



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

Einen Hinweis zu unseren Allergene finden Sie im extra ordner



ABBATIA

restaurant

ABBATIA MENÜ

Ziegenfrischkäseterrine mit Basilikum

Rucola | Rotweinfeige | Brioche

Kalbsrücken-Medaillons

#heimat-Jus | Speckbohnen-Röllchen | Kartoffel-Birnen-Gratin

Kaffee-Schnitte

Quitte | Rum-Zimteis

Als 2-Gang-Menü 45,00 | Als 3-Gang-Menü 55,00

VORSPEISEN

Ziegenfrischkäseterrine mit Basilikum

14

Rucola | Rotweinfeige | Brioche

Carpaccio vom Rind

21,90

Parmesan | Zwiebel | Rucola

UNSERE SUPPEN

Markklößchensuppe

12,90

Wurzelgemüse | Petersilie

Maronensuppe

10

Croutons | Gin



ABBATIA

restaurant

SALATE

Feldsalat

mit #Himbeer-Dressing

als Beilage 9

eine große Schüssel 15

UND DAZU:

... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse (e) **+9,90**

... mit Speck und Kracherle **+5,90**

... mit Pinienkernen und Parmesan **+6,90**

VEGETARISCH

Ricotta Trüffelravioli

24,90

Parmesanschaum | Kürbis | Zwetschge

Rote Bete Risotto Vegan

16,90

Meerrettich | Frühlingslauch | Apfel



ABBATIA *restaurant*

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Zwiebelrostbraten 29,90

Medium gebratenes Steak vom Rinderrücken
Spätburgundersauce | Röstzwiebeln | Spätzle

Wiener Schnitzel vom Kalb 30,90

Abbatia-Jus | Pommes

Kalbsrücken-Medaillons 36,90

#Abbatia-Jus | Speckbohnen | Kartoffelgratin

Sauerbraten 27,90

Abbatia-Jus | Rotkraut | Kartoffelknödel

AUS BACH & MEER

Gegrilltes Doradenfilet 34,90

Kürbisschaum | Rote Bete Risotto | Schwarzer Knoblauch

Gebratener Zander 29,90

Rieslingsauce | Sauerkraut | Schupfnudeln

GRILL-KARTE

AUS UNSEREM BIG GREEN EGG

Der Keramikgrill in unserer Küche, das Big Green Egg, sorgt dafür, dass Fleisch und Fisch ein herrliches Grilleroma und eine tolle Kruste erhalten, innen aber schön zart und saftig bleiben.

Lachsteak (250g) 29.90

Barbecue-Lack | Grillgemüse | Kartoffel-Wedges

Dry-Aged Rinderfilet (180g) 45,90

Schalotten-Jus | Speckbohnen | Crunchy-Pommes



ABBATIA

restaurant

DESSERT

Café Gourmand 10

Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

Crème Brûlée 10

Cassissorbet

Kaffee-Schnitte 10

Quitte | Rum-Zimteis

Mini Desserts

Kleine Crème Brûlée 5

Marzipan Apfel Crumbel 5

Quark | Zimt

SELBSTGEMACHTES Abbatia-EIS

Tonkabohne | Brownieeis | Vanilleeis | Zimteis

Mangosorbet | Orange-Rosmarinsorbet | Cassissorbet

Pro Kugel Eis / Sorbet 2,5