



Herzlich Willkommen im Illenau Arkaden Bistro!

In unserem integrativen Illenau Arkaden Bistro arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen. Wir sind als Inklusionsunternehmen ein wirtschaftlich selbstständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. Unser Bistro ist eine gemeinsame Initiative der Lebenshilfe Baden-Baden-Bühl-Achern.

Zum Betrieb des Bistros wurde eigens ein Inklusionsunternehmen als gemeinnützige GmbH gegründet, die Illenau Arkaden Bistro gGmbH.

Gefördert wird das Illenau Arkaden Bistro von der Aktion Mensch sowie durch den Kommunalverband für Jugend und Soziales Baden-Württemberg – Integrationsamt.



Ziel ist die Schaffung von attraktiven Arbeitsgebieten und Entwicklungsmöglichkeiten für Menschen mit Handicap. Durch Qualifizierungsmaßnahmen, berufliche Weiterbildung und individuelle Begleitung bereiten wir unsere Mitarbeiter mit Handicap auf ihre Tätigkeit bei uns vor und unterstützen diese hier dauerhaft.

Neben unseren schönen Räumlichkeiten im ehemaligen „Grünen Gewölbe“ der Illenau können Sie Ihre Speisen und Getränke auf unseren Außenplätzen unter den Arkaden und im Serenaden Hof genießen.

All unsere Speisen und Gerichte sind hausgemacht und werden hier im Bistro frisch für Sie zubereitet! Auf Regionalität und Frische sowie ein ausgewogenes Angebot legen wir sehr großen Wert.

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an. Wir halten für Sie eine separate Allergiker-Karte bereit, die Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen gibt.

Sie möchten etwas mehr über die Geschichte der Illenau erfahren?

Dann blättern Sie einfach bis zum Schluss weiter und lassen sich überraschen!

Speisekarte

Öffnungszeiten:

Montag – Sonntag: 08.30 – 17.00 Uhr

Jeden letzten Freitag im Monat bis 21.00 Uhr geöffnet.

Kleine Gerichte & Suppen

Gemüserahmsuppe des Tages (vegetarisch, saisonal wechselnd) g	6,50 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch a,c,g	6,80 €

Salatspezialitäten

Klein / Groß

Bunter Salatteller mit Blattsalat, Rohkostsalat, garniert mit gerösteten Kernen und Croutons a,i,j	6,20 / 10,40 €
<u>Wahlweise mit:</u> Vinaigrette, Himbeerdressing	
Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing, gebratenen Pilzen, verfeinert mit Knoblauch und frischen Kräutern a,i,j	13,10 / 17,50 €
Bunter Blattsalat mit Vinaigrette, kross gebratenen Rindfleischstreifen, rote Zwiebeln und frischen Kräutern a,i,j	16,70 / 20,90 €

***Unsere Salate sind reichlich ausgarniert.
Dazu reichen wir frisches Steinofenbaguette.***

Hauptgerichte

Rumpsteak (ca. 230g) mit Kräuterbutter,
gegrillter Peperoni und Pommes frites dazu kleiner Salat ^{3,a,g,i,j}
Wahlweise mit: Vinaigrette, Himbeerdressing 23,60 €

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken mit Pommes frites
dazu kleiner Salat ^{3,a,c,g,i,j}
Wahlweise mit: Vinaigrette, Himbeerdressing
Klein / Groß
15,20€ 18,40 €

Zugaben-Extras:

+ Mayo, Ketchup ^{3,i} 0,60 €
+ Kräuterbutter ^g 2,00 €
+ Bratensauce ^{14,a,i} 2,90 €

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Baguette ^{2,3,7,a} 10,40 €
Straßburger Wurstsalat mit feinen Käsestreifen und Baguette ^{2,3,7,a,g} 10,80 €
Käsesalat mit feinen Paprikastreifen und Baguette (Auch Vegan möglich) ^{a,g} 10,80 €

Beilage Extra:

