



SauBar

• TAKE-AWAY-KARTE •

BESTELLUNGEN UNTER:

0261-988 622 66

PERSÖNLICHE ABHOLUNG:

RESTAURANT SAUBAR
Münzstr. 16a • 56068 Koblenz

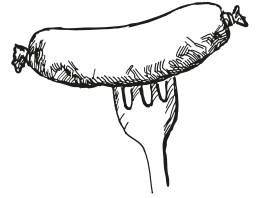
• **DONNERSTAG BIS SONNTAG** •
16-20 Uhr

Montag bis Mittwoch geschlossen

• **50% RABATT** •

auf alle Weinflaschen (außer Haus)

• KLEINE SAUEREIEN •



1. **GULASCHSUPPE** *pikant* **5,50 Euro**
.....
Rindfleisch, Kartoffeln, Gemüse
2. **KARTOFFELCREMESUPPE** *vegetarisch* **4,50 Euro**
.....
Karotte, Lauch
3. **CURRYWURST / BRATWURST OHNE DARM** ^{6,12} **7,90 Euro**
mild • scharf • sauscharf
.....
mit Fritten und hausgemachter Currysoße
4. **RÄUCHERLACHS MIT REIBEKUCHEN** ^{1,9} **9,90 Euro** **12,90 Euro**
.....
Salatbouquet und Dill-Senf-Dip

Als Vorspeise Als Hauptgang

• SALAT •

5. **BROTSALAT** **7,90 Euro** **10,90 Euro**
PFLÜCKSALATE, RAUKE, HIRTENKÄSE,
TOMATE, GURKE & ROTE ZWIEBELN ^{1,9}
.....
mit weißem Balsamico-Dressing und Zitronenspritzern
6. **SALATE DER SAISON, GRATINIERTER** **8,90 Euro** **11,90 Euro**
ZIEGENKÄSE, THYMIANHONIG ^{1,9}
.....
mit weißem Balsamico-Dressing
7. **SALATE DER SAISON,** **12,90 Euro**
GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST ⁸
.....
mit Himbeer-Joghurt-Dressing
8. **SALATE DER SAISON,** **14,90 Euro**
GEBRATENES RUMPSTEAK ^{1,9}
.....
mit weißem Balsamico-Dressing

• FLAMMKUCHEN •

9. **DER KLASSISCHE**^{12,14} **8,90 Euro**
.....
Speck und Zwiebeln
10. **KOBLENZER SPEZIAL**¹² **8,90 Euro**
.....
Blutwurst, rote Zwiebeln, Lauchzwiebeln und Körnersenf
11. **DER VEGETARISCHE** **9,90 Euro**
.....
Schafskäse, Champignons, Tomaten, rote Zwiebeln und Lauchzwiebeln
12. **DER SCHWARZWÄLDER**¹² **9,90 Euro**
.....
geräucherter Schinken, Käse, Champignons, rote Zwiebeln, Rauke
13. **DER NORWEGISCHE** **9,90 Euro**
.....
geräucherter Lachs, Kräuter der Provence und Lauchzwiebeln

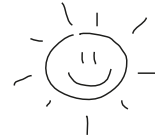
• SAUEREIEN FÜR DEN GROSSEN HUNGER •

14. **SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN**^{1,9} **13,90 Euro**
.....
mit Fritten und Salätchen
15. **SAUMAGEN**^{12,14} **12,90 Euro**
.....
mit Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf
16. **HIMMEL & ERD**¹² **12,90 Euro**
.....
gebratene Blut- und Leberwurst, Kartoffelstampf
mit Schmorzwiebeln und Apfel
17. **GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST**^{1,9} **14,90 Euro**
.....
mit Champignonrahmsauce, Fritten und Salätchen
18. **SPECKKOTLETT AM KNOCHEN** **16,90 Euro**
.....
mit Jus, Bohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln
19. **RUMPSTEAK**^{1,9} **20,90 Euro**
.....
mit Kräuterbutter, Fritten und Salätchen

KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGE
ZUSATZSTOFFE

¹ Farbstoff · ² Konservierungsstoff · ³ Coffein · ⁴ Chinin · ⁵ Taurin · ⁶ Süßungsmittel
⁷ Phenylalanin · ⁸ Antioxidationsmittel · ⁹ Sulfite · ¹⁰ Azofarbstoffe · ¹¹ Coffein · ¹² Phosphat · ¹³ Geschwefelt · ¹⁴ Geschmacksverstärker · ¹⁵ Gentechnisch verändert · ¹⁶ Benzoesäure

