



## 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*

## ***Abbatia-Menü***

### **Burrata**

Erdbeeren | Tomate | Basilikum

\*\*\*

### **Erdbeer Gazpacho**

Minze | Parmesan | Limette

\*\*\*

### **Gin Fizz Heiß auf Kalt**

Popcorn | Curry

\*\*\*

### **Rinderrücken mit Garnele**

Abbatia-Jus | Violette's Kartoffelpüree | Grüner Spargel

\*\*\*

### **Pavlova**

Baiser | Erdbeeren | Pistazieneis

**99€ p.P.**

mit korrespondierender Weinbegleitung 55€



## ***VORSPEISEN***

**Ofenfrisches Baguette mit Tages Dip** 5,5

**Ceviche vom Wolfsbarsch** 19  
Avocado | Rucola | Walnüsse

**Burrata** 14  
Erdbeeren | Tomate | Basilikum

## ***UNSERE SUPPEN***

**Erdbeer Gazpacho** 12  
Minze | Parmesan | Limette

**Feine Spargelcremesuppe** 12  
Räucherlachs | Petersilie

## ***SALATE***

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

**als Beilage** 8,5  
**eine große Schüssel** 16

### **UND DAZU:**

... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse **+8,9**

... mit Fisch des Tages **+14**

...mit gebratenen Rinderstreifen **+14**



## **VEGETARISCH**

**Kräuterpfannkuchen** 24  
Spargelragout | Morcheln | Frühlingslauch

## **KLASSISCHE HAUPTGERICHTE**

**Gegrilltes Rumpsteak** 36  
Kräuterbutter | Speck-Bohnen | Parmesan Pommes

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 32  
Preiselbeeren | Pommes  
Auf Wunsch mit Abbazia-Jus +2,5

**Risotto Carbonara** 26  
Eigelb | Lardo | Parmesan

**Sous Vide gegerichte Maispoularde** 27  
Morchelrahm | 2erlei Spargel | Gnocchi

**Badisches Kalbsgeschnetzeltes** 36  
Rahmsauce | Champignons | Rösti

## **Signatur Dish**

**Gegrilltes Tomahawk mit Knochenmark** 59  
Rotwein-Schalotte | Bohnen | Trüffeltagliatelle

## **AUS BACH & MEER**

**Gegrilltes Doradenfilet** 35  
Safran-Sauce | Spinat | Tagliatelle

**Gegrillte Garnelen** 38  
Spargel-Risotto | Erdbeer-Balsamico | Parmesan



## ***SPARGELKARTE***

### **DAS KLASSISCHE BADISCHE SPARGELESSEN 29**

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

pro Person 300g Spargel

**GEMISCHTE SCHINKENPLATTE +9,9**

**WIENER SCHNITZEL VOM KALB +14,9**

**GEBRATENE LACHSTRANCHE 120g +14,9**

**GEBRATENES RINDERFILET 120g +20,9**





## ***DESSERT***

**Café Gourmand** 12  
Kaffee nach Wahl | kleines Dessert | Pralinen

**Pavlova** 14  
Baiser | Erdbeeren | Pistazieneis

**Weißes Schokoladenmousse** 14  
2erlei Himbeer

**Vanille Creme Brûlée** 12  
Erdbeersorbet

## ***Mini Desserts***

**Erdbeer Tiramisu** 5  
Keks -Crumble

## ***Abbatia´s -Eisdiele***

**Walnusseis | Vanilleeis | Brownieeis**  
**Mangosorbet | Cassis | Himbeer | Erdbeere**

**Große Kugel Eis / Sorbet 4**