



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

Ceviche vom Wolfsbarsch Avocado Rucola Walnüsse	19
Burrata Erdbeeren Tomate Basilikum	14
Pfifferlings-Aprikosen-Salat Abbatia Dressing Wildkräuter Manchego	16

UNSERE SUPPEN

Erdbeer Gazpacho Minze Parmesan Limette	12
Feine Pfifferlingscremesuppe Croutons Petersilie	12

SALATE

Ceasar Salat Ceasar Dressing Romanasalat Parmesan	
als Beilage	8,5
eine große Schüssel	16
UND DAZU:	
... karamellisierter Ziegenkäse und geröstete Nüsse	+8,9
... mit Maishänchen	+14
...mit gebratenen Rinderstreifen	+14



ABBATIA
restaurant

VEGETARISCH

Kräuterpfannkuchen 26
Pfifferlingsragout | Tomate | Frühlingslauch

Gebratene Pfifferlinge 25
Pappardelle | Gorgonzola | Petersilie

KLASSISCHE HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Rumpsteak 36
Mango-Chimmichurri | Speck-Bohnen | Parmesan Pommes

Wiener Schnitzel vom Kalb 34
Abbatia-Jus | Preiselbeeren | Pommes

Gegrillte Maispoularde 27
Pfifferlingsrahm | Ratatouille | Polenta

Gegrilltes Kalbsfilet 39
Zerlei Pfifferlinge | Zuckerschoten | Tagliatelle

Signatur Dish Ab 2 Personen

Zubereitungszeit 40-50 Min

Gegrilltes Tomahawk mit Knochenmark P.p. 59
Rotwein-Schalotte | Bohnen | Trüffeltagliatelle

AUS BACH & MEER

Gegrilltes Doradenfilet 35
Safran-Sauce | Spinat | Tagliatelle

Gegrillte Garnelen 38
Pfifferlings-Risotto | Erdbeer-Balsamico | Parmesan



DESSERT

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

Vanille Creme Ring **14**
2erlei Kirsche | Basilikum | Honig

Kokos Creme Brûlée **12**
Erdbeersorbet

Mini Desserts

Erdbeer Tiramisu **5**
Keks -Crumble

Abbatia' s -Eisdiele

Walnusseis | Vanilleeis | Brownieeis

Mango | Kirsch | Himbeer | Erdbeere

Große Kugel Eis / Sorbet 4