• **FERKELGERICHTE** •
für unsere Kleinen



20. **KÄPT'N BLAUBÄR** **5,90 Euro**

Fischstäbchen mit Kartoffelstampf

21. **SCHÄNGELCHEN** **6,90 Euro**

Schweineschnitzelchen mit Fritten

• **NACHTISCH** •

22. **SCHOKOLADENMOUSSE** (im Weckglas) **4,90 Euro**

mit Beerenragout

EXTRAS

je eine Portion zum Direktverzehr

•••••

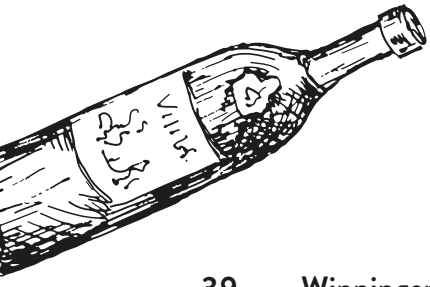
23. Beilagensalat	3,50 Euro	27. Champignonrahmsoße	2,00 Euro
24. Bohnenbündchen	2,50 Euro	28. Hausgem. Kräuterbutter	0,50 Euro
25. Schmorzwiebeln	1,50 Euro	29. Rosmarinkartoffeln	3,50 Euro
26. Jus	2,00 Euro	30. Fritten	3,50 Euro



• **HANDWERK IM GLAS** •

Unsere hausgemachten Spezialitäten werden ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe hergestellt

31. Erdbeer-Tonkabohnen-Marmelade 220ml 3,00 Euro	36. Currysoße 440ml 6,00 Euro
32. Weißes Balsamico-Dressing 250ml 3,50 Euro	37. Champignonrahmsoße 440ml 7,00 Euro
33. Himbeer-Joghurt-Dressing 250ml 3,50 Euro	38. Jus 440ml 12,00 Euro <i>Dunkle Fleischsoße aus Rindfleisch und Kalbsknochen. Ideal zu Kurzgebratenem oder zum verfeinern von Rahmsoßen</i>
34. Kartoffelcremesuppe 440ml 7,00 Euro	
35. Gulaschsuppe mit Rindfleisch <i>pikant</i> 440ml 9,00 Euro	



• 50% RABATT •

auf alle Weinflaschen (außer Haus)

• WEISSWEIN •

39. **Winninger Riesling, trocken**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **18,00 Euro**
-
40. **Bopparder Hamm Riesling, trocken** ^{VDP}
Weingut Matthias Müller, Mittelrhein 0,75l **22,00 Euro**
-
41. **Grauer Burgunder, trocken**
Weingut P.J. Valckenberg, Rheinhessen 0,75l **18,00 Euro**
-
42. **Weissburgunder, trocken**
Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **20,00 Euro**
-
43. **Chardonnay, trocken**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**
-
44. **Weissburgunder & Chardonnay, trocken**
Weingut Gerlachs Mühle, Mosel 0,75l **22,00 Euro**
-
45. **Spätburgunder Blanc de Noir, trocken**
Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **20,00 Euro**
-
46. **Winninger Domgarten Riesling, feinherb**
Weinhaus Löwensteinhof, Mosel 0,75l **20,00 Euro**
-
47. **Sauvignon Blanc, halbtrocken**
Weingut Reuter-Dusemund, Mosel 0,75l **20,00 Euro**
-
48. **Winninger Riesling, lieblich**
Weingut Hess-Hautt, Mosel 0,75l **18,00 Euro**
-

• ROSÉWEINE •

49. **Blauer Portugieser, trocken**
Weingut Scheidgen, Mittelrhein 0,75l **20,00 Euro**
-
50. **Rosé, halbtrocken**
Weingut Spurzem, Mosel 0,75l **20,00 Euro**
-

• ROTWEINE •

51. **Dornfelder, trocken**
Weinhaus Toni Müller, Mosel 0,75l **20,00 Euro**
-
52. **Fleckvieh, halbtrocken**
Weingut Metzger, Pfalz 0,75l **20,00 Euro**
-
53. **Fabelhaft Douro Tinto**
Weingut Niepoort, Portugal 0,75l **26,00 Euro**
-