



DAS BISTRO CAFÉ

Herzlich Willkommen im Ille nau Arkaden Bistro Café!

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.

Wir sind ein Integrationsunternehmen,
in dem Menschen mit verschiedenen
Handicaps arbeiten.

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 Zutaten gibt.

Speisekarte

Vorspeisen / Suppen / kleine Gerichte

Bunter Salatteller mit gerösteten Kernen und Croutons Dressing zur Wahl: Himbeer, Kartoffeldressing, Vinaigrette,	klein 5,40 € groß 8,90 €
Gemüserahmsuppe des Tages (vegetarisch , saisonal wechselnd)	5,20 €
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch	5,60 €
Hausgemachte Gemüseküchle mit Pilzrahmsauce und kl. Salatbouquet (vegetarisch)	klein 7,30 € groß 11,40 €
Über Apfelholz geräucherte Lachsschnitte mit Nusscrumble, Kartoffelrösti mit Sour Cream und kl. Salatbouquet	10,30 €

Salatspezialitäten

Bunter Salatteller mit Himbeerdressing, frisch gebratene gemischte Pilze, verfeinert mit etwas Knoblauch und frischen Kräutern (VEGAN)	groß 14,70 € klein 10,90 €
Bunter Salatteller mit Vinaigrette, kross gebratenen Rindfleischstreifen, roten Zwiebeln und frische Kräuter	groß 19,10 € klein 15,40 €
Bunter Salatteller mit Himbeerdressing, knusprigen Chicken-Stripes geröstete Erdnüsse und Limettensaft	groß 16,70 € klein 12,90 €
Bunter Salatteller mit Kartoffeldressing, gebratene Lachsmedaillon, Croutons und geröstete Kerne	groß 18,90 € klein 15,50 €

- Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisch gebackenes Steinofenbaguette -



Der ILLENAU Burger

Burger-Genuss wahlweise im Pfeffer-Ciabatta oder Briochebrötchen mit selbst-gemachtem Pattie (180 g) aus 100% Schwarzwälder Rindfleisch medium gebraten, Bergkäse und krossen Speckscheiben, mit Kartoffelecken, Sour Cream 13,20 €

Auf Wunsch bieten wir auch glutenfreie Brötchen an → Aufpreis: 1,30 €
mit vegetarischem Pattie 11,70 €

ergänzen Sie Ihren Illenau Burger mit:

+ einem Spiegelei 1,30 €
+ drei gebratenen Garnelen 4,70 €
+ einem scharfem Dip 1,30 €
+ extra Speck 1,40 €

vom Watersmoker

Für Ihren perfekten Essgenuss - mit Pulled Pork (180 g) vom hauseigenen Smoker im Pfeffer-Ciabatta, gegart im Hickory Rauch, welches unserem Fleisch ein stark ausgeprägtes würzig-süßes Räucheraroma mit typischer Asche Note verleiht, garniert mit glasierten Rotweinzwiebeln, Kartoffeltwister und Barbecuedip

14,90 €

dazu empfehlen wir die Bier-Spezialität aus der Region, Ulmer „Schwarzwald-Marie“ der Geschmack nach Malz und allerfeinsten Aromahopfen ist ein einzigartiger Genuss

0,33 l 3,40 €

Hauptgerichte



Gebratenes Filet vom Lachs mit Tagliatelle, Pinienkernen und Tomaten-Kapern-Sugo	20,40 €
Rahmgulasch vom Kalb mit Kräuter-Semmelknödel und frischem Marktgemüse	17,10 €
Hausgemachte, gerollte Maultaschen mit würziger Hirschfleischfüllung, Geschmortes Spitzkraut , und Wildkräutersalatbouquet	klein 10,60 € groß 15,60 €
Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind (ca. 230g) Pommes frites, Kräuterbutter und ein kleinen Salat	22,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ von der Hähnchenbrust mit Pommes frites und kleiner Salat	16,30 €
Kräuter-Semmelknödel mit cremigem Pilzragout und Salatbouquet (auch als vegan)	11,70 €
Vegetarisch gefüllte Ravioli mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten, dazu ein kleiner Salat	16,30 €
Penne mit fruchtig-würziger Tomatensauce, Kapern, gerösteten Pinienkernen, geriebener Parmesan und einen kleinen Salat (vegetarisch oder vegan)	12,40 €

