

Unser Frühstück

Montags-Freitags von 8.00 - 11.00 Uhr

Samstags von 9.00 - 13.00 Uhr
Frühstücksbuffet

Sonntags und Feiertags - Ruhetag

Nicht jeder Gast verträgt alles !

Zutaten & Allergene

Immer häufiger erhalten wir Anfragen unserer Kunden,

die wissen möchten welche Allergene in unseren Produkten enthalten sind.
Deshalb sehen wir es als unsere Pflicht, Sie zu informieren.

Die Zahlen hinter manchen Gerichten, zeigen Ihnen an,
um welche möglichen Allergene bzw. Zutaten es sich handelt.
Eine Erläuterung hierzu finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte.
Sollten Sie Fragen hierzu haben, sprechen Sie gerne Ihren
„Sachs „ Mitarbeiter an .

Unser Frühstück

1 ganzes Knusperbrötchen mit Butter ,Tomate ,Gurke und Salat belegt

-mit Salami 2,1	1,60
-mit Räucherlachs	2,40
-mit Kochschinken 3	1,80
-mit Serrano	1,80
-mit Mortadella 1,4	1,60
-mit Zwiebelmett 1,4	2,00
-mit Gouda 4 -oder Camembert	1,80
-mit Marmelade	1,50
(Waldfrucht ,Erdbeer. Aprikose)	
-mit Nutella oder Honig	1,50

zusätzlich zum Frühstück

Mehrkornkrüstchen	0,60
Buttercroissant	0,80
1 Sch.Schinken 3 (roh -oder gekocht)	0,90
1 Sch. Serrano	0,90
1 Sch.Käse 4	0,70
1 Sch. Wurst	0,60
Port. Lachs	3,50
Port. Zwiebelmett 1,4	3,00

Aufwecker

Tasse Kaffee

Ruhrpott

Kaffee soviel man mag

1 Brötchen belegt nach Wahl
1 Croissant mit Marmelade
1 Gl. Orangensaft

4,80

Rührei mit Speck oder
Schinken, Gouda, Butter
Kochschinken, 1 Brötchen
1 Sch. Hausbrot ^{2,3,4,15}

7,30

Wiener Art

1 Tasse Kaffee
Croissant mit Nutella oder
Marmelade, Joghurt mit
frischem Obst und Honig

5,10

Fitness

1 Tasse Tee nach Wahl
Gl. Orangensaft,
Obstsalat mit Joghurt
Körnerbrötchen mit
Käse ^{4,8}

5,10

Budget

Kaffee soviel man mag
2 belegte Brötchen nach
Wahl
oder Marmelade

Mezzo

Doppelter Julius Meinl
Espresso mit Wasser
Croissant mit Nutella

6,20

3,40

Portion Rührei :

-Natur mit Brötchen 2	3,20
-Speck mit Brötchen 2,3	3,90
-gek.Schinken mit Brötchen 2,3	3,90

Unseren Kaffee gibt es auch to Go Kleinigkeiten

Portion Aioli mit Hausbrot	3,00
Portion marinierte Oliven 6 , Aioli und Hausbrot	4,00
Portion Kartoffelecken mit Aioli und Aiwa	4,00

Unsere Bruschetta servieren wir Ihnen mit Salatbouquet

3 Bruschetta mit Serranoschinken und Aioli	5,10
3 Bruschetta mit Tomate, Mozzarella, Basilikum und Crema di Balsamico 1,3	4,60
3 Bruschetta mit gegrillten Lachstranchen, Zitronenpfeffer und Aioli	6,50
3 Bruschetta mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Meersalz und Aioli	5,60
3 Bruschetta mit Riesengarnelen, Basilikum und Honig -Senfsauce	6,90

Salate....immergrüne Spezialitäten

-kleiner gemischter Beilagensalat	2,60
-natur ,nur gemischt mit Hausbrot	4,70
-mit frischer Honigmelone und Ananas,Hausbrot	6,90
-mit Rohmilch-Mozzarella, Serranoschinken ,Rauke Cherrytomaten ,Hausbrot	7,80
-mit gegr. Hähnchenbrust , Honigmelone, getr. Tomaten Schafskäse , Hausbrot	8,50
-mit gebratenem Lachsfilet, Gambas, Sardellen, Melone, frischem Parmesan und Hausbrot	9,40

-mit Gambas vom Grill, Schafskäse ,gegr. Speck, Oliven
und Hausbrot 6,15 9,60

-mit Serranoschinken, Fenchelsalami , getr. Sonnentomaten
Oliven und Hausbrot 6
8,80

