



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



ABBATIA

restaurant

VORSPEISEN

Kohlrabi Carpaccio 16
Lachs-Tatar | Rucola | Walnüsse

Marinierter Grüner Spargel 14
Wildkräuter | Rhabarber | Wachtelei

UNSERE SUPPEN

Bärlauchsuppe 10
Zitronenkonfit | Croutons
...mit gebratener Jakobsmuschel +8

Feine Spargelcremesuppe 12
Räucherlachs | Petersilie

SALATE

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

als Beilage 6,8
eine große Schüssel 13

UND DAZU:

... karamellierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse +8,9

... mit Fisch des Tages +14

...mit gebratenen Rinderstreifen +14



VEGETARISCH

Kräuterpfannkuchen 24
Spargelragout | Morcheln | Frühlingslauch

Bärlauch-Risotto 21
Parmesanschaum | Kirschtomate | Frühlingslauch

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten 32
Kurz gebratenes Stück Rinderrücken
2erlei Zwiebeln | Bohnen | Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 30
Abbatia-Jus | Pommes

Sous Vide gegarte Maispoularde 27
Morchelrahm | 2erlei Spargel | Gnocchi

Geräuchertes Flanksteak 32
Abbatia Jus | Kräuterkruste | Rosmarin-Kartoffeln

AUS BACH & MEER

Gegrilltes Lachsfilet 27
Riesling-Sauce | Grüner Spargel | Tagliatelle

Gegrillte Jakobsmuscheln 38
Bärlauch-Risotto | Rote Bete | Parmesan



ABBATIA
restaurant

SPARGELKARTE

DAS KLASSISCHE BADISCHE SPARGELESSEN 22

mit unserer frisch aufgeschlagenen Sauce Hollandaise,
wahlweise mit neuen Kartoffeln oder Bärlauch Pfannkuchen

pro Person 300g Spargel

GEMISCHTE SCHINKENPLATTE +9,9

WIENER SCHNITZEL VOM KALB +14,9

GEBRATENE LACHSTRANCHE 120g +14,9



DESSERT

Café Gourmand	10
Kaffee nach Wahl kleines Dessert Pralinen	
Vanille Parfait	10
Himbeerschaum Minze	
Dunkles Schokoladenmousse mit Meersalz	12
Sabayon Rhabarber	

Mini Desserts

Kleine Schokoladen Crème Brûlée	5
Rhabarber-Sorbet	

Abbatia's -Eisdiele

Walnusseis Vanilleeis Brownieeis
Mangosorbet Cassissorbet Rhabarber

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5