



SauBar

• WILLKOMMEN IN DER SAUBAR •

Hier im Herzen der Koblenzer Altstadt findest Du einen Platz der Gemütlichkeit und Gastfreundlichkeit. Die SauBar steht für Frische, Qualität und Regionalität. Wir präsentieren die Deutsche Gutbürgerliche Küche ohne viel Schnick Schnack, jedoch saulecker wie bei Oma.

Wie schon der Name „SauBar“ vermuten lässt spielt Schweinefleisch eine große Rolle. Abgerundet wird die Speisekarte durch Rind-, Hähnchen-, Fisch-, sowie vegetarische Gerichte.

•••••

UNSERE STÄRKE SIND UNSERE REGIONALEN PARTNER

Hachenburger Brauerei
aus Hachenburg

Rhodus Mineralquelle
aus Burgbrohl

Birkenhofbrennerei
aus Nistertal

Fleischwaren Colmi
aus Urbar

Metzgerei Dirk Schmidt
aus Koblenz Pfaffendorf



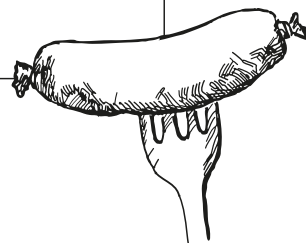


• SAUBAR SPEZIAL •

CURRYWURST FÜR ZWEI

49,00 Euro

mit Fritten und hausgemachter Currysoße^{6,12}
Sowie 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut



• SUPPEN •



TOMATENCREMESUPPE

5,90 Euro

Basilikum

• VORSPEISEN & KLEINE SAUEREIEN •

CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM

8,90 Euro

mild • scharf • sauscharf

mit Fritten und hausgemachter Currysoße

CARPACCIO VOM RIND

11,90 Euro

mit Salatbouquet, grünem Pesto, Parmesan und Limette

**RÄUCHERLACHS
AUF REIBEKUCHEN**

Als Hauptgang
10,90 Euro 15,90 Euro

mit Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

SAUBAR'S ANTIPASTI

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



**MIT MINI-FRÜHLINGSROLLEN UND SÜSSER
CHILISOSSE**

10,90 Euro

MIT GAMBAS IM KNUSPERMANTEL UND AIOLI

11,90 Euro

• SALAT •



**BROTSALAT
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE,
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN**

Als Vorspeise

9,90 Euro 13,90 Euro

.....
mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern



**SALATE DER SAISON, GRATINIERTER
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG**

Als Vorspeise

9,90 Euro 13,90 Euro

.....
mit weißem Balsamico-Dressing

**SALATE DER SAISON,
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**

14,90 Euro

.....
mit Himbeer-Joghurt-Dressing

• FLAMMKUCHEN •

DER KLASSISCHE

9,90 Euro

.....
Speck und Zwiebeln



DER VEGETARISCHE

10,90 Euro

.....
Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln

DER SCHWARZWÄLDER

10,90 Euro

.....
geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rauke

DER NORWEGISCHE

10,90 Euro

.....
geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

DER SCHARFE BULLE

11,90 Euro

.....
Rinderstreifen, Schafskäse, Chili, Knoblauch, rote Zwiebeln, Petersilie

• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN

mit Fritten und Salätchen **14,90 Euro**

mit Vorarlberger Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salätchen **14,90 Euro**

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren **14,90 Euro**



VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE **13,90 Euro**

mit Röstzwiebeln und Salätchen

LACHSFILET **18,90 Euro**

mit Kartoffel-Gurkensalat

SAUMAGEN **14,90 Euro**

mit Rahmsauerkraut und Bratkartoffeln

HIMMEL & ERD **14,90 Euro**

gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelpüree mit Schmorzwiebeln und Apfel



• SAUBAR TIPP •

KNUSPRIGER BRATEN VOM SCHWEINEBAUCH **16,90 Euro**

mit geröstetem Spitzkohl, Kartoffelpüree und Jus

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST **16,90 Euro**

mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen

RUMPSTEAK **22,90 Euro**

mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

ZWIEBELROSTBRATEN VOM ROASTBEEF **23,90 Euro**

mit Rotweinzwiebelsoße, Butterspätzle und Beilagensalat

INFO

Unser Rumpsteak können Sie in drei Garstufen wählen:

1. English (blutig) 45°C-50°C • 2. Medium (rosa) 55°C-60°C • 3. Well done (durch) 65°C-70°C

Die °C Angabe beziehen sich immer auf die Kerntemperatur.