Bitte wählen Sie Ihr Dressing

Joghurt-Kräuter / Balsamico-Honig / Mango-Chilli /Öl- Essig

Nudelig

Sie entscheiden über Ihre Nudeln:Tagliatelle oder Penne

„Simona“(vget.)mit frisch gegrilltem Gemüse,Schafskäse,

ital. Kräutern, Pesto,Knoblauch ,Rahm	7,20
„Wok“mit asiatischem Gemüse,Sprossen,Sesamöl, Sojasauce und Hähnchenbrustfilet	9,20
„Gamba“mit gegrillten Gambas ,Schafskäse ,Rauke, geschmelzten Tomaten,Oliven und Knoblauch 6	9,20
„Sizilia“mit Fenchelsalami, Serrano,Rosmarin,Ruccola Champignons ,Olivenöl,Rahm und Grana Padano	8,90
„Greece“mit Schafskäse,Peperoncini ,getr. Tomaten roten Zwiebeln,Zucchini und Rahm	7,90
„Mare“mit gegr.Lachs ,Garnelen,Basilikum frische Gemüse,etwas Sahne und Weißwein	12,80

Für den Echten Hunger

Schweine Rückenschnitzel „ Wiener Art“ mit
Zitrone, Sardelle, Preiselbeeren ,Bratkartoffeln,Salat 8,90

Ananas Schnitzel mit frischer Ananas und Käse
gratiniert,Preiselbeeren , Bratkartoffeln und gem. Salat 9,60

Champignonrahmschnitzel mit Bratkartoffeln
und gem. Salat 10,50

Pfefferrahmschnitzel mit Madagaskar-Pfeffersauce
Bratkartoffeln und gem. Salat 10,50

Rinderroulade traditionell
mit Speck,Zwiebeln,Gurke,Senf,Salzkartoffeln,Rotkohl 9,90

Rindersauerbraten von der Semmerolle
Rotkohl,Salzkartoffeln,Apfelkompott 7,90

Niggemanns Currywurst 7,2
frisch gebraten,mit pikanter Madras Currysauce ,
Kartoffelwedges, Mayonaise und gem. Salat 6,10

„Sachs-Burger XL 180g Rindfleisch

geschmorte Zwiebeln, Gurke ,Rauke, BBQ Sauce,
Kartoffelwedges und gem. Salat 8,90

Sachs -Chilli-CheeseburgerXL 180g Rindfleisch

Gurke, Käse, Jalapenos ,Chilli ,Schmorzwiebeln,
Tomate, BBQ-Sauce, Kartoffelwedges, gem. Salat 9,60

Hausgemachte Goulaschsuppe mit Hausbrot 6,50

Flammkuchen

„Elsässer“ mit Creme fraiche

Zwiebeln ,Speck ,Rauke 2,15 6,60

**„Gratiniert“ mit Creme fraiche
Speck,Zwiebeln,Brie 6,90**

**„Mare“ mit Creme fraiche
Lachsfiletstreifen, Crevette,Cherrytomaten
Rauke 8,50**

**„Italiano“ mit Creme fraiche
Fenchelsalami ,Cherrytomaten ,Mozzarella 8,30**

**„Feurig“ mit Creme fraiche
Fenchelsalami ,Champignons, Pepperoni ,
Kräuter 6 8,30**

Süßes

Waffeln ab 14 Uhr !!

**Belgische Waffel mit Vanilleeis,Früchten ,
Sahne 1,11 4,90**

Belgische Waffel mit Puderzucker 3,90

Rote Grütze ,Vanilleeis,Sahne 4,60

**Portion Joghurt mit frisch. Früchten,Honig,
Crunchis 4,90**

Erfrischendes

Apollinaris Selektion	0,25 l	1,90	0,75 l	4,90
Vio Still	0,25 l	1,90	0,75 l	4,90
Tafelwasser	0,3 l	1,80		
Coca Cola/Zero 1, 3,9,12	0,3 l	2,40	0,5 l	3,80
Fanta 1,3 /Sprite	0,3 l	2,40	0,5 l	3,80
Spezi(Cola&Fanta)1,3,9	0,3 l	2,40	0,5 l	3,80
Bitter Lemon 10	0,2 l	2,10		
Ginger Ale	0,2 l	2,10		

Bionade Hollunder/Ingwer Orange	0,33 l	2,70
Fassbrause Zitrone /Rhabarber		
Malzbier	0,33 l	2,70