Pommes frites ⁱ 4,00 €
Bratkartoffeln 5,00 €

Bowls

<u>Dreierlei Knödel:</u> Spinat, Bergkäse und Kräuter-Semmelknödel mit cremigem Pilzragout und Salatbouquet <small>a,c,g</small>	16,70 €
<u>Ravioli:</u> Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Rucola, Parmesan und Salatbouquet <small>a,g,c</small>	18,70 €
<u>Badisch:</u> Maultaschen, mit Röstzwiebeln, Bratkartoffel-Radicchio Salat, Kräuter Schmand und Knoblauchvinaigrette <small>a,c,g</small>	15,90 €
<u>Fisch:</u> Gedünsteter Wildlachs auf Bio Basmatireis, Getreidesalat, Wasabi-Creme, garniert mit Seealgen <small>1,a,d,f,j,k</small>	20,40 €
<u>Saisonal:</u> Salat mit Mix-Pickel, geröstete Kerne und Falafel-Bällchen, Sour-Creme dazu Blatt- und Rohkostsalat <small>a,g</small>	13,90 €
<u>Mediterran:</u> Gambas mit Pesto-Nudeln und Parmesan <small>a,b,g</small>	20,50 €

Pizza aus der Illenau-

Luftig lockerer Pizzateig (28cm)
Mit fruchtig - würziger Tomatensauce und geriebener Käsemischung.
Frisch belegt mit ausgewählten Zutaten auf Stein gebacken a,g

Margarita: Mozzarella und hausgemachtem Pesto <small>g</small>	9,90 €
Schinken: Schwarzwälder Hinterschinken, gekocht <small>2,3,g</small>	11,00 €
Salami: mild geräuchert <small>2,3,g</small>	11,00 €
Vier Käse: Mozzarella, Bergkäse, Gouda, Edamer <small>g</small>	11,00 €
Trio: Schwarzwälder Hinterschinken gekocht, Salami und frische Champignons <small>2,3,g</small>	11,00 €
Vegi: frisches Gemüse vom Markt mit Kräutern mariniert, Knoblauch <small>g</small>	12,00 €

Kindergерichte (nur für unsere kleinen Gäste bis 16 Jahren)

Penne mit fruchtiger Tomatensauce a,g	6,20 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites a,c,g,i	9,30 €
Portion Pommes frites i	4,00 €
Kinder Burger mit Pommes und Ketchup a,i	8,20 €
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus a,c	5,00 €

Desserts

<i>Schwarzwälder Kirsch Becher</i> Espresso-Krokanteis, Kirschragout, Schlagsahne a,g	7,20 €
<i>Saisonaler Obst Crumble</i> mit Mascarponeeis a,g	7,20 €
<i>Amarettini Becher</i> mit Vanilleeis und Eierlikör 14,a,c,g	7,20 €
Obstsalat mit 1 Kugel Sorbet a	6,20 €
<i>Espresso Gelato I</i> Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis 9,a,g	5,00 €
<i>Tagesdessert</i> – so lange der Vorrat reicht! a,c,g	4,00 €
<i>1 Kugel Eis:</i> Erdbeere, Vanille, Schokolade, Himbeer-Sahnemousse, Espresso-Krokant a,c,g	1,60 €
<i>1 Kugel Sorbet:</i> Mango, Limette	1,60 €

Getränkekarte / Aperitif / Cocktails / Longdrinks ¹⁴

0,25 l

Weinschorle Weiß Rot Rosé	4,70 €
Sommerschorle - Roséwein, Tonic Water, Soda, Limettenscheibe, Minze	7,20 €
Hugo - Holunderblütensirup, Sekt, Soda, Limettenscheibe, Minze	7,20 €
Aperol Spritz - Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe	7,20 €
Lillet Rosé - Lillet, Wild Berry, Soda, Beeren, Minze	7,20 €
Campari Orange / Soda	6,20 €
Martini Bianco Dry 14,4% Vol. / 4 cl	3,10 €

