



SauBar



• WELCOME TO THE SAUBAR •



*Here in the heart of the Koblenz old town you have come
to a place of cosiness and hospitality.*

*SauBar stands for freshness, quality and local products.
We serve German home-style dishes which are unpretentious
but as delicious as grandma's cooking.*

*As the name „SauBar“ suggests, pork dishes play a large role
in our cuisine, nevertheless, you will also find chicken, beef
and vegetarian dishes.*

•••••

WE ARE PROUD OF OUR
LOCAL PARTNERS

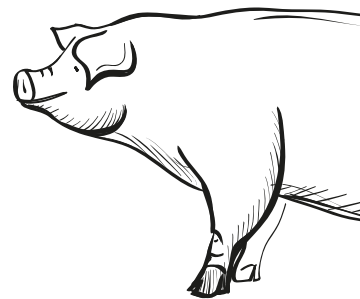
Hachenburger brewery
Hachenburg

Birkenhof Brennerei
Nistertal

Deli Team
Niederzissen

Rhodium mineral water
Burgbrohl

Dirk Schmidt butcher
Koblenz



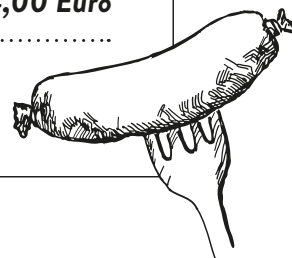


• SAUBAR SPECIAL •

CURRYWURST FOR TWO

64,00 Euro

grilled sausage with steakhouse chips and homemade curry sauce
with 0,375 l Champagner Moët & Chandon Imperial, Brut



• SOUPS •



CARROT GINGER SOUP

7,90 Euro

Croûtons

with shrimp
9,90 Euro

• STARTERS AND SNACKS •

CURRYWURST

10,90 Euro

mild • hot • very hot

grilled sausage with chips and homemade curry sauce



CURRYWURST VEGAN

10,90 Euro

mild • hot • very hot

grilled vegan-sausage with chips and homemade curry sauce

SMOKED SALMON WITH HASH BROWN 13,90 Euro ^{as main course} 17,90 Euro

salad garnish and honey-mustard-dill-sauce

BEEF CARPACCIO

13,90 Euro

salad garnish and parmesan



FRANKFURT STYLE BOILED EGG

9,90 Euro

egg, Frankfurt green sauce, potato mousseline and croûtons

SAUBAR'S ANTIPASTI

olives, tomatoes, feta cheese, mushrooms,
with cream cheese filled pepperoni and baguette



WITH SPRING ROLLS AND HOT-CHILI-SAUCE

12,90 Euro

WITH PRAWNS IN A CRISPY SHELL AND AIOLI

13,40 Euro

• SALADS •



**SEASONAL SALADS, FETA CHEESE,
RED ONIONS, CROÛTONS**

starter
8,90 Euro 15,90 Euro

.....
served with balsamic-dressing



**SEASONAL SALAD
WITH GRATIN GOAT'S CHEESE**

starter
9,90 Euro 16,90 Euro

.....
served with balsamic-dressing

**SEASONAL SALAD
WITH PAN FRIED CHICKEN BREAST**

18,90 Euro

.....
served with a yoghurt-raspberry-dressing

• FLAMMKUCHEN •

*Savoury flambee
from the oven*

THE ALSACIAN

12,90 Euro

.....
with bacon and onions



VEGETARIAN

12,90 Euro

.....
feta, mushrooms, tomatoes and red onions

BLACK FOREST

13,90 Euro

.....
smoked ham, cheese, mushrooms, red onions, rocket

NORWEGIAN

13,90 Euro

.....
smoked salmon, herbs and spring onions

HOT BULL

13,90 Euro

.....
beef strips, feta, chili, garlic, onion, parsley

• MAIN COURSES •

GENUINE PORK SCHNITZEL PAN FRIED

.....
served with chips and salad **18,90 Euro**
.....

served with german cheese noodles, roasted onions and salad **20,90 Euro**

VIENNESE VEAL SCHNITZEL

.....
served with cranberries, chips and salad **26,90 Euro**



GERMAN CHEESE NOODLES **16,90 Euro**

.....
roasted onions and salad

HIMMEL & ERD

sky and earth

19,90 Euro

.....
pan fried slices of blood and liver sausage served with mash potato,
braised onions and apple



• CHEFS FAVORIT •

CRISPY PORK BELLY **20,90 Euro**

.....
served with creamed savoy cabbage, mashed potatoes and dark sauce

PAN FRIED CHICKEN BREAST **20,90 Euro**

.....
served with mushroom sauce, chips and salad

RUMPSTEAK **28,90 Euro**

.....
Sirloin steak, herb butter, chips and salad

RUMPSTEAK WITH REDWINE-ONION-SAUCE **29,90 Euro**

.....
spaetzle (german noodles) and salad

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.