Flammkuchen

Speck / Zwiebeln	8,20 €
Mariniertes Gemüse / Ziegenkäse (vegetarisch)	8,70 €
marinierten Eismeergarnelen	9,30 €
Kürbis ³ (Raspel, geröstete Kerne, Kernöl)	8,90 €



Vesper

Straßburger Wurstsalat mit feinen Käsestreifen und Baguette*	8,60 €
Vegetarischer Käsesalat mit feinen Paprikastreifen und Baguette*	8,90 €
Badischer Wurstsalat und Baguette*	8,20 €
*wahlweise auch mit Bratkartoffeln	+ 3,50 €

Für unsere Kinder (bis 16 Jahre)

Penne mit Fruchtiger Tomatensauce	5,90 €
paniertes Schnitzel vom Hähnchen mit Pommes frites	8,30 €
Portion Pommes frites	3,30 €
Illenauer Kinder Burger mit Kartoffel Ecken und Ketchup	6,90 €
3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	4,40 €
3 Panecakes mit Apfelmus	4,40 €

Passend zu unseren hausgemachten Burger empfehlen wir unsere

Gin Karte



➤ Schritt 1 Wählen Sie Ihren Gin

- | | | |
|--|---------------|---------------|
| • Monkey 47 Original Dry Gin 47 %
Zitrusnoten, feinblumig, liebliche zugleich leicht pfeffrige Note | als Longdrink | 4cl
9,50 € |
| • Wichtelmann Wine Aged Gin 42 %
In alten Weinfässer gereift verleiht ihm eine weiche fast süßliche Note | | 8,70 € |
| • Brockmans Premium Gin 40 %
milder und fruchtiger Gin, Waldbeeren kombiniert mit den klassischen Geschmacksrichtungen Wacholder und Zitrusfrüchten | | 8,70 € |
| • Bombay Sapphire „dry gin“ 40 %
mild aus 10 pflanzlichen Zutaten z.B. Koriander, Süßholz, Mandel, Kubeben-Pfeffer | | 7,90 € |
| • Gordon´s „dry gin“ 37,5 %
beruht auf hochwertigen Kräutern, Gewürzen & toskanischen Wacholderbeeren | | 6,80 € |

➤ Schritt 2 Wählen Sie ihr Tonic

- Schweppes- der Klassiker
- Thomas Henry – angenehm bitter & intensiv

➤ Schritt 3 Verfeinern Sie Ihren Gin mit einer der folgenden Komponenten

- Zitrone, Limette, Orange, Gurke, rosa Beeren, Himbeeren

➤ Schritt 4 Genießen, freuen, nachbestellen

Getränke | Heißgetränke

Tee (Kännchen)

Erlesene Teesorten aus biologischem Anbau

Heimbs Bio Pfefferminze 3,90 €

Aus reinem Pfefferminzkraut. Wohltuend, erfrischend, mit kühlender Wirkung

Heimbs Bio Darjeeling first flush 3,90 €

Aus Hochlagen Indiens. Fein, ausgewogen, blumig

Heimbs Bio Rooibos Vanille 3,90 €

Wunderbar duftender Rooibostee mit natürlichem Vanillearoma

Heimbs Bio Grüner Tee, Japan Sencha 3,90 €

Belebender, eleganter grüner Tee aus Japan

Heimbs Bio Vitamin-Oase 3,90 €

Erfrischende Komposition aus Hibiskusblüten, Orangenschalen, Apfelstückchen & Weinbeeren

Dallmayr Bio Alpenkräuter 3,90 €

die ausgesuchten Alpenkräuter dieser Teemischung sorgen für ein edles Bouquet und feinem Geschmack

Kaffeespezialitäten

Café Crème	2,50 €
Café Crème groß	3,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Kaffee Hag	2,50 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	3,40 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,30 €
Chococcino	3,90 €
Heiße Schokolade	3,50 €

Jedes Kaffeeheißgetränk bieten wir auch koffeinfrei an.

Eiskaffee	5,90 €
Eisschokolade	5,90 €
Espresso gelato (mit einer Kugel Vanilleeis)	3,60 €

Zum Kaffee bieten wir eine vielfältige Auswahl an Kuchen und Torten. Unser Service informiert Sie gerne über unser wechselndes Angebot.

