,5
eine große Schüssel 14

UND DAZU:

... karamellisierte Ziegenkäse und geröstete Nüsse +9,9

... mit Fisch des Tages +14,9

...mit gebratenen Rinderstreifen +14,9



VEGETARISCH

Orangerisotto 24
Parmesanschaum | Fenchel | Safran

Süßkartoffel-Curry 19
Erdnüsse | Romana | Paprika

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Rumpsteak unter der Meerrettichkruste 36
Abbatia-Jus | Bohnen | Kartoffelgratin

Wiener Schnitzel vom Kalb 30
Abbatia-Jus | Pommes

Sous Vide gegarte Maispoularde 27
Sauce Albufera | Schwarzwurzel-Rosenkohl | Gnocchi

AUS BACH & MEER

Gegrilltes Lachsfilet mit BBQ Lack 27
Mango-Salsa | Grüner Spargel | Pomme Dauphine

Gegrillte Jakobsmuscheln 38
Orangerisotto | Fenchel | Parmesan



DESSERT

Café Gourmand 10

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

Walnuss-Parfait 12

Sabayon | Birnenkompott

Weißer Schokoladenmousse 14

Pistazieneis | Zwetschggen

Mini Desserts

Kleine Crème Brûlée 5

Abbatia's -Eisdiele

Pistazieneis | Vanilleeis | Brownieeis

Mangosorbet | Cassissorbet | Zitronensorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5