0,10 l / 0,75 l

Sekt¹⁴

<i>Weingut „Alde Gott“ aus Sasbachwalden</i>	3,00 / 20,90 €
Weißer Perle Secco	3,00 / 17,70 €
Weißer Perle Traubensecco <i>Alkoholfrei 0,0 %</i>	4,20 / 24,00 €
Riesling Sekt trocken	4,60 / 24,70 €
Spätburgunder Rosé Sekt trocken	

Mineralwasser

Peterstaler Classic I Medium I Still

0,25 l / 0,50 l
2,90 / 4,90 €

Softdrinks

Coca-Cola I Coca-Cola light I Fanta Orange I Mezzo-Mix I
Sprite
Schweppes I Bitter Lemon I Tonic Water I Wild Berry

0,20 l / 0,40 l
2,90 / 4,90 €

Franz Josef Rauch

Bio Rhabarber Schorle
Pfirsich Eistee
Zitronen Eistee
Bio Cranberry Limo
Bio Zitronen Limo

0,33 l
4,10 €
4,10 €
4,10 €
4,10 €
4,10 €

Säfte und Saftschorle

Apfelsaft I Apfel-Kirschschaft I Orangensaft I Multivitaminsaft
Johannisbeer Nektar
Saftschorle

0,20 l / 0,40 l
2,90 / 4,90 €
2,80 / 4,90 €

Bauhöfer Familienbrauerei^{h4}

Pilsener I Radler
Null Komma Pilsener alkoholfrei

0,33 l
4,10 €
4,10 €

Hefeweizen
Sportweizen Alkoholfrei

0,50 l
4,90 €
4,90 €

Weine aus der Region ¹⁴

0,10 l / 0,20 l

WEISSWEIN/-WG Alde Gott in Sasbachwalden

Müller Thurgau Qualitätswein trocken

2,60 / 5,00 €

Riesling Qualitätswein trocken

2,70 / 5,40 €

Grauburgunder Qualitätswein trocken

2,80 / 5,60 €

ROSÉWEIN / Weingut Alde Gott in Sasbachwalden

2021 Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein trocken

2,70 / 5,40 €

ROTWEIN-Weingut Alde Gott in Sasbachwalden

Spätburgunder Qualitätswein trocken/ mild

2,90 / 5,70 €

Flaschenweine-Weingut Alde Gott in Sasbachwalden

0,75 l

Weisswein

2022 Kuck Kuck Cuvée Weiss Qualitätswein feinherb

19,90 €

2022 „RR“ Rivaner & Riesling Qualitätswein trocken

15,60 €

2023 Grauburgunder „Einblick“ trocken

20,90 €

Rosé

2023 Spätburgunder Rosé trocken

20,90 €

Rotwein

2020 „Steak trifft auf Wein“ Rotwein cuvée Qualitätswein Cabernet Dorsa I

21,10 €

Cabernet Mito I Spätburgunder

2022 Spätburgunder „Einblick“ trocken

21,10 €

Heißgetränke

Café Crème 9 Café Crème Hag	3,10 €
Café Crème Groß 9	4,10 €
Espresso 9	2,80 €
Espresso Macchiato 9,g	3,40 €
Doppelter Espresso 9	3,90 €
Doppelter Espresso Macchiato 9,g	4,10 €
Latte Macchiato 9,g	4,20 €
Milchkaffee 9,g	4,20 €
Cappuccino 9,g	4,10 €
Chococino 9,g	4,20 €
Heiße Schokolade g	4,20 €

*Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten an.
Unser Service informiert Sie gerne über das aktuelle Angebot*

Bio Tee im Glas von Meßmer

4,00 €

Mint Kiss – Pfefferminztee
Darjeeling Delight
Earl Grey Blue
Lovely Rooibos
Jade Green Tea
Fruity Camomile - Kamillentee
Mountain Herbs - Kräutertee
Berry WoW - Früchtetee



Spirituosen ¹⁴

2 cl

Franz Fies Chronum

Köhler Kirschbrand 42% Vol.
Waldhimbeerbrand 42% Vol.