Getränke | Kaltgetränke

Mineralwasser

Peterstaler Gourmet classic	0,25 l	2,40 €
Peterstaler Gourmet classic	0,5 l	4,40 €
Peterstaler Gourmet medium	0,5 l	4,40 €
Black Forest Gourmet still	0,25 l	2,40 €
Black Forest Gourmet still	0,5 l	4,40 €
Spritzige Hausgemachte Schorle mit verschiedenen Geschmacksrichtungen		
Himbeere- Minze , Blutorange, Ingwer-Limette	0,5 l	3,10 €
	1,0 l	5,90 €

Softdrinks

Coca-Cola	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola	0,4 l	4,50 €
Coca-Cola light	0,2 l	2,50 €
Coca-Cola light	0,4 l	4,50 €
Fanta Orange	0,2 l	2,50 €
Fanta Orange	0,4 l	4,50 €
Mezzo-Mix	0,2 l	2,50 €
Mezzo-Mix	0,4 l	4,50 €
Sprite	0,2 l	2,50 €
Sprite	0,4 l	4,50 €
Schweppes (Bitter Lemon - Tonic Water)	0,2 l	3,00 €



DAS BISTRO CAFÉ

Säfte und Saftschorle

Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,4 l	4,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,4 l	4,50 €
Multivitaminsaft	0,2 l	2,50 €
Multivitaminsaft	0,4 l	4,50 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2,50 €
Johannisbeernektar	0,4 l	4,50 €
Apfelkirschsft	0,2 l	2,50 €
Apfelkirschsft	0,4 l	4,50 €
Saftschorle	0,2 l	2,60 €
Saftschorle	0,4 l	4,60 €

Alkoholische Getränke

Bier

Ulmer Pilsener / Export / Null Komma alkoholfrei	0,33 l	3,20 €
Ulmer Hefeweizen / Sportweizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Ulmer Radler	0,33 l	3,20 €
Ulmer Schwarzwald Marie	0,33 l	3,40 €

Alkoholische Getränke

Apéritif | Cocktails | Longdrinks

Weinschorle weiß	0,25 l	3,70 €
Weinschorle rot	0,25 l	3,70 €
Weinschorle rosé	0,25 l	3,70 €
Sommerschorle	0,25 l	4,80 €
Hugo		6,70 €
Aperol Spritz		6,70 €
Lillet Rosé		6,70 €
Campari Orange		5,80 €
Campari Soda		5,40 €

Sekt

Max Secco weiß und rosé vom Weingut Bohnert	0,1 l	2,90 €
Prosecco von Balbinot Italien	0,1 l	3,40 €
Pinot weiß oder rosé - Edition Illenau von den Oberkircher Winzer	0,1 l	3,40 €
Prosecco von Balbinot Italien	0,75 l	20,90 €
Pinot Rosé – Edition Illenau von den Oberkircher Winzer	0,75 l	23,90 €
Pinot Weiß - Edition Illenau von den Oberkircher Winzer	0,75 l	22,90 €
Max Secco weiß und rosé vom Weingut Bohnert	0,75 l	18,50 €

Weine im offenen Ausschank

Weiß

2018 Grauer Burgunder QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,25 l / 0,5 l	5,70 € / 11,20 €
2017 Riesling QbA trocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,60 €
2016 Riesling QbA halbtrocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,60 €
2018 Müller-Thurgau QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,20 € / 10,20 €
2017 Weißer Burgunder QbA trocken Oberkircher Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,80 € / 11,00 €
2018 Chardonnay Cantina La Salute, Italien	0,25 l / 0,5 l	5,50 € / 10,80 €

Rosé

2018 Spätburgunder Weißherbst QbA trocken Alde Gott Winzer eG	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,60 €
2018 Rosé Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,70 € / 11,20 €

Weine im offenen Ausschank

Rot

2017 Spätburgunder QbA trocken und mild Winzergenossenschaft Waldulm	0,25 l / 0,5 l	5,40 € / 10,60 €
2017 Spätburgunder QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,25 l / 0,5 l	5,50 € / 10,80 €
2016 Primitivo Duca Petraccone Salento Puglia Italien	0,25 l / 0,5 l	5,70 € / 11,20 €
2016 Merlot Porta Leoni Veneto Italien	0,25 l / 0,5 l	5,50 € / 10,80 €
2016 Bordeaux Chateau Nicot Frankreich	0,25 l / 0,5 l	5,60 € / 11,00 €
2016 Côtes du Rhône Samoens Frankreich	0,25 l / 0,5 l	5,80 € / 11,40 €

