



Ihre Feierlichkeit in der SauBar

- Wir bieten Ihnen -

RÄUMLICHKEITEN MIT WOHLFÜHLCHARAKTER

.....
Gemütlichen Restaurantraum

Modern rustikalen Gewölbekeller

Ruhige Innenhof Terrasse

EINE FRISCHE, GUTBÜRGERLICHE KÜCHE

.....
Zu Jahreszeit passende Gerichte

Regionale und hochwertige Produkte

LAGE IN DER KOBLENZER ALTSTADT

DIREKT AM MÜNZPLATZ

.....
Glühweinempfang pro Person 2,50€

Sektempfang pro Person 3,50€

- SPEISEN ANGEBOT -

- November bis Februar -

WIR BITTEN UM IHRE AUSWAHL IM VORFELD

1. Gutbürgerliches 3-Gang-Menü

- VORSPEISE -

KAROTTENCREMESUPPE

.....
mit Ingwer

ODER

SAUBAR'S ANTIPASTI

.....
mit Frischkäse gefüllte Peperoni,
Champignonköpfe, Oliven,
Tomaten, Feta, Aioli und Baguette

- HAUPTGANG -

VORALBERGER KÄSESPÄTZLE *vegetarisch*

.....
mit Röstzwiebeln und Salätchen

Menü - Preis 1

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

.....
Champignonrahmsauce, Röstitaler und Salätchen

Menü - Preis 2

GEBRATENES HÜFTSTEAK VOM RIND

.....
mit Kräuterbutter, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

Menü - Preis 3

RHEINISCHER SAUERBRATEN

.....
mit Semmelknödel und Cranberry-Rotkoh

Menü - Preis 3

- DESSERT -

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT SAHNEHAUBE

.....

<i>Menü 1.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>18,50€</i>
<i>Menü 2.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>21,50€</i>
<i>Menü 3.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>25,50€</i>

2. Gehobenes 3-Gang-Menü

- VORSPEISE -

FELDSALAT MIT GEBRATENER ENTENBRUST

.....
lauwarmes Kartoffel-Dressing

- HAUPTGANG -

FETTUCCHINE *vegetarisch*

.....
Waldpilze in Rahm & frittiertes Rucola

Menü - Preis 1

FETTUCCHINE MIT SCHWEINEFILET

.....
Waldpilze in Rahm & frittiertes Rucola

Menü - Preis 2

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

.....
mit sautiertem Rosenkohl und Polenta

Menü - Preis 3

- DESSERT -

CHRISTSTOLLENPARFAIT

.....
mit Pflaumenkompott

<i>Menü 1.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>26,50€</i>
<i>Menü 2.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>31,50€</i>
<i>Menü 3.</i>	<i>Preis pro Person</i>	<i>36,50€</i>

3. Auswahlkarte

- VORSPEISE -

KAROTTENCREMESUPPE **4,50 Euro**

.....
mit Ingwer

RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN

Als Vorspeise
9,80 Euro

Als Hauptgang
12,50 Euro

.....
Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

SAUBAR'S ANTIPASTI

9,90 Euro

.....
Gambas im Knuspermantel, Oliven, Tomaten, Feta, Champignonköpfe,
mit Frischkäse gefüllte Peperoni, Aioli und Baguette

- HAUPTGANG -

SALATE DER SAISON,

11,90 Euro

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN

.....
mit Himbeer-Joghurt-Dressing

SALATE DER SAISON,

12,90 Euro

GEBRATENES RINDERHÜFTSTEAK 180g

.....
mit weißem Balsamico-Dressing

VORALBERGER KÄSESPÄTZLE *vegetarisch*

10,90 Euro

.....
mit Röstzwiebeln und Salätchen

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

12,90 Euro

.....
mit Pommes und Salätchen

GEBRATENES MAISHÄHNCHEN **13,90 Euro**

.....
mit Champignonrahmsoße, Pommes und Salätchen

RHEINISCHER SAUERBRATEN **16,90 Euro**

.....
mit Semmelknödel und Cranberry-Rotkoh

FETTUCCHINE MIT SCHWEINEFILET **14,90 Euro**

.....
Waldpilze in Rahm & frittierter Rucola

250g HÜFTSTEAK VOM RIND **18,90 Euro**

.....
Kräuterbutter, Pommes und Salätchen

- DESSERT -

NACH TAGESEMPFEHLUNG

.....

Bitte beachten Sie,
dass wir auf Sonderwünsche bei großen Gruppen kaum eingehen können.
Wir hoffen, dass für Sie genau das passende Gericht dabei ist.

4. Buffet

- VORSPEISE -

KAROTTENCREMESUPPE

.....
mit Ingwer

BUNTE BLATTSALATE

.....
mit Balsamico-Dressing sowie Himbeer-Joghurt-Dressing

ROHKOSTPLATTE

.....
Salatgurke, Paprika & Karotte

ANTIPASTI

.....
Gefüllte Peperoni, Champignonköpfe, Feta, Oliven, Tomaten

GEMISCHTER BROTKORB

.....
Kräuterdip

ZUSÄTZLICH WÄHLBARE VORSPEISEN / KÄSEDESSERT	
PREIS PRO PERSON	GERICHT
<i>2,00 Euro</i>	Tomate-Mozzarella-Platte
<i>3,00 Euro</i>	Schinken-Wurst-Platte
<i>3,00 Euro</i>	Räucherfischplatte
<i>3,00 Euro</i>	Käseplatte
<i>1,00 Euro</i>	Kartoffelsalat
<i>1,00 Euro</i>	Krautsalat
<i>1,00 Euro</i>	Bohnensalat

- HAUPTGANG -

- Zwei Hauptgänge zur Auswahl -

**FÜR JEDEN WEITEREN HAUPTGANG BERECHNEN WIR ZUSÄTZLICH
7,00 EURO PRO PERSON**

RHEINISCHER SAUERBRATEN

.....
mit Semmelknödel und Cranberry-Rotkoh

SCHWEINELENDCHEN IN PFEFFERRAHMSOSSE

.....
mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

MAISHÄHNCHEN MIT WALDPILZEN IN RAHM

.....
und Butterspätzle

ZANDERFILET IN DILL-SENF-SOSSE

.....
mit Rösti-Taler und Mandelbrokkoli

SPINAT RICOTTA TORTELLINI *vegetarisch*

.....
Gorgonzola, Rauke und Parmesan

- DESSERT -

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESOSSE

.....
ODER

MOUSSE AU CHOCOLAT MIT SAHNEHAUBE

.....
Auch eine Kombination aus beiden Desserts ist möglich.

Der Buffetpreis inklusive 2 Hauptgängen ist nach Personenzahl gestaffelt.
Berechnet wird die tatsächliche Personenzahl und nicht die gemeldete Personenzahl.

PERSONENZAHL	20-30	31-40	41-50
PREIS PRO PERSON	<i>25,50 Euro</i>	<i>24,50 Euro</i>	<i>23,50 Euro</i>