SAUBAR'S CURRY

13,90 Euro

mit Basmatireis, Bambus, Champignons,
Karotten, Kokosmilch, Paprika, Zucchini,
Zuckerschoten und Zwiebeln

mit Lachswürfeln

16,90 Euro

ROSA GEBRATENES SCHWEINEFILET

16,90 Euro

mit Pfefferrahmsoße, Rösti-Talern und Salätchen



• SAU-LECKER •



FETTUCCINE MIT HAUSGEMACHTEM RATATOUILLE UND PARMESAN

13,90 Euro

DAZU MAISHÄHNCHENBRUST

18,90 Euro

DAZU SCHWEINEFILET

18,90 Euro

DAZU LACHSFILET

21,90 Euro



EXTRAS



Fritten
3,50 Euro

Jus
2,00 Euro

**Hausgemachte
Kräuterbutter**
0,50 Euro

Beilagensalat
3,50 Euro

Champignonrahmsoße
2,00 Euro

**Bratkartoffeln
(statt Pommes)**

Schmorzwiebeln
1,50 Euro

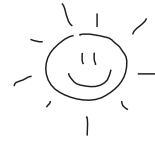
Pfefferrahmsoße
2,00 Euro

1,50 Euro

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE
ZUSATZSTOFFE

¹ Farbstoff · ² Konservierungsstoff · ³ Coffeinhaltig · ⁴ Chininhaltig · ⁵ Taurinhaltig · ⁶ Süßungsmitteln
⁷ Phenylalanin · ⁸ Antioxidationsmittel · ⁹ Sulfite · ¹⁰ Azofarbstoffe · ¹¹ Coffeinhaltig >32MG/100ML
¹² Phosphat · ¹³ Geschwefelt · ¹⁴ Geschmacksverstärker · ¹⁵ Gentechnisch verändert · ¹⁶ Benzoesäure

• **FERKELGERICHTE** •
für unsere Kleinen



KÄPT'N BLAUBÄR

5,90 Euro

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

SCHÄNGELCHEN

6,90 Euro

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• **NACHTISCH** •

DESPRESSO

5,50 Euro

Espresso sowie hausgemachte Nougat-Knusper-Pralinen

PANNA COTTA VOM GRIECHISCHEM JOGHURT

5,50 Euro

mit Erdbeersoße

TONKABOHNEN-CRÈME-BRÛLÉE

6,50 Euro

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ

7,50 Euro

mit Vanilleeis

• **HEISSGETRÄNKE** •

KAFFEE CREMA

klein
1,90 Euro groß
2,80 Euro

ESPRESSO

doppelt
1,90 Euro **2,60 Euro**

CAPPUCCINO **2,40 Euro**

MILCHKAFFEE **2,80 Euro**

LATTE MACCHIATO **2,80 Euro**

hell oder dunkel
SCHOKOLADE **2,40 Euro**

WHITE ESPRESSO **2,80 Euro**

SCHOKOCCINO **2,80 Euro**

TEE

1,90 Euro

• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE •

	RHODIUS GOURMET CLASSIC	0,25l	2,50 Euro	
	RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,50 Euro	0,75l 6,00 Euro
	RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 6,00 Euro
	RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	2,00 Euro	0,4l 4,00 Euro
	COLA ^{1,3} • COLA OHNE ZUCKER ^{1,3,6}			
	ORANGE ^{1,8} • ZITRONE • SPEZI ^{1,3,8}			
	BITTER LEMON ^{4,8}	0,2l	3,00 Euro	
	GINGER ALE ¹			
	TONIC WATER ^{4,8}			
	ORANGENSAFT	0,2l	3,00 Euro	0,4l 5,50 Euro
	APFELSAFT			
	KIRSCH-FRUCHTNEKTAR			
	TRAUBENSAFT			
	MARACUJA-FRUCHTNEKTAR			
	ALS FRUCHTSAFT-SCHORLE	0,2l	2,50 Euro	0,4l 5,00 Euro

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• BLUNA •

• BIERE VOM FASS •

	PILS • RADLER ² • COLA-BIER ^{1,3} • SCHUSS	0,2l	2,10 Euro
		0,3l	3,00 Euro
		0,5l	4,60 Euro

• HACHENBURGER •

• FLASCHENBIERE •

	PILS Alkoholfrei	0,33l	3,00 Euro
	HACHENBURGER SCHWARZE		
	HACHENBURGER ZWICKEL		
	DAS NATURTRÜBE KELLERBIER		
	WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	4,60 Euro
	MALZBIER	0,3l	3,00 Euro
		0,5l	4,60 Euro
	REISSDORF KÖLSCH	0,33l	3,00 Euro

• HACHENBURGER •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN	0,1l	3,50 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein	0,75l	22,00 Euro
.....		
Champagner	0,375l	38,00 Euro
MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT		
.....		