2,50 €
2,50 €

Alde Gott ¹⁴

Kirschwasser 40 % Vol.
Mirabellenwasser 40 % Vol.
Zwetschgenwasser 40 % Vol.
Blutwurz , Rote Topinambur 40 % Vol.
Williams Birne 40 % Vol.

2,50 €
2,50 €
2,50 €
2,50 €
2,50 €

Fernet-Branca 35 % Vol.
Ramazzotti 30 % Vol.

2,70 €
2,70 €

Gin ¹⁴

4cl

Monkey 47 Original Dry Gin 47 % Vol.
Brockmans Premium Gin 40 % Vol.
Bombay Sapphire „ dry Gin“ 40 % Vol.
Gordon's „ dry Gin“ 37,5 % Vol.
Black Forest „ Dry Gin“ 42% Vol.

7,10 €
7,10 €
7,10 €
6,90 €
7,10 €

****Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.****

****Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser nettes Servicepersonal. ****



DAS BISTRO CAFÉ

Eine Begegnungsstätte

Die ehemalige Heil- und Pflegeanstalt Illenau wurde 1842 als schlossartiges Gebäude für psychisch kranke Menschen errichtet. Die neuartigen Heilmethoden machten die Illenau zu einer europaweit führenden Einrichtung. Nach ihrer Auflösung zu Beginn des zweiten Weltkriegs diente das Areal dem Nationalsozialistischen Regime zu Schulungszwecken. Bis 1992 wurde es von den französischen Streitkräften genutzt. Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum wird es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich sein, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen.

Der Förderkreis wollte mit diesem Modell einen lebendigen Treffpunkt schaffen, der Anregungen bietet, Austausch ermöglicht und damit Menschen zusammenführt.

Illenau Arkaden Museum / Bistro Café

Die Erinnerung an die Geschichte der ehemaligen Heil- und Pflegeanstalt Illenau lebendig werden zu lassen, ist seit dem Jahr 2015 die Aufgabe der Begegnungsstätte in den Arkaden. In der durch herausragendes Engagement von Bürgern, Förderkreis Forum Illenau und Stadt Achern zustande gekommenen Begegnungsstätte wird die ganze Geschichte der Illenau dargestellt: die großartige des Anfangs und der Entfaltung, aber auch die leidvolle am Ende der Heil- und Pflegeanstalt, die des Übergangs und die eines faszinierenden Neubeginns. Die Erinnerung soll mitten im gegenwärtigen Leben wahrgenommen werden.

Das auf Initiative und nach dem Konzept des Förderkreises Forum Illenau entwickelte Illenau Arkaden Museum lädt zum Nachdenken, zum Gespräch, zum mitfühlenden Verstehen früherer und heutiger Patienten und zu einem kritisch begleitenden Verständnis der vergangenen und heutigen Psychiatrie ein.

Führungen. Die Illenau und ihre Geschichte erleben.

Jeden letzten Freitag im Monat findet eine öffentliche Führung im Illenau Arkaden Museum statt. Hierfür ist eine Anmeldung über die Tourist-Info unbedingt erforderlich! Für Führungen von Gruppen im Museum und/oder im Außenbereich der Illenau und/oder auf dem Illenauer Friedhof ist eine Anmeldung bei der Tourist-Info unbedingt erforderlich:

Tourist-Info Achern
Rathausplatz 1
77855 Achern
Telefon: 07841 642 1900
E-Mail: tourist-info@achern.de
Internet: www.illenau-arkaden.de

Illenau Arkaden Bistro gGmbH
Illenauer Allee 75
77855 Achern
Tel.: 07841 6812445
Fax: 07841 6812446
E-Mail: info@illenau-bistro.de
Internet: www.illenau-bistro.de

Unsere Öffnungszeiten:
Montag – Sonntag: 08:30 – 17:00 Uhr