Alle Weine im offenen Ausschank servieren wir Ihnen auch gerne als Glas (0,1l)

Flaschenweine

Weiß

2017 Chardonnay QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,75 l	26,00 €
2018 Sauvignon Blanc QbA trocken Winzerkeller Hex v. Dasenstein	0,75 l	24,00 €
2017 SiebenFünf Weißweincuvée Grauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon blanc Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	19,50 €
2018 Müller Thurgau trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	17,50 €
2017 Grauburgunder trocken Weingut Max Bohnert	0,75 l	19,50 €
2017 Weisser Burgunder trocken von den Oberkircher Winzer	0,75 l	20,00 €

Rosé

2018 Spätburgunder Rosé QbA trocken Weingut Siegbert Bimmerle	0,75 l	25,00 €
2018 Rosé QbA trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	19,50 €

Flaschenweine



Rot

2013 St.Laurent Reserve QbA trocken Weingut Villa Heynburg	0,75 l	36,00 €
2016 Merlot QbA, trocken Oberkircher Winzer eG	0,75 l	27,00 €
2015 DreißigVier Rotweincuvée trocken Spätburgunder und Cabernet Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	25,00 €
2017 Spätburgunder trocken Weingut Maximilian Bohnert	0,75 l	22,50 €
2016 Primitivo Duca Petraccone Salento Italien	0,75 l	19,00 €

Hier wird INTEGRATIV gearbeitet

In unserem integrativen Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Handicap Hand in Hand, damit Sie sich als Gast bei uns wohlfühlen.

Wir sind als Integrationsunternehmen ein wirtschaftlich selbständiger Betrieb des allgemeinen Arbeitsmarktes. 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 hier vor und unterstützen sie hier dauerhaft.

Da es sich um ein integratives Projekt handelt, gelingt das eine oder andere manchmal auch etwas individueller.

Ici nous travaillons INTEGRATIF

Dans notre restaurant intégratif, notre équipe, composé de personnes avec et sans handicap, travaillent main dans la main pour vous rendre un séjour agréable chez nous.

Comme une entreprise d'insertion, nous sommes une institution économiquement indépendante dans le marché général du travail. Notre objectif est de créer des domaines d'activité attractives et des possibilités de développement pour des personnes avec un handicap. Avec des directives de qualification, la formation professionnelle et le coaching individuel, nous préparons et encourageons nos collègues avec un handicap ici sur place, dans une manière durable.

A cause de la nature individuelle de notre projet intégratif, nous vous prions de permettre, que l'un ou l'autre pourrait réussir aussi d'une manière individuelle.

Eine Begegnungsstätte.

Die Geschichte der Illenau

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.

Seit mehr als 20 Jahren bemühen sich Acherner Bürger im Förderkreis Forum Illenau um den Erhalt des Gebäudeensembles. Mit Hilfe umfangreicher Spendenaktionen und der Zuschüsse des Landes Baden-Württemberg konnte eine Begegnungsstätte mit einem Museum und einem Bistro errichtet werden.

Im Museum wird seit März 2015 in einer Dauerausstellung die wechselvolle Geschichte der Illenau präsentiert. Durch den offenen Zugang vom Bistro zum Museum ist es während der Öffnungszeiten des Bistros immer möglich, das Museum zu besuchen und gleichzeitig im Vorbeigehen einen Blick in die Vergangenheit zu werfen.

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



Liebe Gäste,

an dieser Stelle möchten wir uns für Ihren Besuch bedanken und hoffen, Sie genießen Ihren Aufenthalt bei uns.

Für Wünsche, Anregungen und Kritik sowie Ihre persönliche Planung für Ihre Feierlichkeiten stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Bleiben Sie auf dem Laufenden und besuchen Sie uns auch online unter:

www.illenau-bistro.de
www.facebook.com/IlleauBistro

Illeau Arkaden Bistro gGmbH
Illeauer Allee 75
77855 Achern

kontakt@illenau-bistro.de
Telefon 07841 6812445

Zum Schluss....

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

Alle angegebenen Preise in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer sowie Bediengeld. (* = billigstes Getränk pro Liter)