Eistee 0,5 l / 3,10 €

Arizona Eistee 1,3,11
 Green Tea
 Pfirsich Tea
 Lemon Tea

Orangensaft fair-trade	0,33 l	2,50	0,5 l	3,80
Apfelsaft naturtrüb	0,33 l	2,50	0,5 l	3,80
Tomatensaft	0,33 l	2,50	0,5 l	3,80
Maracujasaft	0,33 l	2,50	0,5 l	3,80
Rhabarbersaft	0,33 l	2,50	0,5 l	3,80

Alle Säfte auch als fruchtige Schorlen erhältlich

Flaschenbiere 0,3 l

Stauder Pils	2,50
Stauder alkfr.	2,50
Stauder Radler/Alster 1,3	2,50
Diebels Alt	2,50

0,5 l

Erdinger Urweisse /Weizen hell	4,50
Erdinger Weizen alkoholfrei	4,50

Sekt &Prosecco

Deutz & Geldermann

Carte Blanche/ Brut 16	0,1 l	4,00	0,75 l	25,50
------------------------	-------	------	--------	-------

Niederkirchener Brut

Flaschengärung 16	0,1 l	3,70	0,75 l	21,00
-------------------	-------	------	--------	-------

Martini Prosecco 16

0,1 l	3,50	0,75 l	19,00
-------	------	--------	-------

Hugo oder Aperol Spritz 16

0,2 l	5,00
-------	------

Weine

0,2 l

0,75 l

WEISS

Dr.Bürklin Wolf /Pfalz/trocken 16

6,60

22,00

Deidesheimer Hofstück/Pfalz
Riesling/trocken 16

6,10

18,50

Dezziani Gavi/DOCG
Italien/trocken 16

6,10

18,50

Rot

Indio DOC/Montepulciano,Abruzzen
trocken16

6,80

22,00

Castello di Querceto/Chianti
Toscana /trocken 16

6,10

18,50

Julius Meinl -Wiener Kaffee
Grosse Tasse Kaffee
100%Arabica/Bio/Fairtrade 9

1,80

Große Tasse Kaffee entkoffeiniert	1,80	
Tasse Cafe Crema/Arabica&Robusta Südamerika 9	2,00	
Tasse Espresso 9 100%Arabica&Robusta	1,80	
Tasse doppelter Espresso	3,30	
Tasse Cappuccino /italienisch 9	2,60	
Tasse Cafe au lait 9	2,90	
Latte Macchiato 9	3,40	
Meinl-Wiener Kakao mit Schlagobers	3,10	
Presso -Schock	3,50	
(kleiner Espresso 9 Schlagobers und Schokocreme)	3,50	
Oscars weisse Schokolade(heiß,mit Schlagsahne und Karamellsauce)		3,20

Macchiato Vanilla&Cream	3,90
Latte Macchiato 9 mit Vanilleeis/ Schoko und Karamellsauce , Sahne/ Crunchies	

Tee im Glas

Assam Indian Blend	2,00
Earl Grey , traditional Blend	2,00
Darjeeling, Queens Blend	2,00
Ceylon Englisch Breakfast Blend	2,00
China Green Pure	2,00
China Green Lemon	2,00

China Green Jasmin	2,00
Früchte mixed	2,00
Pfefferminz	2,00
Kamille natural	2,00
Kräutertee	2,00
Weißer Tee Mirabelle	2,00

Spirituosen 2cl

Schneider alter Korn	2,80
Fürst Bismarck,eiskalt	3,00
Obstler	3,50
Grappa Chardonay	4,00
Ramazzotti auf Eis	3,50
Martini Bianco	3,60
Martini Rosso	3,60
Likör43 auf Eis	3,50
103er Brandy	3,50
Hennessy VS Cognac	4,60
Jonny Walker „Red Label“	4,20
Plüm alter Pflaumenbrand	3,50

Williams alter Birnenbrand	3,50
Kirsche alter Kirschbrand	3,50
Himbeere alter Himbeerbrand	3,50
Mirabelle alter Mirabellenbrand	3,50

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff

2 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Geschmacksverstärker

5 geschwefelt

6 mit Schwärzungsmittel

7 mit Phosphat

8 mit Milcheiweiß

9 Koffeinhaltig

10 Chininhaltig

11 mit Süßungsmittel

12 enthält eine Phenylalaminquelle

13 gewachst

14 Taurin

15 -mit Nitritpökelsalz

16 Sulfite