PORK TENDERLION SLICES

19,90 Euro

.....
served with german noodles, truffle sauce and salad

LINGUINE WITH FLAMBÉED SHRIMPS

19,90 Euro

.....
served with pernod creme sauce, cherry tomatoes and rocket



• SAU-LECKER •

CHICKEN BREAST

21,90 Euro

PORK TENDERLION

21,90 Euro

RUMPSTEAK

29,90 Euro

.....
each served with pepper cremesauce, grilled vegetables and hash browns



EXTRAS

•••••

Chips

5,00 Euro

Jus

3,00 Euro

Creamed savoy cabbage

4,50 Euro

Side-salad

5,00 Euro

Mushroom sauce

3,00 Euro

Grilled vegetables

5,00 Euro

Braised onions

2,00 Euro

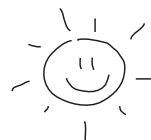
Homemade herb butter

1,00 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

• FOR THE KIDS •



FISH STICKS AND MASH POTATO **8,90 Euro**

**GENUINE SMALL SCHNITZEL PAN FRIED
WITH CHIPS** **9,90 Euro**

• DESSERT •

DESPRESSO **6,40 Euro**

Espresso with home made crispy nougat candy

TONKA BEAN CRÈME-BRÛLÉE **7,90 Euro**

WARM CHOCOLATE CAKE **9,90 Euro**

with vanilla ice-cream

• HOT DRINKS •

COFFEE small **2,50 Euro** large **3,50 Euro**

ESPRESSO **2,50 Euro** doppelt **3,50 Euro**

CAPPUCCINO **3,00 Euro** **CAFÉ AU LAIT** **3,50 Euro**

LATTE MACCHIATO **3,50 Euro** **HOT CHOCOLATE** white or dark **3,00 Euro**

WHITE ESPRESSO **3,50 Euro** **SCHOKOCCINO** **3,50 Euro**

TEA **2,50 Euro**

• ALKOHOLFREIE GETRÄNKE •

RHODIUS GOURMET CLASSIC	0,25l	2,50 Euro	
RHODIUS GOURMET NATURELLE	0,25l	2,50 Euro	0,75l 6,50 Euro
RHODIUS GOURMET MEDIUM			0,75l 6,50 Euro

RHODIUS APFELSAFTSCHORLE	0,2l	2,20 Euro	0,4l 4,40 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 ALE¹			
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
-------------------------------	------	------------------	-----------------------

• BIERE VOM FASS •

PILS • RADLER² • COLA-BIER^{1,3} • SCHUSS	0,2l	2,20 Euro
	0,3l	3,30 Euro
	0,5l	5,20 Euro

• FLASCHENBIERE •

PILS Alkoholfrei	0,33l	3,30 Euro
RADLER Alkoholfrei		
HACHENBURGER HELL		
HACHENBURGER ZWICKEL		
DAS NATURTRÜBE KELLERBIER		
MALZBIER		
WEIZEN • WEIZEN Alkoholfrei	0,5l	5,20 Euro
REISSDORF KÖLSCH	0,33l	3,30 Euro

• AFRI •

• THOMAS HENRY •

• VAHINGER •

• HACHENBURGER •

• HACHENBURGER •

• BLUNA •

• PERLWEIN & CHAMPAGNER •

SCHEIDGENS RIESECCO QUALITÄTSPERLWEIN⁹ 0,1l **4,00 Euro**
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **24,00 Euro**

Champagner⁹ 0,375l **44,00 Euro**
MOET & CHANDON IMPERIAL, BRUT

• APERITIF MIT PFIFF •

0,2l **7,50 Euro**

APEROL SPRITZ

Sekt⁹, Aperol^{1,4}
 Sodawasser
 Orange

QUITTINI

Sekt⁹
 Quittenlikör
 Sodawasser
 Zitrone

MARTINI SPRITZ

Sekt⁹
 Martini Bianco^{13,9}
 Sodawasser
 Zitrone



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

• WEISSWEIN •

Feierabend Riesling, trocken⁹ 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **24,00 Euro**

Riesling DREI.KOMMA.ZWEI, trocken⁹ 0,1l **3,90 Euro** 0,2l **7,60 Euro**
 Weingut Freiherr von Heddesdorff, Mosel 0,75l **26,00 Euro**

Rheinquarzit Riesling, feinherb⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**

Riesling Hochgewächs, halbtrocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Lunnebach, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Riesling Winqinger Domgarten, lieblich⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Löwensteinhof, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Weissburgunder Classic, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Grauer Burgunder, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
 Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **20,00 Euro**

Chardonnay, trocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
 Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

Blanc de Noir, feinherb⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

Federleicht 2.0, halbtrocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
 Weingut Spurzem, Mosel (Riesling & Weissburgunder) 0,75l **22,00 Euro**

• ROSÉWEINE •

Pinot Noir Rosé, trocken⁹ 0,1l **3,60 Euro** 0,2l **7,00 Euro**
Weingut Von Schleinitz, Mosel 0,75l **24,00 Euro**

Rosé, halbtrocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **22,00 Euro**



• ROTWEINE •

Blauer Portugieser, halbtrocken⁹ 0,1l **3,00 Euro** 0,2l **5,60 Euro**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**

Dornfelder, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **22,00 Euro**

San Felipe, Malbec, trocken⁹ 0,1l **3,30 Euro** 0,2l **6,40 Euro**
Bodega La Rural, Argentinien 0,75l **22,00 Euro**

Fabelhaft Douro Tinto, trocken⁹ 0,1l **3,90 Euro** 0,2l **7,60 Euro**
Weingut Niepoort, Portugal 0,75l **26,00 Euro**

• SAUBAR'S LONGDRINKS •

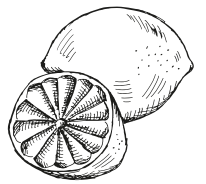
GIN TONIC^{4,8} **9,50 Euro**
4 cl Tanqueray Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water und Zitrone

VODKA LEMON^{4,8} **7,50 Euro**
4 cl Absolut Vodka mit Thomas Henry Bitter Lemon und Limette

WHISKEY GINGER Horse's Neck **8,50 Euro**
4 cl Jack Daniel's mit Thomas Henry Ginger Ale, Angostura und Zitrone

RUM COLA^{1,3} **Cuba Libre** **6,50 Euro**
4 cl Havanna Club Rum 3 Jahre, mit Afri-Cola und Limette

WHISKEY COLA^{1,3} **7,50 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.