• APERITIF MIT PFIFF •

APEROL SPRITZ	HUGO	QUITTINI	0,2l	6,50 Euro
Sekt, Aperol ^{1,4}	Sekt	Sekt		
Sodawasser	Holunderblüte	Quittenlikör		
Orange	Sodawasser	Sodawasser		
	Limette	Zitrone		
	Minze			



**50%
RABATT**
auf alle Weinflaschen
(außer Haus)

• WEISSWEIN •

Feierabend Riesling, trocken	0,1l	3,20 Euro	0,2l	6,40 Euro
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein			0,75l	22,00 Euro
.....				
Riesling, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Weyh, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Riesling, halbtrocken	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut Scheidgen, Mittelrhein			0,75l	18,00 Euro
.....				
Dangerous Riesling, feinherb	0,1l	3,40 Euro	0,2l	7,00 Euro
Weingut Gerlachs Mühle, Mosel			0,75l	24,00 Euro
.....				
Winninger Riesling, lieblich	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut Hess-Hautt, Mosel			0,75l	18,00 Euro
.....				
Weissburgunder Classic, trocken	0,1l	3,20 Euro	0,2l	6,40 Euro
Weinhaus Toni Müller, Mosel			0,75l	22,00 Euro
.....				
Grauer Burgunder, trocken	0,1l	2,80 Euro	0,2l	5,20 Euro
Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen			0,75l	18,00 Euro
.....				
Kerner, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Johannes Müller, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Chardonnay, trocken	0,1l	3,00 Euro	0,2l	5,80 Euro
Weingut Löwensteinhof, Mosel			0,75l	20,00 Euro
.....				
Blanc de Noir, feinherb	0,1l	3,20 Euro	0,2l	6,40 Euro
Weingut Spurzem, Mosel			0,75l	22,00 Euro
.....				
Federleicht 2.0, halbtrocken	0,1l	3,20 Euro	0,2l	6,40 Euro
Weingut Spurzem, Mosel (Riesling & Weissburgunder)			0,75l	22,00 Euro
.....				

• ROSÉWEINE •

Blauer Portugieser, trocken 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

Rosé, halbtrocken 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **20,00 Euro**



• ROTWEINE •

Fleckvieh, halbtrocken 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,80 Euro**
Weingut Metzger, Pfalz 0,75l **20,00 Euro**

San Felipe, Malbec, trocken 0,1l **3,20 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Bodega La Rural, Argentinien 0,75l **22,00 Euro**

Fabelhaft Douro Tinto, trocken 0,1l **3,80 Euro** 0,2l **7,50 Euro**
Weingut Niepoort, Portugal 0,75l **26,00 Euro**

• SAUBAR'S LONGDRINKS •

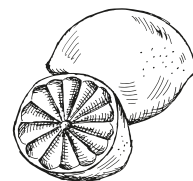
GIN TONIC ^{4,8} **8,50 Euro**
4 cl Gentle 66 mit Thomas Henry Tonic Water und Orangenzeste

VODKA LEMON ^{4,8} **6,50 Euro**
4 cl Absolut Vodka mit Thomas Henry Bitter Lemon und Limette

WHISKEY GINGER Horse's Neck **6,50 Euro**
4 cl Jack Daniel's mit Thomas Henry Ginger Ale, Angostura und Zitronenzeste

RUM COLA ^{1,3} **Cuba Libre** **5,50 Euro**
4 cl Havanna Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette

WHISKEY COLA ^{1,3} **5,50 Euro**
4 cl Jack Daniel's mit Afri-Cola



• SPIRITUOSEN •

Unsere regionalen Digestife beziehen wir von der Brennerei Birkenhof aus Nistertal im Westerwald. Fragen Sie nach unserer Spirituosenkarte

INFO Informationen zu den Allergenen laut (EU Verordnung Nr. 1169/2011) können Sie bei unserem SauBar-Team erfragen oder die Allergenliste einsehen.